

# IGLOTEX

POLSKA  
FIRMA  
100%

KOMPLEKSOWA OFERTA  
DLA GASTRONOMII

2025



IGLOTEX  
PROFESSIONAL

BISTRO  
HORECA  
BY IGLOTEX

Café   
Passionata

# IGLOTE-X

## IGLOTE-X POLSKA MARKA PROFESSIONAL

Frytki i specjalności ziemniaczane .....	str. 11
Warzywa i owoce mono .....	str. 15
Warzywa i owoce mieszanki .....	str. 19
Mięso .....	str. 23
Makarony .....	str. 25
Grzyby mrożone .....	str. 27
Grzyby marynowane .....	str. 29
Bakalie .....	str. 31
Przyprawy .....	str. 35
Produkty skrobiowe .....	str. 37
Sosy aromatyczne .....	str. 41
Tłuszcze .....	str. 43
Warzywa apertyzowane .....	str. 45
Pieczyno .....	str. 49
Owoce w żelu i dodatki .....	str. 53

## BISTRO HORECA POLSKA MARKA BY IGLOTE-X

Frytki .....	str. 57
Pierogi .....	str. 59
Pyzy, kluski, kopytka .....	str. 61
Dania gotowe .....	str. 63
Mięso .....	str. 65
Pieczyno .....	str. 69
Przyprawy .....	str. 73
Sosy aromatyczne .....	str. 79
Warzywa apertyzowane .....	str. 83
Grzyby suszone .....	str. 85
Dżemy i dodatki .....	str. 87

### Bistro Horeca Luz

Frytki .....	str. 91
Warzywa i owoce .....	str. 92

## Café Passionata

Kawa .....	str. 99
Cukier .....	str. 101

## GREEN FOX

Zapiekanki mrożone .....	str. 104
--------------------------	----------

## PROSTE HISTORIE POLSKA MARKA

Zapiekanki chłodzone .....	str. 108
Pizza chłodzona .....	str. 109
Lód .....	str. 110

IgloTEX to firma z ponad **40-letnią** historią, która od początku swojego istnienia stawia na jakość, innowacyjność i rozwój!

Obecnie **IGLOTEX** to czołowy producent i dystrybutor żywności mrożonej i chłodzonej w Polsce!



W 2020 otworzyliśmy w Skórczu najnowocześniejszy w tej części Europy zakład produkcyjny i centrum dystrybucyjne. Dzięki tej strategicznej inwestycji, nasza firma może teraz produkować więcej żywności wysokiej jakości w sposób bardziej efektywny i zrównoważony.



Fabryki:

Skórcz, woj. pomorskie  
i Tarnów woj. małopolskie

**3**

Liczba  
pracowników:

**2300**

Centra  
Dystrybucyjne:

**22**

Export do

**52**  
krajów

Całkowita wielkość  
produkcji 2024

**110**  
tys. ton





**300** przedstawicieli handlowych w terenie

**6000** SKU w ofercie dystrybucyjnej do detalu i gastronomii

**360** aut dostawczych

**45 tys.** sztuk sprzętu chłodniczego w rynku

**50 tys.** klientów w kanale detal i gastro

**POLSKA FIRMA 100%**



Moc produkcyjna **100 000 t +**

Liczba linii technologicznych **10**

**Największy i jedyny ogólnopolski dystrybutor żywności mrożonej, chłodzonej i suchej w Polsce w kanale detalicznym oraz HoReCa:  
22 centra dystrybucyjne - 300 przedstawicieli - 1 mln dostaw rocznie.**

W **Iglotex Professional** łączymy pasję do gotowania z doświadczeniem, aby dostarczać szefom kuchni i restauratorom kompleksowe rozwiązania gastronomiczne. Lata doświadczeń we wszystkich segmentach **HoReCa**, przełożyliśmy na ofertę, której nie może zabraknąć w kuchni. W ścisłej współpracy z innymi Szefami Kuchni nieustannie rozwijamy nasze kulinarne portfolio – tworzymy unikalne receptury i inspirujące rozwiązania, które pobudzają wyobraźnię i pozwalają wydobyć pełnię smaku z każdego składnika.

Proponowane przez nas produkty dostosowujemy do oczekiwań Klientów, **Iglotex Professional** to synonim wysokiej jakości, a **Bistro Horeca** to marka dla Klientów poszukujących sprawdzonej jakości w rozsądnej cenie.

Wybierając **Iglotex** otrzymujesz nie tylko wszechstronną ofertę, ale przede wszystkim partnera, który rozumie potrzeby branży gastronomicznej. W naszych katalogach znajdziesz nie tylko sprawdzone rozwiązania, ale też kulinarne inspiracje, które pomogą Ci tworzyć niezapomniane kompozycje smaków – takie, które zostaną z gośćmi na długo po ostatnim kęsie.

## Certyfikaty:

- |                |   |           |   |
|----------------|---|-----------|---|
| • IFS Food     |  | • AOECS   |  |
| • BRC Food     |  | • V-Label |  |
| • MSC          |  | • BSCI    |  |
| • Dolphin safe |  |           |   |



**Doradca Kulinaryny**  
Marcin Świder

Nasz doradca kulinaryny to specjalista, który tworzy autorskie przepisy, łącząc kreatywność z wiedzą o trendach kulinarnych. Współpracuje z restauracjami i firmami gastronomicznymi, pomagając im w opracowaniu unikalnego menu. Organizuje profesjonalne szkolenia dla szefów kuchni, podnosząc ich kompetencje i wprowadzając nowoczesne techniki gotowania. Prowadzi również pokazy kulinarne, prezentując innowacyjne dania oraz sposoby ich efektownego podania. Jego celem jest inspirowanie i podnoszenie jakości gastronomii na różnych poziomach – i z dumą wspieramy go w tej misji.

Oferta produktów **Iglotex** odpowiada na potrzeby wszystkich Klientów gastronomicznych. Niezależnie od tego, czy serwujesz dania cały rok, prowadzisz food trucka, czy stawiasz na sezonowość, mamy dla Ciebie idealnie dopasowaną ofertę. Od lat dostarczamy jakość i smak, a nasi Doradcy Kulinarzni spędzają tysiące godzin w kuchniach naszych Klientów, by działa się magia...

Dostarczamy gotowe koncepty gastronomiczne. Nasze katalogi to rzemieślnicze kompendium wiedzy i inspiracji, stworzone z myślą o Szefach Kuchni, którzy chcą sięgać po sprawdzone smaki i autentyczne receptury. To właśnie dzięki nim można tworzyć dania zakorzenione w tradycji, a jednocześnie pełne świeżego podejścia, takie, które na długo zapisują się w kulinarnych wspomnieniach gości.

**Katalog Śniadania:** wierzymy, że śniadanie to nie tylko pierwszy posiłek dnia, ale również kluczowy moment, który wpływa na nastrój oraz energię gości restauracji i hoteli. Nasz katalog poświęcony śniadaniom to skarbnica inspiracji, która ułatwi przygotowanie niezapomnianych doświadczeń kulinarnych.

**Katalog Kuchnia Włoska:** oferowane produkty to fundament dla tych, którzy chcą oddać ducha włoskiego rzemiosła kulinarnego. Od makaronów wyrabianych według tradycyjnych receptur, po prawdziwe ciasto na pizzę – każdy składnik powstał z myślą o jakości, autentyczności i smaku.

**Katalog Mięso:** przykładamy ogromną wagę do jakości surowca – bo dobre mięso to podstawa wielu wybitnych potraw. Nasz katalog obejmuje starannie wyselekcjonowaną wołowinę, wieprzowinę i drób, które spełniają najwyższe normy. Dzielimy się też fachową wiedzą – od przechowywania, przez obróbkę, aż po sezonowanie – by każdy kawałek został wykorzystany z pełnym szacunkiem do rzemiosła kucharskiego

Trzy dedykowane marki odpowiedzą na oczekiwania najbardziej wymagających Klientów.

**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTEX

*Café*   
*Passionata*

# IGLOTEX

poleca

**Makaron spaghetti**  
strona 25



**Pomidory  
krojone**  
strona 83





# IGLOTEX

## PROFESSIONAL

POLSKA  
MARKA

---

**Iglotex Professional** to gwarancja niezmiennej jakości i najlepszych składników. Dokładamy starań, aby wyselekcjonowane surowce i dopracowane receptury zapewniały asortyment dostosowany do potrzeb punktów gastronomicznych. Pragniemy, by Iglotex Professional dawał naszym Klientom poczucie bezpieczeństwa i pewności. Zwracamy uwagę na szeroki wybór, łatwość przygotowania i dostępność naszej oferty dla Klientów w całej Polsce.



# SMAŻONE FRYTKI Z PARMEZANEM I PIETRUSZKĄ



## Składniki:

- frytki steakhouse
- olej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- garść posiekanej natki pietruszki
- mały kawałek parmezanu

## Przygotowanie:

1. Frytki usmaż według zaleceń na opakowaniu.
2. Po usmażeniu dopraw solą i pieprzem.
3. Podaj gorące, posypane natką i startym parmezanem.

# FRYTKI I SPECJALNOŚCI



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Kontraktujemy tylko najlepsze, certyfikowane odmiany ziemniaków, które są stworzone do produkcji frytek i specjalności ziemniaczanych, cechują się wyśmienitym smakiem i chrupkością.

## QUICK 90 SEC. Frytki proste 10\*10



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym

## QUICK 90 SEC. Frytki karbowane 12\*12



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Frytki proste 10\*10



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Frytki cienkie 7\*7



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Frytki Steakhouse 9\*18



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Cząstki ziemniaczane ze skórką



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym



## Talarki ziemniaczane



Frytownica



**2,5 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Placki ziemniaczane po wiejsku



Frytownica



Patelnia



**1,5 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym





**IGLOTEX**  
poleca

# Pierogi

strona 59





# FASOLKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I FETA

## Składniki :

- 500g fasolki szparagowej
- 200g sera feta
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 pomidor, pokrojony w kostkę
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie:

1. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu.
2. Dodaj oliwę z oliwek i rozgrzej ją.
3. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek do patelni. Smaż je przez kilka minut, aż staną się miękkie i lekko zeszkłone.
4. Dodaj pokrojony pomidor. Smaż wszystkie składniki przez kolejne kilka minut, aż pomidor zmięknie.
5. Dodaj fasolkę szparagową na patelnię i smaż ją przez około 5-7 minut, aż stanie się lekko chrupiąca, ale wciąż soczysta.
6. Pokrusz ser feta na patelnię. Delikatnie wymieszaj, aby ser równomiernie rozłożył się wśród składników.
7. Dodaj suszone oregano, sól i pieprz do smaku. Mieszaj wszystko razem przez kolejne 2-3 minuty, aby składniki dobrze się połączyły.





# WARZYWA I OWOCE MONO



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Certyfikowane uprawy, kalibracja i kontrolowane cięcia albo całe owoce i warzywa, wszystko to, czego oczekujemy od warzyw, poddane najbezpieczniejszej obróbce jaką jest mrożenie. 100 % smaku świeżych owoców i warzyw. Najpopularniejsze mieszanki, idealnie skomponowane proporcje, wszystko po to, by przygotowanie potraw stało się prostsze.

## Brokuły różyczki



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Fasolka szparagowa zielona cięta



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Fasolka szparagowa żółta cała



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Groszek zielony



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Kalafior różyczki



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Marchew kostka



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Marchew mini



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Papryka czerwona paski



Patelnia



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Szpinak liście



Patelnia



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Szpinak rozdrobiony



Patelnia



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Jagody czarne



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Maliny



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Porzeczki czarne



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Truskawki bez szypulek



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Wiśnie bez pestek



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



*„Promocja radości gotowania z naturalnych upraw,  
pamiętając o otaczającym mnie środowisku i przyszłych  
pokoleniach to dla mnie wielki zaszczyt.”*

- *Anna Maj Polku*





# POŁĘDWICA Z MINTAJA Z PIECZONYMI WARZYWAMI

## Składniki :

- 0,5 kg filetów mintaja
- włoszczyzna paski
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- przyprawy: pieprz biały, pieprz czarny, koperek suszony, papryka słodka mielona.

## Przygotowanie:

1. Filety umyj, osusz papierowym ręcznikiem, podziel na mniejsze kawałki i posyp białym pieprzem oraz koperkiem. Następnie pozostaw.
2. Na dnie żaroodpornego naczynia ułóż kawałki ryby, przykryj podsmażonymi warzywami i posyp mieloną słodką papryką.
3. Rozgrzej piekarnik do 200 °C i piecz rybę ok. 25 minut.
4. Gotowe danie po wyjęciu z piekarnika posyp obficie posiekaną natką pietruszki.

## \* IGLOTIP

Rybne dania przygotowane w wyżej podany sposób rewelacyjnie smakują spożywane solo, a mogą być podawane z ryżem, frytkami itd.

W ten sam sposób można jak najbardziej przygotować też inne ryby, np. dorsza czy szczupaka.

# WARZYWA I OWOCE MIESZANKI



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

## Bukiet warzyw królewski



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** brokuły różyczki,  
kalafior różyczki,  
marchew plastry

## Marchew z groszkiem



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew kostka,  
groszek zielony

## Papryka trio mix



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** papryka zielona  
paski, papryka czerwona  
paski, papryka żółta paski

## Vega Mix



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** brokuły różyczki,  
fasola płaskostrąkowa,  
marchew plastry  
karbowane, marchew  
żółta plastry karbowane,  
kalafior różyczki

## Warzywa na patelnię



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** brokuły różyczki,  
marchew plastry  
karbowane, fasola  
płaskostrąkowa, kukurydza,  
papryka czerwona kostka,  
cukinia plastry

## Włoszczyzna paski



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew słupki,  
pietruszka słupki,  
seler słupki, por plastry





### Mieszanka kompotowa 7-skt.



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** śliwki bez pestek,  
wiśnie bez pestek,  
truskawki, czarne  
porzeczki, agrest, aronia,  
czerwone porzeczki

### Mieszanka kompotowa 4-skt.



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** śliwki bez pestek,  
wiśnie bez pestek,  
truskawki, czerwone  
porzeczki





# IGLOTEX

poleca

**Kalafior**  
strona 15





# BURGER WOŁOWY

## Składniki :

- bułka hamburgerowa
- burger wołowy
- duży pomidor malinowy
- mała cebula cukrowa lub zwykła
- kulka mozzarelli lub kawałek żółtego sera
- 2 korniszony lub ogórki kiszane
- garść rukoli
- kilka listków sałaty lodowej

## Przygotowanie:

1. Bułki do burgerów przekrój na pół i podpiecz kilka minut w piekarniku lub na grillu.
2. Burgera usmaż na grillu.
3. Na tak przygotowaną bułkę ułóż usmażone mięso, następnie gruby plaster pomidora, a następnie sałatę lodową i plasterki ogórków.
4. Kolejno gorący kotlet.
5. Następnie ser mozzarella oraz rukolę i cebulę.
6. Na sam koniec jeszcze ulubiony sos oraz drugą połówkę bułki.



# MIĘSO-X

IGLOTEX  
PROFESSIONAL

Burger wołowy, na mały lub wielki głód - szeroka oferta gramatur pozwoli dopasować serwowane danie do potrzeb każdej gastronomii.

Burger wołowy  
**113 g, 150 g, 170 g, 180 g, 200 g**



masa netto	szt. w opak. zb.
113 g	54
150 g	40
170 g	42
180 g	30
200 g	30





## MAKARON RURKI Z PESTO MIGDAŁOWYM I MIĘTĄ

### Składniki :

- makaron rurki
- ok. 100 g migdałów bez skórki
- pęczek świeżej bazylii
- spora garść świeżej mięty
- ząbek czosnku
- ok. 50 g parmezanu lub innego twardego sera np. grana padano albo pecorino
- ok. 100 ml oliwy z oliwek
- sól
- świeżo zmielony pieprz

### Przygotowanie:

1. Migdały prażymy na suchej patelni, aż nabiorą złotego koloru i zaczną intensywnie pachnieć. Studzimy i siekamy na mniejsze kawałki.
2. Najbardziej tradycyjnym włoskim sposobem przygotowywania domowego pesto jest ucieranie w moździerz i taki właśnie polecam i lubię najbardziej. Pesto wychodzi intensywne w smaku i macie kontrolę nad rozarciem ziół i orzechów lub migdałów.
3. W moździerz umieszczamy bazylię i miętę, dodajmy sporą szczyptę soli i zaczynamy ucierać. Gdy zioła będą dobrze rozarte dodajemy czosnek, całość ucieramy na pastę. Dodajemy starty grana padano lub pecorino i rozcieramy do połączenia składników.
4. Dorzucamy prażone posiekane migdały i stopniowo dolewamy oliwę z oliwek. Ucieramy całość do uzyskania gęstego, kremowego pesto. Na koniec doprawiamy według smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.
5. Ugotowany makaron al dente przekładamy prosto z wody do dużego półmiska, dodajemy pesto, 1-2 chochle wody z gotowania makaronu. Doprawiamy sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu i całość mieszamy aż do momentu gdy sos stanie się kremowy i pokryje cały makaron.
6. Podajemy z dodatkową porcją posiekanych pistacji i świeżo startego parmezanu.

### \* IGLOTIP

Długość ucierania pesto zależy tylko i wyłącznie od tego jaką chcecie uzyskać konsystencję.



# MAKARONY

**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Najpopularniejsze makarony, którym nie oprze się żadna pasta, dostępne w 4 rodzajach.

## Makaron nitka cienka



Garnek



**3 kg**  
3 szt. w opak. zbiorczym

## Makaron rurki



Garnek



**3 kg**  
3 szt. w opak. zbiorczym

## Makaron spaghetti



Garnek



**3 kg**  
3 szt. w opak. zbiorczym

## Makaron świderki



Garnek



**3 kg**  
3 szt. w opak. zbiorczym





# LASAGNE Z KURKAMI

## Składniki :

- 500 g makaronu lasagne
- 200 g mrożonych kurek
- szklanka suszonych kurek
- 400 ml śmietanki 30%
- szklanka wrzątku
- pęczek natki pietruszki
- łyżka suszonego czosnku niedźwiedziego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 g mięsa wieprzowo - wołowego
- 200 g oscypka
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka klarowanego masła
- 1 łyżka mąki

## Przygotowanie:

1. Grzyby rozmrażamy.
2. Na maśle klarowanym szklimy drobno posiekaną cebulę i starty czosnek. Dodajemy kurki, czosnek niedźwiedzi i smażymy kilka minut.
3. Następnie dodajemy suszone grzyby wraz z zalewą, doprawiamy solą oraz pieprzem. Po dziesięciu minutach zagęszczamy mąką.
4. Płat świeżego makaronu układamy na dnie naczynia, dodajemy 1/3 mięsa mielonego, zalewamy 1/3 sosu i przykrywamy kolejnym płatem, do skończenia składników. Wierzch posypujemy startym oscypkiem.
5. Pieczemy przez 40 minut w temperaturze 180 °C, grzanie góra - dół z termoobiegiem.
6. Podajemy posypane natką pietruszki.

# GRZYBY MROŻONE



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Podgrzybek w całości, borownik szlachetny w kostce... dodatek grzybów sprawi, że każda potrawa nabierze głębokiego aromatu, idealny zarówno do zup, sosów jak i mięs.

## Podgrzybek 2 warianty:



**Cały 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**Kostka 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Kurka 2 warianty:



**Cała 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**Kruszona 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Borownik szlachetny 4 warianty:



**Cały extra 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**Kapelusze 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**Półwki 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**Kostka „Kl. 1” 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**Kostka „Kl. 2” 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Maślak kostka



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Pieczarki krojone



## Mieszanka grzybów leśnych



## Rydz cały



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**NOWOŚĆ!**





# SOS TATARSKI Z MARYNOWANYCH GRZYBÓW LEŚNYCH



## Składniki :

- 2 średnie ogórki kiszone
- 1/2 filiżanki marynowanych grzybków
- 1/4 cebuli
- opcjonalnie - 1 łyżka marynowanej papryczki jalapeño
- 1 gałązka natki pietruszki
- 2 wiązki szczypiorku
- 2 łyżki gęstej śmietany 12%
- 1/2 szklanki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/3 łyżeczki miodu lub cukru
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny

## Przygotowanie:

1. Zaczynij od posiekania wszystkich składników i wymieszaj je ze sobą.
2. Do pojemnika rozdrabniacza włóż pokrojone na kawałki ogórki kiszone, odcedzone grzybki, jalapeño jeśli ich używamy, obraną cebulę, listki natki pietruszki, wszystko rozdrobnij.
3. Dodaj posiekany szczypiorek, śmietanę, majonez, musztardę, miód lub cukier, sok z cytryny oraz sól i pieprz. Wymieszaj i przełóż do miseczki. Można przechowywać w lodówce w zamkniętym słoiku.

## \* IGLOTIP

Najszybciej składniki można posiekać w rozdrabniaczu, ewentualnie w malakserze, jeśli go nie mamy, siekamy składniki na desce.

# GRZYBY MARYNOWANE



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Smaki lasu, w aromatycznej zalewie. Niezwykle popularny dodatek w polskiej kuchni, świetnie współgra z mixem sałat. Wyjątkowy produkt o wszechstronnym zastosowaniu.

## Podgrzybki całe



**800 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Borowiki całe



**800 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Kurki całe



**800 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pieczarki z marchewką, całe



**780 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym

*„Rekomenduje produkty oprawione w kulinarne smaki,  
pełne harmonii i niebanalnych połączeń.”*

- *Amelnej Polku*







# SAŁATKA SZPINAKOWA Z TRUSKAWKAMI I MIGDAŁAMI



## Składniki :

- 40 dag truskawek
- 35 dag świeżych liści szpinaku
- 10 dag migdałów
- 2 łyżki octu balsamicznego
- łyżeczka musztardy
- sok z pomarańczy
- sok z połowy cytryny
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- czarny pieprz

## Przygotowanie:

1. Umyj i osusz liście szpinaku.
2. Umyj i osusz truskawki, pokrój je na kawałki.
3. Na rozgrzanej patelni upraż na złoto migdały.
4. Wymieszaj ocet, musztardę, sok z pomarańczy i cytryny oraz oliwę z oliwek, dopraw do smaku pieprzem.
5. Wymieszaj wszystkie składniki, dekorując przed podaniem kawałkami truskawek.



# BAKALIE

**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Zanurz się w wyjątkowej jakości bakaliach, które dopełnią każde danie, to niezbędnik w przygotowaniu mięs i deserów.

## Migdał płatki



**750 g**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Morele suszone



**1kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Orzechy arachidowe niesolone



**1kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Orzechy laskowe



**1kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Orzechy nerkowca



**1kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Orzechy pinii



**250 g**  
24 szt. w opak. zbiorczym



## Orzechy włoskie



**1 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Pestki dyni



**1 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Pistacje obrane całe niesolone



**500 g**  
24 szt. w opak. zbiorczym

## Pistacje siekane niesolone



**500 g**  
24 szt. w opak. zbiorczym

## Rodzynki



**1 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Sezam



**1 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Słonecznik łuskany



**1 kg**  
15 szt. w opak. zbiorczym

## Śliwki suszone



**1 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Wiórki kokosowe



**500 g**  
15 szt. w opak. zbiorczym

## Żurawina suszona



**1 kg**  
5 szt. w opak. zbiorczym





**IGLOTEX**  
poleca

**Laska wanilii**

strona 35



## Laski wanilii z Madagaskaru



**16 g**  
20 szt. w opak. zbiorczym

**NOWOŚĆ!**







# PLACKI WAWELSKIE



## Składniki :

- 1/3 szklanki kaszy jęczmiennej ugotowanej wg. przepisu na opakowaniu
- 1 jajko
- 0,5 cebuli
- 0,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki mleka
- 2 łyżki masła
- 80 g startego żółtego sera
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- odrobina chilli

## Przygotowanie:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. Na łyżce oleju zeszklij pokrojoną cebulę i odstaw do przestudzenia.
3. Do dużej miski wsyp wystudzoną kaszę jęczmienną, jajko, mąkę, mleko, cebulę, starty ser i przyprawy. Całość wymieszaj dokładnie łyżką lub mikserem.
4. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju i smaż placki na rumiano z obydwu stron. Podawaj z sosem czosnkowym.



# PRODUKTY SKROBIOWE



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Uwielbiane produkty, bez których w kuchni ani rusz, idealne do zup i dań głównych.

## Fasola piękny jaś karłowy



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Groch łuskany połówki



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kasza gryczana prażona



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kasza jaglana



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kasza jęczmienna wiejska gruba



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kasza manna



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym



## Kasza pęczak



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kasza bulgur



**2,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kasza kuskus



**2,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Ryż arborio



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Ryż biały basmati



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Ryż biały długiarnisty



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Ryż jaśminowy



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Ryż parboiled



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym







# SOSY AROMATYCZNE



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Bazy, wszechstronnie uniwersalne, pełne pysznego aromatu, w idealnie dopasowanej gramaturze.

## Koncentrat pomidorowy 30%



**950 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Koncentrat pomidorowy 30%



**4,5 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Musztarda francuska



**1 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Musztarda Dijon



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

**NOWOŚĆ!**

## Majonez dekoracyjny



**2,8 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym









# TŁUSZCZE

**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Frytury i oleje, bez których przygotowanie potraw nie byłoby możliwe. Charakteryzują się wysoką stabilnością podczas smażenia, a także wysokim punktem dymienia. Wszędzie tam gdzie Fast, ale również Good.

## Olej rzepakowy rafinowany



5l  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Frytura płynna bez oleju palmowego



5l  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Frytura gastronomiczna 100%



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



## Frytura gastronomiczna 100%



10l  
1 szt. w opak. zbiorczym



20l  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Frytura gastronomiczna 100%



22l  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Frytura gastronomiczna płynna



10l  
1 szt. w opak. zbiorczym





# MAKARONOWE MUSZLE FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM

## Składniki :

- 12 dużych muszli makaronowych
- 100 g suszonych pomidorów
- 150 g świeżego szpinaku
- 100 g ricotty lub twarogu
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie:

1. Muszle ugotuj al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Szpinak podsmaż na oliwie z czosnkiem, aż zwiędnie. Dodaj pokrojone suszone pomidory i wymieszaj z ricottą. Dopraw solą i pieprzem.
3. Napełnij ugotowane muszle przygotowanym farszem i podawaj na ciepło lub zimno.

# WARZYWA APERTYZOWANE



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Pomidory i kukurydza dojrzewająca w pełnym słońcu, chrupkie ogórki, soczysty zielony groszek, a to wszystko zamknięte w zalewie, idealne do serwowania.

## Pomidory suszone w oleju z ziołami



**740 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**1,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pieprz zielony w zalewie octowej



**670 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym

## Ogórki konserwowe



**870 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**2,55 kg**  
2 szt. w opak. zbiorczym

## Sałatka szwedzka słodka



**2,5 kg**  
2 szt. w opak. zbiorczym

## Seler paski



**1,4 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Buraczki wiórki



**1,6 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym





## Groszek konserwowy



**400 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**2,49 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Kukurydza konserwowa słodka



**340 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**2,12 kg**  
3 szt. w opak. zbiorczym



**IGLOTEX**  
poleca

**Tortilla świeża**  
strona 70



**Kebab cięty**  
strona 65





# CAPONATA NA BUŁECZKACH



## Składniki :

- 2 bułki
- 1 bakłażan
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 pomidory
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżka czarnych oliwek,
- 1 łyżka kaparów
- 2 łyżki oliwy
- posiekana natka pietruszki
- szczypta oregano
- sól, pieprz

## Przygotowanie:

1. Bakłażany umyj, pokrój w centymetrowe plastry, posyp je solą i zostaw na 30 minut, aby puściły sok. Po tym czasie opłucz, osusz i pokrój w kostkę.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć bakłażany i obsmaż na złoty kolor. Dodaj pokrojoną w piórka czerwoną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek i smaż przez kilka minut.
3. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój i dołóż na patelnię. Dodaj ocet, oregano, oliwki i kapary.
4. Całość duś przez 15 minut, często mieszając. Dopraw solą i pieprzem, posyp natką pietruszki.
5. Podawaj w wydrążonych białych bułeczkach.



# PIECZYWO



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Nieodłączny element śniadań lub wyjątkowo smaczne czekadełko, szeroki wybór wypieków na słodko i słono.

## Mix bułek hotelowych 33g



120 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** bułeczka pszenna, bułeczka sezamkowa, z mąki graham, rustico



## Mix ciastek mini wanilia, wiśnia, jabłko 40 g



120 szt. w opak. zbiorczym



## Mix chlebów foremkowych 450 g



12 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** chleb żytni, z dynią, ze słonecznikiem, wieloziarnisty



## Mix chlebów klasycznych 400 - 450 g



12 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** chleb pszenny kłos, grodzki, wieloziarnisty



## Mix półbagietek 160 g - 180 g



45 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** półbagietka pszenna, korzenna, Fitness



## Mix bagietek 350 g - 380 g



24 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** półbagietka pszenna, korzenna, Fitness





Croissant mini  
**25 g**



150 szt. w opak. zbiorczym



Croissant mini  
**maślany 30 g**



90 szt. w opak. zbiorczym



Bułka  
**tarta**



4,5 kg  
1 szt. w opak. zbiorczym





**IGLOTEX**  
poleca

**Pistacje**  
strona 32







# NALEŚNIKI Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I SOSEM KARMELOWYM



## Składniki :

- 100 g mąki
- 240 ml mleka
- 2 jajka
- 3/4 łyżki roztopionego masła klarowanego lub oleju
- 1/3 łyżeczki soli
- jabłka prażone
- rodzynki
- posiekane orzechy
- sos karmelowy

## Przygotowanie:

### Przygotuj sos karmelowy według tego przepisu:

1. Składniki ciasta naleśnikowego wymieszaj mikserem i odstaw na 10 min.
2. Rozgrzej patelnię, a następnie wylej niewielką porcję ciasta i bardzo szybko rozprowadź na powierzchni całej patelni. Następnie smaż najpierw z jednej strony, aż będzie złotobrązowa, a brzegi chrupiące, a następnie z drugiej, również do złotobrązowego koloru.
3. Prażone jabłka podgrzej w garnku, a gdy będą gorące, wymieszaj z rodzynkami i posiekanymi orzechami.
4. Na każdy naleśnik nałóż porcję jabłek prażonych i rozsmaruj po całej powierzchni. Naleśnik zwiń w rulon.
5. Naleśniki posyp cukrem pudrem i udekoruj sosem karmelowym.

# OWOCE W ŻELU I DODATKI



**IGLOTEX**  
PROFESSIONAL

Idealne do gofrów, lodów i wypieków, pełne owoców i smaku, gotowe do użycia.

## Wiśnie w żelu



## Truskawki w żelu



## Maliny w żelu



## Jabłka prażone 90% kostka



## Żurawina do mięs i serów





# IGLOTEX

poleca

**Chrupiąca  
bułka**  
strona 69

**Ketchup**  
strona 79



**Soczyste  
mięso**  
strona 23



# BISTRO HORECA

POLSKA  
MARKA

BY IGLOTE~~X~~

**Bistro HORECA** to niezbędny w każdej gastronomicznej kuchni, szeroki wachlarz mięs, mnogość certyfikowanych przypraw i dodatki, tworzą idealną kompozycję, dla największych smakoszy. Bistro HORECA to wygodne produkty gastronomiczne, oferujące powtarzalną jakość za rozsądną cenę. Podstawowe atuty oferowanych produktów to łatwość przygotowania i oszczędność pracy. Stawiamy na proste, sprawdzone rozwiązania oraz szerokie możliwości wykorzystania!



- mrożony



- chłodzony



- suchy



# DIP DO FRYTEK Z AWOKADO I CHORIZO

## Składniki :

- 2-3 dojrzałe awokado
- 1 czerwona cebula
- 1-2 limonki
- 1 pęczek kolendry
- przyprawy: szczypta chili, sól do smaku
- 100 g chorizo

## Przygotowanie:

1. Awokado blenduj z solą, sokiem z limonki i szczyptą chili.
2. Następnie całość wymieszaj z drobno posiekaną kolendrą i czerwoną cebulką.
3. W międzyczasie rozgrzej suchą patelnię i usmaż chorizo na złoto.
4. Dip z awokado przełóż do głębszego talerza i posyp chrupiącym chorizo. Podaj z upieczonymi frytkami

## \* IGLOTIP

Jeśli pasta jest zbyt gęsta, można dodać niewielką ilość niegazowanej wody.

# FRYTKI

**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTE<sup>®</sup>

Kontraktujemy tylko najlepsze, certyfikowane odmiany ziemniaków, które są stworzone do produkcji frytek i specjalności ziemniaczanych, cechują się wysmienitym smakiem i chrupkością.

## Frytki cienkie 8\*8



Frytownica



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Frytki proste 10\*10



Frytownica



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym

## Frytki karbowane 12\*12



Frytownica



2,5 kg  
5 szt. w opak. zbiorczym







# PIEROGI

**BISTRO  
HORECA**

BY IGLOTEK

Najpopularniejsze smaki pierogów, otulone miękkim ciastem, z mnóstwem farszu, dostępne w opcji słodkiej i wytrawnej.

## Pierogi ruskie



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pierogi z kapustą i grzybami



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pierogi z mięsem



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pierogi z serem



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pierogi z truskawkami



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym





# KOPYTKA Z KURCZAKIEM I CUKINIĄ W SOSIE CURRY



## Składniki :

- 400 g kopytek
- 1 pojedynczy filet kurczaka
- przyprawy: sól, pieprz, 1 łyżeczka przyprawy curry, 1 łyżeczka suszonego oregano, 1/2 łyżeczki mielonej papryki
- 1 mała cukinia
- 1/2 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 80 ml śmietanki 18% lub 12% (do zup i sosów)
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki posiekanej zieleniny np. szczypiorku, natki, bazylii

## Przygotowanie:

1. Filet kurczaka pokrój w małą kostkę, dopraw solą, pieprzem oraz obtocz w reszcie przypraw.
2. Cukinię pokrój wzdłuż na 4 części, następnie na cienkie plasterki. Cebulę pokrój w kosteczkę a czosnek zetrzyj na tartce lub przeciśnij przez praskę.
3. Rozgrzej dużą patelnię, wlej oliwę i dodaj kurczaka. Smaż przez ok. 2 minuty co chwilę mieszając.
4. W międzyczasie, na drugiej patelni, na maśle, obsmaż na złoto kluski.
5. Dodaj cebulę i smaż dalej przez ok. 2 minuty. Dodaj czosnek oraz cukinię i smaż jeszcze przez ok. 2 minuty aż cukinia zmięknie.
6. Wlej śmietankę i zagotuj. Wymieszaj z posiekaną zieleniną. Przełóż na patelnię z podsmażonymi kopytkami, wymieszaj i podgrzej w razie potrzeby.



# PYZY, KLUSKI, KOPYTKA



**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTE

Produkty mączno-ziemniaczane wzbogacą każdą pozycję w menu. Rekomendujemy wyjątkowe kopytka ziemniaczane serwowane z gulaszem lub pyzy z mięsem serwowane z domową okrasą.

## Kartacze z mięsem



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Kluski śląskie z dziurką



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Kopytka ziemniaczane



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Pyzy z mięsem



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

„Ekstremalnie wyborna kuchnia, polskie smaki okraszone porcją wiedzy i kawałkiem historii.”

- *Amelnej Polska*





# DANIA GOTOWE



**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTEX

Flaki - idealna baza do rozgrzewającej zupy, pełnej warzyw, smaku i aromatu.

## Flaki w rosole wołowe



**900 g**  
12 szt. w opak. zbiorczym

## Flaki wołowe cięte, blanszowane



**900 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

*„Rarytasy, które rezonują z polską tradycją, naturą i pozytywną energią żywności.”*

- *Anna Maj Polku*







# SZASZŁYK W SOSIE MIĘTOWYM



## Składniki na szaszłyki:

- 1 cukinia (mała)
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 cebula
- 8 pomidorków koktajlowych
- kebab z udka kurczaka

## Przygotowanie szaszłyków:

1. Pokrój kebab z kurczaka w kostkę.
2. Papryki, cukinię oraz cebulę pokrój na kawałki.
3. Na patyczki do szaszłyków nabijaj naprzemiennie mięso, papryki, cukinię, cebulę oraz pomidorki koktajlowe.
4. Posyp szaszłyki solą i pieprzem.
5. Grilluj je przez około 20 minut, regularnie obracając. Podawaj szaszłyki z sosem jogurtowo-miętowym i sałatką.

## Składniki na sos:

- 150ml gęstego jogurtu naturalnego
- garść świeżych liści mięty
- 2 - 3 łyżeczki wrzącej wody
- 1 łyżeczka octu winnego lub jabłkowego
- około 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne
- sól do smaku

## Przygotowanie sosu:

1. Umyj miętę i rozetrzyj ją w moździerzu.
2. Zalej ją wrzącą wodą, wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.
3. Gdy napar ostygnie, dodaj ocet winny oraz jogurt.
4. Dopraw sos pieprzem cayenne i solą.
5. Posyp wierzch dodatkową szczyptą pieprzu cayenne.
6. Wstaw sos do lodówki i pozostaw do schłodzenia.

# MIĘSO

**BISTRO  
HORECA**

BY IGLOTE<sup>®</sup>

Wysoka zawartość mięsa najwyższej jakości i wyselekcjonowane przyprawy to gwarancja smaku, wszystko to dostępne w szerokiej gamie gramatur, by zawsze móc cieszyć się świeżością.

## Kebab z udka kurczaka



Opiekacz do kebaba



5, 6, 8, 10, 15,  
20, 30, 40 kg

## Kebab z udka i fileta kurczaka



Opiekacz do kebaba



5, 7, 10, 12, 15, 20,  
25, 30, 40, 60 kg

## Kebab drobiowy z kurczaka



Opiekacz do kebaba



6 kg

## Kebab z fileta kurczaka



Opiekacz do kebaba



10 kg

## Kebab wołowo - indyczy



Opiekacz do kebaba



6, 10, 15, 20 kg

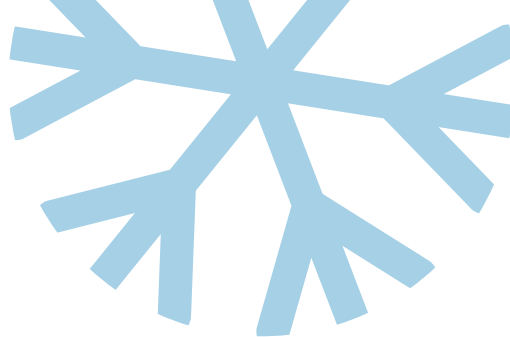
## Kebab wołowo - drobiowy



Opiekacz do kebaba




5, 7, 10, 15, 20, 30, 40 kg




**Kebab  
z udka kurczaka  
pieczony, cięty**



 **2 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym


**Kebab  
drobiowy z kurczaka  
pieczony, cięty**



 **2 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym


**Kebab  
z fileta kurczaka,  
cięty**



 **2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym


**Parówki z szynki  
90% mięsa**



 **700 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym


**Parówki Hot Dog**



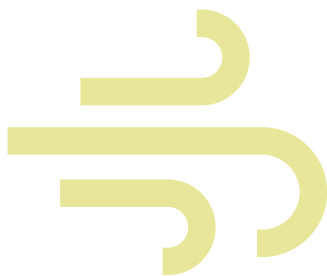
 **700 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym

**Parówki Hot Dog  
MAX**



 **770 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym





**BISTRO  
HORECA**

BY IGLOTE\*  
BY IGLOTE\*

Kabanosy Hot Dog



**700 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym



Kabanosy Hot Dog  
**MAX**



**770 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym



Boczek parzony



**ok. 1 kg**  
- plastry  
- w kawałku



Boczek wędzony surowy



**ok. 1 kg**  
- plastry  
- w kawałku  
- kostka



Salami plastry  
**premium**



**800 g**  
12 szt. w opak. zbiorczym



Salami plastry  
**pepperoni**



**1 kg**  
12 szt. w opak. zbiorczym





# HOT DOG Z CEBULKĄ

## Składniki:

- bułka hot dog
- parówka hot dog z szynki
- sos czosnkowy
- cebulka prażona
- sałata kimchi

## Przygotowanie:

1. Włóż bułkę na chwilę do piekarnika, tostera lub podsmaż ją na suchej patelni, aby była lekko chrupiąca, ale nadal miękka w środku.
2. Podgrzej parówkę w wodzie, na parze lub delikatnie podsmaż, żeby była ciepła i soczysta.
3. Jeśli kimchi jest w dużych kawałkach, drobniej je posiekaj, aby łatwiej rozłożyć je w hot dogu.
4. Przekrój bułkę, nie rozcinając jej do końca, i włóż do środka ciepłą parówkę. Polej ją sosem czosnkowym, dodaj porcję kimchi i posyp prażoną cebulką dla chrupkości.
5. Podawaj od razu, gdy hot dog jest jeszcze ciepły.

# PIECZYWO



**BISTRO  
HORECA**

BY IGLOTE\*  
\*IGLOTE

Nieodłączny element śniadań lub wyjątkowo smaczne czekadelko, szeroki wybór wypieków na słodko i słono.

Bułka do hot doga  
francuskiego 60 g, XXL 110 g



60 g  
40 szt. w opak. zbiorczym  
XXL 110 g  
32 szt. w opak. zbiorczym



Bułka  
do hamburgera 82 g



24 szt. w opak. zbiorczym



Bułka do kebaba  
trójkąt 100 g



Piec  
1-1,5 minuty



24 szt. w opak. zbiorczym



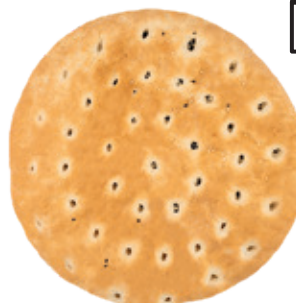
Bułka do kebaba  
okrągła 450 g



Piec  
1-1,5 minuty



5 szt. w opak. zbiorczym



Brioche  
86 g



Piec  
2 minuty



24 szt. w opak. zbiorczym



Grzanki  
czosnkowe 25 g



Piec  
3-4 minuty



36 szt. w opak. zbiorczym





**Tortilla świeża  
25 cm, 30 cm**



Piekarnik



Mikrofalówka



Patelnia  
6 minut



25 cm / 62 g  
144 szt. w opak. zbiorczym  
30 cm / 90 g  
144 szt. w opak. zbiorczym

**Bułka  
tarta**



3 kg  
1 szt. w opak. zbiorczym



**IGLOTEX**  
poleca

**Musztarda  
francuska**

strona 41



**Parówka Hot Dog**

strona 66







# PRZYPRAWY



**BISTRO  
HORECA**

BY IGLOTE\*

Orientalne smaki jak Gyros, lub tradycyjne zioła tymianek, oregano, a może przyprawy grillowe, które idealnie dopełnią smak potraw z rusztu. Poznaj całą gamę naszych przypraw i dodatków do herbaty.

## Bazylia



**300 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Czosnek granulowany



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

PRZYPRAWY MONO

## Koperek



**300 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Majeranek



**250 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Oregano



**300 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Liść laurowy



**75 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

**Pieprz  
czarny, mielony**



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

**Pieprz  
czarny, młotkowy**



**500 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

**Pieprz  
czarny, ziarno**



**500 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

**Pieprz  
kolorowy, młotkowy**



**500 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

**Papryka  
słodka**



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

**Papryka  
ostra**



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Pietruszka natka



**250 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Tymianek



**300 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

---

## Ziele angielskie



**500 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Cebulka prażona



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

---

## Przyprawa do kurczaka



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Przyprawa do gyrosa



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym



## Przyprawa do grilla



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Przyprawa uniwersalna



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Żelatyna wieprzowa



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Kwasek cytrynowy



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Cukier wanilinowy



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Ocet spirytusowy 10%



**1 l**  
10 szt. w opak. zbiorczym



**5 l**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Anyż gwiazdki



**250 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Cynamon laska



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

## Goździki



**250 g**  
10 szt. w opak. zbiorczym





# RATATOUILLE

## Składniki:

- 800 g - pomidorów z puszki
- 3 szt. - cukinii
- 1 szt. - papryki (mix kolorów)
- 1 szt. - cebuli
- 1 ząbek - czosnku
- oliwa z oliwek
- 0,5 łyżeczki - chilli (płatki)
- tymianek
- zioła prowansalskie
- sól, pieprz do smaku

## Przygotowanie:

1. Wszystkie warzywa – cukinie, bakłażan, paprykę pokrój na plasterki o jednakowej grubości. Dzięki temu warzywa będą gotować się równomiernie.
2. W garnku rozgrzej oliwę, wrzuc posiekaną cebulę i zeszklij. Następnie dodaj przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i podsmażaj na płycie grzewczej przez około 1 minutę. Kiedy tylko czosnek się zeszkli, dodaj do rondla pomidory z puszki. Dopraw do smaku ziołami prowansalskimi, chili, solą oraz pieprzem.
3. Powstały sos pomidorowy wlej do żaroodpornego naczynia. Na warstwie sosu układaj naprzemiennie warzywa w formie spirali.
4. Warzywa skrop obficie oliwą z oliwek, dopraw solą, pieprzem i ziołami do smaku.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i przykryj folią aluminiową, aby warzywa się nie przypaliły.
6. Piecz przez ok. 50 minut lub do czasu, aż warzywa będą miękkie.



# SOSY AROMATYCZNE



**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTE\*

Ketchupy i majonezy dostępne w wielu gramaturach. Gotowe sosy, to recepta na udany serwis.

## Ketchup gastronomiczny



**3 kg**  
3 szt. w opak. zbiorczym



**5,8 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Ketchup łagodny



**1 kg**  
8 szt. w opak. zbiorczym



**3 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**5,8 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Ketchup popularny



**5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Majonez sałatkowy



**3 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



**10 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Sos majonezowy gastronomiczny



**3 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym



**10 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Sos majonezowy popularny



**5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**10 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Majonez



**NOWOŚĆ!**



**900 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Sos czosnkowy z jogurtem



**NOWOŚĆ!**



**950 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Sos do hamburgerów i frytek



**970 g**  
8 szt. w opak. zbiorczym

## Musztarda sarepska



**1 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Sos tysiąca wysp



**NOWOŚĆ!**



**950 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

## Sos remulada



**NOWOŚĆ!**



**950 g**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**IGLOTEX**  
poleca

**Flaki wołowe**  
strona 63







# WARZYWA APERTYZOWANE



**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTE\*

Nasze starannie wyselekcjonowane pomidory zachwycają naturalnym smakiem i intensywnym aromatem. Idealne do sosów, zup i gulaszy – dodają potrawom wyjątkowej głębi.

## Pomidory całe, bez skórki



**2,44 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

## Pomidory krojone



**2,44 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym

*„Polecam potrawy ze szczyptą nowoczesności,  
dziedzictwem i szacunkiem do lokalnych produktów.”*

- *Anna Majewska*





# IGLOTEX

poleca

**Szpinak**  
strona 16

**pieczarki**  
strona 27

**Makaron  
rurki**  
strona 25



# GRZYBY SUSZONE



**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTEX

## Borowik szlachetny suszony krojony kl. II



1 kg  
1 szt. w opak. zbiorczym

**NOWOŚĆ!**

## Podgrzybek suszony krojony kl. II



1 kg  
1 szt. w opak. zbiorczym

**NOWOŚĆ!**





# GOFRY

## Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 375 ml szklanki mleka
- 80 g oleju
- 3 średnie jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka cukru
- szczypta soli

## \* IGLOTIP

Bardzo ważne jest, by nie otwierać za często gofrownicy podczas pieczenia gofrów. Temperatura nie powinna się gwałtownie zmieniać a gofry nie powinny za mocno odparowywać, ponieważ tracisz w ten sposób idealne ciśnienie między płytkami grzewczymi. Gofry piecz zawsze od razu po przygotowaniu ciasta, ponieważ ciasto z czasem traci pęcherzyki powietrza, które powstały podczas ubijania piany z białek.

## Przygotowanie:

1. Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w suchej i czystej metalowej lub szklanej misce. Żółtka zaś umieść w drugim naczyniu. Do naczynia z żółtkami wlej też lekko ciepłe mleko oraz dodaj olej roślinny o delikatnym i neutralnym smaku. Może to być olej rzepakowy, ryżowy lub olej z pestek winogron. Na koniec wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera na gładkie ciasto.
3. Do miski z białkami dodaj szczyptę soli. Białka ubij na sztywno. Zaczynij od niskich obrotów miksera i stopniowo zwiększaj je do maksymalnych. Gdy białka zrobią się białe i puszyste (już po minucie ubijania) możesz dodać łyżeczkę cukru. Białka z cukrem ubijaj dalej, aż zrobią się idealnie białe i puszyste. Będzie to trwało jedną do dwóch minut.
4. Do miski z ciastem dodawaj stopniowo po łyżce ubitej piany. Delikatnie mieszaj całość po każdej dodanej łyżce. W taki sposób wmieszaj całą pianę z białek i cukru.
5. Czyste płytki gofrownicy bardzo delikatnie wysmaruj olejem. Zamknij gofrownicę i nagrzej ją do maksymalnej mocy. Przy pomocy średniej chochli lub łyżki stołowej nakładaj porcje na wyznaczone płytki w gofrownicy. Ciasto jest dość sztywne, więc nie powinno wypływać poza płytki grzewcze. Zamknij gofrownicę. Gofry piecz zawsze do lekkiego zarumienienia. Dodatki nakładaj bezpośrednio przed podaniem.

# DŻEMY I DODATKI



**BISTRO  
HORECA**  
BY IGLOTE\*

Idealne do gofrów, lodów i wypieków, pełne owoców i smaku, gotowe do użycia.

## Jabłkowo - brzoskwiniowy dżem niskosłodzony



**3,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Jabłkowo - malinowy dżem niskosłodzony



**3,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Jabłkowo - morelowy dżem niskosłodzony



**3,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Jabłkowo - porzeczkowy dżem niskosłodzony



**3,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Jabłkowo - truskawkowy dżem niskosłodzony



**3,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



## Jabłkowo - wiśniowy dżem niskosłodzony



**3,5 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym





Jabłka prażone  
**90% kostka**



**6 kg**  
1 szt. w opak. zbiorczym



**IGLOTEX**  
poleca

**Croissant mini**  
strona 50



**Wiśnie w żelu**  
strona 53







# FRYTKI LUZ



**BISTRO  
HORECA**

BY IGLOTEX

Frytki  
**karbowane 12\*12**



Frytownica



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytki  
**proste 12\*12**



Frytownica



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym





Brokuły  
**różyczki**



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



Brukselka



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



Cebula  
**kostka**



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



**NOWOŚĆ!**

Dynia  
**kostka**



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



**NOWOŚĆ!**

Fasolka szparagowa  
**zielona cięta**  
**żółta cięta**



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



**NOWOŚĆ!**

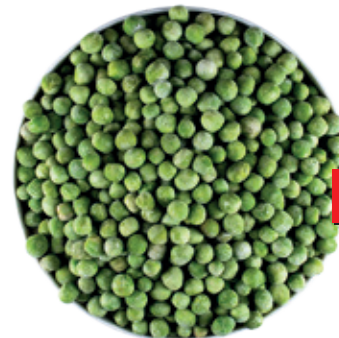
Groszek  
**zielony**



Garnek



2,5 kg  
4 szt. w opak. zbiorczym



**NOWOŚĆ!**

Kalafior  
**różyczki**



Garnek



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



Marchew  
**mini**



Garnek



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



Marchew  
**kostka**



Garnek



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



Szpinak



Patelnia

**NOWOŚĆ!**



**Liście 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Rozdrobniony 2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



Ziemniak  
**kostka**



Garnek



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym



**NOWOŚĆ!**

Truskawki  
**bez szypulek**



Garnek



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym





# WARZYWA I OWOCE MIESZANKI LUZ



## Bukiet warzyw królewski



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew plastry  
karbowane, kalafior  
różyczki, brokuły różyczki

## Marchew z groszkiem



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew kostka,  
groszek zielony

## Mieszanka 8-składnikowa



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew kostka,  
kalafior różyczki, fasolka  
szparagowa zielona,  
pietruszkę kostka,  
brukselka, groszek  
zielony, seler kostka,  
por plastry

## Mieszanka chińska



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew słupki,  
papryka zielona paski,  
kapusta biała, seler  
słupki, pasternak słupki,  
cebula kostka, pędy  
bambusa, grzyby, por  
plastry

## Warzywa na patelnię



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** ziemniak plastry,  
marchew plastry  
karbowane, brokuły  
różyczki, cebula kostka,  
fasolka szparagowa  
zielona, cukinia,  
kukurydza, papryka  
czerwona kostka

## Włoszczyzna paski



**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym

**Skład:** marchew słupki,  
pietruszkę słupki, seler  
słupki, por plastry

## Zupa jarzynowa



Garnek

**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym**Skład:** marchew kostka, kalafior różyczki, ziemniaki kostka, fasolka szparagowa zielona cięta, pietruszka kostka, seler kostka, por plastry, groszek zielony, cukinia

## Zupa wiosenna



Garnek

**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym**Skład:** marchew kostka, kalafior różyczki, brukselka, fasolka szparagowa zielona, groszek zielony, por plastry, pietruszka kostka, seler kostka

## Mieszanka kompotowa 4-skł.



Garnek

**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym**Skład:** truskawki, śliwki bez pestek, czerwone porzeczki, aronia

## Kompot sezonowy



Garnek

**2,5 kg**  
4 szt. w opak. zbiorczym**Skład:** śliwki bez pestek, czerwone porzeczki, jabłko, truskawki, agrest, aronia**Uwaga:** skład zależny od danego sezonu. Sprawdź u Przedstawiciela Handlowego.



# IGLOTEX

poleca



**Kawa ziarnista**  
strona 99






# Café Passionata

---

**Caffe Passionata**, wyselekcjonowane ziarna kawy zabierają nas w podróż po aromatycznych zakątkach świata. Kawa ziarnista „Café Passionata” produkowana jest we Włoszech. W skład tej kategorii produktowej wchodzi trzy aromatyczne rodzaje kaw: intensywna ziarnista (Super Bar), łagodna ziarnista (Café Crème) i rozpuszczalna (Classico).





# KOKTAJL KAWOWY Z MANGO I MIETĄ

## Składniki:

- 1 owoc mango (możesz też wykorzystać mrożone owoce)
- 1 porcja schłodzonego espresso, pół szklanki
- pół szklanki schłodzonego mleka kokosowego
- kilka listków świeżej mięty
- kilka kostek lodu

## Przygotowanie:

1. Umieść mango w blenderze (jeśli korzystasz ze świeżych owoców, pokrój je na mniejsze kawałki).
2. Do blendera dodaj kawę, mleko kokosowe oraz listki mięty.
3. Zmiksuj składniki na gładką masę.
4. Na koniec dodaj kostki lodu. Możesz jeszcze raz krótko zblendować, jeśli masz taką możliwość.
5. Przelej koktajl do wysokiej szklanki i udekoruj jeszcze kilkoma listkami mięty.

# KAWA



*Café*   
*Passionata*

Ta wyjątkowa linia kaw oferuje trzy starannie wyselekcjonowane propozycje, stworzone z myślą o różnych gustach i potrzebach miłośników aromatycznego naparu: intensywna kawa ziarnista Super Bar dla wielbicieli wyrazistych smaków, łagodna i subtelna Café Crème idealna na co dzień oraz klasyczna kawa rozpuszczalna Classico – szybka w przygotowaniu, nie rezygnując przy tym z pełni aromatu.

## Kawa ziarnista super bar



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

Doskonała mieszanka palonych ziaren Arabiki i Robusty, skomponowana zgodnie z włoską tradycją. Polecana szczególnie do ekspresów ciśnieniowych oraz do zaparzania tradycyjnymi metodami.

## Kawa ziarnista cafe creme



**1 kg**  
6 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka palonych ziaren Arabiki i Robusty o łagodnym smaku i niskiej kwasowości. Ziarna tej mieszanki pochodzą z tradycyjnych regionów upraw w Wietnamie i Indiach (Robusta) oraz Brazylii (Arabika), a specjalny proces palenia ziaren pozwala uzyskać apetyczną, kremową piankę na powierzchni aromatycznego naparu.

## Kawa rozpuszczalna cafe classico



**0,5 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka selekcjonowanych ziaren kawy w 100% zawarta w sypkiej rozpuszczalnej Café Passionata Classico. Po zalaniu gorącą wodą tworzy napój o wyrazistym, aksamitnym smaku i pełnym aromacie







# CUKIER



Café   
Passionata

Poręczne saszetki z białym i trzcinowym cukrem to elegancki sposób na dodanie odrobiny słodyczy do kawy i deserów.

## Cukier biały paluszek 4 g



700 szt. w opak. zbiorczym



---

## Cukier trzcinowy paluszek 4 g



700 szt. w opak. zbiorczym









# GREEN FOX

---

**Zapiekanki Green Fox** to starannie opracowana linia produktów, która łączy tradycję polskiego street foodu z nowoczesnymi standardami jakości. Chrupiąca bagietka z dodatkiem masła i słoju jęczmiennego oraz starannie dobrane składniki gwarantują wyjątkową strukturę i pełny, wyrazisty smak. Szeroka gama kompozycji smakowych doskonale wpisuje się w potrzeby gastronomii, zapewniając atrakcyjną i różnorodną ofertę dla konsumentów.

# ZAPIEKANKI

## MROŻONE

Kiełboczek



Piec



**220 g**  
20 szt. w opak. zbiorczym

Klasyk



Piec



**185 g**  
20 szt. w opak. zbiorczym

Kurczak  
strips



Piec



**212 g**  
20 szt. w opak. zbiorczym

Pepperoni



Piec



**180 g**  
20 szt. w opak. zbiorczym

## Z kurczakiem



Piec



222 g  
20 szt. w opak. zbiorczym

## Klasyk z szynką



Piec



210 g  
20 szt. w opak. zbiorczym





# IGLOTEX

poleca

**Frytki**  
strona 11

**Pizza  
z szynką**  
strona 109

**Sosy**  
strona 80



# PROSTE HISTORIE

---

**Proste Historie** to filozofia marki kulinarnej oparta na tym, co najważniejsze – prostych zasadach, naturalnych składnikach i inspiracjach, które sprawiają, że codzienne gotowanie staje się przyjemnością. Wierzymy, że jedzenie to coś więcej niż posiłek – to wspólne przeżycie, które buduje relacje, bliskość i daje radość spędzania czasu razem.



# ZAPIEKANKI CHŁODZONE

Chrupiąca bagietka oraz bogactwo składników to początek historii zapiekanki Proste Historie. To smak jak za dawnych, dziecięcych lat. Nasze zapiekanki kuszą soczystą szynką własnego wyrobu, serem mozzarella, aromatycznymi pieczarkami oraz zdecydowanie zdrowszym składem. Prosta, prawdziwa i bardzo smaczna!

## Z kebabem wołowym



Piec



255 g  
8 szt. w opak. zbiorczym

## Z kurczakiem



Piec



255 g  
8 szt. w opak. zbiorczym

## Z pieczarkami



Piec



255 g  
8 szt. w opak. zbiorczym

## Z szynką



Piec



270 g  
8 szt. w opak. zbiorczym





# PIZZA

## CHŁODZONA

# PROSTE HISTORIE

Pizze Proste Historie wyróżniają się ciekawym, chrupiącym ciastem wypiekanym w piecu kamiennym oraz bogactwem składników. Sekretem wyjątkowego smaku ciasta jest zakwas pszenny, a sosu passata pomidorowa powstająca na bazie przetartych pomidorów i oliwy z oliwek.

### 4 sery



Piec



**370 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym

### Pepperoni z jalapeno



Piec



**370 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym

### Z kurczakiem



Piec



**390 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym

### Z szynką



Piec



**390 g**  
6 szt. w opak. zbiorczym



## Lód w kostkach



**1 kg**  
10 szt. w opak. zbiorczym

## Lód w kubeczku



**130 g**  
12 szt. w opak. zbiorczym





# IGLOTEX

poleca

**Lód  
w kostkach**  
strona 110

**Mieszanka  
kompotowa**  
strona 95







# IGLOTEX



[iglotex.ehurtownia.pl](http://iglotex.ehurtownia.pl)


- 
- zamawiaj 24/7!
  - dostęp z komputera i urządzeń mobilnych
  - pełna oferta online
  - atrakcyjne promocje
  - łatwe wyszukiwanie produktów
  - własne listy zakupowe
  - pełna historia zamówień i dokumentów
  - ...i wiele innych przydatnych funkcji!
- 



W razie pytań służymy pomocą!  
**INFOLINIA\***  
625 600 522, 604 101 183

\*Zapraszamy do kontaktu od 8.00 do 18.00, od poniedziałku do piątku.

[iglotex.ehurtownia.pl](http://iglotex.ehurtownia.pl)



# IGLOTEX\* ODDZIAŁY IGLOTEX

## **IGLOTEX Białystok**

ul. Usługowa 2, Porosły, 16-070 Choroszcz  
tel. (85) 678 31 40, fax (85) 678 31 45  
e-mail: bok.bialystok@iglotex.com.pl  
CROSSDOCK Ostrołęka  
ul. Ławy 81b, 07-410 Ostrołęka

## **IGLOTEX Elk**

ul. Krzemowa 16B, 19-300 Elk  
tel. (87) 621 59 05, fax (87) 621 59 06  
e-mail: bok.elk@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Gdynia**

ul. Polska 20, 81-339 Gdynia  
tel. (58) 623 19 14, fax (58) 663 03 68  
e-mail: bok.gdynia@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Koszalin**

ul. Szczecińska 22, 75-135 Koszalin  
tel. (94) 347 19 51, fax (94) 347 19 51  
e-mail: bok.koszalin@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Krzeszowice**

ul. Daszyńskiego 10A, 32-065  
Krzeszowice  
tel. (12) 295 09 02, fax (12) 295 09 84  
e-mail: bok.krzeszowice@iglotex.com.pl  
CROSSDOCK Kielce  
ul. Zagnańska 71, 25-001 Kielce  
CROSSDOCK Nowy Targ  
ul. Ludźmierska 29, 34-400 Nowy Targ

## **IGLOTEX Lublin**

ul. Józefa Franczaka „Lalka” 18, 20-325  
Lublin  
tel. (81) 444 20 20, fax (81) 444 20 22  
e-mail: bok.lublin@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Olsztyn**

ul. Jagiellończyka 38C, 10-062 Olsztyn  
tel. (89) 535 23 64, fax (89) 535 23 66  
e-mail: bok.olsztyn@iglotex.com.pl

## **Kontakt dla klientów sieciowych gastronomicznych:**

tel. +48 668 009 208  
tel. +48 735 954 166

## **DZIAŁ SPRZEDAŻY TELEFONICZNEJ**

tele@iglotex.com.pl

www.iglotex.pl

**+48 625 600 500**

## **IGLOTEX Piła**

ul. Warsztatowa 4c, 64-920 Piła  
tel. (67) 351 60 02, fax (67) 351 60 05  
e-mail: bok.pila@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Poznań**

ul. Bukowska 45, 62-070 Dopiewo  
tel. (61) 894 44 81, fax (61) 894 47 00  
e-mail: bok.poznan@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Rzeszów**

ul. Warszawska 139, 35-205 Rzeszów  
tel. (+48) 609 830 478  
e-mail: bok.rzeszow@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Skórcz**

ul. Leśna 2, 83-220 Skórcz  
tel. (+48) 600 465 040  
e-mail: bok.skorczy@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Sochaczew**

ul. Spartańska 14, 96-500 Sochaczew  
tel. 667 990 997  
e-mail: bok.sochaczew@iglotex.com.pl  
CROSSDOCK Łódź  
ul. Traktorowa 170/172, 91-203 Łódź

## **IGLOTEX Sosnowiec**

ul. Elżbiety i Wilhelma Schonów 11,  
41-200 Sosnowiec  
tel. (32) 263 55 00, (32) 263 42 47  
e-mail: bok.sosnowiec@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Szczecin**

ul. Kabłowa 1, 70-895 Szczecin  
tel. (91) 469 14 73, fax (91) 469 33 18  
e-mail: bok.szczecin@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Toruń**

ul. Na Zapleczu 11, 87-100 Toruń  
tel. (56) 659 09 67, fax (56) 660 04 66  
e-mail: bok.torun@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Warszawa**

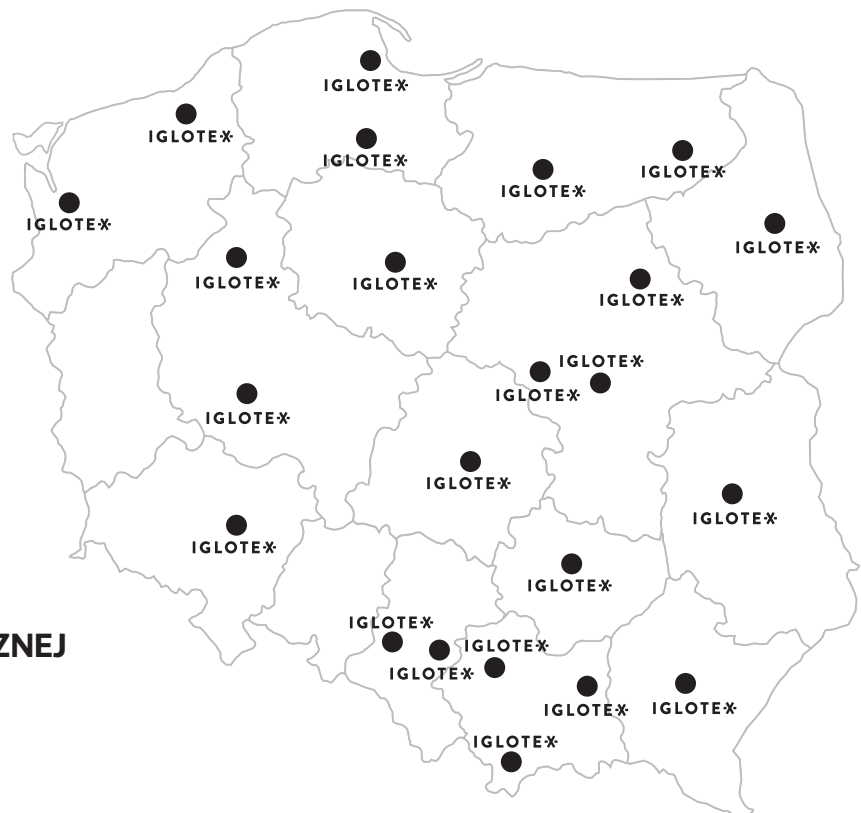
ul. Sokołowska 10a, 05-090 Puchały  
Tel. (22) 718 30 50  
e-mail: bok.warszawa@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Wrocław**

Prologis Park Wrocław III  
ul. Graniczna 8B bud. DC 2A, 54-610  
Wrocław  
tel. (71) 316 85 34  
e-mail: bok.wroclaw@iglotex.com.pl

## **IGLOTEX Zabrze**

ul. Handlowa 3, 41-807 Zabrze  
tel. 602 700 694  
bok.zabrze@iglotex.com.pl







facebook



instagram



eHurtownia



aktualny katalog produktowy



# IGLOTEX

Iglotex Dystrybucja Polska Sp. z o.o.  
ul. Polska 20, 81-339 Gdynia

Dział Sprzedaży Telefonicznej  
tel. +48 625 600 500  
tele@iglotex.com.pl

facebook.com/IglotexHoReCa  
instagram.com/IglotexHoReCa  
iglotex.ehurtownia.pl



## IGLOTEX

PROFESSIONAL

# BISTRO HORECA

BY IGLOTEX