



HAVELLAND
EXPRESS

Doskonała
Świeżość

Wyjątkowe

Pochodzenie

Partner branży hotelarskiej i gastronomicznej.
Rodzinna firma działająca od ponad 30 lat.



Partner zapewniający najlepsze produkty

Od dostawy, poprzez zapewnienie jakości, aż po doradztwo.



Michael Kunzmann

Założyciel i dyrektor zarządzający
Havelland Express

Witamy w Havelland Express!

Jesteśmy rodzinną firmą z ponad 30-letnim doświadczeniem w hurtowej sprzedaży produktów spożywczych dla branży hotelarskiej i gastronomicznej. Naszym celem jest oferowanie Państwu najlepszych produktów i najlepszej obsługi. W niniejszym katalogu znajdą Państwo przegląd naszego zróżnicowanego asortymentu produktów pochodzących z ponad 80 krajów – zawsze z naciskiem na jakość, regionalność i świeżość.

Naszym priorytetem jest indywidualne i kompetentne doradztwo oraz stała dostępność. W Havelland Express profesjonaliści pracują z profesjonalistami. Oferujemy pewną wiedzę fachową, indywidualne doradztwo i precyzyjną realizację Państwa życzeń. Naszym celem jest być niezawodnym partnerem i wspólnie z Państwem osiągać sukcesy.

„Doskonała świeżość, wyjątkowe pochodzenie.”

Z wyrazami szacunku,





O nas

- 01 Przedmowa
- 02 Spis treści
- 06 Nasza historia
- 08 Logistyka
- 10 Wywiad
- 12 Jakość z pierwszej ręki
- 14 Prosto od producentów
- 16 Gdzie świeżość spotyka kulinarny kunszt
- 18 Berlin Food Affair
- 20 Nasza obsługa klienta

Produkty

- 24 Mięso i drób
- 96 Ryby i owoce morza
- 162 Owoce i warzywa
- 200 Nabiał i jaja
- 218 Manufaktur i produkty gotowe
- 226 Delikatesy i produkty suche
- 268 Cukiernia i wypieki
- 288 Produkty wegańskie

O nas



„Tutaj mam możliwość realizowania swojej pasji do doskonałych produktów w bezpośrednim kontakcie z naszymi klientami. Ciągłe nowe inspiracje i interesujące kontakty sprawiają, że każdy dzień jest inny”.

Hanno Wißkirchen, Kierownik regionalny Hamburg i wybrzeże

„Cieszę się, że stale się rozwijamy i mam poczucie, że moje miejsce pracy w Havelland Express jest bezpieczne”.

Uwe Striegler, Kierowca



„Pracuję tu już od dziesięciu lat i nadal cieszę się, że jestem częścią HavEx. Kontakt z fantastycznymi klientami i produkty nieustannie mnie inspirują”.

Daniel Brüdgam, Opiekun kluczowych klientów

„Dla mnie za każdym produktem stoi nie tylko jakość, ale także historia. Właśnie te historie z pasją przenosimy do kuchni naszych klientów na całym świecie”.

Marcin Gietka, Kierownik ds. sprzedaży i eksportu



Nasza Historia



Przekonany, że regionalne produkty z okolic Berlina mogą zachwycić restauratorów stolicy, Michael Kunzmann ponad 30 lat temu założył rodzinną firmę Havelland Express. Dostawy wybranych produktów spożywczych do indywidualnych klientów, z biegiem lat przekształciły się w międzynarodową firmę. Wraz z tym rozwojem znacznie poprawiliśmy jakość naszych usług. Zgodnie z naszym mottem: najpierw jakość, potem regionalność, obecnie pozyskujemy

nasze towary również od wybranych producentów z całego świata. Dzięki naszemu niezmiennemu dążeniu do oferowania naszym klientom wyłącznie najlepszych produktów, obsługujemy ekskluzywną gastronomię i hotelarstwo w regionie DACH, a także w metropoliach Europy Wschodniej.

Przeprowadzki i rozbudowa magazynu

1995

Przeprowadzka do Berlina

Havelland Express rozrósł się i przenosi się do Berlina.

2003

Rozbudowa magazynu

Dom przy ulicy Sophie-Charlotten-Straße staje się zbyt mały. Dołącza do niego filia przy ulicy Beusselstraße.

2007

Przeprowadzka

Otwarcie centrum logistycznego produktów świeżych w Berlinie.

2025

Budowa magazynu

Rozbudowujemy powierzchnię magazynową do 3000 m².

1993 Mamy w asortymencie 30 produktów. Wśród nich są króliki z Beelitz, sandacze z Haweli, brandenburskie kaczkę wiejskie i owoce z Werder.

6000

Produktów

2025 Nasza oferta obejmuje obecnie ponad 6000 produktów.

30
Produktów

300
Produktów

3000 Produktów

2008 Pełen asortyment obejmujący 3000 produktów i regionalnych specjałów.

1997

Mamy w asortymencie 300 produktów.

1992

Założenie

Michael Kunzmann i jego ojczym Bernd Paech zakładają Havelland Express. Wszystko zaczyna się od furgonetki dostawczej, chłodni nad jeziorem Schwielowsee i zamiłowania do dobrego smaku.



2005

Rozbudowa w Polsce

Stosunki handlowe z Paryżem

HavEx nawiązuje współpracę handlową z paryskim targiem hurtowym, największym na świecie rynkiem świeżej żywności.

1995

2003

Pierwsze hotele

Międzynarodowe sieci hotelowe dołączają do grona stałych klientów.

2004

Rozbudowa w Czechach

Hamburg

Zespół rozpoczyna pracę w naszym biurze w Hamburgu.

2016

2015

Echt Havelländer Apfelschwein

Od 2015 roku Havelland Express sprzedaje prawdopodobnie najlepszy produkt tego rodzaju: „Echt Havelländer Apfelschwein”. HavEx wspiera markę od momentu hodowli zwierząt aż po produkcję.

2017

Hanower

Zespół rozpoczyna działalność w Hanowerze i okolicach.

2021

Wyróżnienie

O tym, że idziemy z duchem czasu i nieustannie się odnawiamy, świadczy nagroda „Innovator Roku 2021”.

2022

Start w krajach bałtyckich

Dostawa do Estonii i Łotwy.

2023

Monachium

Rozpoczynamy działalność w Bawarii, otwierając biuro w Monachium. W tym samym roku stajemy się członkiem i ambasadorem sieci kulinarnej „freakstotable e.V.”.

2026

Otwarcie punktów przeładunkowych

W 2026 roku Havelland Express planuje otworzyć swoje pierwsze punkty przeładunkowe w Polsce i Hamburgu, aby usprawnić zarządzanie przepływem produktów, zoptymalizować trasy transportowe oraz zwiększyć wydajność, elastyczność i konkurencyjność łańcuchów dostaw.

Logistyka

Wydajność, która łączy

Skupienie uwagi na kliencie i miłość do produktu: to nasze DNA. Bardzo cieszy nas elastyczna praca w szybkim tempie. Szybkość oznacza świeżość. Odzwierciedlenie tego również w naszej logistyce to wysokie wymaganie, któremu stawiamy czoła każdego dnia. Dzięki własnym pojazdom i naszym wieloletnim partnerom spedycyjnym dostarczamy sześć dni w tygodniu i w ustalonych terminach.

Aby nadal zachować jak największą elastyczność i jeszcze lepiej spełniać wymagania naszych klientów, obecnie pracujemy nad uruchomieniem pierwszych przeładunków w niektórych regionach. Dzięki temu poprawimy wydajność łańcucha dostaw, a jednocześnie obniżymy koszty.

90

Przyjąć towarów na dzień

Dostawy realizowane codziennie osiągają obecnie rekordowy poziom – w porównaniu z poprzednim rokiem ponownie odnotowano wyraźny wzrost.

900

Ton

Znacznie zwiększyliśmy pojemność magazynową.

1500

Klientów na całym świecie

Ich zaufanie napawa nas dumą i motywuje do działania.

3000

Ton

Rocznie przewozimy kilka tysięcy ton towarów – duża ilość dla naszych partnerów.

350

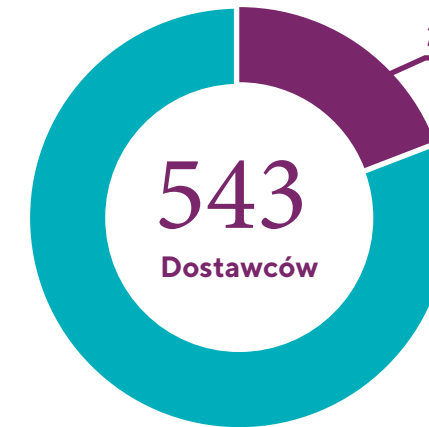
Dostaw na dzień

W ten sposób nasze produkty codziennie trafiają do profesjonalnych kuchni.

99,9%

Wskaźnik bezbłędnych dostaw

Nasze dostawy są niemal bezbłędne. To doskonały wynik, który świadczy o jakości i niezawodności.



20% producentów regionalnych

543
Dostawców

Obecnie spośród 543 dostawców z całego świata jedna piąta pochodzi bezpośrednio z regionu. Są oni synonimem bliskości, zaufania i jakości rzemiosła, które ma swoje korzenie w regionie.

6240
Artykułów

Nasze produkty są przechowywane w dziesięciu precyzyjnie kontrolowanych strefach klimatycznych – od +10°C do -25°C – w celu zapewnienia stałej świeżości i maksymalnego bezpieczeństwa produktów.

10 Stref temperatury

3000 m² pojemności magazynowej

Tyle miejsca oferuje nasze centrum świeżości w Berlinie.

25

Osób pracujących w biurze i w terenie

Doradzają oni naszym klientom, wykorzystując swoją wiedzę kulinarną i pasję.

82% z nich to kucharze.

96

Łączna liczba pracowników

96 pracowników w naszych oddziałach w Berlinie, Hamburgu, Dreźnie, Kolonii, Hanowerze, Monachium, Wiedniu, Gdańsku, Warszawie, Pradze, Tallinie i Rydze.





„Jakość na pierwszym miejscu – bezpośrednio od źródła”

Wywiad z Michaeliem Kunzmannem, współnikiem zarządzającym Havelland Express

Co skłoniło Pana do założenia firmy Havelland Express i jak rozwijała się ona przez ostatnie ponad 30 lat?

Pierwotnie firma Havelland Express została założona, aby zaspokoić potrzeby związane z poprawą dostaw między Berlinem a jego okolicami po upadku muru berlińskiego. Skupiono się przy tym na dostarczaniu do regionu wysokiej jakości produktów oraz wysokiej klasy gastronomii, aby przywrócić stare kanały dostaw. Nasza zasada, zgodnie z którą jakość jest na pierwszym miejscu, a produkty pozyskujemy w miarę możliwości bezpośrednio od producentów, towarzyszy nam do dziś. W ciągu ponad 30 lat firma znacznie się rozwinęła: obecnie obsługujemy wiele regionów i pozyskujemy produkty z całego świata. Pomimo tej ekspansji nadal angażujemy się w promowanie produktów regionalnych, aby zawsze móc gwarantować świeżość i jakość.

Co Pana zdaniem wyróżnia Havelland Express na tle innych firm logistycznych z branży spożywczej?

Moim zdaniem Havelland Express wyróżnia się rodzinnym charakterem i silną pozycją klasy średniej. Podchodzimy do naszej pracy z wielką pasją i każdego dnia dążymy do dostarczania naszym klientom najlepszych możliwych produktów. Havelland Express przywiązuje szczególną wagę do innowacji i kreatywnych pomysłów, aby stale się rozwijać. Kolejnym ważnym celem jest dla mnie zapewnienie małym manufakturom platformy, dzięki której będą mogły z powodzeniem wprowadzać swoje produkty na rynek.

Co najbardziej podoba się Panu w pracy w Havelland Express i jak znajduje to odzwierciedlenie w filozofii firmy?

Moja osobista pasja polega na pracy z wysokiej jakości

produktami spożywczymi i współpracy z ludźmi, którzy z wielkim zaangażowaniem je wytwarzają. Degustacja tych produktów i dostarczanie ich naszym klientom w całych Niemczech, a obecnie także za granicą, sprawia mi ogromną radość. Cieszę się, gdy nasze produkty przekonują klientów i widzę, że stanowią one wartość dodaną w ich menu.

Jak wygląda współpraca z klientami z branży hotelarskiej i gastronomicznej i czym się ona charakteryzuje?

Nasza współpraca z klientami z branży hotelarskiej i gastronomicznej bazuje na wzajemnym szacunku i uczciwości. Stawiamy na otwartość i silną wolę zapewnienia klientom najlepszego wsparcia i pomocy. Naszym celem jest dostarczanie rozwiązań, których potrzebują, aby zawsze mogli osiągać najlepsze wyniki. Ta zasada towarzyszy nam przez całą dobę, siedem dni w tygodniu.

Jak wygląda współpraca i partnerstwo z wybranymi manufakturami i producentami oraz co sprawia, że ta współpraca jest dla Pana wyjątkowa?

Traktujemy naszych partnerów jak równych sobie i nie dążymy do konkutowania między nimi. Zamiast tego wspieramy ich w jak najlepszym wytwarzaniu i wprowadzaniu produktów na rynek, zawsze kierując się uczciwością. W zakresie ustalania cen staramy się znaleźć równowagę, która będzie sprawiedliwa zarówno dla producentów, jak i dla naszych klientów. Takie partnerskie podejście jest dla mnie szczególnie ważne, ponieważ stanowi podstawę trwałej jakości i stabilnych struktur w produkcji żywności.

Jaką wizję ma Panna przyszłość firmy i jak zamierza Pandalej kształtować współpracę z klientami i partnerami?

Moja wizja przyszłości naszej firmy pozostaje zasadniczo niezmienna. Głównym celem nadal będzie cyfryzacja, aby nasze procesy były jeszcze bardziej wydajne i, tam gdzie to możliwe, wprowadzanie automatyzacji. Moim celem jest dalsze rozszerzanie zakresu naszych dostaw i obecność we wszystkich obszarach, w których istnieje zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości. Ponadto ważne jest dla mnie stworzenie środowiska pracy, w którym zadowoleni pracownicy wykonują swoją pracę z pasją i zaangażowaniem, nie traktując jej wyłącznie jako obowiązku od 9 do 17. Wreszcie, dążę do pomyślnego przekazania firmy następnemu pokoleniu, czyli moim dzieciom.

Jakość z pierwszej ręki

Nasza wewnętrzna kontrola jakości

Postrzegamy siebie jako dostawcę produktów z segmentu premium i jesteśmy dumni z naszej pozycji dostawcy najwyższej jakości. Aby zapewnić produkty na najwyższym poziomie, wszystkie procedury i procesy są precyzyjnie skoordynowane. Wspólnie z naszymi partnerami konsekwentnie wdrażamy wysokie standardy jakości, wspierane przez różnorodne działania w zakresie zapewnienia jakości, takie jak degustacje, regularne kontrole na miejscu i ciągłe kontrole w całym łańcuchu wartości: od rozwoju produktu po dostawę. Nasze zarządzanie jakością gwarantuje, że do naszych klientów trafiają tylko najlepsze produkty.

Aby zapewnić i dalej rozwijać te wysokie standardy, regularnie szkolimy naszych pracowników i poddajemy się certyfikacji zewnętrznej. Dla nas jakość jest równoznaczna z zaufaniem. Dlatego promujemy świadomość, w której pochodzenie produktów odgrywa kluczową rolę. Przejrzystość jest dla nas ważna: kierujemy się zasadą, że najlepszą jakość należy wytwarzać jak najbliżej miejsca produkcji, niezależnie od tego, czy chodzi o nasze specjały z regionu Havelland, czy o nasze międzynarodowe produkty.

Zrównoważony rozwój nie jest dla nas tylko pustym słowem, ale integralną częścią naszej kultury korporacyjnej. W zakresie produkcji i logistyki mamy certyfikaty zgodności z międzynarodowymi standardami, takimi jak IFS i Ecovadis.



Laszlo Birresborn, Kontrola jakości



EcoVadis:

EcoVadis to globalna platforma oceniająca wyniki przedsiębiorstw w zakresie zrównoważonego rozwoju w obszarach ochrony środowiska, spraw społecznych, etyki i zrównoważonych zakupów. Nasza dobra ocena w EcoVadis pokazuje, że działamy w sposób odpowiedzialny i wdrażamy zrównoważone praktyki w całym naszym łańcuchu dostaw.



IFS (International Featured Standards):

IFS to uznany na całym świecie standard bezpieczeństwa i jakości żywności. Nakłada on surowe wymagania na nasze procesy produkcyjne, higienę i kontrolę produktów. Dzięki certyfikacji IFS gwarantujemy, że nasza żywność jest bezpieczna, higieniczna i wysokiej jakości.



Inne certyfikaty i wyróżnienia

Wszystkie aktualne certyfikaty i wyróżnienia dotyczące zapewnienia jakości są dostępne po zeskanowaniu kodu QR.

„Certyfikacja to nasza obietnica jakości i gwarancja towarów najwyższej klasy”.

Felix Müller, Zarządzanie jakością

Prosto

Wspieramy najmniejszych: nasza współpraca z producentami

W dużej mierze podzielamy filozofię i przekonanie, że należy wspierać tradycyjne przedsiębiorstwa, często prowadzone od pokoleń. Od dziesięcioleci pielęgnujemy nasze partnerstwa z wybranymi producentami, wykazując się zaangażowaniem, niezawodnością i wysokim poziomem zaangażowania. W ścisłej współpracy z rybakami, rolnikami i hodowcami opracowujemy zrównoważone koncepcje. W centrum uwagi znajduje się dobrostan zwierząt i odpowiedzialne gospodarowanie zasobami. Nasze wspólne rozumienie wartości i wynikające z niego relacje oparte na zaufaniu zapewniają proste, bezpośrednie ścieżki i ostatecznie niezawodną jakość.



„Freakstotable”: Nasze produkty, nasi producenci, pełna odpowiedzialność

Jako członek i ambasador stowarzyszenia „freakstotable e.V.” z całego serca reprezentujemy tę wyjątkową organizację skupiającą wizjonerów kulinarnych. Jej celem jest stworzenie zrównoważonej, etycznej i integracyjnej kultury żywieniowej, co stanowi również wyzwanie, przed którym stajemy każdego dnia. Bycie częścią tej wyjątkowej sieci oznacza dla nas również szybki dostęp do innowacyjnych produktów i kreacji, dzięki czemu możemy zasłużyć na naszą dobrą reputację jako partnera oferującego „wyjątkowe produkty”. Czujemy się do tego zobowiązani, dlatego też w przyszłości będziemy nadal współpracować z małymi i interesującymi dostawcami, oferującymi produkty, których nie można znaleźć nigdzie indziej.



Jakość z bliska: świeża, ekologiczna i osobista

Aby naprawdę zrozumieć daną sprawę, trzeba być blisko niej. Dla nas, jako sprzedawców artykułów spożywczych, oznacza to: bliżej źródła produktów. Wierzymy w nową świadomość żywnościową. Wiedza o pochodzeniu odgrywa tu kluczową rolę. Dokładnie wiemy, skąd pochodzą nasze produkty i jak zostały wyprodukowane lub wyhodowane. Bliskość oznacza dla nas również nawiązanie i utrzymywanie ścisłych osobistych relacji z naszymi dostawcami i producentami.



Producentów

Nasze osobiste relacje



Nasze produkty: od pomysłu do talerza

Wyszukiwanie produktów dopasowane na klienta najlepiej opisuje, jak dużą wagę przywiązujemy do ciągłego poszukiwania nowych i innowacyjnych produktów. W tym celu zbieramy informacje ze wszystkich działów naszej firmy, od naszych klientów i dostawców, i staramy się wywnioskować z nich trendy na przyszłość. Podczas gdy wcześniej poszukiwaliśmy głównie produktów podstawowych, obecnie każdy jest brany pod uwagę. Szczególnie w przypadku delikatesów istnieje obecnie wiele artykułów, które są tak wysokiej jakości, że mogą trafić na talerz. Jednym z naszych największych wyzwań jest zdecydowanie znalezienie produktów o najwyższej jakości spośród dużej liczby producentów i dostawców, a w najlepszym przypadku jeszcze jako pierwsi. Coraz lepiej nam to wychodzi.

„Najważniejszym zagadnieniem jest jakość. Oprócz tego szczególnie ważne są dla nas przejrzystość i innowacyjność”.

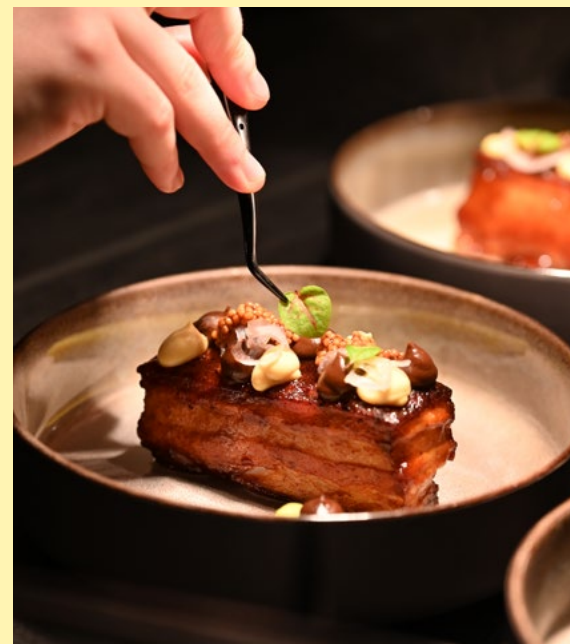
Patrick Franz, Zarządzanie produktem



Po lewej: Bonvivant Cocktail
Bistro w Berlinie

Gdzie Świeżość spotyka

Naszym priorytetem jest jakość, innowacyjność i ścisła współpraca. Cienimy sobie relacje z naszymi dostawcami i klientami oraz budujemy solidną sieć kontaktów, która stanowi podstawę wyjątkowych doznań kulinarnych. Codziennie korzystamy z tej sieci, aby nieustannie uzyskiwać nowe pomysły na produkty i kreacje, które zapewniają naszym klientom najwyższą jakość, indywidualność i ekskluzywność. Jednocześnie z wdzięcznością przyjmujemy życzenia, pomysły i trendy naszych klientów, aby jak najlepiej reagować na potrzeby rynku i spełniać ich oczekiwania.



U góry: Player w Hamburgu
Po lewej: Hotel Bellevue w Dreźnie



Links: Patio Restaurant am
Wasser in Berlin

Kulinary kunszt

Jesteśmy przekonani, że dzięki wsparciu naszych partnerów możemy bardziej przekonująco wyrazić naszą filozofię świeżości i wyjątkowego pochodzenia. Skupiamy się na profesjonalistach z branży gastronomicznej, hotelarskiej i cateringowej, którzy każdego dnia z pasją i fachową wiedzą tworzą niezwykle doznania smakowe. Dostarczamy im świeże ryby, mięso i ekskluzywny specjały niezównanie i szybko. Zawsze towarzyszy temu kompetentne doradztwo i indywidualna obsługa.

Każdy z naszych klientów jest mistrzem w swojej dziedzinie, rozumie swoje rzemiosło w najdrobniejszych szczegółach i z zaangażowaniem i pasją tworzy kulinarne arcydzieła.

Naszym celem jest dostarczanie produktów spełniających najwyższe wymagania, tworząc w ten sposób podstawę dla udanych kreacji. Podobnie jak małe, ekskluzywne manufaktury, stawiamy na jakość, świeżość i innowacyjność, dla kreatywnych kucharzy i restauratorów, którzy chcą zapewnić swoim gościom to, co najlepsze.

Jesteśmy dumni, że dzięki naszym świeżym, ekskluzywnym produktom, nowym pomysłom i silnym więziom z naszymi klientami możemy codziennie przyczyniać się do ich sukcesów. Dzięki wysokiej jakości produktom i profesjonalnej obsłudze tworzymy podstawę dla kulinarnych arcydzieł.

Po prawej: Hyatt Glashaus w Kolonii
Na dole: Hygge Brasserie & Bar w Hamburgu



Berlin



Gdzie świeżość spotyka kulinarny kunszt

3 marca 2025 r. odbyła się premiera Berlin Food Affair – imprezy networkingowej typu B2B o charakterze targów spożywczych, która zgromadziła producentów i restauratorów najwyższej klasy. Wydarzenie, zainicjowane przez Havelland Express, eat!Berlin i freakstotable, stanowiło platformę bezpośredniej wymiany między producentami wysokiej jakości żywności, najlepszymi szefami kuchni i czołowymi przedstawicielami branży gastronomicznej.

Miejszem wydarzenia był Kalle Neukölln, dawny dom towarowy, który obecnie jest przekształcany w wielofunkcyjne centrum kreatywne i handlowe. Na potrzeby Berlin Food Affair imponująca hala została zaaranżowana przy użyciu przemyślanej koncepcji oświetlenia i nastrojowej fotografii kulinarnej – stworzono idealną oprawę dla spotkań i kulinarnych doznań.

Affair

Inspiracja. Spotkanie. Wyraz.

Okolo 850 gości przyjęło zaproszenie i przeżyło dzień pełen inspiracji, degustacji i cennych kontaktów. Pan Kunzmann, dyrektor zarządzający Havelland Express, podsumowuje to następująco:

„Odpowiednie połączenie wysokiej klasy producentów, znakomitych kucharzy i potraw oraz bardzo zainteresowanych i wartościowych gości stanowiło wyraźny komunikat”.

Dzięki tej udanej pierwszej edycji Berlin Food Affair położyło obiecujące fundamenty i będzie nadal tworzyć przestrzeń dla inspirujących spotkań i wymiany doświadczeń w branży.

Food

Berlin Food Affair zaoferowało bogaty program obejmujący interesujące dyskusje panelowe, wykłady i możliwości nawiązywania kontaktów. Moderatorzy Jens Herrmann i Patrice Bouédibéla omówili kluczowe tematy branżowe – od sukcesu gospodarczego w gastronomii, przez znaczenie zrównoważonej produkcji, po rolę Berlina jako pioniera kulinarnego. Renomowani eksperci, tacy jak Markus Herbicht, Philipp Vogel i Björn Moschinski, podzielili się cennymi spostrzeżeniami, a zespół freakstotable przedstawił swoją wizję bardziej zrównoważonej branży spożywczej. Dzień zakończył się relaksującym spotkaniem przy dźwiękach DJ-a oraz ekskluzywną Secret Celebration z otwartym barem.



BERLIN
FOOD
AFFAIR

freakstotable
eat!Berlin

HAVELLAND
EXPRESS

Wszystkie aktualizacje Berlin Food Affair
i najbliższe terminy na Instagramie





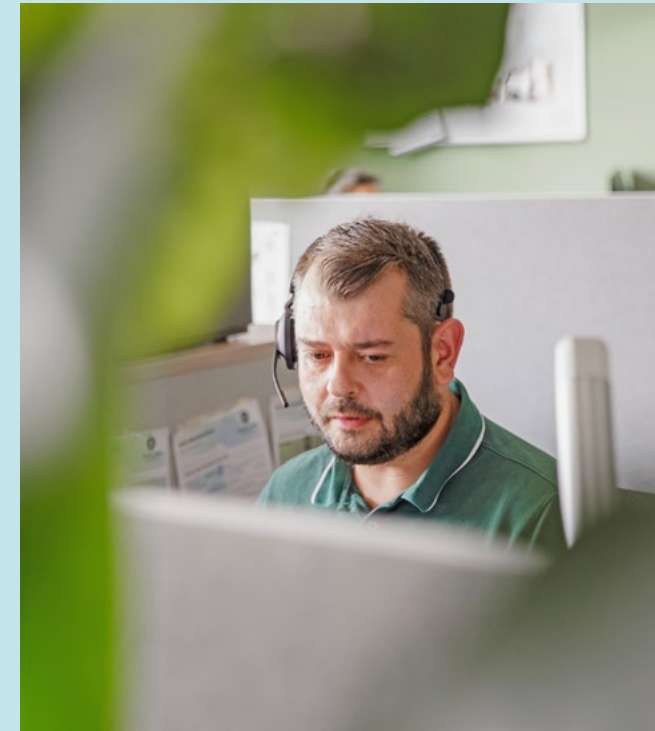
Indywidualne doradztwo na najwyższym poziomie

Nasz zespół sprzedaży dąży do tego, aby zawsze spełniać potrzeby naszych klientów. Stawiamy przy tym na profesjonalną, kompetentną obsługę przez wykwalifikowanych kucharzy, którzy wnoszą do doradztwa swoją pasję do wysokiej jakości składników i kompetencje kulinarne. Nasz zaangażowany zespół potrafi rozpoznać indywidualne życzenia i zapewnić optymalne wsparcie, aby wspólnie znaleźć najlepsze rozwiązania.

Szczególną nowością na rynku jest nasz stale rozwijający się dział obsługi wewnętrznej, który jest dostępny telefonicznie również w godzinach nocnych. Umożliwia to szybkie i elastyczne zamawianie towarów oraz szybkie rozwiązywanie pojawiających się problemów – niezależnie od pory dnia i nocy. Zamówienia można składać wygodnie przez całą dobę, telefonicznie lub pocztą elektroniczną, dzięki czemu jesteśmy zawsze do dyspozycji naszych klientów.

Klienta

Oczywiście jesteśmy również osobiście obecni u naszych klientów. Doradzamy w zakresie produktów, przedstawiamy nowe rozwiązania, pomagamy w projektowaniu kart i usprawniamy procesy logistyczne. Jesteśmy przekonani, że właśnie ta bliskość naszych pracowników wzmacnia relacje oparte na zaufaniu i wzmacnia lojalność klientów. Dzięki indywidualnej obsłudze, fachowym kompetencjom i ciągłej obecności zawsze staramy się profesjonalnie towarzyszyć każdemu projektowi i zapewnić satysfakcję naszych klientów.



Nasza Obsługa

Cotygodniowy newsletter

Oferty, sezonowe i nowości produktowe



Co tydzień skupiamy się na nowych ofertach, sezonowych specjach i ekscytujących nowościach. Zapisz się teraz, aby otrzymywać nasze cotygodniowe promocje pocztą elektroniczną.

Chcesz otrzymywać nasz cotygodniowy newsletter?
Napisz maila do polska@havelland-express.de

Nasz zespół w Polsce



Marcin Gietka

Export Manager
+48 578 909 800
gietka.post@havelland-express.de



Aleksander Dissel

Key Account Manager
+48 725 087 100
dissel.post@havelland-express.de



Paweł Jama

Senior Sales Manager
+48 696 481 023
jama.post@havelland-express.de



Natalia Kaszubska

Junior Sales Manager
+48 790 778 276
kaszubska.post@havelland-express.de

Nasza strona internetowa:
havelland-express.pl



Ikony

-  mrożony
-  Znak odpowiedzialnego rybołówstwa dzikiego.
Numer kontrolny: **MSC-C-56871**
-  Znak odpowiedzialnej akwakultury.
Numer kontrolny: **ASC-C-01994**
-  Produkt pochodzi z kontrolowanych upraw ekologicznych. Numer kontrolny: **BIO DE-ÖKO-003**
-  Produkt wegański
-  Siedziba naszych producentów

Skróty

- AOP** Francuski znak pochodzenia: „Appellation d’Origine Protégée” oznacza chronioną nazwę pochodzenia.
- ASC** Międzynarodowy znak zrównoważonego rozwoju dla ryb pochodzących z odpowiedzialnej akwakultury.
- Bio** Oznaczenie ekologicznej uprawy kontrolowanej.
- BMS** „Beef Marbling w wołowinie – jest to wskaźnik jakości i smaku.
- DOP** Włoski znak pochodzenia: „Denominazione di Origine Protetta” gwarantuje chronione pochodzenie.
- ESP** „Easy Peel” oznacza: skórkę można bardzo łatwo usunąć.
- Tł. w such. mas.** Zawartość tłuszczu w suchej masie – cecha jakościowa niezależna od stopnia dojrzałości.
- g.g.A.** Chronione oznaczenie geograficzne (znak jakości UE)
- HPP** Przetwarzanie wysokociśnieniowe – delikatna metoda konserwacji.
- IGP** Francuski znak pochodzenia: „Indication Géographique Protégée” oznacza chronione oznaczenie geograficzne.
- IQF** „Individually quick frozen” – szybkie zamrażanie pojedynczych kawałków w celu uzyskania lepszej jakości i łatwiejszej obsługi.

Funkcje

Wszystkie produkty owocowe i warzywne oraz szczegóły w sklepie internetowym



Spis treści w każdej kategorii produktów

Każda kategoria produktów rozpoczyna się od własnego spisu treści – oraz kodu QR, który prowadzi bezpośrednio do naszego sklepu internetowego. Dzięki temu po zeskanowaniu kodu trafisz dokładnie tam, gdzie znajdziesz odpowiednie produkty.



Do filmu

Chef’s Choice

Chef’s Choice

Ten element otwiera drzwi do kuchni jednej z naszych restauracji partnerskich: kod QR prowadzi do krótkiego filmu na naszej stronie internetowej, w którym kucharz pokazuje, jak pracuje z jednym z naszych produktów – z pasją, umiejętnościami i inspirującym pomysłem.

LDPE Low-Density Polyethylen – elastyczny materiał opakowaniowy z tworzywa sztucznego.

MAP Modified Atmosphere Packaging

Min. skrót w przypadku ilości lub terminu przydatności do spożycia.

MSC Międzynarodowy certyfikat ryb pochodzących ze zrównoważonych połowów dzikich ryb.

PBI „Pin Bones In” – produkt zawiera jeszcze ości.

PBO „Pin Bones out” – produkt nie zawiera ości.

PE Polyethylen – powszechnie stosowany tworzywo sztuczne do produkcji opakowań.

PVC Polyvinylchlorid – wytrzymałe tworzywo sztuczne, np. do folii lub pojemników.

QBE Węgiel drzewny z quebracho – wysokiej jakości węgiel do grillowania z południowoamerykańskiego drewna liściastego.

TK Produkt głęboko mrożony

UHP „Ultra High Pressure” – proces wysokociśnieniowy służący do konserwacji bez użycia ciepła.

UHT „Ultra High Temperature” – obróbka cieplna w celu zwiększenia trwałości, np. w przypadku produktów mlecznych.



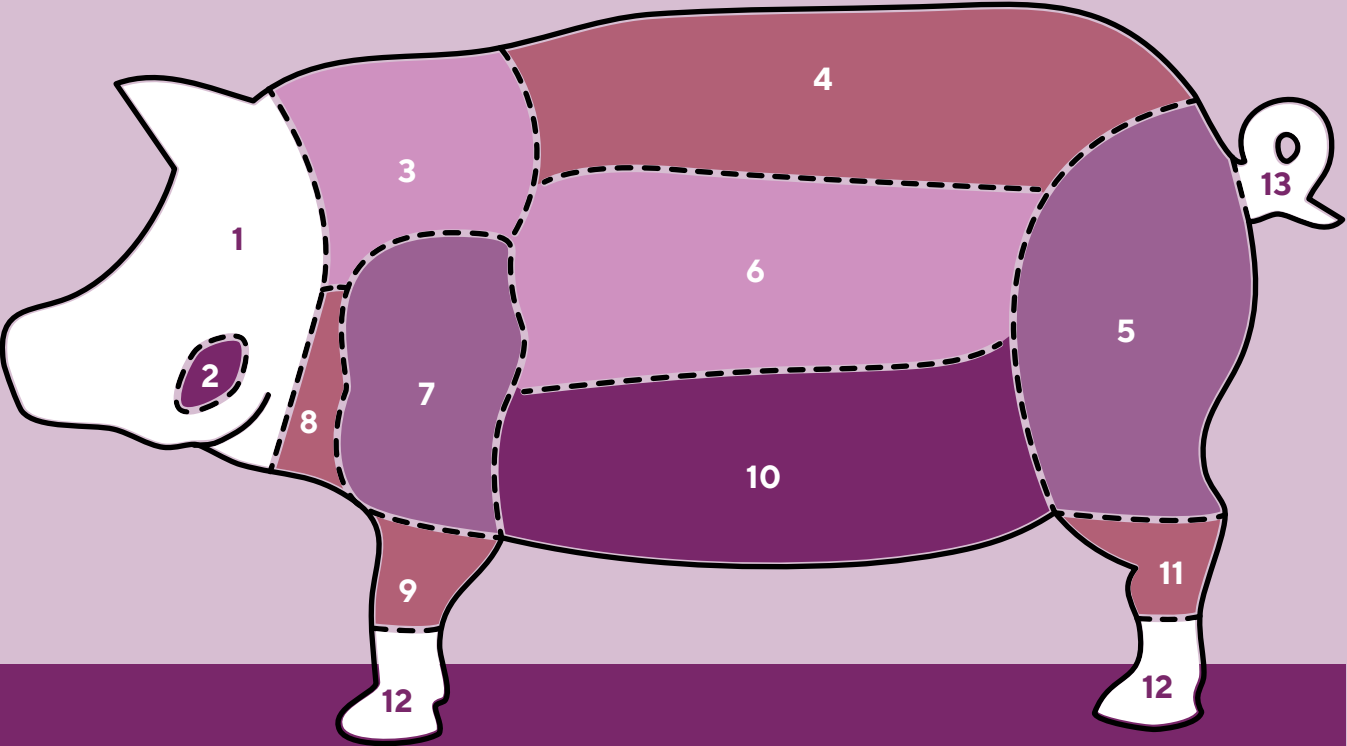
Mięso i drób

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|----------------------------|
| 26 | Wieprzowina – podział | 62 | Nice to Meat International |
| 27 | Gut Hesterberg | 64 | Cielęcina – podział |
| 30 | Nordish Pork | 65 | Nordish Veal |
| 31 | Metzgerei Max | 66 | Peters Farm |
| 32 | Fleischerei Lehmann | 68 | Cielęcina – dalszy wybór |
| 34 | Beck Spanferkel Spezialitäten | 72 | Mięso bawole – podział |
| 35 | Świnia Iberico od Iberdeli | 73 | Büffel Bill |
| 36 | Jamones Ibericos Blazquez | 74 | Jagnięcina – podział |
| 38 | Wieprzowina – dalszy wybór | 75 | Dunbia Silver |
| 42 | Wołowina – podział | 76 | Fern Farms |
| 43 | Black Ranch | 78 | Schwäbisch Hall |
| 44 | Taurus Gold | 79 | Jagnięcina – dalszy wybór |
| 46 | AlmOxx | 80 | Królik z Beelitz |
| 47 | Peter Mattfeld & Sohn | 81 | Kurczak z Prignitz |
| 48 | John Stone | 82 | Borgmeier Frischgeflügel |
| 50 | Nordish Beef | 84 | Dithmarscher Geflügel |
| 52 | Nordish Färs | 85 | Geflügelhof Nobis |
| 53 | Irish Nature | 86 | Silver Hill |
| 54 | Greater Omaha US Beef | 87 | Drób – dalszy wybór |
| 56 | Wołowina | 92 | Spindler Wild |
| 58 | Wołowina – dalszy wybór | 94 | Dziczyzna – dalszy wybór |
| 60 | Wagyu – Język jakości | | |

„Mięso to moje warzywo! Uwielbiam produkty, które trafiają na talerz, są one główną atrakcją każdego menu. Wspólne poszukiwanie kreatywnych rozwiązań z naszym zespołem sprzedaży i dostawcami, które zapewniają naszym klientom prawdziwą przyjemność na talerzu, sprawia mi ogromną radość”.

Frederic Gibard, Zakupy i kontroler mięsa

Wieprzowina Podział



- | | |
|--------------------------------------|---------------------|
| 1. Łeb | 8. Podgardle |
| 2. Policzek | 9. Golonka przednia |
| 3. Karkówka | 10. Brzuch |
| 4. Schab / kotlet / boczek | 11. Golonka tylnia |
| 5. Frykando I / frykando II / szynka | 12. Raciczki |
| 6. Żeberka | 13. Ogon |
| 7. Łopatka | |



Gut Hesterberg

ECHT HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Brandenburgia

➤ **Więcej ruchu, lepsze mięso:**

Świnia Apfelschwein jest hodowana z poszanowaniem dobrostanu, zapewniając jej dużo ruchu (50x więcej niż w hodowli przemysłowej) i naturalny rytm życia – dzięki temu mięso jest aromatyczne i ma delikatne marmurkowanie.

➤ **Regionalna i przejrzysta produkcja:**

Produkcja w gospodarstwie Gut Hesterberg: regionalna, przejrzysta i bezstresowa – od uboju po przetwórstwo we własnej manufakturze.

➤ **Duroc dla aromatu i tłuszczu:**

Wysoki procent rasy Duroc zapewnia doskonałą jakość tłuszczu i intensywny smak.

➤ **Tradycyjna obróbka:**

Tradycyjna obróbka przy użyciu naturalnych przypraw i dymu bukowego gwarantuje rzemieślniczą jakość i autentyczność.

Wieprzowina

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bierschinken	w całości	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543641
	krojona	ok. 500 g na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	543287
Bratwurst	gruba, nieparzona, naturalna	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543373
	gruba, nieparzona, zioła prowansalskie	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543381
	gruba, nieparzona, ser i bekon	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543387
	gruba, nieparzona, cytryna i tymianek	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543386
	gruba, parzona, naturalna	ok. 100 g na sztukę	12 sztuk w opakowaniu	543297
Currywurst	z ostonką	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543289
	z ostonką	ok. 160 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543291
	bez ostonki	ok. 160 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543290
	bez ostonki	ok. 105 g na sztukę	11 sztuk w opakowaniu	543288
Wątrobianka	w słoiku	ok. 180 g na słoik	1 słoik	543285
	pęto, cienka	ok. 1,3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543304
	pęto, gruba	ok. 1,3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543305
	pęto, prażona cebula	ok. 115 g na sztukę	6 sztuk w opakowaniu	543306
Mięso	Szynka w sosie, różowa	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543309
	Szynka w sosie, różowa, krojona	ok. 500 g na opakowanie	1 opakowanie	543316
	Salami	ok. 450 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543310
	Salami, krojone	ok. 500 g na opakowanie	1 opakowanie	543313

Warto wiedzieć

Specjalna dieta oparta na wytłoczach jabłkowych sprawia, że wieprzowina **Echt Havelländer Apfelschwein** ma intensywny smak, a tłuszcz można wykorzystać na wiele sposobów podczas przygotowywania potraw.

Wieprzowina – kiełbasa i szynka

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Boczek ze skórą		ok. 500 g na opakowanie	543643
Galaretka wiejska	ok. 2,5 kg na sztukę		543312
Kaszanka, w pęcie	ok. 260 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	543301
Bockwurst	ok. 100 g na sztukę	12 sztuk w opakowaniu	543282
Peklowana wieprzowina	ok. 1,1 kg na sztukę		543308
Pasztet	ok. 1,8 kg na sztukę		543292
Śniadanie w stylu wiejskim w słoiku		1 słoik	543338
Kassler, krojony		ok. 500 g na opakowanie	543293
Szynka gotowana, naturalna	ok. 1,15 kg na sztukę		543326
Szynka gotowana, naturalna, krojona		ok. 500 g na opakowanie	543318



Chef’s Choice

„Bardzo cenimy serdeczność i kompetencje zespołu, a także wysokiej jakości produkty, które zawsze charakteryzują się doskonałą jakością.”

Phillip Vogel, Dyrektor zarządzający i szef kuchni
i Kevin von Werthern, Szef kuchni – Orania.Berlin, Berlin

Wieprzowina - Echt Havelländer Apfelschwein

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Brzuch, naturalny, bez kości	ok. 3,0–4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543203
Currywurst, bez osłonki	ok. 130 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	563163
Polędwica z głową	ok. 650 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541097
Karkówka bez kości	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541100
Stek z karkówki, zielona marynata	ok. 160 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543376
Stek z karkówki, czerwona marynata	ok. 160 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543375
Kotlet, z kością	ok. 3,0–4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541099
Pieczeń z chrupiącą skórą	ok. 4,5–5,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541102
Schab z kością	ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543457
Schab, wieprzowina	ok. 3,0–4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541098
Polędwica	ok. 1,0–1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541324
Frykando, bez błony	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541101
Pieczeń z łopatki, ze skórą	ok. 3,5–5,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543202
Sznicel	ok. 180 g na sztukę	5 sztuk w opakowaniu	300039
Żeberka, Baby Back	ok. 0,8–1,5 kg na sztukę	1 opakowanie	543644
Golonka, z kością	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543337

Thomas Nerlich z Hygge, Brasserie & Bar w Hamburgu gotuje z wykorzystaniem produktów z Gut Hesterberg.

Więcej na stronie 101



Do filmu

Wieprzowina – kiełbasa i szynka

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Surowa szynka ze skórą	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543454
Surowa szynka ze skórą, krojona		ok. 500 g na opakowanie	543380
Szynka z papryką	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543642
Szynka z papryką, krojona		ok. 500 g na opakowanie	543294
Rotwurst w słoiku	ok. 180 g na słoik	1 słoik	543286
Salami, krojone		ok. 500 g na opakowanie	543339
Schinkenknacker	ok. 75 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	543296
Wędzona szynka	ok. 1,15 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543284
Parówka	ok. 65 g na sztukę	18 sztuk w opakowaniu	543298
Wildsalami	ok. 450 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543311
Metka cebulowa	ok. 50 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	543314



Kotlet z długą kością

Nordish Pork

TRUE WILDERNESS



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Dolna Saksonia

» **Oryginalne rasy, prawdziwy smak:**

Nordish Pork stawia na stare rasy świń, takie jak bentheimska i satelowa – mięso charakteryzuje się delikatnym marmurkowaniem i intensywnym smakiem.

» **Pochodzenie z klasą:**

Zwierzęta pochodzą z certyfikowanych gospodarstw w Dolnej Saksonii, gdzie hodowane są w systemie wolnostanowiskowym i karmione zbożem – jakość, którą można poczuć w smaku.

» **Uszlachetnianie i dojrzewanie:**

Do 21 dni suszenia na kości nadaje mu orzechowy posmak, delikatną konsystencję i wyjątkową jakość mięsa.

» **Regionalne i zrównoważone:**

Nordish Pork łączy rzemiosło, pochodzenie i najwyższej klasy uszlachetnianie produktów. Doskonała alternatywa dla klasycznej wołowiny – na przykład do menu degustacyjnych, koncepcji „od nosa do ogona” lub nowoczesnej kuchni wiejskiej z głębią.

Wieprzowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 2,0 kg na sztukę	543351
Kotlet z długim żebrzem	ok. 3,0–4,0 kg na sztukę	543356
Pluma	ok. 1,0 kg na sztukę	543352
Stek Porterhouse	ok. 500 g na sztukę	543353
Secreto	ok. 1,0 kg na sztukę	543354



„Współpracuję z Havelland Express od sześciu lat i jestem bardzo zadowolony. Jakość jest zawsze na najwyższym poziomie, a obsługa zawsze miła i niezawodna. Nie mam żadnych negatywnych uwag”.

Ralf Wolf, Szef kuchni –
Carolaschlösschen, Drezno



Kotlet

Metzgerei Max



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bawaria

» **Rzemiosło z tradycjami:**

Cztery pokolenia tradycji rzeźniczej spotykają się z nowoczesnymi innowacjami – sklep mięsny Max łączy prawdziwe rzemiosło z aktualnymi standardami jakości.

» **Dbłość o dobrostan zwierząt:**

Zwierzęta rosną w naturalnych warunkach i otrzymują prawie dwa razy więcej paszy niż w hodowli przemysłowej – poprawia to ich zdrowie, jakość mięsa i smak.

» **Regionalne i sezonowe:**

Krótkie trasy transportowe, regionalne rolnictwo i sezonowa dostępność gwarantują świeżość, zrównoważony rozwój i maksymalną przejrzystość.

» **Sprawiedliwe i precyzyjnie dostosowane:**

Wszystkie produkty powstają zgodnie z zasadami sprawiedliwego handlu – z wyselekcjonowanych przypraw i surowców, aby uzyskać aromatyczny, zrównoważony produkt końcowy na najwyższym poziomie.

Wieprzowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Szynka, suszona na powietrzu, z wieprzowiny Apfelschwein	ok. 1,3 kg na sztukę	543600
Szynka z koprem włoskim, suszona na powietrzu, z wieprzowiny Apfelschwein	ok. 1,3 kg na sztukę	543601



Szynka z koprem włoskim



Fleischerei Lehmann

ŚWINIE RASY DUROC Z REGIONU FLÄMING

LOKALIZACJA: Niemcy, Brandenburgia

- **Tradycyjna firma skupiająca się na jakości:**
Fleischerei Lehmann łączy wieloletnią tradycję rzemieślniczą z nowoczesnym zarządzaniem jakością, czego efektem są produkty mięsne o najwyższej jakości.
- **Świnie rasy Duroc jako znak jakości:**
Rasa Duroc charakteryzuje się wyjątkowo delikatnym, marmurkowym mięsem wieprzowym o intensywnym smaku – idealnym do wymagających kreacji w wykwintnej kuchni.



Żeberka

- **Regionalność i przejrzystość:**
Nasz producent stawia na krótkie łańcuchy dostaw i przejrzystość pochodzenia, gwarantując w ten sposób świeżość, identyfikowalność i zrównoważony rozwój.
- **Hodowla zgodna z potrzebami i zrównoważony rozwój:**
Świnie rasy Duroc są hodowane w naturalnych warunkach. Dzięki temu zmniejsza się poziom stresu, a jakość i smak mięsa ulegają znacznej poprawie.



Salami

Wieprzowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Policzki	❄ ok. 1,0 kg na opakowanie	1 opakowanie	561282
Brzuch, bez kości, krojony	ok. 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541855
Polędwica z głową	ok. 500 g na sztukę	ok. 2,0 kg na worek	541856
Karkówka, bez kości	ok. 2,5–3,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541857
Kotlet z długimi żebrami	ok. 4,0–4,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541858
Kotlet z długimi żebrami, porcjowany	ok. 300–350 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543159
Schab	ok. 3,0–3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541863
Stek z karkówki, zielony	ok. 180 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543627
Stek z karkówki, czerwony	ok. 180 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543628
Udziec, przygotowany	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543078
Frykando	ok. 1,7 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541859
Żeberka	ok. 2,0–3,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541860



Polędwica



Polędwica wieprzowy

Wieprzowina – kiełbasa i szynka

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Salami wiejski, krojone	ok. 500 g na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	543040
Klops, świeży, smażony	ok. 120 g na sztukę	5 sztuk w opakowaniu	543372
Domowa kaszanka	ok. 250 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	541850
Domowa wątrobianka	ok. 250 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	541864
Szynka gotowana, staro-niemiecka, krojona	ok. 500 g na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	543039
Szynka gotowana, z tłuszczem	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541851
Szynka ze schabu	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541865
Salami wiejskie, wędzone	ok. 500 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541866
Wątrobianka „Pfälzer Art”	ok. 500 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543008
Kiełbasa pieczona, cienka	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543217
Kiełbasa pieczona, gruba i nieparzona	ok. 100 g na sztukę	15 sztuk w opakowaniu	543317
Szynka suszona na powietrzu	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543009
Boczek wędzony	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540496
Stracke, suszone na powietrzu	ok. 500 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543010

Beck Prosiak

NAJLEPSZE Z HOHENLOHE



LOKALIZACJA: Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- » **Tradycyjna firma rodzinna:**
Od 1967 roku rodzinna firma Beck jest synonimem najwyższej jakości i prawdziwego rzemiosła w zakresie prosiąt i wyrobów mięsnych.

» **Nowoczesna produkcja high-tech:**
Beck prowadzi jedną z najnowocześniejszych ubojni na świecie – z klimatyzowanymi pomieszczeniami o temperaturze 8°C i procesami sterowanymi komputerowo.
- » **Pochodzenie regionalne i kontrola:**
Zwierzęta pochodzą wyłącznie z regionu Hohenlohe – są ściśle monitorowane, posiadają certyfikaty QS i IFS oraz zapewniają pełną identyfikowalność pochodzenia.

» **Różnorodne produkty z prosiąt:**
Asortyment obejmuje łopatkę, szyję, brzuch, kotlety oraz kawałki na przyjęcia – dostępne jako produkty świeże lub mrożone o długim terminie przydatności do spożycia.

Wieprzowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Policzki		ok. 0,5 kg na opakowanie	540444
Brzuch, bez kości	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543610
Brzuch, bez kości, zwinięty	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543611
Polędwica		ok. 500 g na opakowanie	540452
Golonka tylna	ok. 450 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540549
Karkówka, bez kości	ok. 1,0–1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541445
Udko z kością	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543185
Udko bez kości	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541305
Kotlet	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540442
Kotlety, mielone	ok. 70 g na sztukę	1,25 kg na opakowanie	543205
Żeberka, ze skórą	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	542995
Pieczeń z łopatką	ok. 0,8–1,8 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541274
Schab, bez kości	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540355
Schab, z kością	ok. 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540356
Prosiak, cały	ok. 15–20 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541313

Świnia iberico od Iberdeli

LOKALIZACJA: Hiszpania

- » **Globalny wybór produktów premium:**
Od 2005 roku firma Iberdeli importuje luksusowe specjalty mięsne z pięciu kontynentów – od szynki iberyjskiej, przez wołowinę galicyjską, po japońską wołowinę Wagyu.

» **Najwyższe wymagania jakościowe:**
Produkty pochodzą od certyfikowanych partnerów, którzy przestrzegają wysokich standardów w zakresie dobrostanu, higieny i jakości – idealnych dla smakoszy.
- » **Nowoczesne centrum logistyczne:**
Od 2020 roku Iberdeli łączy pod jednym dachem biuro, chłodnię o powierzchni 1600 m², kuchnię pokazową i dojrzewalnię – wszystko po to, aby zapewnić doskonałą jakość.

» **Niezawodna obsługa i elastyczność:**
Jako uznany partner, Iberdeli oferuje jasne umowy oraz szybką i przejrzystą usługę dostawy.

Wieprzowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Karczek		ok. 1,0 kg na opakowanie	560483
Brzuch, bez kości	ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	561256
Polędwica	ok. 350 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560204
Żeberka, French Rack, 10 żeber	ok. 2,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	563106
Podgardle, z tłuszczem		ok. 1,0 kg na opakowanie	561429
Schab	ok. 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560205
Pluma	ok. 140–190 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	562429
Preso	ok. 450 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	560794
Secreto	ok. 500 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	560484
Żeberka	ok. 850 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	560749



Jamones Ibericos Blazquez

JAMONES
BLÁZQUEZ

📍 **LOKALIZACJA:** Hiszpania

» **Tradycja rodzinna od 1932 roku:**

Jamones Blázquez łączy tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią od czterech pokoleń, zapewniając niezmiennie wysoką jakość mięsa i szynki iberyjskiej.

» **Certyfikowane pochodzenie Ibérico:**

Wszystkie zwierzęta pochodzą z hodowli iberyjskiej i spełniają surowe kryteria normy Ibérico – zapewniającej najwyższą przejrzystość produktów i najwyższą jakość.

» **Karmienie żołądziami dla doskonałego smaku:**

Żywienie żołądziami zapewnia mięsno-orzechowy aromat – idealny do dań o niepowtarzalnym smaku.

» **Powolne dojrzewanie dla uzyskania idealnego marmurkowego wyglądu:**

Dłuższy okres hodowli zapewnia doskonały rozkład tłuszczu – dzięki czemu mięso jest wyjątkowo delikatne, soczyste i ma zrównoważony smak.



Kotlet Iberico



Iberico Secreto

Warto wiedzieć

Jamones Blázquez produkuje w Guijuelo (Salamanka), regionie o idealnym mikroklimacie do naturalnego dojrzewania szynki. Suche powietrze, wysokość i powolny proces dojrzewania sprzyjają intensywnym aromatom – to zaleta dla kuchni, które stawiają na smak i wysoką jakość.

Wieprzowina

	Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Dry Aged Iberico	Kotlet	❄ ok. 4,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	563223
		❄ ok. 250 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	563224
Iberico	Żeberka	❄ ok. 1,5–2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	563225
	Pluma	❄ ok. 250 g na sztukę	ok. 1,0 kg na opakowanie	563227
	Secreto	❄ ok. 400–600 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	563228
	Presa	❄ ok. 600 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	563230
	Secreto	❄ ok. 450 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	563231
	Policzki	❄ ok. 1,3–2,0 kg na sztukę	ok. 1,0 kg na opakowanie	563222
	Brzuch bez kości	❄ ok. 1,3–2,0 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	563260
	Polędwica	❄ ok. 250 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	563232



Iberico Pluma



Iberico Presa



Wieprzowina

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Wieprzowina – kiełbasy gotowane i parzone

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bawarska wątrobianka	ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540651
Kaszanka w pęcie, wędzona	ok. 500 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540669
Bregenwurst (Braunschweiger) wędzona	ok. 150 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	541884
Monachijska biała kiełbasa w zalewie	ok. 150 g na parę	7 par w opakowaniu	543232
Pinkel (Schlemmer)	ok. 200 g na sztukę	8 sztuk w opakowaniu	540768
Pinkelwurst	ok. 80 g na sztukę	ok. 1,2 kg na opakowanie	541716
Kiełbaski wiedeńskie	ok. 45 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	540676
Kiełbaski wiedeńskie	ok. 70 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	543084

Wieprzowina – kiełbaski do smażenia i grillowania

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pieczona kiełbasa	ok. 25 g na sztukę	ok. 450 g na op.	543389
Kiełbasa pieczona, oryginalna turyńska, gotowana	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540742
Kiełbasa z Tuluzy	10 sztuk w opakowaniu	ok. 1,6 kg na opakowanie	543637



Bratwurst, gruba, nieparzona



Wątrobianka z wieprzowiny Apfelschwein

Wieprzowina – kiełbasy i wędliny

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Guanciale	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543131
Lardo	ok. 1,3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543130
Mortadella Original	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540672
Mortadella Castello	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543121
Pancetta, rolada	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543124
Pancetta płaska	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543129
Pancetta, płaska	ok. 1,5–2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540706
Salsiccia, pikantna	ok. 100 g na sztukę	5 sztuk w opakowaniu	542957
Masa Salsiccia		ok. 2,0 kg na opakowanie	543210
Coppa	ok. 0,8 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543123
Coppa, krojona	250 g na tackę	1 tacka	543127

Wieprzowina – szynka gotowana i łopatka

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Staroniemiecka szynka gotowana	ok. 2,0–2,5 kg na sztukę	543003
Szynka gotowana	ok. 1,9 kg na sztukę	540324
Szynka gotowana, krojona	ok. 500 g na tackę	540658
Szynka praska	ok. 6,0 kg na sztukę	540473
Szynka rozmarynowa	ok. 2,5 kg na sztukę	540666
Virginia Honigschinken	ok. 2,5 kg na sztukę	540737



Żeberka

Wieprzowina - Szynka surowa

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Szynka wędzona	ok. 3,5 kg na sztukę	540734
Szynka parmeńska	ok. 5,0 – 7,0 kg na sztukę	540675
Szynka parmeńska w blokach	ok. 2,5 kg na sztukę	541390
Szynka parmeńska, krojona	300 g na opakowanie	541799
Szynka parmeńska, bez kości, ze skórką	ok. 3,0 kg, 1/2 sztuki	540712
Pata Negra, z kością	ok. 7,0 kg na sztukę	540741
Pata Negra, bez kości, 22–28 miesięcy	ok. 3 kg na sztukę	540661
Prosciutto Crudo, krojone	ok. 500 g na tackę	543125
Szynka San Daniele, bez kości, ze skórką	ok. 5 - 6 kg na sztukę	540674
Szynka szwarcwaldzka, krojona	ok. 500 g na opakowanie	540690
Serrano, cała	ok. 7,5 kg na sztukę	540681
Szynka serrano	ok. 2,0 kg na sztukę	540670
Serrano, krojona	ok. 500 g na opakowanie	541707
Wędzony speck z Południowego Tyrolu	ok. 2,0 kg na sztukę	540327
Szynka truflowa	ok. 4,0 kg na sztukę	543132

Wieprzowina – świeże mięso, boczek i pieczeń

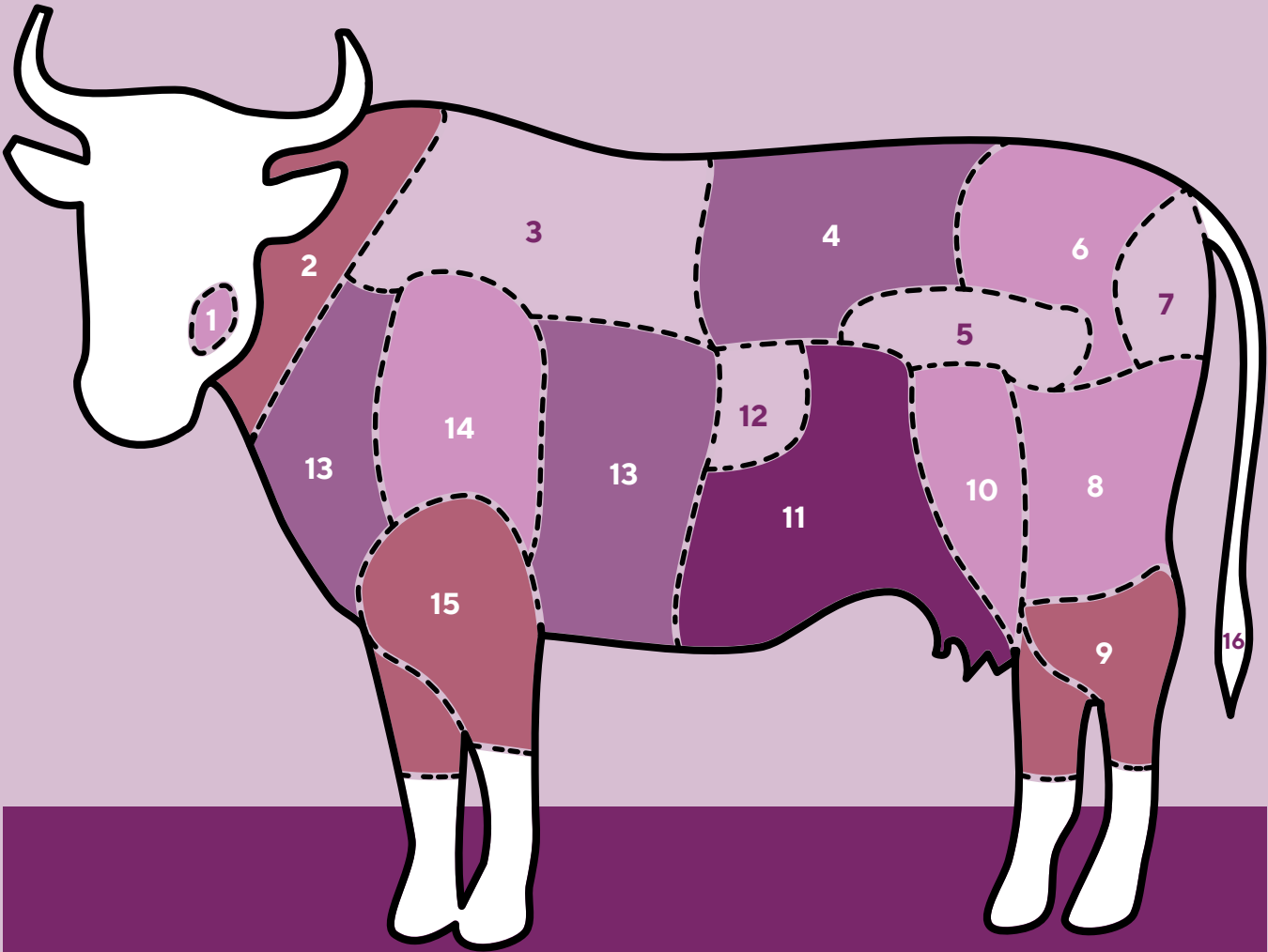
Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Boczek w plasterkach		ok. 1,0 kg na opakowanie	560470
Boczek w plastrach, ułożony	ok. 1,0 kg na sztukę		543016
Golonka	ok. 800 g na sztukę		540575
Mięso z golonki	ok. 1,0 kg na opakowanie		540537
Grillowana golonka	ok. 600 – 800 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540416
Mielone mięso	ok. 1,0 kg na opakowanie		540405
Tylna noga, peklowana	ok. 1,0 kg na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	540378
Tylna noga, niepeklowana	ok. 1,0 kg na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	540377
Iberico Secreto ❄️	ok. 400 – 600 g na sztukę	2 –3 sztuki w opakowaniu	563187
Karkówka	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540395
Kotlet z karkówki	ok. 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540396
Siatka otrzewna, luźna	ok. 1,0 kg na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	560212
Marynowana wieprzowina	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540500
Łopatka	ok. 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540539
Sznycel	ok. 180 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	541643
Sznycel	ok. 80 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	541840
Sznycel	ok. 160 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540821
Żeberka	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540407
Żeberka	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540616
Gicz wieprzowa, peklowana ❄️	ok. 250 – 350 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540582

Wieprzowina – surowe kiełbasy

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Chorizo	ok. 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541805
Landjäger	ok. 800 g na op.		540730
Mini kabanosy	ok. 35 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	540323
Mini-Chorizo	ok. 300 g na op.	1 sztuka w opakowaniu	540697
Rügenwalder Teewurst drobna	ok. 625 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540642
Rügenwalder Teewurst gruba	ok. 625 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540641
Salami z koprem włoskim	ok. 1,5 kg na sztukę		543118
Salami Milano	ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543117
Salami Milano, krojone	ok. 300 g na tackę	1 sztuka w opakowaniu	543126
Salami Spianata Dolce	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543119
Salami Spianata Piccante	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543120
Salami, trufle, krojone	ok. 300 g na tackę	1 tacka	543461
Salami, trufle, krojone	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543215
Schinkenknacker	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	541802
Krakauer	ok. 150 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540711
Metka cebulowa	ok. 800 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541801

Wołowina

podział



- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Policzki | 9. Gicz tylna |
| 2. Karkówka | 10. Kulka |
| 3. Antrykot | 11. Łata |
| 4. Rostbef | 12. Bavette |
| 5. Polędwica | 13. Mostek |
| 6. Biodrówka | 14. Łopatka |
| 7. Krzyżowa / Picanha | 15. Gicz przednia |
| 8. Zrazowa górna / dolna | 16. Ogon |

Black Ranch

DOBRE MIĘSO. ODPOWIEDNIE DO GATUNKU. NATURALNE.



📍 LOKALIZACJA: Argentyna

» Hodowla naturalna:

Bydło rasy Angus i Hereford pasie się przez cały rok na pampasach – ponad 100 rodzajów traw i dzikich ziół zapewnia optymalną wartość odżywczą i najlepszy smak mięsa.

» Autentyczny aromat:

Black Ranch to wyrazisty smak, ogniste aromaty i argentyńska radość życia – idealny dodatek do dań mięsnych o silnym charakterze.

» Najwyższa jakość z gwarancją pochodzenia:

Wszyscy hodowcy są znani i od wielu lat współpracują z producentem – zapewnia to pełną przejrzystość dystrybucji.

» Delikatne mięso, które przekonuje:

Hodowla na świeżym powietrzu gwarantuje wyjątkowo delikatne, aromatyczne mięso dla wymagających kuchni.

Wołowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Polędwica 3/4 lbs.	ok. 1,6 kg na sztukę	543408
Rostbef	ok. 4,0 kg na sztukę	543410
Antrykot	ok. 2,0 kg na sztukę	543406
Biodrówka	ok. 2,5 kg na sztukę	543409
Krzyżowa / Picanha	ok. 1,3 kg na sztukę	543411



Rostbef



Taurus Gold



📍 **LOKALIZACJA:** Urugwaj

» **Naturalna i etyczna hodowla zwierząt:**

Bydło pasie się przez cały rok na wolnym powietrzu, bez hormonów i środków zwiększających wydajność, pochodzi z kontrolowanej i zrównoważonej hodowli.

» **Wysokiej jakości pasza:**

Wyjątkowo długie karmienie (ponad 200 dni) wysokiej jakości zbożem (Grain Fed) sprawia, że mięso jest wyjątkowo delikatne i soczyste.

» **Zrównoważone rolnictwo:**

Producent stawia na praktyki przyjazne dla środowiska, takie jak energia odnawialna i zalesianie, dbając o zamknięty i zrównoważony cykl rolniczy.

» **Pochodzenie i jakość:**

Mięso pochodzi wyłącznie od bydła rasy Angus i Hereford z południa Urugwaju, które hodowane jest w idealnych warunkach klimatycznych. Mięso charakteryzuje się wyraźnym marmurkowatością, a tłuszcz śródmięśniowy zapewnia przyjemny, intensywny smak.



Antrykot

Warto wiedzieć

W **Urugwaju** stosowanie hormonów i innych substancji zwiększających wydajność w hodowli bydła jest zabronione przez prawo, dzięki czemu mięso jest wolne od pozostałości.

Wołowina

Inne produkty Wagyu firmy Taurus

od strony 63

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 5,0 kg na sztukę	543418
Bavette / Flanksteak	ok. 650 g na sztukę	543591
Mostek	ok. 4,2 kg na sztukę	543506
Polędwica 4/5 lbs	ok. 2,0 kg na sztukę	543412
Karkówka	ok. 5,0 kg na sztukę	543507
Łopatka / Oyster Blade	ok. 2,0 kg na sztukę	543416
Biodrówka	ok. 2,6 kg na sztukę	543597
Rostbef	ok. 4,9 kg na sztukę	543414



Do filmu

Chef's Choice

„Kucharze zawsze dążą do uzyskania wyjątkowego smaku – w tym zakresie Havelland Express jest idealnym partnerem. Dzięki swojej kompetencji i zrozumieniu zapewniają nam stałą satysfakcję”.

Christopher Schlang, Szef kuchni – Weissenhaus Private Nature Luxury Hotel

Ribeye – Antrykot



AlmOxx



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bawaria

» **Hodowla na pastwiskach i halach:**

AlmOxx współpracuje z małymi rolnikami z Bawarii. Zwierzęta pasą się na górskich halach, a zimą otrzymują paszę wolną od GMO i żyją w odpowiednich dla swojego gatunku oborach.

» **Naturalny wzrost:**

Zwierzęta rosną przez trzy lata, żywiąc się naturalną paszą. Dzięki temu mięso ma delikatne marmurkowe wykończenie i intensywny smak.

» **Dojrzewanie na kości:**

Producent pozostawia mięso na kościach na 3–6 tygodni (dojrzewanie na sucho lub na mokro). Ten tradycyjny proces dojrzewania intensyfikuje aromat, delikatność i orzechowy smak.

» **Regionalne i zrównoważone:**

Przetwarzają wyłącznie mięso pochodzące z Bawarii – ubite w sposób bezstresowy, lokalnie rozbierane i pakowane. Gwarantuje to krótkie trasy transportu, przejrzystą pochodzenie i regionalną wartość dodaną.

Wołowina

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	543502
Polędwica	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	543549
Biodrówka	ok. 2,5 – 3,5 kg na sztukę	543504
Rostbef	ok. 4,0 – 6,0 kg na sztukę	543548
Comber cały, z kością	ok. 25,0 – 35,0 kg na sztukę	543536



Antrykot – jałówka

Peter Mattfeld
& Sohn

JAKOŚĆ I ŚWIEŻOŚĆ Z TRADYCJI – OD 1950 ROKU

*Peter Mattfeld & Sohn*

📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Hamburg

» **Świeżość non stop:**

Rozbiór mięsa odbywa się nieprzerwanie od niedzieli wieczorem do piątku – codziennie od godziny 4 rano świeży towar prosto z haka.

» **Globalna i regionalna:**

Rodzinna firma Mattfeld, działająca od 1950 roku na hurtowym rynku mięsnym w Hamburgu już w czwartym pokoleniu, mięso z całego świata i przetwarza regionalne mięso na potrzeby gastronomii.

» **System logistyczny:**

Dostawy w kontrolowanej temperaturze na terenie całej Europy – niezawodne, elastyczne i idealnie dopasowane do indywidualnych potrzeb klientów.

» **Cztery silne filary:**

Rozbiór mięsa, import hurtowy, hurtownie cash & carry, rynek świeżych produktów i produkcja wyrobów gotowych, aby zapewnić maksymalną różnorodność asortymentu.

Warto wiedzieć

Antrykot i rostbef dojrzewają przez 10 dni na kości.

Wołowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 3,0 – 4,5 kg na sztukę	543523
Tri-tip	ok. 1,8 kg na sztukę	542992
Polędwica	ok. 1,8 kg na sztukę	541908
Łopatka – Terres Major	ok. 400 g na sztukę	542990
Łopatka / Oyster Blade	ok. 1,5 – 2,5 kg na sztukę	543083
Ligawa	ok. 3 kg na sztukę	543402
Krzyżowa / Picanha	ok. 1,8 kg na sztukę	542991
Rostbef	ok. 4,0 kg na sztukę	541906

Polędwica wołowa





John
Stone



📍 **LOKALIZACJA:** Irlandia

➤ **Rodzinna firma z tradycjami:**

Od 1974 roku irlandzka rodzina rzeźników John Stone kontynuuje tradycję rzemiosła już w siódmym pokoleniu, będąc synonimem jakości i doświadczenia.

➤ **Perfekcyjnie dojrzewająca wołowina:**

Wołowina dojrzewa przez co najmniej trzy tygodnie na kościach w kontrolowanych warunkach, co nadaje jej intensywny, orzechowy i maślany smak.

➤ **Najlepsze rasy i hodowla pastwiskowa:**

Wykorzystuje się bydło rasy Angus i Hereford, które przez cały rok pasie się na irlandzkich pastwiskach, co wpływa pozytywnie na jakość mięsa i jego marmurkowatość.

➤ **Rygorystyczna selekcja i identyfikowalność:**

Współpraca z wybranymi hodowcami w Irlandii gwarantuje pełną przejrzystość pochodzenia i najwyższe standardy jakości.

Wołowina - Dry-Aged

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 2,5 - 3,5 kg na sztukę	543532
Stek T-Bone	ok. 0,9 - 1,1 kg na sztukę	543534
Stek Tomahawk	ok. 0,9-1,1 kg na sztukę	543529
Tomahawk w całości	ok. 4,5 - 6,0 kg na sztukę	543530
Polędwica	ok. 3,0 - 3,5 kg na sztukę	543531
Rostbef, „Center Cut”	ok. 3,0 - 4,0 kg na sztukę	543533
Short Ribs	ok. 1,0 kg /szt., 2 szt. / op.	543655



Polędwica



Chef's Choice

„Oprócz świetnego wyboru produktów, w Havelland-Express najbardziej cenię sobie to, że jest to firma rodzinna, która nie ma za sobą wielkich koncernów, jak inni dostawcy artykułów spożywczych”.

Philipp Below, Dyrektor zarządzający - Usagi, Monachium

Stek T-Bone





LOKALIZACJA: Niemcy, Dolna Saksonia

» **Dojrzewanie na sucho dla intensywnego smaku:**

Kilkutygodniowe dojrzewanie na kościach zapewnia delikatne mięso o ciemnym kolorze i orzechowo-maślanym aromacie – idealne do wysokiej jakości.

» **Gwarantowana jakość dzięki współpracy z rolnikami:**

True Wilderness współpracuje z rolnikami, którzy gwarantują najwyższe standardy hodowli i żywienia zwierząt – dla uzyskania naturalnego smaku.

» **Pochodzenie regionalne – pełna identyfikowalność:**

Bydło pochodzi wyłącznie z pastwisk w północnych Niemczech – idealne rozwiązanie dla gości i klientów, którzy zwracają uwagę na regionalność.

» **Różnorodność dla każdej kuchni i baru:**

Tomahawk, flank steak czy burger – asortyment obejmuje wysokiej jakości kawałki mięsa do kreatywnej kuchni i różnorodnych form sprzedaży.

Chef’s Choice

„Zawsze możemy polegać na Havelland Express. Współpraca z tą firmą jest dla nas bardzo przyjemna i zawsze jesteśmy zadowoleni”.

Dominik Penkert, Szef kuchni – palarnia kawy Dinzler, Irschenberg



Stek T-Bone

Wołowina - Dry Aged Nordish Beef

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mięsień łączący połówkę		ok. 1,0 kg na opakowanie	543254
Chateaubriand	ok. 400 - 500 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543255
Chateaubriand	ok. 500 - 600 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543256
Chateaubriand	ok. 600 - 700 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543257
Stek z rostbefu	ok. 500 - 700 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543238
Côte de Boeuf	ok. 500 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543241
Cowboy Steak	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543244
Delmonico Steak	ok. 300 - 400 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543243
Antrykot	ok. 4,0 - 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543251
Flank Steak	ok. 1,5 kg na sztukę	2 - 3 sztuki w opakowaniu	543248
Flat Iron	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543250
Gulasz, ręcznie krojony, drobny		ok. 2,0 kg na opakowanie	543391
Porterhouse Steak	ok. 1,1 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543239
Rostbef	ok. 5,0 - 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543253
Mielona wołowina przyprawiona, pakowana próżniowo		ok. 1,5 kg na opakowanie	543520
Kotlet z wołowiny	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543242
Żeberka wołowe bez kości	ok. 800 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543493
Żeberka wołowe	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543247
Comber, całość	ok. 20,0 - 30,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543236
T-Bone w całości	ok. 5,0 - 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543246
Stek T-Bone	ok. 600 - 800 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543240
Teres Major, Łopatka	ok. 300 g na sztukę	ok. 1,5 kg na opakowanie	543249
Stek Tomahawk	ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543237

Warto wiedzieć

Nordish Beef konsekwentnie stawia na bydło z północnych Niemiec – to nie tylko wzmacnia regionalne rolnictwo, ale także spełnia rosnące zapotrzebowanie na przejrzystość pochodzenia i lokalne mięso najwyższej jakości.



Nordish Färse

OD TRUE WILDERNESS



📍 LOKALIZACJA: Niemcy, Dolna Saksonia

- **Wysokiej jakości mięso o delikatnym marmurkowaniu:**
Mięso o intensywnej czerwonej barwie z delikatnym marmurkowatym wzorem – aromatyczne, delikatne i soczyste dzięki równomiernie rozmieszczonemu tłuszczowi.
- **Zbilansowane żywienie i powolny wzrost:**
Zwierzęta są karmione paszą o wysokiej zawartości zielonki i po około 2 latach, osiągając wagę 350 kg, są poddawane ubojowi. – dla naturalnej jakości i intensywniejszego smaku.

- **Suszenie zapewnia intensyfikację smaku:**
Suszenie (dry aged) zmniejsza wilgotność, pozostawiając tłuszcz – zwiększa aromat i kruchość w porównaniu z grubym mięsem bydlęcym.
- **Regionalne pochodzenie i kontrolowana obróbka:**
True Wilderness wykorzystuje niemiecką sztukę suszenia mięsa (certyfikowaną przez IFS) i przetwarza wyłącznie mięso wysokiej jakości – wszystkie zwierzęta są hodowane, tuczone i dojrzewają w północnych Niemczech.



„Ważne jest dla nas utrzymanie stałej jakości oraz wyjątkowych produktów. W Havelland Express znaleźliśmy niezawodnego partnera, który dokładnie spełnia te wymagania”.

Phillip Schlosshauer, Szef kuchni i **Moritz Busch**, Szef kuchni – Schloss Elmau, Krün



Irish Nature

EKSPORT WOŁOWINY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI OD 1989 ROKU.



📍 LOKALIZACJA: Irlandia

- **Bydło rasy Angus i Hereford karmione trawą:**
Hodowane w tradycyjnym systemie pastwiskowym w optymalnych warunkach klimatycznych. Bydło przez cały rok przebywa na pastwiskach, co ma pozytywny wpływ na dobrostan zwierząt, jakość mięsa i zrównoważony rozwój.
- **Naturalnie bogate w składniki odżywcze:**
Bogate w witaminy E i B, wapń, magnez i potas, a jednocześnie o niskiej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych. Naturalne żywienie sprawia, że mięso jest szczególnie lekkostrawne i zdrowe.

- **Opatentowana technologia Ultra-Tender:**
Naukowo udowodniona delikatność dzięki innowacyjnej metodzie dojrzewania z przedłużonym naturalnym rozkładem mięśni. Proces ten zapewnia wyjątkowo delikatną konsystencję i wysoką jakość produktu.
- **Dojrzewające przez 28 dni, pakowane próżniowo:**
Kontrolowane dojrzewanie na sucho zapewnia stałą najwyższą jakość i intensywny smak. Dzięki długiemu procesowi dojrzewania mięso nabiera zrównoważonego aromatu i pozostaje wyjątkowo delikatne.



Antrykot

Wołowina - Dry Aged Nordish Färse

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	543262
Polędwica, nieoczyszczona	ok. 2,3 – 3,0 kg na sztukę	543258
Polędwica, oczyszczona	ok. 2,5 kg na sztukę	543259
Rib Roast	ok. 4,0 – 6,0 kg na sztukę	543270
Stek Rib-Eye z kością	ok. 600 – 800 g na sztukę	543260
Rostbef, bez kości	ok. 5,0 – 7,0 kg na sztukę	543263
Tomahawk w całości, 3 żebra	ok. 4,0 kg na sztukę	543275
Stek Tomahawk	ok. 1,2 – 2,0 kg na sztukę	543261

Wołowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Côte de Doeuf, bez czapy	ok. 4,0 – 5,5 kg na sztukę	540556
Antrykot	ok. 2,0 – 2,5 kg na sztukę	541303
Polędwica, 3/4 lbs	ok. 1,8 kg+ na sztukę	540591
Polędwica, 4/5 lbs, nieoczyszczona	ok. 2,0 kg+ na sztukę	540349
Biodrówka	ok. 2,5 – 4,0 kg na sztukę	540552
Rostbef	ok. 6,0 – 8,0 kg na sztukę	540626
T-Bone	ok. 550 – 650 g na sztukę	540600
Stek Tomahawk	ok. 1,0 kg na sztukę	540562



Greater Omaha US Beef

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WOŁOWINA NA ŚWIECIE



LOKALIZACJA: USA, Nebraska i Południowa Dakota

- » **Tradycyjna firma z doświadczeniem:**
Firma Greater Omaha Packers Company (GOP) z USA od ponad 100 lat produkuje wysokiej jakości wołowinę – zwłaszcza z bydła rasy Black Angus i Hereford.
- » **Cechy jakościowe pasa kukurydzy:**
Dzięki czystej wodzie źródlanej, bogatym pastwiskom i specjalnej mieszance zbóż region ten dostarcza wyjątkowo delikatne, marmurkowe mięso o niepowtarzalnym smaku.

- » **Późne dokarmianie zbożem:**
Dopiero po około dwóch latach pasza jest wzbogacana zbożem, które nadaje mięsu dodatkową jakość.
- » **Hodowla na wolnym wybiegu ze specjalnym żywieniem:**
Bydło początkowo żyje na wolnym wybiegu na pastwiskach Nebraska i Południowej Dakoty, a następnie jest dokarmiane mieszanką paszową z kukurydzy przez okres do 200 dni na wolnym wybiegu.



Ribeye Antrykot

Wołowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ball Tip	ok. 1,0 - 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541267
Mostek	ok. 5,0 - 5,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541461
Chuck Flap	ok. 750 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543088
Chuck-Flap	ok. 2,0 - 3,0 kg na opakowanie	2 sztuki w opakowaniu	541367
Chuck Roll	ok. 6,0 - 8,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541200
Chuck Short Ribs	ok. 2,0 kg na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	541476
Polędwica, nieoczyszczona	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543615
Flank Steak	ok. 1,7 kg na opakowanie	2 sztuki w opakowaniu	543374
Hanging Tender	ok. 1,0 kg na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	541531
Inside Skirt	ok. 1,5 kg na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	543089
Ribeye Antrykot, oczyszczony	ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541199
Ligawa	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543090
Biodrówka	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540784
Strip Loin, Rostbief	ok. 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540563
T-Bone, w całości	ok. 9,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543361
Polędwica, oczyszczona	ok. 2,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540603
Teres Major	ok. 300 - 400 g na sztukę	8 sztuk w opakowaniu	541813
Top Blade, łopatka	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541173
Top Butt Cap, Krzyczowa / Picanha	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540502
Tri Tip	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540984



Wołowina

CZYSTA WOŁOWINA. CZYSTY SMAK.



LOKALIZACJA: Polska

Krzyżówki rasy Simmental:

Wołowina pochodzi ze starej rasy bydła, której mięso znane jest z intensywnego smaku i silnego marmurkowatości. Ta podstawa genetyczna zapewnia wyjątkowo soczyste i aromatyczne mięso.

Produkcja regionalna:

Jałówki rodzą się w Polsce, są tam tuczone, poddawane ubojowi i rozbierane – co gwarantuje niezmiennie wysoką jakość. Dzięki temu cały łańcuch wartości podlega ścisłej kontroli i jest przejrzysty.



Antrykot

Opatentowana technologia Ultra-Tender®:

Gwarantuje to delikatną wołowinę o doskonałej jakości i najdelikatniejszym marmurkowaniu. Proces ten został opracowany specjalnie w celu optymalnego wzmocnienia naturalnej delikatności mięsa.

Krótkie trasy transportowe:

Krótkie trasy transportowe dzięki optymalizacji lokalizacji uboju i rozbioru mięsa w najbliższym możliwym otoczeniu. Trasy transportowe o długości maksymalnie 300 km minimalizują ślad ekologiczny.



Stek z krzyżowej

Wołowina

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Policzki, oczyszczone, niekrojone		ok. 2,0 – 3,0 kg na opakowanie	543269
Policzki		ok. 4,0 – 5,0 kg na opakowanie	541532
Mostek	ok. 4,5 kg na sztukę		541426
Tri-Tip	ok. 1,5 kg na sztukę		541249
Antrykot	ok. 2,5 – 3,0 kg na sztukę		541298
Flank Steak	ok. 0,7 kg na sztukę	5 sztuk w opakowaniu	541248
Fałszywa polędwica	ok. 1,4 kg na sztukę		541250
Polędwica, oczyszczona	ok. 1,8 – 2,2 kg na sztukę		541301
Polędwica, oczyszczona	ok. 2,3 – 3,2 kg na sztukę		541302
Secreto, Spider Steak		ok. 2,0 kg na opakowanie	541457
Szpik kostny	❄ ok. 1,0 kg na opakowanie		562307
Karkówka	ok. 2,0 – 4,0 kg+ na sztukę		543360
Nerka	ok. 1,0 kg na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	541553
Zrazowa górna	ok. 6,0 kg na sztukę		541407
Rostbef	ok. 6,0 kg na sztukę		541299
Łopatką / Oyster Bład	ok. 2,5 – 4,0 kg na sztukę		540898
Rumsztyk, czysty	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę		541424
Żeberka	ok. 1,5 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	541251
Biodrówka	ok. 2,5 kg na sztukę		540419
Krzyżowa / Picanha	ok. 1,5 kg na sztukę		540555
T-Bone, 4-5 żeber	ok. 6,5 kg na sztukę		541630
Stek T-Bone, „Red & White”	ok. 550 – 700 g na sztukę		543625
Stek T-Bone, „Simply Steak”	❄ ok. 550 g na sztukę		563150
Stek Tomahawk, „Red & White”	ok. 0,8 – 1,2 kg na sztukę		543626
Stek Tomahawk, „Simply Steak”	❄ ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę		563151



Polędwica wołowa



Wołowina dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Warto wiedzieć

Podczas procesu suszenia **mięso z Gryzonii** traci około 50% swojej masy, dzięki czemu uzyskuje szczególnie intensywny, skoncentrowany aromat. Idealne do potraw, w których nawet niewielkie ilości zapewniają wspaniały smak.



Wędzone mięso z Gryzonii

Wołowina – szynka i kiełbasa

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Boczek, krojony		ok. 1,0 kg na opakowanie	543341
Bresaola	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543122
Bresaola krojona	ok. 250 g na tackę	1 sztuka w opakowaniu	543128
Wędzone mięso z Gryzonii	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540682
Salami	ok. 500 g na tackę	1 sztuka w opakowaniu	543599
Salami	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541218

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Wołowina	Mostek, Europa	ok. 3 kg na sztukę	540359
	Mostek, peklowany, Europa	ok. 3 kg na sztukę	540565
	Łopatka, Niemcy	ok. 4,0 – 5,0 kg na sztukę	540399
	Antrykot, Argentynien	ok. 2,5 kg na sztukę	540346
	Antrykot, Charolais, Niemcy	ok. 1,5 – 2,5 kg na sztukę	540456
	Polędwica, 3/4, oczyszczona, Urugwaj	ok. 1,6 kg na sztukę	543650
	Polędwica, 4/5, oczyszczona, Urugwaj	ok. 1,9 kg na sztukę	543651
	Polędwica, 3/4 lbs, Irlandia	ok. 1,6 kg na sztukę	540862
	Polędwica, Charolais, nieoczyszczona, Francja	ok. 3,4 – 4,0 kg na sztukę	543613
	Kości mięsne, piłowane ❄️	ok. 5,0 kg na karton	560861
	Kość stawowa, piłowana ❄️	ok. 5,0 kg na worek	560663
	Gulasz, z udźca, Europa	ok. 2,0 kg na opakowanie	540360
	Mielone mięso, Europa	ok. 1,0 kg na opakowanie	540361
	Mieszanka mielonego mięsa	ok. 1,0 kg na opakowanie	540414
	Żeberka z kością, Niemcy	ok. 4,5 kg na sztukę	540362
	Kość szpikowa, piłowana ❄️	ok. 5,0 kg na worek	560662
	Kość szpikowa, sezonowana na sucho, przecięta wzdłuż na pół ❄️	ok. 5,0 kg na karton	551016
	Zrazowa górna, Europa	ok. 8,0 – 10,0 kg na sztukę	540365
	Żebro poprzeczne, krótkie	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	540536
	Rostbef , Irlandia	ok. 4,0 – 7,0 kg na sztukę	540823
Ochse	Roladki nadziewane	ok. 200 – 250g na sztukę	541559
	Plastry rołaty	na życzenie	540413
	Comer, przy kości, Irlandia, Hereford	ok. 20,0 kg na sztukę	543396
	Tatar	ok. 1,0 kg na opakowanie	540588
	Łopatka / Oyster Blade, Europa	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	540426
	Biodrówka, Argentyna	ok. 2,5 kg na sztukę	540347
	Krzyzowa / Picanha , Europa	ok. 1,5 – 2,5 kg na sztukę	540350
	Ozór, peklowany, Europa	ok. 2,0 kg na sztukę	540560
	Ozór, Niemcy	ok. 2,0 kg na sztukę	540400
	Policzki, Irland ❄️	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	562246
	Schwanz, Niemcy ❄️	ok. 1,5 kg na opakowanie	560207
	Schwanz, Niemcy ❄️	ok. 1,0 kg na opakowanie	540411
	Schwanz, gesägt, Niemcy ❄️	ok. 1,0 kg na opakowanie	560206
	Schwanz, gesägt, Niemcy	ok. 1,0 kg na opakowanie	540506

Chef’s Choice



„W centrum uwagi znajdują się oczywiście produkty. Jednocześnie decydującą rolę odgrywają relacje międzyludzkie. Dzięki wieloletniej współpracy z panem Oehlerem z firmy Havelland-Express współpraca ta zawsze przebiega w atmosferze zaufania i konstruktywnej wymiany poglądów – zawsze można się z nim skontaktować i wspólnie znaleźć odpowiednie rozwiązanie”.

Lukas Markwalder, szef kuchni i **Jana Kämpfer**, gospodyni – Manon Brasserie Nouvelle, Berlin

Wagyu

język jakości

Japońska wołowina Wagyu należy do najbardziej ekskluzywnych rodzajów wołowiny na świecie. Wyjątkowa jakość mięsa jest wynikiem wielowiekowej tradycji, kontrolowanego chowu i precyzyjnej klasyfikacji znacznie przewyższających międzynarodowe standardy. Dla gastronomii klasyfikacja ta stanowi jasną wskazówkę przy wyborze, przetwarzaniu i komponowaniu menu.

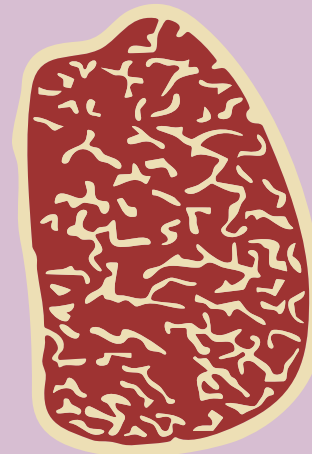
Klasyfikacja odbywa się poprzez połączenie liter i wartości liczbowych.

Litera – **A**, **B** lub **C** – informuje o tzw. **Yield Grade**, czyli wydajności mięsa w stosunku do masy ciała. A oznacza szczególnie wysoką wydajność i jest powszechnie stosowane w przypadku eksportowanych produktów premium. Kolejne poziomy jakości **od 1 do 5** opierają się na cechach sensorycznych, takich jak **kolor mięsa, struktura tłuszczu, połysk i konsystencja**.

Ocena ta zapewnia przejrzystość – nie tylko dla handlu, ale także dla kuchni, które świadomie pracują z różnymi rodzajami mięsa. Pozwala ona na klasyfikację kawałków mięsa, które nadają się na przykład do delikatnych potraw o finezyjnej strukturze lub do bardziej aromatycznych potraw o mocniejszej konsystencji.

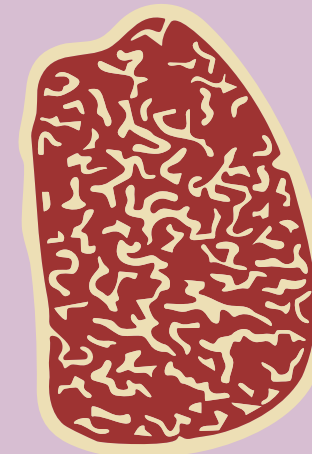
Na szczególną uwagę zasługują również regionalne pochodzenia: nazwy takie jak **Kobe**, **Matsusaka** czy **Ōmi** oznaczają nie tylko pochodzenie geograficzne, ale także konkretne linie hodowlane, metody żywienia i charakterystyczne profile smakowe. To zróżnicowanie otwiera szerokie możliwości dla kuchni skoncentrowanej na produkcie, w której pochodzenie i rzemiosło są równie ważne jak technika i prezentacja.

A 1



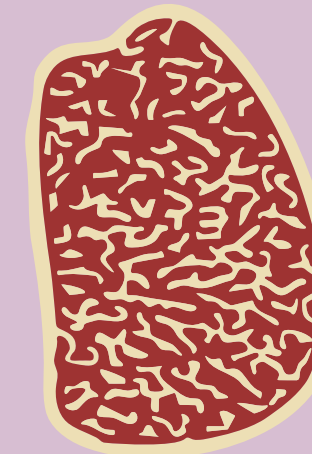
Niska jakość mięsa pomimo wysokiej wydajności
– **nie nadaje się do segmentu premium**

A 2



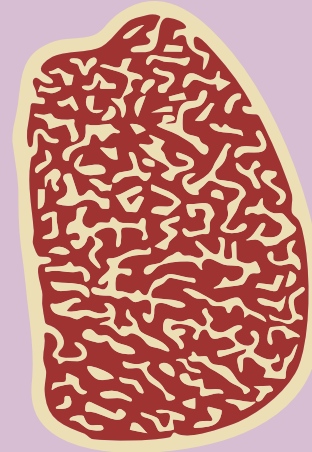
Lekkie marmurkowe wykończenie, nieco twardsza struktura
– **ograniczony zakres zastosowania**

A 3



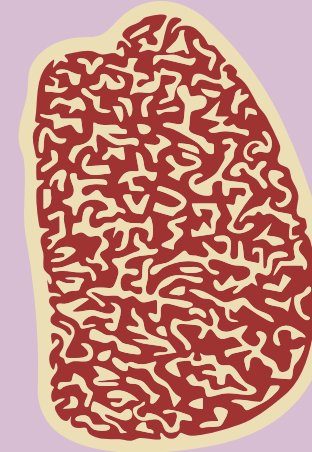
Solidna jakość, wyraźnie widoczne marmurkowe wykończenie
– **doskonale nadaje się do smażenia i grillowania**

A 4



Bardzo dobra konsystencja, delikatny tłuszcz, gładka struktura
– **idealne do wymagających potraw**

A 5



Najwyższy poziom jakości: delikatność, połysk, kolor i struktura tłuszczu w perfekcyjnym wydaniu.
– **do potraw surowych lub delikatnych (np. sashimi, tataki, sous-vide)**





Nice to Meat International

DOSTARCZAMY NAJLEPSZE MIĘSO!



LOKALIZACJA: Holandia

Wielokrotnie nagradzana jakość:

Nice to Meat zdobyło łącznie 11 medali podczas World Steak Challenge 2023 – w tym 8 złotych – między innymi za Stone Axe Australian Wagyu. Ich Creekstone Ribeye otrzymało nagrodę „North America’s Best Steak” (Najlepszy stek Ameryki Północnej).

Rygorystyczne certyfikaty i najwyższe standardy bezpieczeństwa żywności:

Nasz partner posiada certyfikaty FSSC 22000 i ISO 22000 oraz stosuje procesy zgodne z HACCP – gwarantujące bezpieczeństwo żywności w każdym łańcuchu dostaw.

Ekskluzywna usługa dry-aged i cięcia na miarę:

Siedziba firmy w Holandii (Almere) posiada własny magazyn do suszenia mięsa, gdzie odbywa się staranne ręczne porcjowanie oraz krojenie – rozwiązanie dla najlepszych restauracji i wymagających sklepów specjalistycznych.



Wagyu Antrykot

Chef’s Choice



„Havelland Express łączy wiele regionalnych produktów i promuje liczne manufaktury. To idealnie do nas pasuje”.

Michael Kempf, szef kuchni – Restaurant Facil, Berlin

Taurus – Wagyu „Darling Downs”

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bavette / Flanksteak, MBS 4-5	❄️	ok. 0,9 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	562975
Policzki wołowe	❄️	ok. 0,6 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	563105
Łopatką / Oyster Blade	❄️	ok. 2,3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	563044
Biodrówka		ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541155

Inne produkty wołowe od Taurus **od strony 44**



Wagyu łopatką

Wagyu z Japonii

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Antrykot, Gunma, A5+	❄️	ok. 3,5 kg na sztukę		562344
Antrykot, Gunma, A5+		ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543522
Antrykot, Hokkaido, A5	❄️	ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę		562930
Antrykot, Hokkaido, A5+	❄️	ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę		562931
Polędwica, Gunma, A5+		ok. 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543455
Polędwica, Hokkaido, A5+	❄️	ok. 4,0 kg na sztukę		562879

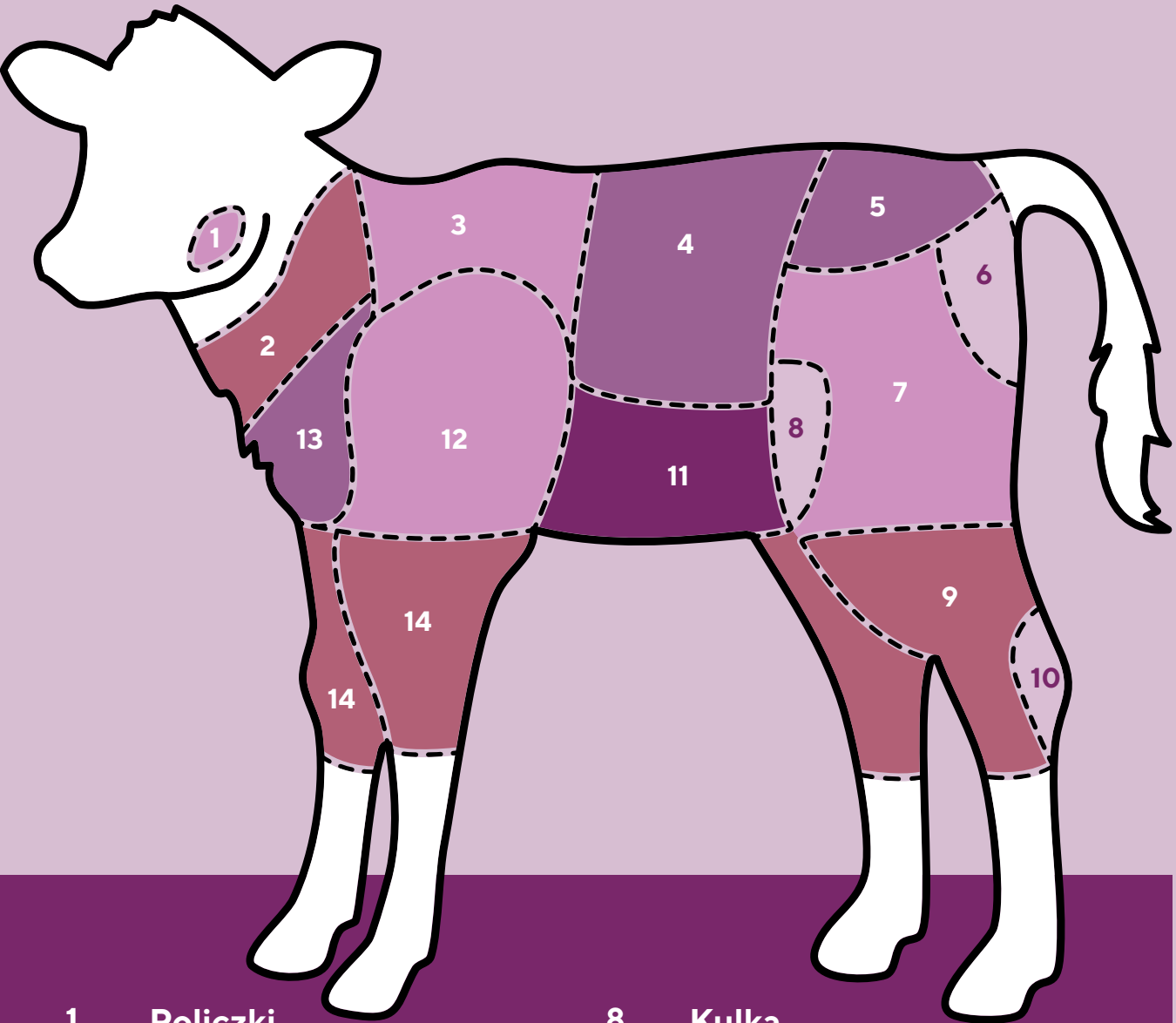
Wagyu z Japonii „Kagoschima”

Produkt		Ilość na artykuł	Numer artykułu
Antrykot, A5+	❄️	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	563090
Rostbef, A5+	❄️	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	563091
RinderPolędwica, A5+	❄️	ok. 4,0 kg na sztukę	562881
RinderPolędwica, A5	❄️	ok. 4,0 kg na sztukę	562546
RinderPolędwica, A4	❄️	ok. 4,0 kg na sztukę	562547

Wagyu Flat Iron



Cielęcina podział



- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. Policzki | 8. Kulka |
| 2. Karkówka | 9. Gicz tylna |
| 3. Antrykot | 10. Osso Buco |
| 4. Rostbef | 11. Mostek |
| 5. Biodrówka | 12. Łopatka |
| 6. Krzyżowa / Picanha | 13. Mostek |
| 7. Zrazowa górna/dolna | 14. Gicz przednia |



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Dolna Saksonia

➤ **Cielęcina sezonowana na sucho:**

Nordish Veal oferuje wyjątkowo delikatną, chudą cielęcinę o subtelnym smaku – idealną do potraw, które wyróżniają się na tle potraw o intensywnym smaku wołowiny.

➤ **Hodowla oparta na krowach:**

Cielęta są karmione mlekiem matki lub krowy mamki – sprzyja to ich zdrowiu i dobremu samopoczuciu oraz zapewnia bezstresowe, wysokiej jakości mięso.

➤ **Najwyższej klasy uszlachetnianie:**

Rico Schlegel przetwarza wyłącznie cielęcinę najwyższej jakości – gwarancję stałej, najwyższej jakości w kuchni dla smakoszy.

➤ **Naturalna koncepcja żywienia:**

Mleko matki i trawa zamiast przemysłowych pasz – to sprawia, że cielęcina Nordish Veal jest szczególnie lekkostrawna i wspiera zrównoważoną, przyjazną dla zwierząt produkcję mięsa.

Chef's Choice



„Od wielu lat Havelland Express potrafi zrobić dla nas wszystko, co możliwe, i nas wspiera. Dzięki skupieniu się na regionalności i manufakturach idealnie pasują do naszej firmy”.

Ronny Siewert, Szef kuchni
– restauracja Friedrich Franz –
Grand Hotel, Heiligendamm

Cielęcina – Nordish Veal

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kotlet	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543349
Kotlet	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543350
Chateaubriand	ok. 300 – 400 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543344
Żeberka Dry Aged	ok. 550 g na sztukę	ok. 2,5 kg na opakowanie	561955
Kotlet porcje	ok. 350 – 400 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543347
Schab	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543348
Rostbef, T-Bone	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543345
Stek T-Bone	ok. 350 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543358
Stek Tomahawk	ok. 600 – 800 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543346

Peters Farm



LOKALIZACJA: Holandia

» **Hodowla zgodna z potrzebami gatunku z certyfikatem:**

Cielęta żyją w małych stadach, mają swobodę ruchu i samodzielnie decydują o tym, co jedzą – co zostało oficjalnie potwierdzone holenderskim certyfikatem „Besser Leben” (lepsze życie).

» **Gwarantowana identyfikowalność:**

Peter’s Farm stawia na przejrzystość pochodzenia i zrównoważoną hodowlę zwierząt – to mocny argument przemawiający za odpowiedzialną gastronomią i handlem.

» **Najwyższa jakość dla smakoszy:**

Delikatna cielęcina o subtelnym smaku, idealna do wykwintnych potraw – popularna w najlepszych restauracjach i ceniona przez smakoszy na całym świecie.

» **Indywidualna opieka i karmienie:**

Każde cielę otrzymuje indywidualną opiekę i wysokiej jakości pożywienie z mleka dla cieląt, paszy wielozbożowej i surowej – dla zdrowego rozwoju i najlepszej tekstury mięsa.



Zeberka

Warto wiedzieć

Peter’s Farm oznacza najwyższej jakości cielęcinę z pełną możliwością śledzenia pochodzenia. Cielęta żyją w małych stadach, z wolnym biorytmem i samodzielnym wyborem karmienia, co redukuje stres i poprawia jakość mięsa. Połączenie dobrostanu zwierząt, wysokiej jakości żywienia oraz certyfikowanej zrównoważoności sprawia, że Peter’s Farm jest cenionym wyborem w wykwintnej gastronomii.

Kalb

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Policzki, jasne, bez nacięć		ok. 1,0 kg na opakowanie	543223
Antrykot	ok. 900 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543371
Polędwica, jasna	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543164
Polędwica, jasna, oczyszczona	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543588
Kotlet, jasne, 6 żeber	ok. 1,6 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543036
Biodrówka jasna, bez skóry	ok. 1,2 kg na sztukę	ok. 4,5 kg na opakowanie	543366
Wątroba, jasna	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543037
Zrazowa górna, jasna, bez skóry	ok. 3 kg na sztukę	ok. 1,5 kg na opakowanie	543585
Ossobuco, jasne, 5 plasterków	ok. 300 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543403
Schab, jasny, krótki	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543163
Ligawa, jasny	ok. 0,8 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543165
Pieczeń z łopatki, jasna	ok. 1,1 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543051
Krzyżowa, jasna	ok. 0,9 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543050



Chef’s Choice

„Produkty są fantastyczne, szczególnie cenię sobie dostęp do małych manufaktur.”

Joschua Tepner, Szef kuchni - The Dutch, Kolonia



Ossobuco



Ciełęcina

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Ciełęcina – produkty przetworzone

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mielone mięso, Europa		ok. 1,0 kg na opakowanie	540476
Bratwurst, z osłonką	ok. 100 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	540341
Gulasz, wycięty z udźca, Europa		ok. 2,0 kg na opakowanie	540459
Udziec krojony, Europa		ok. 2,0 kg na opakowanie	540518

Ciełęcina i produkty z kości

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kotlet, 5 żeber, Holandia	ok. 1,7 – 2,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540864
Antrykot, Holandia	ok. 1,0 – 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540433
Polędwica, nieoczyszczona, Holandia	ok. 1,0 – 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540566
Polędwica jasna, oczyszczona	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543588
Racica, Europa	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540513
Racica, parzona, piłowana	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541841
Zrazowa górna z mięśnieniem	ok. 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543364
Zrazowa górna premium, chude bez skóry	ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540447
Zrazowa górna bez mięśnia , jasna	ok. 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541512
Zrazowa górna bez skóry, jasna	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543585
Kości grzbietowe cielęce	❄	ok. 10,0 kg na karton	560469
Schab , jasny	ok. 4,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541511
Schab krótki jasny		ok. 1,5 kg na sztukę	543163
Schab jasny z błoną		ok. 3,5 kg na sztukę	543589
Schab oczyszczony		ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	543636
Schab, jasny, Włochy	ok. 3,0 – 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541587
Schab oczyszczony z błoną, Holandia	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540629
Schab, jasny,cały oczyszczony, Niemcy	ok. 3,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543357
Ogon cielęcy, cały, Europa		ok. 1,0 kg na opakowanie	540392
Ogon cielęcy, krojony, Europa		ok. 1,0 kg na opakowanie	540425
Ogon cielęcy, krojony, Europa	❄	ok. 1,0 kg na opakowanie	560211
Biodrówka, Holandia	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540510
Biodrówka, jasna, oczyszczona Holandia	ok. 1,2 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543395
Biodrówka, oczyszczona,, Holandia	ok. 1,3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540931

Antrykot



Warto wiedzieć

Cielęcina idealnie nadaje się do delikatnych połączeń smakowych – doskonale wchłania przyprawy i zioła, nie tracąc przy tym swojego charakterystycznego smaku..



Antrykot

Cielęcina – potrawy duszone i klasyczne dania

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
„Golden Coin”, Holandia	ok. 350 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	543498
Mostek, bez kości, Europa	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540380
Tri-Tip, Holandia	0,5 – 0,9 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540752
Gicz tylna, Holandia	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540899
Gicz tylna, jasne, Włochy	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543635
Karkówka, Holandia	ok. 4,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540435
Kulka cielęca, Europa	ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540387
Onglet, Holandia	ok. 0,3 – 0,4 kg na sztukę	ok. 1,0 kg na opakowanie	541288
Ossobuco, 5 plastrów, Holandia	ok. 0,3 kg na sztukę	ok. 1,5 kg na opakowanie	543404
Pieczeń z łopatki, Holandia	ok. 1,1 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543390
Łopatką, bez kości, Holandia	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540391
Ligawa, Holandia	ok. 0,7 – 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540817
Ligawa, jasna, Holandia	ok. 0,7 – 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543415
Żeberka, Holandia	ok. 500 – 700 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	541429
Krzyżowa / Picanha, Holandia	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540952
Krzyżowa, jasna, Niemcy	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541510

Cielęcina - podroby

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Policzki, premium, Holandia		ok. 1,0 kg na opakowanie	540614
Policzki, jasne, nie nacinane, Holandia		1 sztuka w opakowaniu	543569
Grasica, Holandia		ok. 1,0 kg na opakowanie	543086
Serca, oczyszczone, Holandia		ok. 1,0 kg na opakowanie	543085
Serce, Holandia	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541049
Flaki, Niemcy		ok. 1,0 kg na opakowanie	540440
Wątroba, jasna, Włochy	ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543623
Wątroba, Holandia	ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540428
Głowa, Holandia	 ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560193
Nerki, Europa		ok. 1,0 kg na opakowanie	540390
Tłuszcz nerkowy, Europa		ok. 1,0 kg na opakowanie	543046
Ozór, Europa	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540394
Ozór, peklowany, Europa	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540541

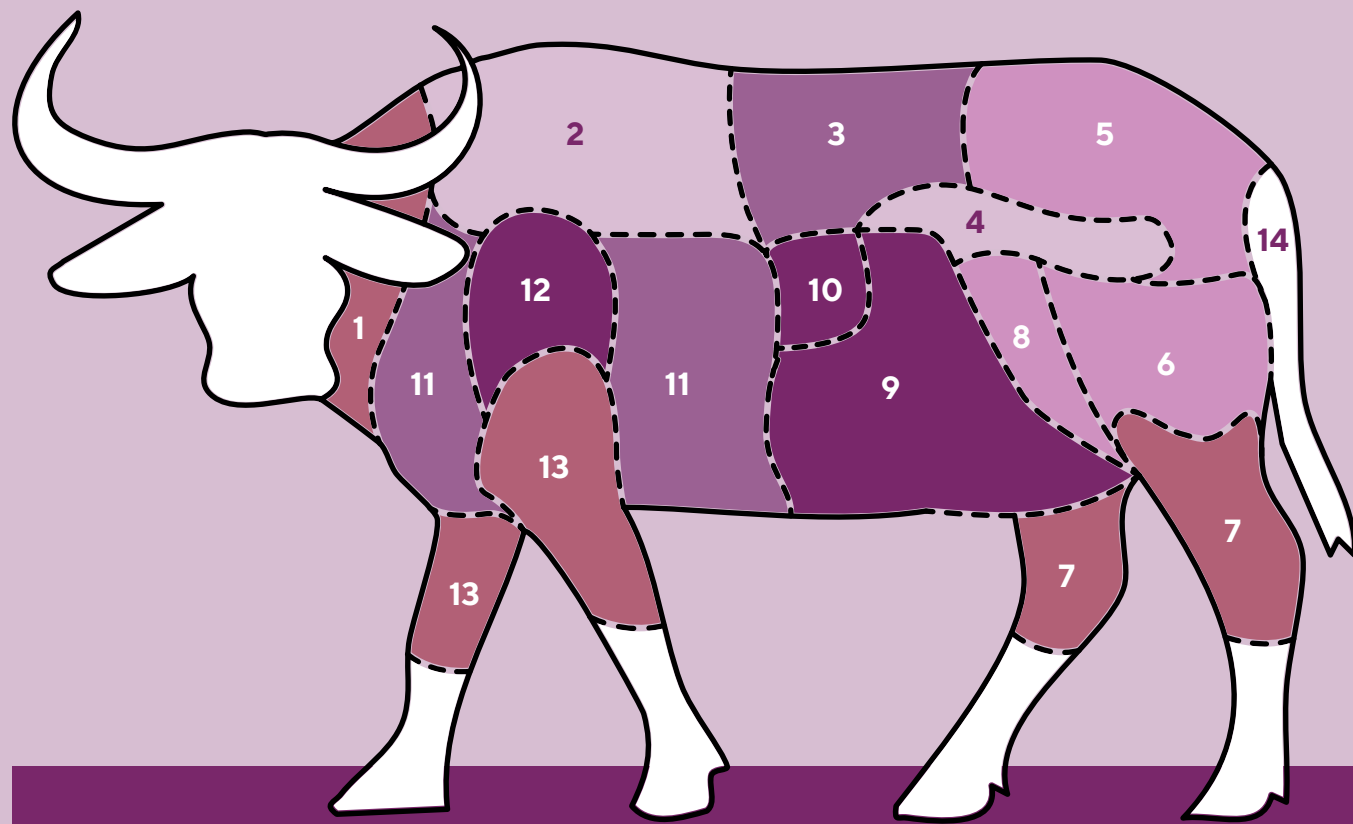


Stek z krzyżowej

Cielęcina - Sznycel

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Sznycel	ok. 120 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540528
	ok. 140 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	541161
	ok. 160 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540793
	ok. 180 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540794
	ok. 90 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	541566
	ok. 70 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543633

Mięso bawole podział



- | | | | |
|----|-----------------------|-----|----------------------|
| 1. | Karkówka | 8. | Kulka |
| 2. | Antrykot | 9. | Łata |
| 3. | Rostbef | 10. | Bavette / Flanksteak |
| 4. | Polędwica | 11. | Mostek |
| 5. | Biodrówka | 12. | Łopatka |
| 6. | Zrazowa górna / dolna | 13. | Gicz przednia |
| 7. | Gicz tylna | 14. | Ogon |



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- » **Hodowla na wolnym wybiegu zgodna z gatunkiem:**
Bawoły wodne żyją przez cały rok na wolnym powietrzu, bez paszy treściwej i hormonów – hodowane są również cielęta samce.
- » **Wykorzystanie od nosa do ogona:**
Zamiast oferować wyłącznie szlachetne części zwierzęcia, Büffel Bill sprzedaje całe zwierzę – w sposób zrównoważony i pełen szacunku.

- » **Mozzarella di Bufala D.O.P.:**
Mozzarella z mleka bawolego pochodzi z małej serowni w Kampanii i jest tradycyjnie wytwarzana ręcznie w 100% z mleka bawolego.
- » **Zdrowe mięso najwyższej jakości:**
Mięso bawole jest wyjątkowo niskotłuszczowe, bogate w białko i zawiera dużo żelaza oraz kwasów omega-3 – stanowi wysokiej jakości alternatywę dla wołowiny.



„Havelland Express wyraźnie komunikuje naszą wyjątkową, polegającą na hodowli samców bawołów zamiast ich utylizacji – to naprawdę niezwykle!”

Manuel Reuss, założyciel – Büffel Bill

Mięso bawole

Inne produkty firmy Büffel Bill

od strony 206

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Polędwica, Center Cut	ok. 600 g na sztukę	300050
Polędwica	ok. 2,0 kg na sztukę	541828
Rib Eye	ok. 1,5 – 2,2 kg na sztukę	542932

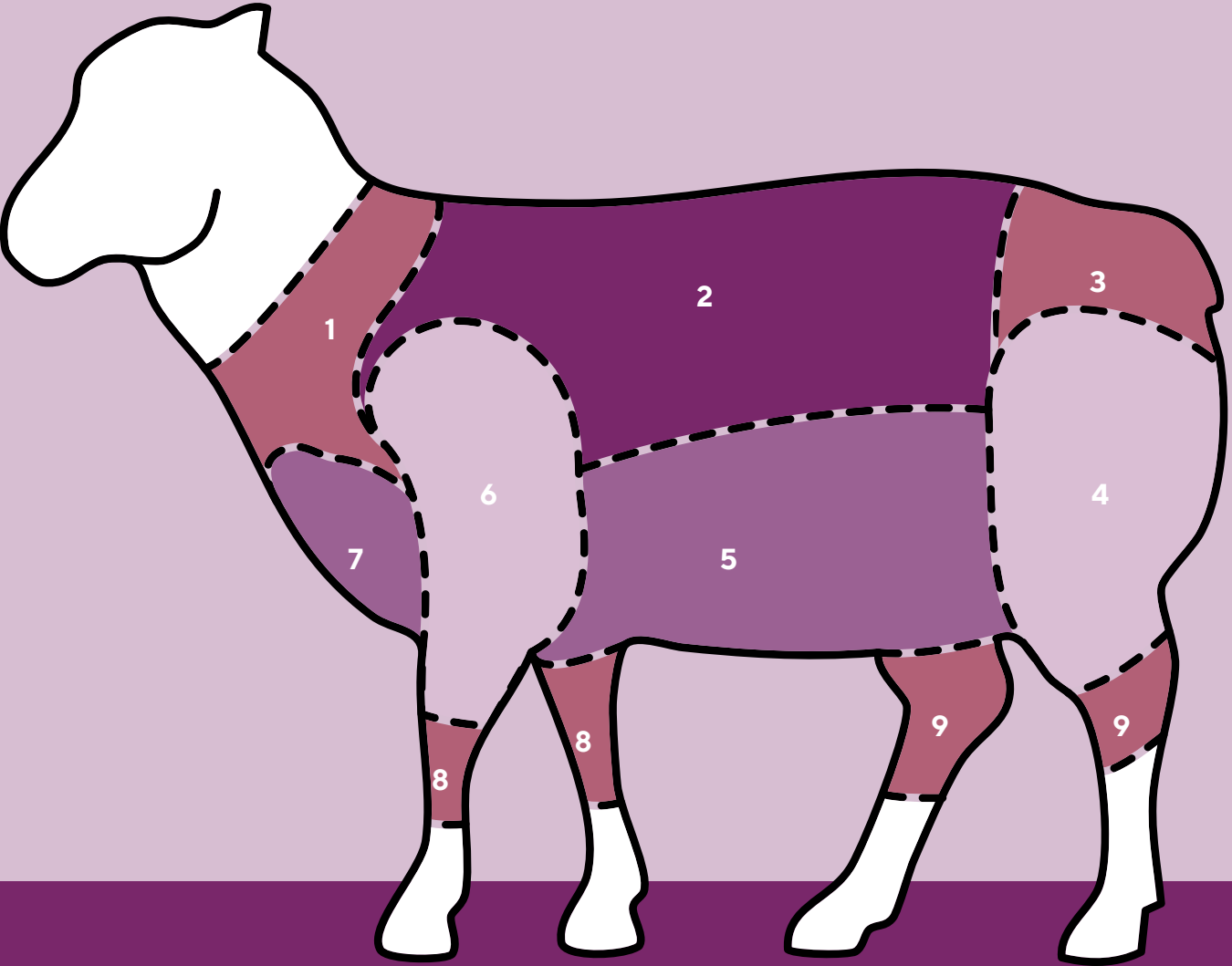
Szwabski pieróg

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Z nadzieniem z mięsa bawolego	ok. 100 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	532280



Jagnięcina

podział



- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. Karkówka | 6. Łopatka |
| 2. Comber/ Schab / Polędwica | 7. Mostek |
| 3. Biodrówka | 8. Gicz przednia |
| 4. Udziec | 9. Gicz tylna |
| 5. Brzuch/łata | |



📍 **LOKALIZACJA:** Wielka Brytania

- **Tradycja i rozwój:**
Od 1976 roku firma Dunbia przekształciła się z rodzinnego przedsiębiorstwa w głównego przetwórcę mięsa w Europie, kładącego nacisk na jakość od gospodarstwa do talerza.
- **Pewne rolnictwo:**
Ponad 30 000 brytyjskich i irlandzkich rolników dostarcza najwyższej jakości jagnięcinę i wołowinę – w ramach partnerstwa, zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i w oparciu o powiązania regionalne.

- **Innowacyjna obróbka:**
Najnowocześniejsza technologia w zakresie trybowania, pakowania i identyfikowalności zapewnia stałą świeżość, jakość i bezpieczeństwo żywności.
- **Przejrzystość pochodzenia i gwarancja jakości:**
Dunbia ściśle współpracuje z ponad 30 000 brytyjskich i irlandzkich rolników. Pełna identyfikowalność i zrównoważona hodowla gwarantują stałą jakość – niezbędną dla kuchni o najwyższych wymaganiach w zakresie przejrzystości produktów.

Chef's Choice



„W Havelland-Express po długich poszukiwaniach znaleźliśmy niezawodnego partnera, który jest dla nas równorzędnym partnerem i który rzeczywiście może zapewnić nam jakość, jakiej oczekujemy”.

Maarten Feldmeijer, Szef kuchni
– restauracja Hyatt-Glashaus, Kolonia

Jagnięcina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Comber, 75mm	ok. 650 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543177
Gicz tylna	ok. 350 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543175
Biodrówka z tłuszczem	ok. 300 - 450 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	543184
Udziec, z kością	ok. 2,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543179
Udziec, bez kości	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543174
Schab, bez błony	ok. 300 g na sztukę	5 sztuk w opakowaniu	543178
Karkówka	ok. 200 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	543219
Comber, bez kości, z tłuszczem	ok. 300 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543598
Comber	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543176
Żeberka	ok. 350 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543211
Łopatka, z kością	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543172
Łopatka, bez kości	ok. 1,5 - 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543173



Silver Fern Farms

NAJLEPSZA JAGNIĘCINA I WOŁOWINA Z NOWEJ ZELANDII



LOKALIZACJA: Nowa Zelandia

» **Prawdziwa tradycja rolnicza:**

Silver Fern Farms zostało założone jako spółdzielnia i do dziś pozostaje w rękach rolników. Wielu udziałowców to aktywni rolnicy – stanowi to podstawę jakości i zaufania.

» **Trawa zamiast zboża:**

Zwierzęta pasą się swobodnie na pastwiskach i żywią się głównie trawą. Siano i kiszonka są podawane tylko w razie potrzeby – Silver Fern Farms oznacza naturalną hodowlę zgodną z dobrostanem zwierząt.

» **Chude i bogate w składniki odżywcze:**

Mięso z hodowli pastwiskowej zawiera mniej tłuszczu, ale za to więcej witamin A i E, kwasów omega-3 oraz sprzężonego kwasu linolowego. Jest bogate w składniki odżywcze, ma delikatną konsystencję i jest smaczne.

» **Jakość z odpowiedzialnością:**

Producent stawia na zrównoważone rolnictwo, przejrzystość i mięso o znanym pochodzeniu. Jakość zaczyna się od hodowli – a kończy na smaku.

Jagnięcina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Comber	❄ ok. 350 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	560258
Polędwica	❄	ok. 400 – 500 g na opakowanie	560264
Podudzie tylne	❄ ok. 300 – 400 g na sztukę	3 sztuki w opakowaniu	560254
Biodrówka,, z tłuszczem	❄ ok. 300 – 400 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	561428
Biodrówka, bez tłuszczu	❄ ok. 150-200 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	560268
Udziec, z kością	❄ ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560259
Udziec, bez kości	❄ ok. 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560255
Schab bez kości	❄	ok. 250 g na opakowanie	560266
Łopatka z kością	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560667

Łopatka jagnięca z kością



Wołowina

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Antrykot	ok. 3,5 – 4,0kg na sztukę	541065
Polędwica, 3/4 lbs	ok. 1,5 kg na sztukę	541148
Polędwica, 4/5 lbs	ok. 2,5 kg na sztukę	541237
Rostbef	ok. 4,0 kg na sztukę	540619



Antrykot



Schwäbisch Hall

GDZIE JAGNIĘTA CIESZĄ SIĘ KRAJOBRAZEM



Jagnięcina dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

LOKALIZACJA: Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- **Regionalne i identyfikowalne:**
Jagnięcina pochodząca z hodowli zgodnej z potrzebami gatunku, bezpośrednio od rolników z Hohenlohe. W pełni identyfikowalne, od gospodarstwa do kuchni.
- **Bez inżynierii genetycznej i dodatków:**
Hodowla naturalna bez inżynierii genetycznej, antybiotyków i środków zwiększających wydajność. Dla prawdziwej, czystej przyjemności jedzenia mięsa.
- **Smak dzięki wypasowi:**
Pastwiska bogate w zioła zapewniają delikatne mięso o wyśmienitym smaku – idealne do przygotowania wysokiej jakości potraw z jagnięciny.
- **Zrównoważone i przyjazne dla zwierząt:**
Hodowla na pastwisku, krótkie trasy transportowe i wysokie standardy dobrostanu zwierząt – idealne rozwiązanie dla zrównoważonych kuchni profesjonalnych.

Jagnięcina

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Polędwica		ok. 1,0 kg na opakowanie	543544
Gicz tylna	ok. 0,4 kg na sztukę	5 sztuk w opakowaniu	543545
Comber	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543542
Udziec, z kością	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543539
Kotlet	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543543
Comber, z kością	ok. 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543620
Łopatką z kością	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543540
Łopatką bez kości	ok. 0,7 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543541

Jagnięcina mleczna

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Jagnięcina mleczna, cała, Pireneje, Hiszpania	ok. 7,0 – 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540244
Jagnięcina mleczna, podwójny udziec, z kością, Pireneje, Hiszpania	ok. 1,8 – 2,5 kg	1 sztuka w opakowaniu	543462
Jagnięcina mleczna, udziec, z kością, Pireneje, Hiszpania	ok. 900 – 1300 g	1 sztuka w opakowaniu	543463
Jagnięcina mleczna, Comber, z kością	ok. 1,6 – 3,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540238
Jagnięcina mleczna, Łopatką, z kością, Pireneje, Hiszpania	ok. 600 – 900 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540246
Kózka mleczna, z kością, Pireneje, Hiszpania	ok. 4,0 – 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540245

Jagnięcina

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Kości	❄	ok. 15,0 kg na karton	562417
Mielone	❄	ok. 1,0 kg na opakowanie	540262



Żeberka



Królik z Beelitz

NATÜRLICH. REGIONAL. GENUSS PUR

LOKALIZACJA: Niemcy, Brandenburgia

- » **Firma rodzinna:**
Królik z Beelitz pochodzi z tradycyjnej rodzinnej hodowli w Beelitz, która od pokoleń słynie z wysokiej jakości i regionalności.
- » **Najwyższa jakość:**
Karmienie odbywa się głównie regionalnymi paszami, co ma pozytywny wpływ na smak i zrównoważony rozwój.
- » **Pochodzenie regionalne:**
Hodowla i przetwórstwo odbywają się w Beelitz. Gwarantuje to krótkie trasy transportu i maksymalną świeżość.
- » **Niezawodna jakość:**
Zwierzęta są hodowane przez cały rok w niezmiennych warunkach, co gwarantuje stałą jakość produktów.



Kurczak z Preignitz

LOKALIZACJA: Niemcy, Brandenburgia

- » **Sama natura, bez antybiotyków:**
Hodowane na wolnym wybiegu w regionie Prignitz, bez sztucznych dodatków i antybiotyków. Rezultat: doskonała jakość mięsa dzięki zdrowemu rozwojowi.
- » **Soczystość dzięki wadze i hodowli:**
Dzięki hodowli na wolnym wybiegu, zgodnie z potrzebami gatunku, kurczaki osiągają znacznie większą wagę, a jednocześnie są wyjątkowo soczyste i mają doskonały smak.
- » **Powoli dojrzewający smak:**
Co najmniej 54 dni hodowli oraz karmienie kukurydzą nadają mięsu wyjątkową delikatność, intensywny smak i złocistożółty kolor.
- » **Gwarancja regionalności i świeżości:**
Produkowane w Beelitz z codzienną dostawą. Każdy produkt jest regionalny, świeży i niezawodnie dostępny dla wymagających kuchni.

Królik

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bratwurst, parzona		ok. 100 g na sztukę		540230
Królik, luzem		ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540222
Królik, luzem	❄️	ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	562252
Udziec, z kośćmi		ok. 200 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543267
Udziec, z kośćmi	❄️	ok. 200 g na sztukę	15 sztuk w opakowaniu	562074
Kości		ok. 1,0 kg na opakowanie		540221
Wątroba		ok. 50 g na sztukę	ok. 1,0 kg na opakowanie	540224
Nerki		ok. 1,0 kg na opakowanie	1 sztuka w opakowaniu	540235
Pieczeń		ok. 0,8 -1,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541076
Comber, z kośćmi	❄️	ok. 300 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	562073
Comber, z kośćmi		ok. 300 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540225
Comber, bez kości		ok. 250 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543268
Comber, bez kości		ok. 350 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540228
Comber, filet		ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540226
Comber, filet	❄️	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	562072

Chef's Choice



„Mamy wiele wspólnych cech, które pozytywnie wpływają na naszą współpracę. Uważamy, że produkty Havelland Express są świetne, doradztwo Hanno jest doskonałe, a zarówno my, jak i Havelland jesteśmy Freakstotable”.

Sebastian Brugger, Szef kuchni – Bullerei, Hamburg

Kurczak

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pierś bez skóry, bez kości	ok. 600 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543031
Pierś, Supreme	ok. 300 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543266
Pierś, Supreme	ok. 250 g na sztukę	ok. 1,2 kg na opakowanie	541812
Skrzydółka z kurczaka	ok. 1,0 kg na opakowanie		543033
Skrzydło, trzyczęściowe, próżniowe		ok. 3,0 kg na opakowanie	543450
Skóra		ok. 500 g na opakowanie	543030
Korpus, pak. próżniowo	ok. 2,0 kg na worek		541843
Udo, bez skóry, bez kości	ok. 250 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	543029
Udo, bez kości, ze skórą	ok. 250 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	543032
Udo, bez grzbietu	ok. 220 g na sztukę	6 sztuk na opakowanie	543035
Kurczak	ok. 1,7 – 1,9 na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541614
Kurczak	ok. 1,7 – 1,9 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543605
Podudzie z kością	ok. 120 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543034

Borgmeier Frischgeflügel

Z PASJI DO NAJLEPSZEGO SMAKU

LOKALIZACJA: Niemcy, Nadrenia Północna-Westfalia

» **Tradycja od trzech pokoleń:**

Od ponad 120 lat rodzinna firma Borgmeier z siedzibą w regionie Paderborn zajmuje się odpowiedzialną hodowlą drobiu metodami rzemieślniczymi. Doświadczenie, wiedza i pasja zapewniają stałą jakość i zaufanie – z pokolenia na pokolenie.

» **Technika, jakość, kontrola:**

Nowoczesne urządzenia, wykwalifikowany personel i rygorystyczne kontrole jakości zapewniają higienę, świeżość i bezpieczeństwo produktów. W ten sposób firma Borgmeier niezawodnie i konsekwentnie spełnia wymagania profesjonalnych kuchni.

» **Regionalność z odpowiedzialnością:**

Borgmeier współpracuje z lokalnymi rolnikami. Krótkie trasy transportowe, przejrzyste procesy i hodowla przyjazna zwierzętom gwarantują świeżość, jakość i zrównoważone produkty – prawdziwy atut dla nowoczesnych kuchni.

» **Więcej niż drób:**

Oprócz świeżego drobiu asortyment obejmuje również najwyższej jakości specjały mięsne i wędliny. Produkty sezonowe zapewniają różnorodność – idealną dla kuchni, które cenią sobie różnorodność, smak i regionalność.

Kurczak

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pierś, bez skóry, bez kości	brak	ok. 3,0 kg na tackę	543604
Pierś, Supreme	4 – 7 sztuk na opakowanie	ok. 3,0 kg na tackę	543333
Pierś, bez skóry, bez kości	ok. 3,0 kg na tackę		541447
Skrzydła z kurczaka	ok. 80 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	541656
Skóra	ok. 800 g na opakowanie		541836
Korpus	ok. 10,0 kg na karton		541535
Udko, bez grzbietu	ok. 240 – 270 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	543481
Kurczak	ok. 1,3 -1,8 kg na sztukę		541128
Kurczak	ok. 1,3 -1,8 kg na sztukę	4 sztuki na karton	540205
Udko, ze skórą, bez kości	ok. 160 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	541819

Udko, bez skóry, bez kości	ok. 170 – 220 g na sztukę	ok. 2,0 kg na opakowanie	540211
----------------------------	---------------------------	--------------------------	--------



Kurczak Supreme



Filet z piersi

Indyk

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Indyk	ok. 4,0 – ok. 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540124
Indyk	ok. 6,0 – 9,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540150
Indyk	ok. 9,0 – 11,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541073
PutenUdziec	ok. 2,5 kg na sztukę	4 sztuki w skrzynce	541788

Kurczak

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kurczak, "Big Polli"	ok. 2,0 – 2,4 kg na sztukę	4 sztuki na karton	541107
Pierś, pojedyncza	ok. 600 g na tackę	6 tacek na karton	543629
Pierś, pojedyncza	ok. 170 – 190 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	540207
Skrzydła z kurczaka	ok. 80 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	541412
Pałki z kurczaka, przyprawione	ok. 130 – 150 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	540854
Pałki z kurczaka, nie przyprawione	ok. 130 – 150 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	541174
Skrzydło, z końcówką, luźne		ok. 5,0 kg na karton	543465
Serca		ok. 1,0 kg na opakowanie	541536
Kurczak, luzem	ok. 1,2 – 1,4 kg na sztukę	4 sztuki na karton	540853
Wewnętrzne filety		ok. 3,0 kg na tackę	541763
Korpus		ok. 10,0 kg na karton	560218
Udko, bez grzbietu	ok. 240 – 270 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	541176
Udko, bez grzbietu, luzem	ok. 150 – 170 g na sztukę	ok. 10,0 kg na karton	543564
Wątroba		ok. 1,0 kg na opakowanie	541615
Żołądki		ok. 1,0 kg na worek	541874
Udko ze skórą, bez kości	ok. 600 g na tackę	6 tacek na karton	543630
Udko ze skórą, bez kości		ok. 3,0 kg na tackę	543319
Udko bez skóry, bez kości		ok. 3,0 kg na opakowanie	543359
Udko, bez gotowania, ze skórą, luzem		ok. 10,0 kg na karton	543638
Udko bez kości, ze skórą	ok. 280 g na sztukę	ok. 3,0 kg na tackę	541370
Udka, bez kości, bez skóry, luzem	brak	ok. 10,0 kg na karton	543603
Spei3, gewürzt		ok. 1,0 kg na opakowanie	541090
Supreme	7 – 10 sztuk w opakowaniu	ok. 2,0 kg na opakowanie	540220
UnterUdziec, mit Haut mit Knochen	ok. 600 g na tackę	6 Schalen na karton	543631



Dithmarscher Geflügel

TRADYCJA, KTÓREJ MOŻNA ZAUFAĆ.

LOKALIZACJA: Niemcy, Brandenburgia

- **150 lat tradycji hodowli na północy:**
Od ponad 150 lat „gęs z Dithmarschen” jest synonimem wyjątkowo żywotnych gęsi, które mogą być hodowane na pastwiskach i charakteryzują się doskonałym stosunkiem mięsa do tłuszczu i kości.
- **Hodowla na wolnym wybiegu z dużą ilością ruchu:**
Wszystkie gęsi są hodowane na wolnym wybiegu o powierzchni co najmniej 15 m² na zwierzę – co przyczynia się do dobrostanu zwierząt i jakości mięsa.
- **Karmienie bliskie naturze dla najlepszego smaku:**
Gęsi otrzymują zbilansowaną mieszankę paszową składającą się w 70% z zbóż (w tym pszenicy i kukurydzy) oraz dużą ilość świeżej zielonki.
- **Delikatne suszenie i skubanie:**
Kosztowny proces suszenia, a następnie częściowo ręcznego skubania zapewnia wyjątkowo delikatne mięso wysokiej jakości.

Gęsi i kaczki

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Wątróbka z kaczki	❄	ok. 1,0 kg na opakowanie	561291
Pierś gęsi, na tuszy	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka	540153
Wątróbka gęsia	❄	ok. 1,0 kg na worek	560214
Tusza gęsi	❄	ok. 10,0 kg na karton	560227
Podroby gęsie	❄	ok. 1,9 kg na opakowanie	560753
Gęsie udko świeże	ok. 500 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540152
Gęsie udko	❄ ok. 500 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	560767
Gęs opasowa	ok. 4,0 –6,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	570100
Gęs opasowa	❄ ok. 4,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	562914



Geflügelhof Nobis

SMAK I STARANNOŚĆ, KTÓRE PRZEKONUJĄ

LOKALIZACJA: Niemcy, Dolna Saksonia

- **Hodowla zgodna z potrzebami gatunku:**
Kaczki i gęsi w gospodarstwie Nobis rosną w warunkach zapewniających im więcej przestrzeni niż wymagają tego przepisy prawne, z dużą ilością ściółki i słomy, co gwarantuje zdrowie produktów drobiowych.
- **Pasza bogata w zboża:**
Zwierzęta są karmione paszą składającą się w ponad 2/3 ze zbóż i kukurydzy, co sprzyja uzyskaniu delikatnego aromatu i doskonałej równowagi między mięsem a tłuszczem.
- **Metoda suszenia:**
Nobis stosuje delikatną metodę suszenia bez użycia gorącej wody. Dzięki temu skóra zachowuje swoje właściwości aromatyczne, co jest widoczne i wyczuwalne w smaku.
- **Wszystko w jednym miejscu:**
Hodowla, ubój i sprzedaż odbywają się bezpośrednio w gospodarstwie – zapewnia to pełną kontrolę i identyfikowalność od jajka do gotowego produktu.

Kaczka z Oldenburga

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Pierś z kaczki	❄ ok. 370 – 370 g na sztukę	563047
Kaczka z grilla, cała	❄ ok. 2,0 kg na sztukę	563045
Kaczka z grilla, cała	❄ ok. 2,3 kg na sztukę	563046
Kaczka , cała	❄ ok. 2,1 kg na sztukę	563096
Kaczka , cała	ok. 2,1 kg na sztukę	543553

Warto wiedzieć

Kaczka z Oldenburga jest hodowana w gospodarstwie drobiarskim Nobis w systemie chowu z wolnym wybiegiem. Pochodzi z regionu o łagodnym klimacie, jest karmiona wyłącznie paszą roślinną bogatą w zboża, a gospodarstwo korzysta z tradycyjnych metod przetwórstwa, w tym delikatnego suszenia. Rezultat: wyjątkowo delikatne mięso z piersi, wysoka jakość i autentyczny smak północnych Niemiec.

Silver Hill



Drób
dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

📍 LOKALIZACJA: Irlandia

» Najwyższa jakość z gwarancją pochodzenia:

Silver Hill działa w Irlandii od 1962 roku i kontroluje cały łańcuch – od hodowli po pakowanie. Gwarantuje to stałą jakość i pełną identyfikowalność.

» Bezstresowy ubój dla lepszego smaku:

Przed ubojem kaczki są uspokajane i relaksowane przy pomocy muzyki – zmniejsza to poziom hormonów stresu i zapewnia wyjątkowo soczyste, aromatyczne mięso.

» Szeroki asortyment produktów dla wykwintnej kuchni:

Od kaczki po pekińskiego, przez confit, po marynowane piersi kaczki – Silver Hill oferuje świeże i mrożone produkty do kreatywnych i wymagających koncepcji kulinarnych.

» Pasza wolna od GMO i zwierzęta w centrum uwagi:

Kaczki karmione są naturalną karmą składającą się z pszenicy, kukurydzy i soi – bez modyfikacji genetycznych. Wzmacnia to zdrowie zwierząt i spełnia najwyższe standardy zrównoważonego rozwoju.

Kaczka

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pierś	❄️	ok. 200 g na sztukę	20 sztuk na karton	562341
z głową	❄️	ok. 2,6 kg na sztukę	1 sztuka na karton	563042
'Silver Hill Duck'	❄️	ok. 2,0 kg na sztukę	1 sztuka na karton	562006



„Współpracujemy, ponieważ Havelland Express wspiera małe przedsiębiorstwa i firmy rodzinne. Ponadto są oni niezawodni pod względem jakości i obsługi”.

Lukas Bachl, Szef kuchni – Ritz – Carlton Berlin

Perliczka

Francja

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pierś, Supreme	ok. 160 -180 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540130
Pierś, Supreme	ok. 180 - 220 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	541696
Korpus	❄️	ok. 5,0 kg na karton	560216
Udko	4 sztuki w opakowaniu	8 sztuk w opakowaniu	540779
Udko, bez kości, ze skórą	ok. 150 g na sztukę	20 sztuk na karton	543394
Perliczka	ok. 1,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540123

Drób karmiony kukurydzą

Francja

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kurczak	bez kości, pak. próż.	ok. 750 - 800 g na sztukę	4 sztuki na karton	543519
	Pierś, Supreme	ok. 170 - 200 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540104
	Pierś, Supreme	ok. 230 g+ na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540181
	Udko	ok. 250 g - 270 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540149
Kaczka	samica, chuda, luzem	ok. 2,0 kg na sztukę	6 sztuk na karton	543419
Pisklę		ok. 400 - 450 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540196
Pularda		ok. 1,2 - 1,4 kg na sztukę	4 sztuki na karton	540790

Warto wiedzieć

Przepiórki i gołąbie od wieków uważane są za wykwintne przysmaki. Ich delikatne, aromatyczne mięso jest szczególnie bogate w białko, ma niską zawartość tłuszczu i szybko się gotuje – idealne do kreatywnych potraw. Przepiórki pochodzą zazwyczaj z kontrolowanych hodowli naziemnych, podczas gdy gołąbie są tradycyjnie hodowane w małych gospodarstwach rodzinnych – prawdziwe dzieło sztuki rzemieślniczej!



Tauben Royal

Gołąbie i przepiórki

Francja

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Gołąbie	Pierś, Supreme	ok. 90 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	543079
	Pierś, Supreme	ok. 35 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540138
	Imperiale, luzem, bez głowy	ok. 250 g na sztukę	10 sztuk na karton	541663
	Korpus	❄️	ok. 5,0 kg na karton	560242
	Udko	ok. 20 – 40 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu, 8 opakowań na karton	541522
	Miéral, Efilée	ok. 500 – 550 g na sztukę	10 sztuk na karton	543500
Przepiórki	Royal	ok. 540 – 580 g na sztukę	4 sztuki na karton	540191
	Patroszone, skrzydło z kością skrzydłową	ok. 100 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu, 8 opakowań na karton	540215
	patroszone, bez głowy	ok. 230 g+ na sztukę	10 sztuk na karton	541209
	Jajko, gotowane	48 sztuk w słoiku	6 słoików w skrzynce	530220
	Jumbo	ok. 170 – 200 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	540127
	Korpus	❄️	ok. 5,0 kg na karton	560239
	Udziec	ok. 25 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	540147
	Royale, z głową i pazurami, luzem	ok. 250 g na sztukę	10 sztuk na karton	543546

Drób

Francja



Bresse Poularde

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bresse Poularde, Mairret, luzem	ok. 1,5 kg na sztukę	6 sztuk na karton	540168
Pierś gęsi, wędzona	ok. 600 – 800 g na sztukę	1 sztuka w op.	540698
Pierś gęsi, wędzona krojona	ok. 300 g na sztukę	1 opakowanie	540745
Kogut, Mairret, luzem	ok. 3,5 – 4,5 kg na sztukę	4 sztuki na karton	540170
Wątróbka drobiowa		ok. 1,0 kg na worek	560877
Pierś z czarnego kurczaka Supreme	ok. 150 – 260 g na sztukę	2 sztuki w op.	541452
Sot l'y laisse, pak. próż.	ok. 1,0 kg na opakowanie		540164

Poussin

Francja

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pierś, Supreme	ok. 70 g na sztukę	8 sztuk na opakowanie	543460
Poussin, bez kości	4 sztuki w opakowaniu	3 opakowania na karton	540135
Poussin	ok. 400 g na sztukę		540125
Udko	ok. 80 – 100 g na sztukę	8 sztuk na opakowanie	543459



Poussin



Przepiórka gotowa do pieczenia



Indyk

Indyk

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Pierś, samica, bez skóry, bez kości		ok. 1,2 kg na sztukę	543171
Udko, ze skórą, z kością		ok. 2,5 kg na opakowanie	543145
Cały indyk		ok. 6,0 – 8,0 kg na sztukę	560249

Gęś zbożowa
Polska

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pierś	2 sztuki w opakowaniu	ok. 1,05 kg na opakowanie	560653
Udko	ok. 1,05 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	560657
Gans, ganz	ok. 4,2 kg na sztukę	3 Stück na karton	560245
	ok. 4,4 kg na sztukę	3 Stück na karton	560244
	ok. 4,8 kg na sztukę	3 Stück na karton	560503
	ok. 4,6 kg na karton	3 Stück na karton	560476



Gęś

Drób – wyroby wędnicze

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Drób	Boczek, krojony		ok. 0,25 kg na tackę	543342
	Wątrobianka, delikatna	ok. 900 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540732
	Wątrobianka, delikatna	ok. 900 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540732
	Kiełbaska	ok. 50 g na sztukę	20 sztuk w opakowaniu	540740
Pute	Bierschinken, geschnitten	ok. 500 g na tackę	1Schale na opakowanie	540649
	Mostek, Natur, geschnitten	ok. 500 g na opakowanie	1opakowanie	540320
	Mostek, Paprika, geschnitten	ok. 500 g na opakowanie	1opakowanie	540660
	Mostek, geräuchert	ok. 2,2 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	541419
	PutenMostek, schier	ok. 2,0 kg na opakowanie	1opakowanie	543640



Udko z kaczki karmionej kukurydzą



Pierś z kaczki karmionej kukurydzą



Prasowana kaczka



Udko z kaczki

Kaczka

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kaczka	Barbarie, samica, luzem	ok. 1,5 kg na sztukę	6 sztuk na karton	541584
	Ente, Polen	ok. 2,2 kg na sztukę	6 – 7 sztuk na karton	561278
	Udko confit	4 sztuki na worek	ok. 1,0 kg na worek	543595
Pras. kaczka	Pierś	ok. 230 – 450 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543586
	Podwójna pierś na korpusie	ok. 600 – 900 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	543516
	Samiec, Efilée	ok. 3,1 kg na sztukę	2 sztuki na karton	543567
Kaczka piżmowa	Pierś, samica karm. kukurydzą	ok. 170 – 220 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	543405
	Pierś, samiec	ok. 300 – 400 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540151
	Pierś, samica karm. kukurydzą	ok. 170 – 2 20 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540851
	Pierś samica	ok. 200 g+ na sztukę	ok. 5,0 kg na karton	562136
	Serca		ok. 1,0 kg na opakowanie	540114
	Udko, samiec	ok. 350 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540136
	Udko, samiec	ok. 350 g na sztukę	ok. 5,0 kg na karton	560232
	Udko, samica	ok. 200 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540145
	Żołądki		ok. 1,0 kg na opakowanie	540200
Kaczka karmiona kukurydzą	Pierś	ok. 180-220 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu, 10 opakowań na karton	541291
	Challans, samica, luzem	ok. 1,6 -1,8 kg na sztukę	3 sztuki na karton	543452
	Udko	ok. 180-220 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu, 10 opakowań na karton	541290



Spindler Wild

GDZIE DZIKA PRZYRODA POZOSTAJE DZIKA.



LOKALIZACJA: Niemcy, Meklemburgia-Pomorze Przednie

- » **Mięso dziczyzny bez stresu:**
Dzika zwierzyna, wolna od stresu związanego z ubojem, dostarcza mięso o optymalnej dojrzałości, maksymalnej kruchości i aromacie – idealne dla wymagającej gastronomii.

» **Zdrowy produkt naturalny:**
Spindler Wild zawiera o 20% mniej tłuszczu niż mięso zwierząt hodowlanych i nie zawiera pozostałości leków – idealna dla klientów dbających o zdrowie.
- » **Pełna identyfikowalność:**
Każde zwierzę jest dostarczane z metką i dokumentem towarzyszącym – zapewnia to pełną przejrzystość i bezpieczeństwo dla handlu i klientów końcowych.

» **Świeżość i różnorodność z jednego źródła:**
Świeżo rozebrane i przetworzone bezpośrednio w zakładzie – od dziczyzny po kiełbasę z dziczyzny, wszystko z jednego źródła.



„Komunikacja zawsze odbywa się na równi. W Havelland Express widać, że dostawcy są partnerami”.

Joachim Jasmand, Spindler Wild

Jeleń

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Gulasz, ręcznie krojony	❄️	ok. 2,5 – 5,0 kg na worek	560840
Gulasz, ręcznie krojony		ok. 3,0 kg na worek	540299
Polędwica	❄️	ok. 1,5 kg na opakowanie	560583
Udo, bez kości	❄️	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	560277
Udo, bez kości		ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	540315
Łopatka	❄️	ok. 0,7 – 1,2 kg na sztukę	562289
Comber z kośćmi		ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	540303
Comber, bez kości		ok. 3,0 kg na worek	540292

Dzik i warchlak

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bratwurst	❄️	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	562220
Comber z warchlaka, bez kości		ok. 3 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	562915
Polędwica	❄️		ok. 1,0 kg na worek	540284
Gulasz			ok. 3,0 kg na opakowanie	540285
Karkówka, bez kości			ok. 3,0 kg na worek	540288



Sarna

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Łopatka z kością	❄️	ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	560280
Łopatka z kością		ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	540294
Żeberka z długimi kośćmi	❄️	ok. 400 – 600 g na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	562565
Gulasz, ręcznie krojony	❄️		ok. 3,0 kg na worek	560294
Gulasz, ręcznie krojony			ok. 3,0 kg na worek	540276
Goleń	❄️	ok. 200 – 300 g na sztukę	ok. 2,0 kg na opakowanie	562193
Udziec, bez kości		ok. 1,2 – 1,8 kg na sztukę		540278
Comber		ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	540312
Comber	❄️	ok. 1,4 – 2,4 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560647

Warto wiedzieć

Spindler Wild jest firmą rodzinną od ponad 30 lat i posiada certyfikat UE – jest to niezawodny partner z doświadczeniem, najwyższymi standardami i prawdziwą pasją do dziczyzny. Połączenie tradycji i nowoczesnego przetwórstwa sprawia, że firma cieszy się szczególnym zaufaniem wymagających klientów.



Dziczyzna dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Dzik i warchlak

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Udko z warchlaka, z kością	❄️	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560285
Policzki dzika	❄️	ok. 30 – 50 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	563079
Udko z dzika, bez kości	❄️	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	561281
Gulasz z dzika, ręcznie krojony	❄️	ok. 2,0 kg na opakowanie	2 opakowania na karton	561994
Gulasz z dzika, ręcznie krojony	❄️		ok. 3,0 kg na worek	540285



Udko z sarny

Warto wiedzieć

W porównaniu z mięsem hodowlanym **dziczyzna** zawiera mniej tłuszczu, ale za to więcej kwasów tłuszczowych omega-3 i żelaza – to atut dla gości dbających o dietę. Kucharze doceniają jej intensywny, naturalny aromat, który wymaga tylko kilku składników i sprawdza się w daniach sezonowych, np. w menu jesiennym. Idealna do wykorzystania wszystkich części zwierzęcia oraz dań regionalnych.

Jeleń

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Polędwica		ok. 1,0 kg na worek	541214
Comber, z kośćmi	❄️	ok. 5,0 – 12,0 kg na sztukę	560290
Comber, bez kości	❄️	ok. 1,5 – 3,0 kg na opakowanie	560839
Comber, z kośćmi	❄️	ok. 2,0 -ok. 5,0 kg na sztukę	560288

Dzkie ptactwo

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Bażant, całość	❄️	ok. 1,0 kg+ na sztukę	562294

Sarna

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Udziec, z kością		ok. 2,0 kg na sztukę	540277
Comber, z kością, PL		ok. 1,5 – 2,5 kg na sztukę	541126
Comber, bez kości	❄️		560296



Polędwica z jelenia

Ryby i owoce morza

98	Loch Duart	122	Stolt Sea Farm
100	Müritzfischer	124	Ryby – dalszy wybór
102	Sandermann	135	Don Gambero
103	Forellen Abel	136	Prestige Seafood SAS
104	Balmi Fischmanufaktur	137	Comeau
105	Kaiserzander	138	Hispanmare
106	Aquanaria	139	Mission Vision
107	Cromaris	140	Krijn Verwijs
108	Culmarex	142	Peixos de Palamós
109	ISG	143	Skorupiaki – dalszy wybór
110	Kingfish	148	Huîtres Hervé
111	Moyseafood	150	Boutrais Austern
112	Open Seas	152	Gillardeau
113	Peixos J. Arrom	153	Ostrygi – dalszy wybór
114	Cinq Degrés Ouest (5DO)	154	Antonius Caviar
116	Groupe Barba	156	Imperial Caviar
117	Biotuna	157	AKI
118	Southern Aqua	158	Fangst
119	Royal Greenland	160	Owoce morza – dalszy wybór
120	Gallen SA		

„Ryby to dla mnie coś więcej niż tylko grupa towarów – bliski kontakt z produktem i codzienna różnorodność sprawiają, że moja praca jest wyjątkowa. Ścisła współpraca z działem logistyki i zapewnienia jakości gwarantuje prawdziwą niezawodność – właśnie to cenię w mojej pracy w Havelland Express”.

François-Christophe Hoffmann, Zakupy



Loch Duart

ZRÓWNOWAŻONA HODOWLA ŁOSOSIA W SZKOCJI



LOKALIZACJA: Szkocja, Scourie

Warto wiedzieć

Łosoś Loch Duart rośnie do trzech miesięcy dłużej niż zwykle w czystych wodach geoparku UNESCO Sutherland, co zapewnia mu wyjątkowo jędrną konsystencję i intensywny smak. Specjalnie opracowana karma imituje naturalną dietę dzikiego łososa i pochodzi wyłącznie z certyfikowanych, zrównoważonych źródeł.

► Szkocka hodowla łososa premium:

Od ponad 20 lat Loch Duart jest synonimem odpowiedzialnej hodowli w dziewiczej przyrodzie północno-zachodniej Szkocji.

► Pochodzenie z charakterem:

Łosose hodowane są w geoparku UNESCO Sutherland – dzięki delikatnej i zrównoważonej hodowli osiągają jakość zbliżoną do łososa dzikiego.

► Zrównoważone żywienie:

We współpracy z firmą Biomar opracowano karmę wzorowaną na naturalnym pożywieniu dzikiego łososa.

► Odpowiedzialność w każdym calu:

Wszystkie składniki karmy pochodzą ze źródeł, które można prześledzić, i posiadają certyfikat odpowiedzialności wydany przez organizację „Marin Trust”.



„Havelland Express od dawna jest zaufanym partnerem, który podziela nasze zaangażowanie w jakość, zrównoważony rozwój i obsługę klienta. Ich wszechstronna wiedza o produktach pomogła nam umieścić naszego łososa w menu najlepszych restauracji na świecie”.

Danny Sturrock, Loch Duart

Łosoś

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet, ze skórą „D” Trim, skrobany, pak. próżniowo	ok. 1,0 – 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551299
Filet, ze skórą „D” Trim, skrobany, pak. próżniowo	ok. 1,4 – 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551300
Filet, ze skórą „D” Trim, skrobany, pak. próżniowo	ok. 1,8 – 2,2 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550959
Cały, patroszony, Ikejime	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550870
Cały, patroszony, Ikejime	ok. 4,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551129
Cały, patroszony, Ikejime	ok. 5,0 – ok. 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551128
Cały, patroszony, Ikejime	ok. 6,0 – 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551135
Cały, patroszony, Ikejime	ok. 7,0 – 8,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550874



Łosoś, wypatroszony, Ikejime



Do filmu

Chef's Choice

„Szczególną atrakcją jest danie z łososa Loch Duart. Ten wyjątkowy łosoś pochodzi ze szkockiej hodowli ryb Loch Duart, znanej ze zrównoważonych praktyk i wyjątkowej jakości ryb”.

Felix Dietz, szef kuchni – Restaurant Rive

Czym jest Ikejime

Ikejime to tradycyjna japońska metoda uboju ryb, która pozwala uniknąć stresu i zachować wysoką jakość produktu. Jest uważana za jedną z najlepszych technik na świecie, pozwalającą zoptymalizować smak, konsystencję i trwałość ryb.

W przypadku ikejime ryba jest poddawana trzem etapom: najpierw wykonuje się szybkie cięcie w mózgu, następnie przecina się rdzeń kręgowy, a na koniec ryba jest wykrawiana. Ta precyzyjna technika zapewnia najwyższą jakość produktu i jest coraz częściej stosowana przez czołowych producentów w Europie.

Zalety metody Ikejime:

- **Maksymalna świeżość:** ryba jest profesjonalnie zabijana bezpośrednio po złowieniu, co zapobiega tworzeniu się kwasu mlekowego i hormonów stresu.
- **Delikatna konsystencja:** dzięki natychmiastowemu przerwaniu ścieżek nerwowych tkanka mięśniowa pozostaje rozluźniona.
- **Lepsza trwałość:** ryba psuje się wolniej, ponieważ proces rozkładu jest opóźniony.
- **Intensywny smak:** aromaty stają się wyraźniejsze i delikatniejsze – idealne do wymagającej kuchni.

Müritzfischer

TRADYCYJNE POŁOWY RYB NA
NIEMIECKICH JEZIORACH



LOKALIZACJA: Niemcy, Meklemburgia-Pomorze Przednie

- **Największe przedsiębiorstwo rybołówstwa śródlądowego w Niemczech:**
Müritzfischer zarządza ponad 90 akwenami wokół jeziora Müritz, kładąc nacisk na zrównoważony rozwój i rzemiosło.
- **Rzemiosło z historią:**
Od pokoleń wiedza na temat połowów, hodowli i przetwórstwa ryb jest przekazywana z pokolenia na pokolenie – jest głęboko zakorzeniona w regionie.

- **Różnorodność z własnej produkcji:**
Świeże, wędzone lub marynowane – asortyment obejmuje węgorze, sielawy, sandacze i szczupaki.
- **Odkrywanie przyrody nad wodą:**
W gospodarstwach rybnych Müritzfischer można doświadczyć rybołówstwa – dzięki gastronomii, sprzedaży bezpośredniej i imprezom.

Świeże ryby

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Węgorz	ze skórą	ok. 0,7 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550127
Pstrąg	Pstrąg źródłany, Ikejime	ok. 400 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550882
	Kawior	ok. 50 g na słoik	1 słoik	532678
	Palia jeziorna, Ikejime	ok. 1,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550939
Jesiotr	wypatroszony	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550225
	wypatroszony	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550385
	Filet ze skórą	ok. 0,5 – 1,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550246
	Ikejime	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550942
Sandacz	Filet ze skórą	ok. 200-400g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550634



Rico Kägebein z hotelu Adlon Kempinski
gotuje sandacza Więcej na stronie 177



Filet z jesiotra, ze skórą

Wędzone ryby

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Węgorz	Filet, wędzony, bez skóry	ok. 100 g na sztukę	ok. 0,5 kg w worku	551443
	wędzony, ze skórą	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550697
Łosoś	BUFFET WIKINGA, wędzony na gorąco, ze skórą, porcjowany	ok. 1,2 – 1,6 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	560880
	cały, wędzony	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550755
Asortyment ryb wędzonych PREMIUM	Mieszanka filetów z makreli, wędzone rolmopsy z filetów z makreli, czarny halibut		ok. 1,7 kg w skrzynce	551474
Karmazyn atlantycki	wędzony	ok. 1,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550764
Jesiotr	Filet, wędzony	ok. 600 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550267
	cały, wędzony	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550791
	cały, wędzony	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550315



Chef's Choice

„Dla mnie jesiotr z jeziora Müritz jest rybą wyjątkową, ponieważ pochodzi z moich rodzinnych stron. Bardzo lubię przetwarzać jesiotra, ponieważ jest on często niedoceniany i nie każdy potrafi go przyrządzić”.

Thomas Nerlich, Kierownik gastronomiczny i szef kuchni
– HYGGE Brasserie & Bar, Hamburg



Sandermann

WĘDZONE RYBY Z TRADYCJĄ I WYSOKIMI STANDARDAMI



Forellen Abel

NIEMIECKI SPECJALISTA W DZIEDZINIE RYB
SŁODKOWODNYCH Z POCZUCIEM ODPOWIEDZIALNOŚCI



LOKALIZACJA: Niemcy, Bremerhaven

- » **Od 1929 roku w Bremerhaven:**

Sandermann to ponad 90 lat doświadczenia w produkcji najwyższej jakości wędzonych specjałów rybnych.
- » **Rzemiosło spotyka się z innowacją:**

Od klasycznych rolmopsów po pralinki z wędzoną rybą – asortyment łączy tradycję z kreatywnymi pomysłami.
- » **Surowce pochodzące ze zrównoważonych upraw:**

Przetwarza wyłącznie ryby pochodzące z odpowiedzialnych połowów – dla jakości z czystym sumieniem.
- » **Jakość marki z rąk mistrzów:**

Dzięki produktom takim jak „Magnus Rauchlachs” lub „Küstenrauch” firma Sandermann wyznacza standardy w zakresie smaku i przetwórstwa.

Räucherfisch

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Węgorz	wędzony, pakowany próżniowo	ok. 500 g na sztukę	551202
Troć	„Lüneburger Heide”, wędzony	ok. 2,0 kg w skrzynce	551197
Ogony krewetek	wędzone	ok. 500 g na tackę	551206
Halibut	Kostki, wędzone	ok. 1,0 kg w skrzynce	551204
	stek, wędzony, mieszany	ok. 2,0 kg w skrzynce	551195
Łosoś	Kostki, wędzone	ok. 1,0 kg w skrzynce	551203
	Łosoś, wędzony, pieprz	ok. 2,0kg w skrzynce	551199
	Łosoś wędzony	ok. 2,0 kg w skrzynce	551198
Makrela	Filet, wędzony, mieszany	ok. 2,0 kg w skrzynce	551194
	Filet, wędzony, naturalna	ok. 2,0 kg w skrzynce	551573
	Filet, wędzony, papryka	ok. 2,0 kg w skrzynce	551574
	Filet, wędzony, pieprz	ok. 2,0 kg w skrzynce	551575
Kostki z wędzonych ryb	czarny halibut, filet z łososia bez skóry	ok. 1,0 kg w skrzynce	551205
Asortyment ryb wędzonych	0,4 kg czarnego halibuta, 0,4 kg łososia wędzonego, 0,4 kg mieszanki filetów z makreli, 0,4 kg karmazyna	ok. 1,6 kg w skrzynce	551201
Pstrąg	„Lüneburger Heide”, wędzony	ok. 2,0 kg w skrzynce	551196

LOKALIZACJA: Niemcy, Dolna Saksonia

- » **Firma rodzinna od 1973 roku:**

Forellen Abel to największy niemiecki przetwórca świeżych ryb słodkowodnych – z siedzibą w Ganderkesee koło Bremy.
- » **Zrównoważony i wydajny:**

Dzięki fotowoltaice, odzyskiwaniu ciepła i systemom obiegu wody produkcja odbywa się w sposób oszczędzający zasoby.
- » **Szeroki asortyment:**

Od pstrąga i gołca po karpia, sandacza i ekologiczną doradę – świeże, wędzone lub żywe.
- » **Kompleksowe wykorzystanie:**

Każda ryba jest w całości przetwarzana – dla maksymalnej jakości i minimalnego marnotrawstwa.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pstrąg źródłany	wypatroszony	ok. 300 – 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550156
Troć	cały, „Oldenburger Land”, wypatroszony	ok. 300 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551090
	Filet, „Oldenburger Land”	ok. 80 – 130 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551092
Troć	wędzony	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550754
	cały, wypatroszony	ok. 500 g na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550434
	cały, wypatroszony	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550245
	Filet	ok. 300 – 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550683
	cały, „Oldenburger Land”, wypatroszony	ok. 1,0 – 2,0kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	551093
Pstrąg	Alzacki, wypatroszony	ok. 1,0 -ok. 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	551432
	Alzacki, wypatroszony	ok. 2,0 kg+ w skrzynce	1 sztuka w skrzynce	551431
	Filet ze skórą, „Oldenburger Land”	ok. 150 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550200
Sum europejski	wypatroszony	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550441
	Filet ze skórą	ok. 500 – 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550399
	Filet, bez skóry	ok. 500 – 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550182

Balmi Fischmanufaktur

Wędzarnia łososia



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Berlin

- **Rodzinna firma z historią:** od prawie 50 lat firma Balmi jest synonimem najwyższej jakości ryb przetworzonych ręcznie – założona przez Israela Mirnika, obecnie zarządzana przez Bebę Ziegler.
- **Łosoś z Norwegii i Szkocji:** pzetwarzane są wyłącznie świeże ryby pochodzące z certyfikowanych hodowli.
- **Ręczna robota:** od filetowania po wybór najlepszych kawałków – każdy etap odbywa się ręcznie i z najwyższą starannością.
- **Wędzenie zgodnie z tradycją bałtycką:** dzięki specjalistycznej wiedzy, sekretnym przyprawom i poświęceniu dużej ilości czasu powstaje niepowtarzalny aromat.

Łosoś wędzony

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Gravlax TRADYCYJNY	niekrojony	❄️	ok. 1,6 – 1,8 kg na sztukę	560800
Łosoś wędzony nr 1	bez glazury	❄️	ok. 300 g na sztukę	562039
Łosoś wędzony TRADYCYJNY	krojony, bez glazury	❄️	ok. 1,4 – 1,8 kg na sztukę	560511
	niekrojony	❄️	ok. 1,5 – 1,7 kg na sztukę	560799

Chef’s Choice

„Od lat utrzymuję bliski kontakt z moim doradcą handlowym oraz kierownictwem firmy Havelland Express. Jest to wyjątkowa sytuacja wśród wszystkich dostawców. Szczere produkty spotykają szczerych ludzi”.

Peter Griebel, Dyrektor kulinarny – Estrel, Berlin



Do filmu

Kaiserzander

TRADYCYJNA HODOWLA RYB Z
GWARANCJĄ JAKOŚCI



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Dolna Saksonia

- **Wizjonerscy założyciele:** Zainspirowani akwakulturą wewnętrzną, Stefan Glammeier i René John rozpoczęli w 2012 roku działalność, której celem była regionalna i zrównoważona produkcja wysokiej jakości sandaczy.
- **Czystość bez kompromisów:** Hodowla sandaczy w najczystszej wodzie – wolnej od mikroplastiku, metali ciężkich i pasożytów – całkowicie bez stosowania leków.
- **Ochrona klimatu i dobrostan zwierząt:** Dzięki zamkniętemu systemowi obiegu (RAS) oraz instalacjom wiatrowym i słonecznym Kaiserzander prowadzi produkcję neutralną dla klimatu, a częściowo nawet pozytywną.
- **Technologia spotyka się z odpowiedzialnością:** Najnowocześniejsze systemy monitorowania i biologiczne oczyszczanie wody zapewniają najwyższą wydajność i dobre samopoczucie ryb.

Sandacz

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ze skórą, skrobany	ok. 200 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551501
Cały	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	551499
Cały	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551500

Warto wiedzieć

Sandacz przekonuje swoim jędrnym, niemal pozbawionym ości mięsem i łagodnym, orzechowym smakiem – jest to idealny wybór do wykwintnych, purystycznych potraw o regionalnym charakterze.



📍 **LOKALIZACJA:** Hiszpania

» **Pionier hodowli okoni morskich:**

Od 1973 roku Aquanaria zajmuje się hodowlą dużych labraksów przeznaczonych do kuchni haute cuisine.

» **Hodowla na otwartym Atlantyku:**

W wodach o silnym prądzie u wybrzeży Las Palmas ryby rosną powoli i nabierają jędrnej, wysokiej jakości konsystencji.

» **Wyjątkowa jakość:**

Ryba przekonuje intensywnym smakiem, doskonałą konsystencją i najwyższym poziomem bezpieczeństwa żywności. W 100% wolna od pasożytów (Anisakis).

» **Świeże w ciągu 48 godzin:**

Natychmiast po złowieniu poddawane są procesowi schładzania szokowego i wysyłane na cały świat – aby zapewnić maksymalną świeżość w najlepszych restauracjach.

Okoń morski

Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
ok. 0,8 – 1,2 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551207
ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551208
ok. 1,1 – 1,3 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551567
ok. 1,8 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551265
ok. 2,2 kg + na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551266
ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551163



Chef's Choice

„Jesteśmy partnerami Havelland Express od ponad dziesięciu lat. Szczególnie cenimy sobie osobistego partnera, z którym możemy komunikować się na równi. Produkty nieustannie przekonują nas swoją jakością. Dlatego współpraca z Havelland Express sprawia nam ogromną radość”.

Sven Vogel, Szef kuchni – Bülow Palais, Drezno



📍 **LOKALIZACJA:** Chorwacja

» **Śródziemnomorska różnorodność:**

Cromaris hoduje dorady, labraksy, orleńce, a także wyłącznie adriatyckie parposze – wszystkie ryby pochodzą z własnej hodowli w Chorwacji.

» **Najwyższe standardy:**

Akwakultura z certyfikatem ASC w krystalicznie czystej wodzie Adriatyku – bez antybiotyków, z naciskiem na dobrostan zwierząt i ochronę środowiska.

» **Doskonała jakość:**

Wielokrotnie nagradzany nagrodą Diamond Taste Award oraz tytułem „Producenta Roku” – za smak, odpowiedzialność i innowacyjność.

» **Silne partnerstwa:**

Współpraca z najlepszymi szefami kuchni, takimi jak Giorgio Locatelli, oraz obecność na międzynarodowych targach, takich jak Seafood Expo Global.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kulbin	cała	ok. 1,8 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551191
	cała	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551136
	cała	ok. 4,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551331
	Filet ze skórą	ok. 420 – 700 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551151
Dorada królewska	cała	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	551141
	Filet ze skórą	ok. 120 – 160 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551578
Okoń morski	cała	ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551147
	Filet ze skórą	ok. 160 – 200 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551487
	Filet ze skórą	ok. 200 – 300 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551149

Filet z dorady ze skórą





Culmarex

PRECYZYJNA HODOWLA W BASENIE MORZA ŚRÓDZIEMNEGO

📍 **LOKALIZACJA:** Hiszpania

- ▶ **Pionier akwakultury:**
Od 1986 roku Culmarex hoduje dorady i labraksy na hiszpańskim wybrzeżu Morza Śródziemnego, kładąc nacisk na jakość i świeżość.
- ▶ **Tradycyjna lokalizacja:**
Siedziba główna w Águilas, region Murcji – idealne warunki do zrównoważonej hodowli ryb morskich w chronionych zatokach.

- ▶ **Część grupy Cooke:**
Od 2011 roku Culmarex należy do międzynarodowej grupy Cooke Seafood Group, która stosuje najwyższe standardy w zakresie dobrostanu zwierząt i identyfikowalności.
- ▶ **Śródziemnomorska jakość:**
Ryby hodowane są w naturalnej wodzie morskiej, są kontrolowane pod względem żywienia i nie stosuje się u nich antybiotyków – zapewnia to zdrowe odżywianie i najlepszy smak.

Ryby hodowlane

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Dorada królewska	cała	ok. 300 - 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551582
	cała	ok. 400 - 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551586
	cała	ok. 600 - 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551587
Okoń morski	cała	ok. 300 - 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551583
	cała	ok. 400 - 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551584
	cała	ok. 600 - 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551585
	cała	ok. 0,8 - 1,2 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551401
	cała	ok. 1,1 - 1,4 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551402
	cała	ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551403
	cała	ok. 1,8 - 2,6 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551404
	cała	ok. 2,6 - 3,5 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551405



ISG

ŚWIEŻE RYBY Z ISLANDII

📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bremerhaven

- ▶ **Prosto z Islandii:**
ISG Iceland Seafood GmbH dostarcza świeże ryby transportem lotniczym bezpośrednio z Islandii do Niemiec – dla maksymalnej świeżości.
- ▶ **Asortyment z pewnym pochodzeniem:**
Dorsz, mintaj, karmazyn, gładzica, halibut i inne – świeże, mrożone lub „zamrożone na morzu”.
- ▶ **Certyfikowana jakość:**
Przetwarzanie zgodnie z normami HACCP i FDA oraz zrównoważone metody połowów na wodach islandzkich.
- ▶ **Infrastruktura w Bremerhaven:**
Dzięki własnej chłodni i strukturze logistycznej ISG dostarcza produkty do gastronomii, handlu i sklepów delikatesowych w całych Niemczech.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Karmazyn atlantycki	Filet bez skóry	ok. 120 - 350 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550833
Czarniak	Filet bez skóry	ok. 400 - 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550226
Seesaibling - Omble Chevalier	wypatroszony	ok. 1,0 - 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550841
Dorsz	Polędwica ze skórą	ok. 800g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550964
Zębacz pasiasty	Policzki		ok. 3,0 kg w skrzynce	550418



Chef’s Choice

„Świadomie wybieram dorsza od Havelland Express, ponieważ jest to jedyny dostawca, który za każdym razem dostarcza nam śnieżnobiałe filety rybne o po prostu znakomitej jakości”.

Thomas Wohlfeld, szef kuchni - Handwerk, Hanower

Kingfish

HOLENDERSKA RYBA ŻÓŁTOPŁETWA Z ZELANDII –
HODOWANA W SPOSÓB ZRÓWNOWAŻONY

THE
KINGFISH
COMPANY

LOKALIZACJA: Holandia

Warto wiedzieć

The Kingfish Company hoduje limandy w całkowicie lądowym systemie w Holandii – bez stosowania antybiotyków i przy użyciu w 100% energii odnawialnej..

» **Pionier akwakultury lądowej:**
Od 2017 roku firma The Kingfish Company w Kats (Zeeland, Holandia) hoduje limandę żółtopłetwą w zamkniętych systemach recykulacyjnych (RAS) – całkowicie bez antybiotyków i hormonów.

» **Doskonała jakość:**
Wyróżniona Horecava Innovation Award oraz certyfikatem „Green Choice” – ceniony przez najlepszych szefów kuchni do przygotowywania sashimi, sushi, ceviche i innych potraw.

Hamachi – Seriola

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Wypatroszona	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551127
Filet ze skórą	ok. 500 – 750 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551167
Filet ze skórą	ok. 0,7 – 1,3 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551152

» **Energetycznie samowystarczalne i przyjazne dla środowiska:**
Hodowla odbywa się przy użyciu w 100% energii odnawialnej (wiatr, słońce, biogaz) oraz oczyszczonej wody morskiej z Oosterschelde – dla maksymalnej zrównoważoności i dobrostanu ryb.

» **Rozwijająca się firma:**
Od start-upu do międzynarodowej marki – z planowaną ekspansją i codzienną wysyłką świeżych produktów do całej Europy.

Moyseafood

EKSPERTYZA W ZAKRESIE OŚMIORNIC Z ANDALUZJI

LOKALIZACJA: Hiszpania

Warto wiedzieć

Moyseafood przetwarza wyłącznie ośmiornice pochodzące z wybranych łowisk i dzięki nowoczesnej technologii oraz rodzinnej wiedzy fachowej gwarantuje niezmiennie wysoką jakość przez cały rok.

» **Tradycja rodzinna od lat 40. XX wieku:**
Założona przez Hermanos Moy w Kadyksie w Hiszpanii – z głębokimi korzeniami w przetwórstwie głowonogów.

» **Jakość z systemem:**
Od połowu do pakowania – każdy etap podlega ścisłej kontroli i certyfikowanym normom (HACCP/FDA).

» **Różnorodność dla profesjonalistów:**
Gotowane, surowe, siekane lub w postaci macek – firma Moy oferuje ośmiornice w wielu wariantach dla gastronomii.

» **Myślenie partnerskie:**
Długotrwałe relacje z rybakami i partnerami zapewniają stałą jakość i identyfikowalność.

Ośmiornica

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Cała	❄ ok. 1,0 kg+ na sztukę	ok. 14,0 kg w skrzynce	562928
Cała	❄ ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka na tackę	562132
Cała	❄ ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka na tackę	560922
Cała	❄ ok. 4,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka na tackę	562131
Macki gotowane, bez glazury	❄ ok. 150 – 200 g na sztukę	ok. 1,5 kg na tackę	562518



Chef's Choice

„Zawsze mogę polegać na Havelland Express. Kontakt z zespołem odbywa się na zasadach partnerskich. Produkty dokładnie odpowiadają naszym wymaganiom w zakresie jakości i zrównoważonego rozwoju”.

Christopher Kümper, szef kuchni – Patio Restaurant am Wasser, Berlin

Open
Seas



Peixos
J. Arrom

CZTERY POKOLENIA TRADYCJI RYBNEJ –
Z BARCELONY DLA CAŁEGO ŚWIATA



LOKALIZACJA: Holandia

Doświadczenie i rozwój:

Od ponad 25 lat firma Open Seas B.V. z Hilvarenbeek (Holandia) dostarcza świeże ryby i specjały z owoców morza do hurtowników i detalistów w całej Europie.

Część Future Fish Group:

Wspólnie z firmami siostrzanymi, takimi jak Amacore Seafood, Open Seas pokrywa cały rynek – od produktów świeżych po mrożone.

Trwałe wartości:

Dzięki strategii Triple P (Planet, People, Profit) firma stawia na rybołówstwo certyfikowane przez MSC, identyfikowalność i odpowiedzialność społeczną.

Różnorodność asortymentu:

Od ryb dziko żyjących, takich jak łosoś sockeye, lucjan czerwony czy miecznik, po ryby hodowlane najwyższej jakości, takie jak turbot, sola czy hamachi – to idealny partner dla ekskluzywnych restauracji sushi.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Czarny dorsz	wypatroszony, z głową	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550761
Dorada różowa / Madai	Ikejime	ok. 1,5 – 2,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551077
Seriola Japońska	Ikejime	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551076
Łosoś dziki, keta	wypatroszony, z głową	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550605
Tuńczyk	Filet, Sashimi, Center Cut	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550586
Grouper	Ikejime	ok. 0,8 – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551078
		ok. 5,0 – 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550397

LOKALIZACJA: Hiszpania

Firma rodzinna z historią:

Peixos J. Arrom od czterech pokoleń jest ściśle związany z historią handlu rybami w Barcelonie – posiada stoisko na słynnym targu Mercat de Santa Caterina..

Tradycja spotyka się z innowacją:

Jako jedna z pierwszych firm w Hiszpanii, Arrom wykorzystuje japońską technologię mrożenia w temperaturze -60°C, aby optymalnie zachować świeżość, konsystencję i wartości odżywcze produktów.

Niezawodna logistyka:

Dzięki własnej flocie samochodowej i najnowocześniejszym procesom łańcucha chłodniczego firma Arrom gwarantuje nieprzerwaną świeżość produktów aż do momentu dostarczenia ich do klienta.

Ekskluzywny asortyment:

Tuńczyk błękitny (połów na morzu otwartym i hodowlany), tuńczyk żółtopłetwy i tuńczyk opastun o niezrównanej jakości.

Tuńczyk błękitny

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Hodowlany, wypatroszony	ok. 30,0 kg+ na sztukę	551426
Center Cut, ze skórą	ok. 5,0 – 6,0 kg na sztukę	551509
Polędwica, ze skórą	ok. 4,0 – 8,0 kg na sztukę	551296
Toro, ze skórą	❄ ok. 1,2 – 1,4 kg na sztukę	562902
Toro, ze skórą	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	551297
dziki, wypatroszony, z głową	ok. 30 – 50 kg na sztukę	551270



Chef’s Choice

„Chętnie współpracujemy z Havelland Express, ponieważ oferują oni świetnych producentów, wysokiej jakości produkty, doskonałą jakość i niezawodną logistykę. Nasz doradca klienta, Hanno, zawsze służy nam niezawodnym wsparciem”.

Patrick Kühn, Szef kuchni - Gut Immenhof, Malente



Cinq Degrés

Ouest (5DO)

PIONIERZY W DZIEDZINIE PRZETWÓRSTWA
OWOCÓW MORZA



LOKALIZACJA: Francja

Rodzinna firma z tradycjami:

Od 1895 roku firma Cinq Degrés Ouest zajmuje się przetwórstwem ostryg i owoców morza – obecnie ma siedzibę w porcie Lorient.

Innowacje pod wysokim ciśnieniem:

Jako pionier w Europie, firma 5DO wykorzystuje proces HPP do delikatnego otwierania i konserwacji skorupiaków.

Jakość dzięki chłodzeniu:

Produkty są zamrażane szokowo za pomocą azotu (kriokonserwacja w temperaturze -90°C) w celu optymalnego zachowania tekstury, smaku i świeżości..

Delikatesy na zamówienie:

Oprócz ostryg firma 5DO oferuje również gotowane skorupiaki i mrożone specjały rybne dla ekskluzywnej gastronomii.



Chef’s Choice

„Znam Havelland Express od 15 lat – od tego czasu wszystko między nami układa się świetnie, nie ma żadnych większych wpadek, po prostu naprawdę dobra współpraca”.

Tony Hohlfeld, Właściciel i szef kuchni – Jante, Hanower

Langustynka

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Langustynka	Korpus	❄️		ok. 4,0 kg na karton	562927
	Ogony „L” surowe, bez pancerza	❄️	ok. 18 g na sztukę	ok. 1,8 kg w skrzynce	562537

Homar

Opis	Herkunft		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ogony i szczypce, wysokie ciśnienie, surowe, obrane	Kanada	❄️	ok. 150 - 170 g na sztukę	25 sztuk w kartonie	562916
Ogony i szczypce, wysokie ciśnienie, surowe, obrane	Kanada	❄️	ok. 170 - 190 g na sztukę	25 sztuk w skrzynce	563089
Ogony i szczypce, wysokie ciśnienie, surowe, obrane	Europa	❄️	ok. 140 - 190 g na sztukę	10 sztuk w kartonie	562540
Ogony, wysokie ciśnienie, surowe, z pancerzem	Europa	❄️	ok. 240 - 300 g na sztukę	10 sztuk w kartonie	562543



Ogony i
szczypce homara

Groupe Barba

FRANCUSKI SPECJALISTA OD TUŃCZYKA,
MIECZNIKA I KAŁAMARNICY



LOKALIZACJA: Francja

Firma rodzinna z tradycjami:

Od 1930 roku Groupe Barba zajmuje się przetwórstwem wysokiej jakości produktów morskich – obecnie firma jest prowadzona przez piąte pokolenie.

Specjalizacja i certyfikaty:

Skupiamy się na tuńczyku, mieczniku i kałamarnicy – z certyfikowaną produkcją IFS, identyfikowalnością i dostosowanym do potrzeb przetwarzaniem bezpośrednio w dniu zamówienia.

Logistyka i magazynowanie:

Dzięki największej we Francji strefie mroźniczej o temperaturze -60°C (6000 m²) oraz własnej spółce logistycznej Barba Stockblog firma oferuje elastyczne rozwiązania w zakresie produktów świeżych i mrożonych.

Międzynarodowa sieć kontaktów:

Wieloletnia współpraca z rybakami na całym świecie gwarantuje stałą jakość i zrównoważone pozyskiwanie produktów.

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Schwertfischfilet	ze skórą, pak. próżniowo	❄️	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	562410
Tuńczyk żółtopłetwy	Sashimi, Center Cut, bez skóry, pak. próżniowo, Ikejime	❄️	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	562409



Tuńczyk żółtopłetwy

Biotuna

JAKOŚĆ SASHIMI Z JAPOŃSKĄ DUSZĄ



LOKALIZACJA: Hiszpania

Dzike zwierzęta z Pacyfiku:

Biotuna przetwarza wyłącznie dziko złowionego tuńczyka pochodzącego ze zrównoważonych połowów haczykowych.

Japońska technika Ikejime:

Ryby są zabijane niemal bez cierpienia – dla uzyskania najwyższej jakości i delikatnej konsystencji.

Zamrażanie w temperaturze -60°C:

Najnowocześniejsza technologia chłodzenia pozwala zachować kolor, strukturę i smak na poziomie sashimi.

Pełna identyfikowalność:

Od połowu po prezentację – Biotuna oznacza przejrzystość, czystość i perfekcję rzemieślniczą.

Warto wiedzieć

Biotuna łączy wieloletnie doświadczenie w handlu rybami z japońską precyzją – zapewniając tuńczyka o bezkompromisowej jakości, przetwarzanego i mrożonego bezpośrednio po złowieniu.

Tuńczyk

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Filet, Chunk, bez skóry, MURAMASA, tuńczyk złoty, AAA, rozmrożony	ok. 2,0 kg na sztukę	551591
Filet, Chunk, bez skóry, MURAMASA, tuńczyk złoty, AAA, rozmrożony	ok. 3,5 kg na sztukę	551594
Filet, Center Cut, bez skóry, MURAMASA, tuńczyk złoty, AAA, rozmrożony	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	551592
Polędwica bez skóry, MURAMASA, tuńczyk złoty, AAA, rozmrożona	ok. 5,0 – 7,0 kg na sztukę	551593

Poziomy jakości tuńczyka

Poziomy jakości (A, AA, AAA)

Klasyfikacje te odnoszą się do jakości i stanu tuńczyka, w szczególności pod względem świeżości, marmurkowatości, tekstury i wyglądu:

A: Jakość podstawowa – Świeży tuńczyk o dobrych właściwościach, nadający się do wielu sposobów przyrządzania. Wykazuje wyraźne marmurkowatość i nie ma większych wad.

AA: Wysokiej jakości tuńczyk – lepsze marmurkowane wykończenie, bardziej zwarta konsystencja i jeszcze bardziej atrakcyjny wygląd. Nadaje się do bardziej wymagających potraw, takich jak sushi lub sashimi.

AAA: Najwyższa jakość – niezwykle świeży, idealnie marmurkowy tuńczyk o optymalnej konsystencji i wyglądzie. Często wykorzystywany do przygotowania najlepszych dań sushi i sashimi, zazwyczaj droższy.



LOKALIZACJA: Wielka Brytania

- » **Nacisk na zrównoważony rozwój:**

Southern Aqua importuje wyłącznie owoce morza, które spełniają najwyższe standardy zrównoważonego rozwoju – jako świadoma alternatywa dla masowego importu towarów niezgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- » **Szeroki asortyment:**

Od australijskich krewetek, przez żółtopłetwe, po langusty i czarną dorsza – wszystko w najwyższej jakości dla ekskluzywnej gastronomii.
- » **Dwie dekady doświadczenia:**

Dzięki ponad 20-letniemu doświadczeniu firma współpracuje z certyfikowanymi łowiskami na całym świecie, sprawdzanymi pod kątem standardów społecznych.
- » **Niezawodny partner:**

Jako część społeczności zajmującej się owocami morza, Southern Aqua jest poszukiwanym dostawcą ekskluzywnych koncepcji sushi i wymagających kuchni.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Krewetka Rock Shrimp	Brązowy, 71/90, obrana		ok. 2,27 kg na karton	563160
Łosoś królewski ORA KING	Filet ze skórą, PBO		ok. 1,4 kg na sztukę	562527
	Porcja, ze skórą		ok. 240 g na sztukę	562526
Langusta TRISTAN	cała, surowa		ok. 471 – 540 g na sztukę	562963
	Ogon, surowy		ok. 65 – 90 g na sztukę	562529
	Ogon, surowy		ok. 90 – 115 g na sztukę	562530
	Ogon, surowy		ok. 115 – 130 g na sztukę	562564
Antar patagoński, GLACIER 51	Filet		ok. 0,8 – 2,0 kg na sztukę	562901
	Filet		ok. 2,0 – 3,5 kg na sztukę	562533
	Filet		ok. 150 g na sztukę	562964
Ikra jeżowca	w wodzie morskiej		ok. 85 g na tackę	563053

Lars Wolf z hotelu Excelsior Ernst gotuje langustę Tristan. **Więcej na stronie 154**



LOKALIZACJA: Grenlandia

- » **Tradycja i pochodzenie:**

Od ponad 250 lat firma Royal Greenland jest synonimem wysokiej jakości ryb pochodzących z połowów dzikich w północnej części Atlantyku – posiada ponad 40 punktów wyładunkowych w Grenlandii i Kanadzie.
- » **Zrównoważony rozwój i odpowiedzialność społeczna:**

Współpraca z około 1000 rybakami z Grenlandii, własnymi badaniami dotyczącymi bilansu ekologicznego oraz programami edukacyjnymi dla pracowników w Grenlandii.
- » **Logistyka globalna:**

Jako przedsiębiorstwo zintegrowane pionowo, Royal Greenland łączy połowy, przetwórstwo i dystrybucję – zapewniając najwyższą jakość bezpośrednio od źródła.
- » **Różnorodność asortymentu:**

Od krewetek z Morza Lodowego, czarnego halibuta i dorsza po kraby śnieżne, homary i ikrę dorsza – świeże lub wędzone.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Halibut	Polędwica, ze skórą		ok. 170 – 210 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce 562203
Dorsz	Filet NUTAAQ, ze skórą, 10% glazury		ok. 227 – 454 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce 562317
	Filet NUTAAQ, ze skórą, 10% glazury		ok. 454 – 907 g na sztukę	ok. 10,0 kg w skrzynce 561158
Krab	Ogony, w wodzie		ok. 1500 ml na porcję	1 sztuka w skrzynce 550463
Krewetki	Krewetka lodowa, w wodzie		ok. 1500 ml na porcję	1 sztuka w skrzynce 551224
	Grenlandia, XL, Premium, 10% glazury		ok. 125 –175 sztuk	ok. 2,0 kg na wiadro 562204



Filet z dorsza NUTAAQ, ze skórą



Gallen SA

ŚWIEŻE RYBY Z BRETANII – PROSTO Z
PORTU DO KUCHNI

 **LOKALIZACJA:** Francja

Warto wiedzieć

Gallen SA należy do najbardziej tradycyjnych sprzedawców ryb w Bretanii – z wyczuciem jakości i świeżości. Jako klasyczny mareyeur, firma codziennie dostarcza świeże ryby z Atlantyku bezpośrednio z portu na talerz – bez kompromisów w zakresie wyboru, przetwarzania i współpracy z lokalnymi rybakami. Jeśli szukasz francuskiej kultury rybołówstwa w najlepszym wydaniu, znajdziesz ją tutaj.

- » **Tradycja od 1966 roku:**
Firma Gallen SA została założona w Concarneau (Francja) i od dziesięcioleci specjalizuje się w handlu świeżymi rybami.
- » **Prosto z połowu:**
Jako klasyczny mareyeur, Gallen ściśle współpracuje z lokalnymi rybakami, aby zapewnić maksymalną świeżość i krótkie trasy transportu..

- » **Niezawodny partner:**
Zatrudniając około 20–50 pracowników, firma dostarcza produkty do gastronomii i handlu w całej Europie – niezawodnie i z dbałością o jakość.
- » **Różnorodność asortymentu:**
Oferta obejmuje szeroki wybór ryb z Atlantyku – codziennie świeżych, starannie wyselekcjonowanych i pakowanych na życzenie klienta.

Sola



Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bouillabaisse			ok. 5,0 kg w skrzynce	550289
Karlik	cała	ok. 1,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550406
	cała	ok. 2,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550404
	Filet ze skórą	ok. 150 – 300 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550757
Molwa	Filet bez skóry	ok. 0,5 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550273
Makrela		ok. 300 – 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550145
		ok. 0,5 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550776
Cefal		ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550281
Witlinek	Filet ze skórą	ok. 100 – 150 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550233
Ośmiornica	nieoczyszczona	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550876
Saint Pierre		ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550159
		ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550241
Sardynka		ok. 60 – 90 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550254
Sola	dzika	ok. 400 – 600g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550113
	dzika	ok. 600 – 800g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550223
	dzika	ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550206
Turbot	dzika	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550540



Makrela



Stolt

Sea Farm

ODPOWIEDZIALNA HODOWLA

 **LOKALIZACJA:** Hiszpania

Warto wiedzieć

W 2024 roku hodowla turbotów jako pierwsza hodowla ryb na lądzie na świecie otrzymała certyfikat ASC – był to kamień milowy dla zrównoważonej akwakultury.

- ▶ **Ponad 50 lat doświadczenia:** założona przez Jacoba Stolfa Nielsena firma Stolt Sea Farm jest jednym z pionierów nowoczesnej hodowli ryb.
- ▶ **Zrównoważona hodowla na lądzie:** od 2006 roku firma koncentruje się na zamkniętych systemach akwakultury – oszczędzających zasoby i przyjaznych dla środowiska.
- ▶ **Certyfikowana jakość:** jako pierwszy dostawca posiadający certyfikat ASC dla hodowli ryb lądowych, firma Stolt wyznacza nowe standardy w branży.
- ▶ **Produkty premium dla profesjonalistów:** turbot i sola pod markami King Turbot™ i King Sole™ zachwycają wykwintną gastronomią na całym świecie.

Sola

Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
ok. 300 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551154
ok. 400 – 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550883
ok. 600 – 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550884
ok. 800 – 1000 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550885
ok. 1,0 kg + na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550893

Turbot hodowlany

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
cała	ok. 400 – 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550970
cała	ok. 600 – 800 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550969
cała	ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551018
cała	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550602
cała	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551192
cała	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550287
cała	ok. 2,5 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550684
cała	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550184
cała	ok. 4,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550687
cała	ok. 5,0 – 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550630
Filet ze skórą	ok. 150 – 300 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550107



Turbot

Ryby

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Dorada

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Dorada	Butterfly, bez głowy, PBO, 10% glazury	❄️	ok. 170 - 200 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562910
	Filet, 20% glazury	❄️	ok. 70 - 120 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560166
	Filet ze skórą, PBO, 10% glazury	❄️	ok. 160 - 200 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	563019
Różowa	cała		ok. 400 - 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550356
	cała		ok. 0,8 - 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550946
	cała		ok. 1,0 -ok. 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550379
	cała		ok. 2,0 -ok. 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550186
	cała		ok. 3,0 -ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550951
	cała		ok. 5,0 - 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550157
Królewska	wypatroszona		ok. 300 - 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550362
	cała, hodowla		ok. 0,8 - 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550299
	cała, hodowla		ok. 1,0 -ok. 1,5 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550274
	cała, hodowla		ok. 1,2 - 1,5 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	551106

Pstrąg

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pstrąg potokowy	wypatroszony		ok. 3,0 - 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550353
	wypatroszony		ok. 4,0 - 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550381
	Filet ze skórą		ok. 1,0 - 1,4 kg na sztukę,	3 sztuki w skrzynce	550800
	Filet, TRIM A, skrobany		ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	ok. 10,0 kg w skrzynce	551476
Troć	Filet ze skórą, 10% glazury		ok. 80 - 120 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562427
Pstrąg tęczowy	wypatroszony		ok. 300 - 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550126
	Filet, TRIM C, ze skórą, PBO, pakowany próżniowo, bez glazury	❄️	ok. 0,7 - 1,0 kg na sztukę,	ok. 17 kg na karton	563133

Halibut

Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ze skórą, biały, Akwakultura,		ok. 2,0 - 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551601
Filet ze skórą, biały, dziki		ok. 3,0 -ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550507
Filet bez skóry, biały	❄️	ok. 1,0 - 1,4 kg na sztukę	10,0 kg w skrzynce	562525
Filet, czarny, rozmrożony		300 - 700 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550252
Filet, czarny, bez skóry	❄️	400 - 800 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560995
Filet, czarny, 20% glazury	❄️	400 - 800 g na sztukę	10,0 kg w skrzynce	562411
czarny, bez głowy, rozmrożony		4,0 - 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551551
biały, z głową		ok. 3,0 -ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550973
biały, z głową, dziki		10,0 - 1ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551462
biały, bez głowy		ok. 3,0 -ok. 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550256
biały, bez głowy, wypatroszony		5,0 - 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551602
biały, bez głowy, wypatroszony		7,0 - 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551603
biały, bez głowy		5,0 - 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550357

Dorsz

Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
wypatroszony, bez głowy		ok. 2,0 - 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550135
wypatroszony, bez głowy		ok. 4,0 - 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550657
wypatroszony, bez głowy		ok. 5,0 - 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550655
Filet ze skórą		ok. 0,5 - 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550174
Filet ze skórą		ok. 0,8 - 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550387
Polędwica, 20% glazury	❄️ msc	ok. 180 - 200 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562328
Polędwica, ze skórą		ok. 800 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550766
Polędwica, ze skórą, premium, bez glazury	❄️	ok. 0,8 - 1,2 kg na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562494

Karlik

Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ze skórą, 20% glazury	❄️	ok. 100 - 150 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560882
Filet ze skórą, 20% glazury	❄️	ok. 100 - 150 g na sztukę	ok. 10,0 kg na karton	562178
Filet z karlika, ze skórą		ok. 100 - 150 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551507
czerwony, cała		ok. 300 - 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550191

Dorada Royal Rosé



Łosoś

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet	„D” Trim		ok. 1,0 - 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550370
	„D” Trim		ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550141
	„D” Trim, ze skórą, skrobany		ok. 1,0 - 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550249
	„D” Trim, ze skórą, lądowy		ok. 1,1 - 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551589
	„D” Trim, ze skórą, lądowy		ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551617
	„E” Trim, bez skóry		ok. 1,0 - 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550230
	FÄRÖER „D” Trim		ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550767
	FÄRÖER „D” Trim		ok. 1,8 - 2,2 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551448
	LABEL ROUGE „D” Trim, pak. próżn.		ok. 1,0 - 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551564
	LABEL ROUGE „D” Trim, luzem		ok. 1,4 - 1,8 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551485
FÄRÖER	wypatroszony		ok. 4,0 - 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551276
	wypatroszony		ok. 5,0 - 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551084
	wypatroszony		ok. 6,0 - 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551312
LABEL ROUGE	wypatroszony		ok. 3,0 - 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550268
	wypatroszony		ok. 4,0 - 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550669
	wypatroszony		ok. 5,0 - 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550376
	wypatroszony		ok. 6,0 - 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550818
	wypatroszony		ok. 7,0 - 8,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550968
Łosoś	Gravlax, BUFFET, bez skóry, krojony	❄️	ok. 0,9 - 1,4 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	560180
	Superior, wypatroszony		ok. 5,0 - 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551457
	Superior, wypatroszony		ok. 6,0 - 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550438
ORA King	wypatroszony		ok. 3,0-4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550351
	wypatroszony		ok. 4,0 - 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551111
Czarniak	Filet, bez skóry, bez glazury	❄️	ok. 230 - 450 g na sztukę	ok. 6,81 kg w skrzynce	561284
	Filet ze skórą		ok. 400 - 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550830
	Polędwica, 10% glazury	❄️ msc	ok. 160 - 180 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562347
	Polędwica, bez skóry		ok. 150 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550423
	Polędwica, bez skóry		ok. 300 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551577



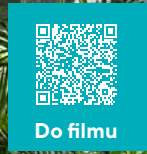
Loup de Mer – Labraks

Żabnica

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Policzki		ok. 3,0 kg w skrzynce	550188
Filet	500 - 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550428
Filet, bez skóry	ok. 1,0 -ok. 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550208
cała	ok. 1,0 -ok. 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550160
cała, z głową	5,0 - 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550352
wątroba		ok. 2,0 kg w skrzynce	550343
toptrim, bez fałdu brzuszego	ok. 2,0 - 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550235
toptrim, bez fałdu brzuszego	4,0 -ok. 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550227

Loup de Mer – Labraks

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
wypatroszony, skrobany, hodowla	ok. 300 - 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550386
Butterfly, bez głowy, PBO, 10% glazury	❄️ ok. 170 - 200 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	562911
Filet ze skórą	ok. 300 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551579
Filet ze skórą	ok. 140 - 180 g na sztukę	ok. 2,0 kg w skrzynce	551277
Filet, 20% glazury	❄️ ok. 120 - 160 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	560928
Filet ze skórą, PBO, 10% glazury	❄️ ok. 160 - 200 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	562482
cała, połów	ok. 2,0 - 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550161
cała, połów	ok. 3,0 - 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550261
cała, połów	ok. 4,0+ kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550410
cała, hodowla, Francja	ok. 1,5 - 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550971
cała, hodowla, Francja	ok. 1,2 - 1,5 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	551107



Chef’s Choice

„Współpracujemy z Havelland Express już od dłuższego czasu i cenimy wysoką jakość ich produktów oraz niezawodność”.

Nils Ernst – Brasserie Colette, Monachium

Karmazyn atlantycki

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet	ok. 120 – 350 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550833
Filet ze skórą	ok. 150 – 200 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550763
Filet ze skórą	ok. 200 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550815
Filet ze skórą	ok. 600 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551451
Filet bez skóry, IQF, 10% glazury	❄ ok. 130 g+ na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	563029
Filet, 20 % glazury	❄ ok. 180 – 200 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562163
Polędwica, ze skórą, skrobana	ok. 100g + na sztukę,	ok. 3,0 kg w skrzynce	550600
cała	ok. 0, – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550297
cała, wypatroszona	ok. 2,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550425

Lucjan czerwony

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ze skórą, 20% glazury	❄ ok. 170 – 230 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560167
cała, z głową	ok. 1,0 – 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550262
cała, z głową	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550263
cała, z głową	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550365
cała, z głową	ok. 5,0 – 8,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550419

Barwena

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
cała	ok. 200 – 300 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550196
cała	ok. 300 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg na sztukę	550346
cała	ok. 400 – 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550320

Gładzica

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
gotowa do spożycia	ok. 350 – 450 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550151
gotowa do spożycia	ok. 400 – 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550112
gotowa do spożycia, 15 % glazury	❄ ok. 425 – 475 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	561430
Filet ze skórą, 20% glazury	❄ ok. 120 – 160 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560154
Filet bez skóry	ok. 80 – 100 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550111
Filet bez skóry	ok. 120 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550892
cała, wypatroszona	ok. 1,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550653
cała, wypatroszona	ok. 2,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551557
cała, wypatroszona	ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550454

Wędzona ryba

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Troć	Filet, wędzony	❄ ok. 0,5 kg na tackę	560806
Halibut	wędzony, krojony	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	560134
Łosoś	BUFFET, krojony	❄ ok. 1,0 – ok. 1,6 kg na sztukę	560176
	niekrojony, pak. próżniowo	ok. 1,0 kg na sztukę	551493
Tuńczyk	Filet, wędzony	ok. 500 g na sztukę	550313

Miecznik

Opis	Waga jednej sztuki	Menge je Artike	Numer artykułu
Filet, bez skóry, pak. próżniowo	ok. 2,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550240
Cała	ok. 20 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550348
Cała	ok. 15,0 – 20,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550570

Morszczuk

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ze skórą	ok. 200 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550647
Filet ze skórą, geschuppt	ok. 300 – 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551479
Filet ze skórą, PBO, bez glazury	❄ ok. 170 – 255 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	562886
Polędwica, ze skórą	ok. 200 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550887

Sola, dziki połów

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Cała	ok. 300 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550176
Cała	ok. 400 – 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550113
Cała	ok. 600 – 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550223
Cała	ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550206
Cała	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550205



Barwena

Zębacz

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet, bez glazury ❄️	ok. 400 – 800 g na sztukę	ok. 6,0 kg w skrzynce	560924
Filet, bez skóry	ok. 400 – 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550426
Polędwica, bez skóry	ok. 150 – 200 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550667

Turbot

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Cały, dziki	ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550540
Cały, dziki	ok. 5,0 – 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550115
Cały, dziki	ok. 6,0 – 8,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550452
Cały, dziki	ok. 7,0 – 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550322
Cały, dziki	ok. 10 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550323
Korpus ❄️		ok. 5,0 kg w skrzynce	562490

Grouper

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ,ze skórą, 10% glazury ❄️	ok. 120 – 170 g na sztukę	ok. 5,0 kg na karton	563131
Filet ze skórą, 20% glazury ❄️	ok. 170 – 230 g na sztukę	ok. 5,0 kg na karton	563149
plamisty	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551543
cały	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę,	1 sztuka w skrzynce	550444
cały	ok. 10 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550398



Turbot



Najlepszy tuńczyk – w stylu japońskim

- **Odkryj nasze wysokiej jakości filety klasy AAA** z tuńczyka złotego, który zachwyca doskonałym marmurkowatym wyglądem i delikatną konsystencją. Środkowa część została starannie oczyszczona ze skóry i ości, a także pozbawiona krwi. Aby zapewnić szczególnie delikatną obróbkę, filety są owinięte białym płótnem lnianym i zapakowane w miękkie opakowanie zgodnie z japońską tradycją.
- **Ten produkt premium marki Ji Hao Gold** to najwyższej jakości owoce morza, które łączą w sobie jakość i smak. Filet z tuńczyka idealnie nadaje się do przygotowania sushi, sashimi lub innych eleganckich dań rybnych, które zachwycają swoim wyrafinowaniem.
- **Ciesz się smakiem Ji Hao Gold** produkt, który spełnia najwyższe wymagania i wspiera Twoje kulinarne ambicje na najwyższym poziomie.

Tuńczyk

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet, AA Ji Hao, bez skóry	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551598
Filet, AAA Ji Hao Gold, Softpack, bez skóry	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551596
Filet, AAA Ji Hao Gold, bez skóry, vakuum verpackt	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551597
Filet, czerwony, rozmrożony	ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550301
Filet, Sashimi Center Cut	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550586
Polędwica „Yellowfin” ❄️	ok. 2,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	562323
Cały, z głową	ok. 20,0kg+ na sztukę		550195
Sushi Block „SAKU”, Tuńczyk wielooki, bez glazury	ok. 200 – 300 g na sztukę	2 sztuki w opakowaniu	562869

Tuńczyk – przegląd terminów specjalistycznych

- 1. Sashimi:** cienko pokrojone kawałki surowej ryby, tradycyjnie podawane bez ryżu. W przypadku tuńczyka pochodzą one zazwyczaj z wysokiej jakości, niskotłuszczowych części – idealnych do delektowania się czystą teksturą i smakiem.

2. Center Cut: centralna część fileta z tuńczyka: o równej grubości, delikatna, z równomiernym rozłożeniem tłuszczu. Szczególnie nadaje się do sashimi lub steków.
- 3. Chunk:** grubo pokrojone, większe kawałki fileta z tuńczyka – mniej przetworzone niż steki i idealne do sushi, sałatek lub potraw bez cienkich plasterków.

4. Polędwica: grzbietowa część ryby – wyjątkowo delikatna, niskotłuszczowa i intensywna w smaku. Uniwersalny kawałek mięsa, idealny na steki, sashimi i nie tylko.

Sandacz

Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Filet ze skórą		ok. 200 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550634
Filet, 20% glazury	❄️	ok. 170 – 230 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	561937
Filet, 20% glazury	❄️	ok. 230 – 300 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562249
Filet, 20% glazury	❄️	ok. 300 – 500 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560450
Filet, 20% glazury	❄️	ok. 500 – 800 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560665
Filet, 20% glazury	❄️	ok. 800 g+ na sztukę	ok. 10,0 kg w skrzynce	560439
Filet, bez glazury	❄️	ok. 400 – 450 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	560135
Morze Bałtyckie, wypatroszony		ok. 1,5 – 2,5 kg na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551116
Morze Bałtyckie, wypatroszony		ok. 2,5 – 4,0 kg na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551112
Morze Bałtyckie, wypatroszony		ok. 4,0 kg+ na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551117
Cały, hodowla		ok. 1,0 –ok. 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550121
Cały, dziki, Ijsselmeer		ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551303
Cały, dziki, Szwecja		ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551302
Cały, dziki, Szwecja		ok. 4,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551328

Inne ryby

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kulbin			ok. 4,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551072
Beryks krępy	cały		ok. 0,5 – 1,0 kg na sztukę,	ok. 3,0 kg w skrzynce	550526
Czarny dorsz	filet ze skórą, bez glazury	❄️	ok. 700 – 800 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	563104
Czarny dorsz	bez głowy, bez glazury	❄️	ok. 2,0 – 4,0 kg na sztukę	ok. 22,7 kg w skrzynce	560678
Bonito	wypatroszony		ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550347
Bottarga di Muggine	Ikra barweny, pak. próżniowo		ok. 190 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	510429
Ryba maślana	Filet, bez skóry, 20% glazury	❄️	ok. 2,0 – 7,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	560578
Chapon Rascasse			ok. 0,8 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550222



Pietrosz

Inne ryby

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Okoń	Filet, Morze Bałtyckie, skrobany, ze skórą, 10% glazury	❄️	ok. 60 – 80 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562497
Nagład	cały		ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550646
	cały		ok. 3,0 – 4,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550234
Seriola olbrzymia	Filet ze skórą, pak. próżniowo, bez glazury	❄️	ok. 1,2 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	562370
Hamachi	cały, Ikejime		ok. 4,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551413
	Filet ze skórą, pak. próżniowo, Ikejime		ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551414
Mahi Mahi, makrela złota	cała		ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550782
	cała		ok. 5,0 – 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551559
Makrela	Filet ze skórą		ok. 50 – 100 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550720
Barwena	Filet ze skórą, bez głowy, 20% glazury, IQF	❄️	ok. 80 – 120 g na sztukę	ok. 1,0 kg w skrzynce	562908
	Filet ze skórą	❄️	ok. 40 – 80 g na sztukę	ok. 1,0 kg w skrzynce	560144
	Morze Północne		ok. 200 – 300 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551544
	Morze Północne		ok. 300 – 400 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551545
Kobia	cała		ok. 5,0 – 10,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550437
	cała		ok. 3,0 – 5,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551542
Papugoryba	wypatroszona		ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550232
Skrzydło płaszczy	bez skóry		ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550430



Filet z dorsza

Inne ryby

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Piotrosz	cały	ok. 800 - 100 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550896
	cały	ok. 1,0 - 2,0 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550159
	cały	ok. 2,0 - 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550241
Sardynka	Filet ze skórą	ok. 30 - 40 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550106
Łupacz	Filet ze skórą	ok. 400 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551553
Pstrąg arktyczny	wypatroszona	ok. 2,0 - 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551502
	Filet ze skórą, PBO, IQF, 20% glazury	❄ ok. 400 g+ na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562481
Karp	wypatroszony	ok. 1,5 - 2,5 kg na sztukę	2 sztuki w skrzynce	550136
Rdzawiec	z głową, Ikejime	ok. 4,0 - 6,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551488
Sum	Filet, bez skóry, 15% glazury, IQF	❄ ok. 200 - 500 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562504
	Filet, bez skóry	ok. 200 - 300g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551125
	Polędwica, bez skóry	ok. 150 g+ na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551454
Lates nilowy	Filet, bez skóry	❄ ok. 300 - 500 g na sztukę	ok. 6,0 kg w skrzynce	562502



Don Gambero

GAMBERO ROSSO Z SYCYLII

📍 **LOKALIZACJA:** Włochy

- » **Bezpośrednio z Mazara del Vallo:**
Don Gambero to marka należąca do Il Satiro Danzante SRL, specjalizująca się w połowach i przetwórstwie Gambero Rosso – czerwonych krewetek olbrzymich z głębin Morza Śródziemnego.
- » **Zrównoważone połowy głębinowe:**
Krewetki są poławiane przy użyciu selektywnych metod połowowych na głębokości ponad 1000 m – w sposób przyjazny dla ekosystemu i zrównoważony.
- » **Rożnorodny asortyment:**
Oprócz Gambero Rosso asortyment obejmuje ponad 40 śródziemnomorskich specjałów – w tym Gambero rosa, Calamaretti, Scampi i ośmiornice – mrożonych i gotowych do przyrządzenia.
- » **Część grupy Longino & Cardenal:**
Jako spółka zależna jednego z renomowanych importerów we Włoszech, Don Gambero jest synonimem bezkompromisowej jakości i kulinarnych innowacji.

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Czerwona krewetka olbrzymia „Gambero Rosso”	❄	ok. 1,0 kg na tackę	16 - 18 sztuk na tackę	562521
Czerwona krewetka olbrzymia „Gambero Rosso”	❄	ok. 1,0 kg na tackę	30 - 32 sztuk na tackę	562882



Krewetka olbrzymia, czerwona, 16/18 „Gambero Rosso”

Prestige Seafood SAS

Ekskluzywne Obsiblué ze zrównoważonej hodowli

📍 **LOKALIZACJA:** Nowa Kaledonia

Warto wiedzieć

Krewetki Obsiblué są mrożone bez glazury i po rozmrożeniu nadają się bezpośrednio do spożycia – idealnie nadają się do potraw surowych, takich jak ceviche lub sashimi.

➤ Wyjątkowe pochodzenie:

Krewetki Obsiblué pochodzą ze zrównoważonej akwakultury w Nowej Kaledonii – z dala od przemysłowego rybołówstwa.

➤ Jakość sashimi:

Krewetki zachwycają delikatnym mięsem, słodkavo-jodowym smakiem i wyjątkową konsystencją.

➤ Naturalnie niebieskie:

Ich charakterystyczne zabarwienie nie jest przypadkowe – wynika ono z bogatego w minerały środowiska i specjalnej metody hodowli.

➤ Dla najwyższej klasy gastronomii:

Prestige Seafood dostarcza około 100 ton Obsiblué rocznie – preferowanych przez najlepszych szefów kuchni w Tokio, Paryżu i Berlinie.

Krewetki południowomorskie Obsiblué

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
16/20 z głowami i pancerzem	❄ ok. 1,0 kg na opakowanie	563157
21/25 z głowami i pancerzem	❄ ok. 1,0 kg na opakowanie	563158

Chef's Choice

„Współpracujemy od prawie 20 lat i dobrze się znamy. Niezbędna jest dla nas oparta na zaufaniu, szczerza i otwarta współpraca na równych prawach. Nie ma dla nas w Niemczech alternatywy dla Havelland Express”.

Malte Behrmann, Kierownik ds. żywności i napojów – Hotel Bilderberg Bellevue, Drezno



Do filmu

Comeau

Przegrzebki z kanadyjskich głębin

📍 **LOKALIZACJA:** Kanada

➤ Firma rodzinna z historią:

Firma Comeau Seafoods została założona w 1946 roku w Nowej Szkocji i obecnie jest jednym z czołowych producentów owoców morza w Kanadzie.

➤ Wiedza specjalistyczna:

Przegrzebki pochodzą z zimnych, czystych wód północnego Atlantyku – są ręcznie zbierane i przetwarzane bezpośrednio na pokładzie statku.

➤ Jakość bez kompromisów:

Przegrzebki są naturalne, bez dodatków i wody – dla uzyskania czystego smaku i idealnej konsystencji..

➤ Dla wykwintnej kuchni:

Surowe, smażone lub gotowane w wodzie – małże idealnie nadają się do wymagających zastosowań gastronomicznych.

Warto wiedzieć

Comeau stawia na metodę „Dry Scallop” – małże są mrożone bezpośrednio po złowieniu, bez stosowania środków chemicznych. Gwarantuje to wyjątkowo jędrną konsystencję i intensywny aromat.

Tiefseescallops

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
10/20 sztuk / lbs, surowe, bez pancerza	❄ ok. 1,0 kg na worek msc	562874
20/30 sztuk / lbs, surowe, bez pancerza	❄ ok. 1,0 kg na worek msc	563107



Do filmu

Chef's Choice

„Niezwykle ważne jest dla mnie współpracowanie z lojalnymi i niezawodnymi partnerami. Na pierwszym miejscu stawiam Havelland Express”.

Tobias Koch, Dyrektor kulinarny – Bachmair Weißbach, Kreuth

Hispanmare

CARABINERO – GŁĘBOKA CZERWIEN, INTENSYWNE, EKSKLUZYWNE

LOKALIZACJA: Hiszpania

- » **Tradycja rodzinna od 1953 roku:**

Hispanmare posiada własną flotę statków rybackich i jest obecnie trzecim pokoleniem hiszpańskiej firmy rodzinnej z siedzibą w Adra w Andaluzji.
- » **Technologia zapewniająca jakość:**

Mrożenie bezpośrednio na pokładzie pozwala zachować kolor, aromat i konsystencję – zapewniając maksymalną świeżość i dostępność przez cały rok.
- » **Produkty premium dla najwyższej klasy gastronomii:**

Specjalizuje się w krewetkach carabinero, langustynkach, krewetkach i rybach głębinowych – kładąc nacisk na smak, świeżość i pochodzenie.
- » **Zrównoważone połowy dzikich okazów:**

Poławiane w cenionych strefach FAO 34 i 37 – z naciskiem na naturalne siedliska i odpowiedzialne rybołówstwo.

Krewetki Carabinero

Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Carpaccio "Carabinero"	❄️	ok. 60 g na sztukę	10 porcji w kartonie	562991
z głową, z pancerzem, bez glazury	❄️	ok. 80g na sztukę	10-15 sztuk na kilogram	562892
z głową, z pancerzem, bez glazury	❄️	ok. 200 g na sztukę	4-5 sztuk na kg	562891
Korpusy, bez glazury	❄️		ok. 1,0 kg na worek	562966
Ogon krewetki, w pancerzu	❄️	ok. 40 g na sztukę	20 - 30 sztuk na kg	562498
Ogon krewetki, w pancerzu	❄️	ok. 20 g na sztukę	40 - 60 sztuk na kg	562893

Carabinero, Ogon krewetki w pancerzu



Mission Vision

68°NOORD – NORDYCKIE PRZYSMAKI MORSKIE

LOKALIZACJA: Niemcy, Hamburg

- » **Specjalistyczne i starannie wybrane:**

68°NOORD przetwarza kraby królewskie, kraby śnieżne i przegrzebki w sposób indywidualny i elastyczny – bezpośrednio z zimnych wód Norwegii.
- » **Gastronomia w centrum uwagi:**

Firma zaopatruje hurtownie i gastronomię w całej Europie, oferując dostosowane do indywidualnych potrzeb rozwiązania i doradztwo dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.
- » **Jakość z pochodzeniem:**

Produkty pochodzą wyłącznie od znanych producentów i są przetwarzane ręcznie w Niemczech – dla zapewnienia maksymalnej świeżości i identyfikowalności.
- » **Uczciwe i przejrzyste:**

Wartości hanzeatyckie, takie jak uczciwość, sprawiedliwość i bezpośredni kontakt, kształtują filozofię firmy – z naciskiem na kulinarną perfekcję.

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Przegrzebki	całe, w pancerzu	❄️	ok. 200 - 250 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	562387
Krab królewski	Alaska, nogi i szczypce, gotowane, całe, 3 l, premium	❄️	ok. 0,9 - 1,1 kg na sztukę	ok. 2,5 kg w skrzynce	562523
	Alaska, nogi i szczypce, surowe, całe, 3L, premium	❄️	ok. 0,9 - 1,1 kg na sztukę	ok. 2,5 kg w skrzynce	562522
	Alaska, nogi i szczypce, M, gotowane, przekrojone na pół	❄️	ok. 250 - 500 g na sztukę	ok. 2,5 kg na karton	563083
	Mięso, gotowane	❄️		ok. 200 g na opakowanie	562962
Krab śnieżny	Mieszanka mięsna, korpus i nogi, gotowane	❄️		ok. 400 g na opakowanie	563021
Krab kieszeniec	białe mięso, gotowane	❄️		ok. 350 g na opakowanie	563085



Warto wiedzieć

68°NOORD to synonim bezkompromisowej jakości i pasji do owoców morza. Niezależnie od tego, czy chodzi o kraba królewskiego, kraba śnieżnego czy przegrzebki – każdy produkt jest przetwarzany indywidualnie i stanowi kulinarne dzieło sztuki.



Krijn Verwijs

POŁOWY MAŁŻ Z HISTORIĄ – Z YERSEKE OD 1880 ROKU

 **LOKALIZACJA:** Holandia

» **Firma rodzinna z tradycjami:**

Od 1880 roku firma Krijn Verwijs zajmuje się zrównoważoną hodowlą małż i skorupiaków – obecnie jest prowadzona przez czwarte pokolenie, Brama i Caroline Verwijs.

» **Centrum połowów małży:**

Z siedzibą w Yerseke, holenderskim centrum produkcji skorupiaków, firma codziennie przetwarza świeże ostrygi, małże, sercówki i inne produkty.

» **„Rolnicy morscy z natury”:**

W ramach tej filozofii Krijn Verwijs łączy świadomość ekologiczną, przejrzystość i rzemieślnicze wykonanie – kładąc nacisk na jakość i pochodzenie.

» **International vernetzt:**

Zatrudniając około 120 pracowników i pod marką „Premier”, firma dostarcza produkty do klientów w całej Europie – od sklepów z delikatesami po najlepsze restauracje.

Ostrygi

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Supreme, Nr 2	ok. 86 – 120 g na sztukę	24 sztuki w koszyku	551548
Fine de Claire, Nr 2	ok. 86 – 120 g na sztukę	48 sztuk w koszyku	551271
OYSRI, Nr 2	ok. 86 – 120 g na sztukę	48 sztuk w koszyku	551227
LA ZÉLANDAISE, Nr 2	ok. 86 – 120 g na sztukę	48 sztuk w koszyku	551226

Homary, żywe

Herkunft	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Europa	ok. 400 – 600 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551249
Europa	ok. 600 – 800 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551250
Europa	ok. 800 – 1000 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551251
Europa	ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551252
Europa	ok. 1,5 – 2,5 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551253
Kanada	ok. 450 – 552 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	570113
Kanada	ok. 553 – 661 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	570107
Kanada	ok. 662 – 789 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551228
Kanada	ok. 800 – 1000 g na sztukę	1 sztuka w skrzynce	570109
Kanada	ok. 1,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	570127



Langusta

Skorupiaki

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Langusta	15 – 20 sztuk na kg	ok. 3,0 kg w skrzynce	550477
	4 – 7 sztuk na kg	ok. 3,0 kg w skrzynce	550497
Mięso kraba		ok. 500 g na opakowanie	551103
Krab kieszeniec	ok. 400 – 600 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550510
	ok. 600 – 800 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550462

Małże

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Przeźrebki PREMIER	suche, bez ikry, rozmrożone	ok. 1,0 kg na wiadro	551263
	suche, bez ikry, rozmrożone	ok. 1,0 kg na wiadro	551264
Omułki	EXTRA	ok. 1,0 kg na tackę	550512
Małże dywanowe	Rozm. M	ok. 1,0 kg na tackę	550473
Okładniczki – Pieds de Couteaux		ok. 1,0 kg na siatkę	551209



Homar



Peixos de Palamós

ŚWIEŻE RYBY Z HISPANII – PROSTO Z PORTU DO KUCHNI



LOKALIZACJA: Hiszpania

- Tradycja rodzinna od ponad 40 lat:**
Peixos de Palamós to hiszpańska firma rodzinna z siedzibą w Palamós (Katalonia), która jest jednym z czołowych eksporterów świeżych ryb i owoców morza w Europie.
- Bezpośrednio ze źródła:**
Współpraca z ponad 30 targami rybnymi nad Atlantykiem i Morzem Śródziemnym gwarantuje codzienną dostawę świeżych produktów o przejrzystym pochodzeniu.

- Najnowocześniejsza obróbka:**
Ryby są przetwarzane bez dodatków, głęboko mrożone i pakowane w postaci gotowej do przyrządzenia – przy użyciu najnowocześniejszych technologii i pod ścisłą kontrolą jakości.
- Dla ekskluzywnej gastronomii:**
Czy to dorada, labraks, ośmiornica czy krewetki – asortyment jest dostosowany do potrzeb najlepszych kuchni i hoteli.

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ośmiornica	Carpaccio	❄️	ok. 50 g na sztukę	24 sztuki w kartonie	562207
Małże	Duże	❄️	14 – 16 cm na sztukę	ok. 1,0 kg na karton	562493
Policzki żabnicy	bez glazury	❄️		ok. 1,5 kg w skrzynce	562872



Skorupiaki dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Krewetka różowa	gotowane		ok. 12,5 g – 16,7 g na sztukę	ok. 2,0 kg w skrzynce	550458
Rak	gotowane, bez glazury	❄️	ok. 500 g na opakowanie		560168
	Ogony, gotowane, w bloku	❄️	ok. 2,3 – 3,0 g na sztukę	ok. 2,0 kg na opakowanie	563050
Krewetki	Carpaccio „Gambero Rosso”	❄️	ok. 50 g na opakowanie	10 opakowań na karton	562967
	Szaszłyki, woda morska, 20% glazury	❄️	ok. 100 g na sztukę	10 sztuk w kartonie	560398
Langusta	8/12, cała, 25% glazury	❄️	8 – 12 sztuk na kg	ok. 1,0 kg na tackę	562517
Krab słodkowodny	karbowany – Krab Soft Shell, 10% glazury	❄️	ok. 100 g na opakowanie	10 sztuk na opakowanie	563087



Ogony raków

Krewetki

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Carpaccio „Gambero Rosso”		ok. 50 g na porcję	10 porcji na opakowanie	562967

Homar – wys. ciśnienie

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mięso surowe, szczypce i mięso stawowe	 msc	ok. 227 g na worek	1 worek	562954
Mięso surowe, szczypce i mięso stawowe	 msc	ok. 250 g na worek	1 worek	563174
Mięso surowe, szczypce i mięso stawowe	 msc	ok. 454 g na worek	1 worek	562366
Cały, surowy		ok. 400 – 450 g na sztukę	12 sztuk w kartonie	562903
Cały, surowy		ok. 428 – 450 g na sztukę	11 sztuk w kartonie	562271
Cały, surowy		ok. 500 – 550 g na sztukę	10 sztuk w kartonie	563124
Połówka, surowy		ok. 200 – 225 g na sztukę	22 sztuk w kartonie	562280
Połówka, surowy	 msc	ok. 250 – 300 g na sztukę	17 sztuk w kartonie	562333
Ogony z pancerzem		ok. 140 – 170 g na sztukę	ok. 4,54 kg na karton	562270

Homar

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Chic, żywy		ok. 450 – 550 g na sztukę	ok. 8,0 kg w skrzynce	550848
Ćwiartka, żywy		ok. 550 – 650 g na sztukę	ok. 8,0 kg w skrzynce	550849
W bloku lodu		ok. 350 g na sztukę	10 sztuk w skrzynce	563051
Korpus, bez glazury			ok. 11,34 kg w skrzynce	562337
Ogon		ok. 140 – 170 g na sztukę	ok. 4,54 kg w skrzynce	562883



Wysokociśnieniowe homary, ogony i szczypce



Black Tiger krewetka olbrzymia, SW, 8/12, bez głowy

Krewetki olbrzymie Black Tiger

Opis		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
SW, 2/4, z głową, 20% glazury		ok. 1,0 kg na karton	562489
SW, 4/6, z głową, 20% glazury		ok. 1,0 kg na karton	560272
SW, 6/8, z głową, 20% glazury		ok. 1,0 kg na karton	560411
SW, 6/8, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560409
SW, 8/12, obrane, pozbawione jelit, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560407
SW, 8/12, z głową, 20% glazury		ok. 1,0 kg na karton	560399
SW, 8/12, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560424
SW, 13/15, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	561266
SW, 16/20, obrane, pozbawione jelit, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	562958
SW, 16/20, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560396
SW, 26/30, obrane, pozbawione jelit, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560390
SW, 31/40, obrane, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560395
SW, 16/20, z głową, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560940

Rotgarnele

Opis		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
8/12, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	562484
8/12, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	562485
10/20, z głową, bez glazury		ok. 2,0 kg na karton	560392
13/15, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	562566
Premium, bez głowy, easy peel, 20% glazury		ok. 1,0 kg na worek	560780

Odkryj różnorodność ostryg

Ostrygi zachwycają różnorodnością smaków i konsystencji, od delikatnej i kremowej po słoną i wyrazistą, zapewniając tym samym wyjątkowe doznania kulinarne.

Fin:

Łagodne, kremowe i delikatne w smaku. Ostrygi te charakteryzują się miękką konsystencją i przyjemną łagodnością, dzięki czemu są szczególnie przystępne.

Royal:

Pełne, orzechowe i mocne. Zapewniają intensywne doznania smakowe z nutami orzechowymi i wyraźnym aromatem.

Spéciale:

Często złożony, zrównoważony smak. Ostrygi te łączą różne aromaty w harmonijną całość i oferują wielowarstwową paletę smaków.

Boudeuse:

Mocne, o wyraźnej mineralności. Przekonują intensywną mineralnością i mocną głębią smaku.

Ostra Regal:

Delikatny, świeży i zrównoważony smak. Ostrygi te charakteryzują się świeżą, elegancką nutą i zrównoważoną symetrią smaku.

Sentinelles:

Smak jest elegancki i świeży, co wskazuje na przyjemną, lekką owocowość i harmonijną równowagę między kwasowością a świeżością.

Gillardeau:

Ostrygi te słyną z delikatnej konsystencji, są przyjemnie miękkie i delikatne w smaku. Smak jest zrównoważony, z harmonijnym połączeniem słonych i orzechowych nut.

Tsarskaya:

Ekskluzywna odmiana o bogatym, pełnym smaku i kremowej konsystencji, kojarząca się z luksusem i wyrafinowaniem.

Rozmiary ostryg

Rozmiary ostryg klasyfikuje się na podstawie średnicy i wagi, przy czym istnieją różne zastosowania i rozmiary, od małych ostryg Petit po duże egzemplarze Très Grand.

1. TP = Très Petit (Bardzo małe) = Nr 5

➤ Waga: 30 – 45 g

2. P = Petit (Małe) = Nr 4

➤ Waga: 45–70 g

➤ Zastosowanie: przystawka, pojedyncze ostrygi

3. M = Moyen (Średnie) = Nr 3

➤ Waga: 70–ok. 90 g

➤ Zastosowanie: klasyczne ostrygi, dania główne

4. G = Grand (Duże) = Nr 2

➤ Waga: 90–110 g

➤ Zastosowanie: specjalne okazje, wysokiej jakości ostrygi

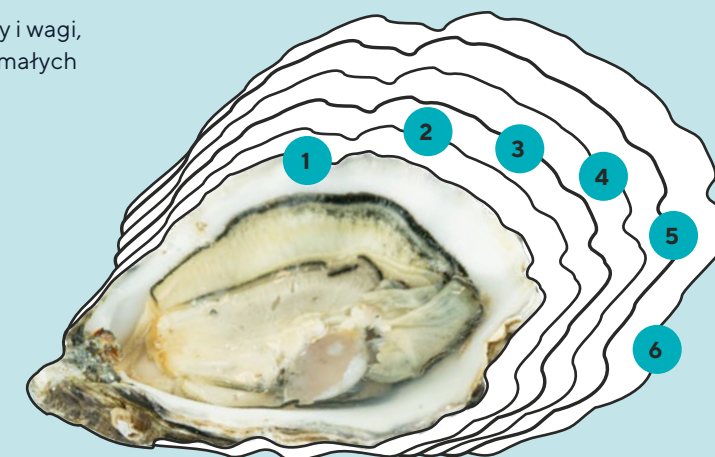
5. TG = Très Grand (Bardzo duże) = Nr 1

➤ Waga: ponad 110 g

➤ Zastosowanie: szczególnie duże ostrygi, często jako przysmak

6. Wyjątkowo duże ostrygi

➤ Waga: 150 g



Perły mórz



Huîtres Hervé

OSTRYGI Z SERCA MARENNES



LOKALIZACJA: Francja, Marennes



Chef’s Choice

„Bardzo cieszymy się ze współpracy z Havelland Express, ponieważ oferują oni szeroki wybór ostryg, które idealnie pasują do naszego baru ostrygowego. Są dla nas niezawodnym partnerem, na którym zawsze możemy polegać”.

Jacob Tracy,
Kierownik działu i szef kuchni –
KaDeWe – Die Sechste, Berlin

- **Rodzinna firma z tradycjami:**
Huîtres Hervé – Od 1939 roku rodzina Hervé zajmuje się hodowlą ostryg – obecnie już w trzecim pokoleniu, stosując nowoczesne, zrównoważone metody.
- **Optymalne warunki:**
Ostrygi rosną w płytkich basenach ze słodką i słoną wodą, dzięki czemu ich mięso jest delikatne, a smak łagodny, orzechowy.
- **Ręcznie wybierana jakość:**
Każda ostryga jest starannie selekcionowana i przekonuje równowagą jodu, słodyczy i mineralności.
- **Dla ekskluzywnej gastronomii:**
Od „Fine de Claire” po „Spéciale N°2” – każdy rodzaj charakteryzuje się wyjątkową konsystencją, kolorem i smakiem, idealnym dla najwyższej klasy gastronomii.

Ostrygi Boudeuse

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Nr 4	12 sztuk w koszyku	551525
	48 sztuk w koszyku	551527
	96 sztuk w koszyku	551528
Nr 5	48 sztuk w koszyku	551530

Ostrygi Fine

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Nr 1	48 sztuk w koszyku	551515
	12 sztuk w koszyku	551517
Nr 2	24 sztuki w koszyku	551518
	48 sztuk w koszyku	551519
	96 sztuk w koszyku	551520
Nr 3	24 sztuki w koszyku	551522
	48 sztuk w koszyku	551523

Ostrygi

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Baby-Peter	Nr 5	48 sztuk w koszyku	551533
Ronce	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551535
Royale	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551536
	Nr 3	48 sztuk w koszyku	551566
Spéciale	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551537
	Nr 3	48 sztuk w koszyku	551563

Skorupiaki i małże

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Krewetka cesarska	40/60	ok. 1,0 kg w skrzynce	551614
Małże Palourdes		ok. 1,0 kg na koszyk	551539



Auster Fine

Warto wiedzieć

W tych basenach bogata w składniki odżywcze słodka woda z rzek spotyka się z bogatą w minerały wodą morską – naturalna symbioza, która tworzy idealne warunki do hodowli ostryg.



Ostryga Royale

Boutrais Ostrygi

HODOWLA OSTRYG Z BRETANII I
IRLANDII

 **LOKALIZACJA:** Francja

➤ **Rodzinna firma z tradycjami:**

Założona przez Pascala Boutraisa, obecnie prowadzona przez jego syna Hugo – posiada pięć własnych hodowli ostryg w Bretanii.

➤ **Własna hodowla w Irlandii:**

Młode ostrygi rosną w bogatej w składniki odżywcze zatoce Clew Bay – zapewniając optymalną jakość od samego początku.



Sentinelle Nr 2

➤ **Ręcznie wybrane gatunki premium:**

Ostra Regal, Sentinelle i Sélection Marine przekonują delikatnym smakiem morza i jędrną konsystencją.

➤ **Doprawione złotem:**

Sélection Gold są posypyany 22-karatowymi płatkami złota spożywczego – prawdziwa atrakcja dla najlepszych restauracji.

Boutrais Austern to firma rodzinna z siedzibą w Bretanii. Posiadając pięć własnych hodowli ostryg i wyjątkową zatokę hodowlaną w Irlandii, rodzina Boutrais jest synonimem bezkompromisowej jakości, rzemieślniczej staranności i głębokiego związku z naturą. Ich ostrygi są wynikiem dziesięcioleci doświadczenia i prawdziwej pasji do produktu.



Francja

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Céline	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551124
Sentinelle	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551122
	Nr 3	48 sztuk w koszyku	551284
Plates	TTG	25 sztuk w koszyku	551620
	G	50 sztuk w koszyku	551621
	M	50 sztuk w koszyku	551622

Irlandia

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ostra Amulette	Nr 4	48 sztuk w koszyku	551572
Ostra Regal	Nr 2	24 sztuki w koszyku	551412
	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551121
	Nr 3	48 sztuk w koszyku	551283
Ostra Regal GOLD	Nr 2	24 sztuki w koszyku	551123
	Nr 2	48 sztuk w koszyku	551120
	Nr 4	24 sztuki w koszyku	551285



Plates M

Warto wiedzieć

Boutrais Austern łączy francuskie rzemiosło z irlandzką naturą. Połączenie własnej hodowli, starannego doboru i ekskluzywnych odmian, takich jak Ostra Regal, sprawia, że są one stałym elementem najlepszych menu w Europie.



Ostra Regal GOLD Nr 2



Gillardeau

RODZINNA HODOWLA OSTRYG



Ostrygi

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

LOKALIZACJA: Francja, Marennes-Oléron

Warto wiedzieć

Ostrygi Gillardeau są tak pożądane, że są kopiowane na całym świecie – rodzinna firma chroni swoje oryginały za pomocą systemu grawerowania laserowego, który znakuje każdą ostrygę.

- Tradycja od czterech pokoleń:** Rodzina Gillardeau hoduje ostrygi od ponad 100 lat – z oddaniem i rzemieślniczą precyzją.
- Najlepsze warunki:** Ostrygi Gillardeau rosną najpierw przez dziewięć miesięcy w pojemnikach hodowlanych, a następnie przez trzy lata w wodach bogatych w składniki odżywcze. W tym czasie są one ponad 60 razy pielęgnowane, obracane i czyszczone.
- Starannie wyselekcjonowany wybór:** Każda ostryga jest starannie sprawdzana i opatrzona słynnym znakiem „G”, który świadczy o jej pochodzeniu i doskonałej jakości.
- Niepowtarzalny smak:** Ostrygi Gillardeau charakteryzują się jędrnym, mięsistym wnętrzem oraz wyjątkowo czystym, lekko słodkavo-orzechowym smakiem. Na całym świecie uważane są za przysmak najwyższej klasy.

Ostrygi

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Nr 1	48 sztuk w koszyku	550902
Nr 2	48 sztuk w koszyku	550853
Nr 2	96 sztuk w koszyku	551484
Nr 3	12 sztuk w koszyku	551183
Nr 3	48 sztuk w koszyku	551184
Nr 4	48 sztuk w koszyku	551085
Nr 4	96 sztuk w koszyku	551280
Nr 5	48 sztuk w koszyku	551281

Akcesoria do ostryg

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Nóż do ostryg	otwieracz do ostryg	1 sztuka	550468

Ostrygi

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Belon	G	ok. 66 – 85 g na sztukę	50 sztuk w koszyku	551623
Belon	TG	ok. 86 – 105 g na sztukę	50 sztuk w koszyku	551624
Belon	TTG	ok. 106 – 165 g na sztukę	50 sztuk w koszyku	570110
Belon	PDC	ok. 166 g+ na sztukę	50 sztuk w koszyku	551626
Cork	Nr 2		50 sztuk w koszyku	570121
Muirgen	Nr 3		50 sztuk w koszyku	570125
TARBOURIECH - La Réserve	Nr 2		48 sztuk w koszyku	551510
Tsarskaya	Nr 2		50 sztuk w koszyku	550505
	Nr 3		50 sztuk w koszyku	570122
Utah Beach	Nr 2		48 sztuk w koszyku	550941

Warto wiedzieć

Ostrygi Belon dojrzewają w ujściu rzeki Bélon, gdzie mieszają się wody słodkie i słone. To szczególne środowisko nadaje im charakterystyczny orzechowy smak i kremową konsystencję – cechy, które wyraźnie odróżniają je od innych ostryg.



Antonius Caviar

TRADYCJA, CZYSTOŚĆ, NAJWYŻSZA JAKOŚĆ



 **LOKALIZACJA:** Polska

Warto wiedzieć

Antonius Caviar produkuje kawior wyłącznie z własnych hodowli jesiotrów – rzadko spotykana jakość w branży. Perły ikry pochodzą ze zrównoważonych hodowli i są przetwarzane na świeżo, bez pasteryzacji. Rezultat: jedwabiste miękka konsystencja, intensywny aromat i najwyższa czystość – z Polski, dla ekskluzywnej gastronomii.

- **Najlepsza hodowla w Europie:**

Antonius Caviar jest jednym z czołowych producentów kawioru na świecie – ryby wyłącznie z własnej hodowli.
- **Rzemiosło z tradycjami:**

Produkcja odbywa się zgodnie z tradycyjnymi rytuałami, charakteryzującymi się szacunkiem dla natury i zwierząt.
- **Czystość bez kompromisów:**

Kawior jest pozyskiwany ze świeżych jesiotrów, które nie przeszły procesu owulacji – dzięki temu ma najdelikatniejszą konsystencję i smak.
- **Ceniony w najlepszych restauracjach:**

Dzięki doskonałej jakości i zrównoważonemu aromatowi Antonius Caviar przekonuje wymagające kuchnie na całym świecie.

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Albino	ok. 30 g na puszkę	532631



Chef’s Choice

„Zawsze jestem zachwycony naszą współpracą. Oferujecie wyjątkowe produkty, które nie są dostępne wszędzie. Bardzo cieszę się na dalszą owocną współpracę”.

Lars Wolf, Szef kuchni – Excelsior Hotel Ernst, Kolonia

Oscietra

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
5*	ok. 20 g na puszkę	532833
5*	ok. 30 g na puszkę	532493
5*	ok. 50 g na puszkę	532494
5*	ok. 125 g na puszkę	532495
5*	ok. 250 g na puszkę	532788
5*	ok. 500 g na puszkę	532789
6*	ok. 30 g na puszkę	532797
6*	ok. 50 g na puszkę	532798
6*	ok. 125 g na puszkę	532799
6*	ok. 500 g na puszkę	532850

KAWIOR OSCIETRA

Wysokiej jakości perły z rosyjskiego jesiotra (*Acipenser gueldenstaedtii*) o średnicy od 2,9 do 3,0 (5*) lub od 3,0 do 3,5 mm (6*). Kawior zachwyca pełnym smakiem z harmonijną, łagodną nutą orzechową. Paleta kolorów sięga od eleganckiej szarości, przez ciepły brąz i oliwkową zieleni, aż po lśniące złoto – prawdziwa rozkosz dla zmysłów.



Siberian

Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
5*	ok. 20 g na puszkę	532832
5*	ok. 30 g na puszkę	532490
5*	ok. 50 g na puszkę	532491
5*	ok. 125 g na puszkę	532492
5*	ok. 250 g na puszkę	532808
5*	ok. 500 g na puszkę	532853
5*	ok. 1,0 kg na puszkę	532852
6*	ok. 30 g na puszkę	532800
6*	ok. 50 g na puszkę	532801
6*	ok. 125 g na puszkę	532802

KAWIOR SIBERIAN

Nasz kawior syberyjski pochodzi z jesiotra syberyjskiego (*Acipenser baerii*) i zachwyca średniej wielkości, elastycznymi perełkami o średnicy od 2,6 do 2,7 mm (5*) lub od 2,7 do 3,2 mm (6*). Paleta kolorów sięga od eleganckiej czerni, przez szarość, aż po odcienie brązu i oliwki. Pod względem smaku oferuje wielowarstwowy profil ze świeżymi nutami umami i wyraźnym, długotrwałym finiszem – idealny dla smakoszy poszukujących głębi i wyrafinowania.



Imperial Caviar

KAWIOR Z POCHODZENIEM - EKSKLUZYWNY,
EKOLOGICZNY, MISTRZOWSKO USZLACHETNIONY



LOKALIZACJA: Niemcy, Berlin

Warto wiedzieć

Imperial Caviar łączy wieloletnie doświadczenie z jasną obietnicą jakości: tylko najlepsze ikry trafiają do asortymentu.

- ▶ **30 lat doświadczenia:**
Imperial Caviar GmbH jest jednym z czołowych importerów kawioru w Niemczech – firma ma swoje korzenie w perskiej tradycji produkcji kawioru, a jej siedziba znajduje się w Berlinie.
- ▶ **Ręcznie wybierana jakość:**
Asortyment obejmuje najwyższej jakości kawior z jesiotra pochodzący ze zrównoważonej akwakultury – z naciskiem na czystość, smak i identyfikowalność.
- ▶ **Delikatesy dla koneserów:**
Oprócz kawioru Imperial Caviar oferuje również szlachetnego łososia i inne przysmaki – dla ekskluzywnej gastronomii i wymagającego handlu.
- ▶ **Niezawodny partner:**
Jako firma zarządzana przez właściciela, posiadająca międzynarodową sieć dystrybucji, Imperial Caviar zapewnia indywidualne doradztwo, szybką dostawę i bezkompromisową świeżość produktów.

Kawior

Waga jednej sztuki	Numer artykułu
ok. 10 g na puszkę	532775
ok. 30 g na puszkę	532776
ok. 50 g na puszkę	530600

AKI

ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS



LOKALIZACJA: Niemcy, Hamburg

- ▶ **Prawie 100 lat doświadczenia:**
AKI należy do najbardziej tradycyjnych domów kawiorowych na świecie – został założony w Altonie w Hamburgu.
- ▶ **Zrównoważone pochodzenie:**
Produkty pochodzą z certyfikowanych hodowli i spełniają najwyższe standardy, takie jak „Friends of the Sea”.

Kawior

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Arenkha, z wędzonego śledzia	ok. 120 g na słoik	531165
Sieja	ok. 100 g na słoik	532525
Troć	ok. 100 g na słoik	530140
Szczupak	ok. 100 g na słoik	530128
Keta	ok. 100 g na słoik	530139
Original Tobiko, ikra latającej ryby, czerwona	ok. 90g na słoik	531224
Palia	ok. 100 g na słoik	530231
Tasza	ok. 100 g na słoik	531052

Mini bliny

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
5,5 cm	16 sztuk na opakowanie, 10 opakowań na karton	563159



Kawior ze szczupaka



Fangst

NOWE PODEJŚCIE DO KONSERWACJI RYB W
KRAJACH SKANDYNAWSKICH

FANGST

LOKALIZACJA: Dania

- » **Duńska firma produkująca delikatesy:**
Fangst łączy tradycyjne metody konserwacji z nowoczesną kulturą kulinarną krajów nordyckich.
- » **Składniki jakości ekologicznej:**
Wzbogacone tłoczonym na zimno olejem rzepakowym i ziołami pochodzącymi z kontrolowanych upraw ekologicznych.
- » **Zrównoważone połowy dzikich ryb:**
Gatunki, takie jak szprotki i małże, pochodzą z odpowiedzialnych połowów na wodach północnych..
- » **Opakowanie przyjazne dla środowiska:**
W 100% nadające się do recyklingu puszki aluminiowe podkreślają całościowe podejście do zrównoważonego rozwoju.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Troć	Regnbue Ørred , wędzony	ok. 100 g na puszkę	515882
Śledź	Sild No. 1 wędzony	ok. 100 g na puszkę	515880
Sercówki	Limfjord cockles	ok. 100 g na puszkę	532587
Łosoś	FÆRØSK LAKS grillowany	ok. 100 g na puszkę	515883
Omułki	Blamusling No. 1 marynowany	ok. 100 g na puszkę	532586
Sardynki	Brisling No. 2 , wędzone nad drewnem bukowym w oleju rzepakowym	ok. 100 g na puszkę	532584
Sardynki	Brisling No. 4 , naturalne w oleju rzepakowym	ok. 100 g na puszkę	532583

Omułki, Blamusling



Owoce morza

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Morskie przysmaki

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Algi	do dekoracji		ok. 5,0 kg na worek	551464
Homar	asło homarowe	ok. 370 g na puszkę	1 sztuka w skrzynce	550103
	Pasta do zupy z homara	ok. 450 g na puszkę	1 sztuka w skrzynce	550300
Krab	Masło rakowe	ok. 370 g na puszkę	1 sztuka w skrzynce	550102
Soliród	świeże szparagi morskie		ok. 1,0 kg w skrzynce	550284
Jeżowiec			ok. 3,0 kg w skrzynce	550494
Tobiko – Kawior z latającej ryby	zielony, wasabi	❄ ok. 500 g na tackę	1 sztuka w skrzynce	560387
	pomarańczowy	❄ ok. 500 g na tackę	1 sztuka w skrzynce	560977
Wakame	sałatka z wodorostów	❄ ok. 1,0 kg na opakowanie	1 sztuka w skrzynce	560473

Małże i ślimaki

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ślimaki Amandes			ok. 3,0 kg na worek	550491
Bouchot	omułki „Morisseau”		90 sztuk na kg, ok. 5,0 kg na worek	550475
Trąbik	ślimak morski			550488
Zielone małże	bez glazury	❄	ok. 1,0 kg na opakowanie	560402
Przegrzebki	w muszli	ok. 200 – 250 g na sztukę	ok. 6,0 kg w koszyku	551541
	w muszli, 10–11 cm, Norwegia	ok. 185 – 192 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551607
	w muszli, 11–12 cm, Norwegia	ok. 227 – 238 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551608
	w muszli, 12–13 cm, Norwegia	ok. 227 – 238 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551609
	w muszli, 13+ cm, Norwegia	ok. 278 – 313 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551610
	w muszli, 14+ cm, Norwegia	ok. 385 – 4117 g na sztukę	ok. 5,0 kg w skrzynce	551611
Omułki	średnie		ok. 1,0 kg na tackę	551463
	Föhrer EXTRA		ok. 1,0 kg na tackę	550508
	Barlomar, gotowane, pasteryzowane, pak. próżniowo	❄	ok. 1,0 kg na tackę	561271
Małże	mięso, 10% glazury	❄	ok. 1,0 kg na worek	560401
Percebes	Skorupiak skalny		ok. 3,0 kg w skrzynce	550518
Małże dywanowe	mięso, 20% glazury	❄	ok. 1,0 kg na worek	562538
Małże Venus	brązowe		ok. 1,0 kg w siatce	551006
	brązowe, gotowane, w całości	❄ ok. 14 – 20 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	563129
	brązowe, gotowane, w całości	❄ ok. 17 – 25 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	563093
	białe, gotowane, w całości	❄ ok. 17 – 25 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	563092
Vongole Veraci			ok. 1,0 kg w siatce	550474

Płaszczoobroste

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Młoda ośmiornica	cała, oczyszczona, 20–40, 25% glazury	ok. 25 – 50 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	563162
Calamaretti	Kalmar, rozmrożony	ok. 50 – 100 g na sztukę	ok. 2,0 kg w skrzynce	551495
Kalmary		ok. 300 – 500 g na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550192
		ok. 0,5 – 1,0 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	551450
		ok. 1,0 – 1,5 kg na sztukę	ok. 3,0 kg w skrzynce	550453
	Patagonia, bez glazury	❄ ok. 60 – 100 g na sztukę	ok. 1,0 kg na opakowanie	560745
Kałamarnice	IQF, 20% glazury	❄ ok. 50 – 100 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	560987
	Tuby „BLUE” U 5, 30% glazury	❄ ok. 175 g na sztukę	4 sztuki na worek	562949
	Tuby U 10, 30% glazury	ok. 100 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	560968
Ośmiornice	oczyszczone	❄ ok. 1,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	550181
	oczyszczone, rozmrożone	ok. 2,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w skrzynce	551494
	oczyszczone, 10% glazury	ok. 1,0 kg+ na sztukę	1 sztuka w skrzynce	560454
	macki, gotowane, pak. próżniowo	ok. 300 – 350 g na sztukę	2 sztuki na worek	551171

Owoce i warzywa

- 164 Keltenhof
- 168 Horst Krämer
- 168 Gemüsebau
- 170 Jakobs Hof
- 171 Bayard Distribution
- 172 Paris Direkt
- 174 Grzyby – dalszy wybór
- 176 Flavour Hunters
- 178 Zimpelmann
- 180 Ulmer
- 181 Panach
- 182 Disco Prim
- 184 Owoce – dalszy wybór
- 188 Warzywa – dalszy wybór
- 195 Naturalnie przetworzone: soki i pokrojone owoce
- 196 Kwiaty i zioła
- 198 Boiron

„Jako były kucharz codziennie czerpię radość z pracy z najwyższej jakości produktami spożywczymi i dobierania ich dla naszych klientów zgodnie z najwyższymi standardami. Przywiązuję szczególną wagę do zrównoważonego pochodzenia, sezonowej świeżości i ścisłej współpracy z zaufanymi producentami”.

Max Leopold Landhäuser, Zakupy



Keltenhof

ŚWIEŻOŚĆ Z FILDEREbene



LOKALIZACJA: Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- » **Tradycyjna firma o wysokich standardach jakości:**
Od 1958 roku Keltenhof jest synonimem uprawy warzyw według najwyższych standardów – obecnie gospodarstwem zarządza Gerhard Daumüller, drugie pokolenie.
- » **Logistyka świeżych produktów dla gastronomii:**
Zebrane rano, przetworzone w południe, dostarczone następnego dnia – dla maksymalnej świeżości i aromatu.

- » **Zrównoważona produkcja:**
Wytwarzanie energii za pomocą instalacji solarnych i obiegów wodnych do nawadniania pól – oszczędne i wydajne wykorzystanie zasobów.
- » **Różnorodność z upraw polowych i szklarniowych:**
Sałaty, zioła i jadalne kwiaty rosną w ekologicznych warunkach na równinie Filderebene koło Stuttgartu.



„Havelland Express oznacza innowacyjność, niezawodność, szybkość i orientację na jakość. Nasz partner dysponuje ogromną wiedzą specjalistyczną, co nam odpowiada, ponieważ postrzegamy siebie jako partnerów na równi w zakresie świeżości produktów”.

Gerhard Daumüller, Dyrektor – Keltenhof Frischprodukte

Kwiaty

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Liście begonii		ok. 100 g na tackę	1 tacka	521716
Mieszanka kwiatów		ok. 15 g na tackę	1 tacka	521018
Stokrotka			15 sztuk na tackę	521042
Wyżlin			15 sztuk na tackę	521648
Szczawik	zielony	ok. 15 g na tackę	1 tacka	521011
	czerwony	ok. 15 g na tackę	1 tacka	520696
Aksamitka		ok. 75 g na tackę	1 tacka	521820
Fiołek			35 – 45 sztuk na tackę	521062

Warzywa

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Dziki brokuły, bimi	chrupiące, słodkie, orzechowe		ok. 1,5 kg na skrzynkę	521718
	chrupiące, słodkie, orzechowe	ok. 300 g na worek	1 worek	521041
Mini koper włoski	delikatny, chrupiący, słodkawy		12 sztuk na tackę, 1 tacka	521752
Mini rzodkiewki			15 sztuk na tackę, 1 tacka	521250
Pak Choi	dziki, soczysty, chrupiący, delikatny	ok. 125 g na tackę	1 tacka	521777
Dziki kalafior	chrupiący, maślany, orzechowy	ok. 300 g na worek	1 worek	521206
	mieszanka, fioletowy kalafior, kalafior romanesco, dziki kalafior	ok. 300 g na tackę	1 tacka	521837
	różowy, chrupiący, aromatyczny	ok. 300 g na tackę	1 tacka	521743
Maitake		ok. 250 g na tackę	1 tacka	521792



Warto wiedzieć

Keltenhof przetwarza produkty ręcznie i stawia na nowoczesną technologię sortowania. Dzięki temu jakość pozostaje niezmiennie wysoka – to prawdziwa zaleta dla kuchni na wysokim poziomie.



Endywia
kędzierzawa

Sałata

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Rozpunka		ok. 250g na worek	1 worek	521146
Mikro rozpunka		ok. 30 g na tackę	1 worek	521178
Endywia kędzierzawa	żółta, 60%,	ok. 250 g na worek	1 worek	521016
Jarmuż	zielony	ok. 250 g na tackę	1 tacka	521105
	czerwony	ok. 250 g na tackę	1 tacka	521170
Miks mikro liści		ok. 40 g na tackę	1 tacka	520353
Mieszanka sałat Rapunzel		ok. 500 g na worek	1 worek	521020
Młode liście mizuny	zielone	ok. 200 g na tackę	1 tacka	521776
	zielone	ok. 250 g na tackę	1 tacka	521217
	czerwone	ok. 250 g na tackę	1 tacka	521320
Rukola		ok. 75 g na tackę	1 tacka	521818
		ok. 250 g na worek	1 worek	521136
Sałata Baby Leaf		ok. 75 g na tackę	1 tacka	521817
Mieszanka sałat Little Champ			ok. 900 g na skrzynkę	521023
Mieszanka sałat sezonowa			ok. 1,0 kg na skrzynkę	521649
Mieszanka sałat Super Food		ok. 250 g na worek	1 worek	521022
Sałata z czerwonych liści boćwiny		ok. 250 g na tackę	1 worek	521616
Młode liście szpinaku		ok. 250 g na worek	1 worek	521013
Sałatka z dzikich ziół		ok. 75 g na tackę	1 tacka	521816
		ok. 250 g na tackę	1 tacka	521014



Sałatka z dzikich
ziół



Grzybowe zioło

Zioła

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Koper włoski	ok. 30 g na tackę	1 tacka	521019
Mikro kolendra	ok. 30 g na tackę	1 tacka	521318
Mikro szarłat czerwony	ok. 30 g na tackę	1 tacka	521100
Krwawnik	ok. 30 g na tackę	1 tacka	521063
Szwabski zielony sos	ok. 250 g na tackę	1 tacka	521187
Grzybowe zioło	ok. 40 na tackę	1 tacka	521021
Gwiazdnica	ok. 40 g na tackę	1 tacka	521106
Liście wasabi		10 sztuk na tackę, 1 tacka	521427
	ok. 100 g na tackę	1 tacka	521651
Mieszanka ziół łąkowych	ok. 250 g na worek	1 worek	521015
Werbena cytrynowa	ok. 30 g na tackę	1 tacka	521115

Rzeżucha i kiełki

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mikro szczaw		ok. 25 g na tackę	1 tacka	521012
Liście mikro nasturcji		ok. 25 g na tackę	1 tacka	521116
Pędy grochu	pędy	ok. 250 g na tackę	1 tacka	521294
Rukiew wodna		ok. 200 g na tackę	1 tacka	521662



Horst Krämer Gemüsebau

RÓŻNORODNOŚĆ Z FRANKFURTU NAD MENEM

 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Hesja

- » **Rodzinna firma z tradycjami:**
Horst Krämer od pokoleń uprawia regionalne warzywa we Frankfurcie-Oberrad, kładąc nacisk na smak i naturalność.

» **Różnorodność odmian i bioróżnorodność:**
Stare odmiany pomidorów i ziemniaków oraz kolorowe warzywa owocowe są symbolem różnorodności genetycznej i zrównoważonej uprawy.
- » **Rolnictwo bliskie naturze:**
Uprawa warzyw odbywa się w zgodzie z ekosystemem – bez warunków laboratoryjnych, ale z poszanowaniem naturalnych cykli.

» **Regionalność w gastronomii:**
Warzywa sezonowe z Hesji przekonują świeżością, charakterem i lokalnością – idealne dla wymagających kuchni.

Warzywa

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Rzodkiew lodowa			6 pęczków na skrzynkę	520907
Jarmuż	ręcznie		ok. 1,0 kg na worek	520171
Dynia czerwona kuri		ok. 1,0 - 3,0 kg na sztukę	1 sztuka	520187
Burak liściowy			ok. 4,5 kg na skrzynkę	520526
Burak liściowy	miks żółte/zielone/czerwone		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520191
Mini ogórek - Pepquino			ok. 100 g na tackę	521154
Pak Choi	Baby	ok. 500 g na worek	1 worek	520343
Pimientos de Padrón		ok. 500 g na tackę	1 tacka	520525
Rzodkiewki	Miks		8 pęczków na skrzynkę	520999
Szpinak			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520753
Kapusta szpiczasta			ok. 10,0 kg na skrzynkę	520147
Pomidory	na gałązce, czerwone		ok. 5,0 kg na skrzynkę	521181
	Miks		ok. 3,0 kg na skrzynkę	520286

Kwiaty i zioła

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Czosnek niedźwiedzi		ok. 1,0 kg na skrzynkę	520606
Czosnek niedźwiedzi, pęczek		ok. 100 g na pęczek	521619
Bazylia		ok. 100 g na tackę	520706
Bazylia tajska		ok. 100 g na tackę	521773
Bylica		ok. 100 g na opakowanie	520584
Cząber		ok. 100 g na tackę	520691
Pokrzywa		ok. 500 g na skrzynkę	520611
Koperek		ok. 100 g na tackę	520681
Estragon		ok. 100 g na tackę	520600
Bez		ok. 500 g na skrzynkę	520377
Liście nasturcji		ok. 50 g na tackę	520800
Trybula		ok. 100 g na tackę	520686
Kolendra		ok. 100 g na tackę	520601
Pęczek ziół	„zielony sos”	ok. 150 g na pęczek	521589
Lubczyk		ok. 100 g na tackę	520958
Wawrzyn		ok. 100 g na tackę	520670
Majeranke		ok. 100 g na tackę	520602
Mięta		ok. 100 g na tackę	520603
Oregano		ok. 100 g na tackę	520671
Pietruszka	naciowa	ok. 300 g na opakowanie	520590
	korzeniowa	ok. 300 g na opakowanie	520589
Biedrzeńec		ok. 100 g na tackę	520567
Rozmaryn		ok. 100 g na tackę	520672
Szałwia		ok. 100 g na tackę	520673
Szczaw		ok. 100 g na tackę	520597
Szczypiorek		ok. 100 g na tackę	520571
Kwiaty szczypiorku	z łodygą	10 sztuk na tackę	521497
Tymianek		ok. 100 g na tackę	520674
Werbena		ok. 40 g na tackę	520615
Trybula leśna		ok. 100 g na tackę	520614
Sałotka z dzikich ziół		ok. 250 g na tackę	520765
Melisa		ok. 100 g na tackę	520676
Macierzanka cytr.		ok. 100 g na tackę	520675
Kwiaty cukinii		5 sztuk na tackę	520501



Kwiaty czarnego bzu

Warto wiedzieć

Horst Krämer stawia na stare odmiany i uprawy zbliżone do naturalnych – jest to nie tylko wyczuwalne w smaku, ale również widoczne w różnorodności produktów.



„Havelland Express jest niezawodnym i uczciwym partnerem handlowym. Raz złożone zobowiązania są ściśle przestrzegane”.

Horst Krämer, Dyrektor - Krämer Gemüsebau



Jakobs Hof

TRADYCJA UPRAWY SZPARAGÓW W BEELITZ

📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Brandenburgia

Warto wiedzieć

W sezonie szparagowym Jakobshof codziennie dostarcza świeżo zebrane szparagi z Beelitz – białe, zielone lub fioletowe – prosto z Schäpe. Cenione za swoją jakość i świeżość, są one główną atrakcją sezonowych menu.

- **Partnerzy od samego początku:**
Od samego początku Jakobshof dostarcza świeże szparagi z Beelitz i produkty sezonowe do Havelland Express.
- **Różnorodność szparagów z Schäpe:**
Białe, zielone i fioletowe szparagi – aromatyczne, świeże i prosto z pola.
- **Regionalność i sprzedaż bezpośrednia:**
Dzięki sklepowi przy gospodarstwie i gastronomii Jakobshof łączy rolnictwo, handel i rodzinne atrakcje.
- **Tradycja spotyka się z jakością:**
Od 1996 roku Josef Jakobs uprawia szparagi i inne rośliny na powierzchni 250 hektarów – jego rodzina od pokoleń zajmuje się uprawą szparagów w regionie Dolnego Renu.



Zielone szparagi

Szparagi

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
zielone	ok. 500 g na pęczek	520657
białe, łamane, obrane	ok. 3,5 kg na tackę	520663
białe, „Extra”, obrane	ok. 3,5 kg na karton	520662
białe, obrane	ok. 3,5 kg na tackę	520659
białe, klasa 1, 1, sortowane, 16 mm+	ok. 5,0 kg na karton	520658
białe Hkl 2, sortowane, 18–28 mm	ok. 5,0 kg na karton	520658
białe, „Premium”, obrane	ok. 4,0 kg na tackę	521037



Bayard Distribution

WYJĄTKOWE ZIEMNIAKI Z FRANCJI

📍 **LOKALIZACJA:** Francja, Santerre



- **Rodzinna firma z historią:**
Od ponad 100 lat rodzina zajmuje się uprawą ziemniaków i skupia się na regionalnych specjałach.
- **Silna struktura:**
Jest synonimem bezkompromisowej jakości. Ziemniaki są uprawiane, zbierane i sortowane z wielką starannością.
- **Tożsamość regionalna i zrównoważony rozwój:**
Ziemniaki pochodzą z tego regionu. Uprawa odbywa się z uwzględnieniem naturalnych warunków panujących w Pikardii.
- **Różnorodność odmian:**
Asortyment obejmuje wyjątkowe odmiany, takie jak Vitelotte Corne de Gatte, Juliette, Blue Belle, Miss Blush czy Aztek Gold.

Warto wiedzieć

Ziemniaki Bayard to nie tylko smakowe doznanie – są one pakowane w drewniane skrzynki, które pierwotnie były przeznaczone do przechowywania butelek szampana. Są funkcjonalne, wielokrotnego użytku i stanowią stylowy element wystroju w ekskluzywnych lokalach gastronomicznych.

Ziemniaki

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Agria	ok. 12,5 kg na skrzynkę	521828
Aztec Gold	ok. 5,0 kg na skrzynkę	521741
Blue Star	ok. 5,0 kg na skrzynkę	521742
Drilling	ok. 10,0 kg na skrzynkę	521747
Grenailles	ok. 10,0 kg na skrzynkę	521745
Mini Ratte	ok. 5,0 kg na skrzynkę	521744
Mulberry Beauty	ok. 5,0 kg na skrzynkę	521740



Ziemniak Aztec Gold

Paris Direkt

RÓŻNORODNOŚĆ GRZYBÓW Z MÜNSTERLAND



LOKALIZACJA: Niemcy, Nadrenia Północna-Westfalia

Warto wiedzieć

Paris Direkt oferuje jeden z najbogatszych asortymentów grzybów w Niemczech – w tym wysokiej jakości produkty z truflami dla najlepszych restauracji.

Od rynku do manufaktury:

Paris Direkt powstało ponad 20 lat temu na paryskim targu – dziś specjalizuje się w grzybach z regionu Münsterland.

Dostępność grzybów leśnych:

Jako jeden z nielicznych dostawców, Paris Direkt sprzedaje przez cały rok świeże grzyby leśne, w tym kurki, borowiki, trąbki i trufle.

Własna technologia przetwarzania:

Dzięki urządzeniom do czyszczenia, suszenia i pakowania firma Paris Direkt gwarantuje jakość i trwałość.

Partnerzy z branży gastronomicznej klasy premium:

Około 30 świeżych produktów w asortymencie – idealnie dla wymagających kuchni i hoteli.



Chef's Choice

„Havelland Express oferuje szeroki wybór doskonałych produktów regionalnych oraz bogatą ofertę dla wykwintnej kuchni. To nam odpowiada”.

Nikodemus Berger, szef kuchni – Bonvivant, Berlin

Grzyby

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bocznia	ok. 2,0 kg na skrzynkę	520624
Shimeji, białe	ok. 1,0 kg na koszyk	521736
Shimeji, białe	BIO ok. 1,0 kg na koszyk	520646
Kordyceps	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521611
Łuskiak nameko	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521784
Siedziak sosnowy	ok. 1,0 kg na koszyk	520835
Bocznia cytrynowy	ok. 1,0 kg na koszyk	521770
Maitake	ok. 1,0 kg na koszyk	521423
Mieszanka grzybów	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521717
Sopłowa jeżowata biała	BIO ok. 1,0 kg na koszyk	520633
Sopłowa jeżowata biała	ok. 1,0 kg na koszyk	521754
Pieczarka dwuzarodnikowa	ok. 1,5 kg na koszyk	520638
Bocznia różowy	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521774
Bocznia różowy	BIO ok. 1,0 kg na koszyk	520769
Enoki	ok. 1,0 kg na koszyk	521735
Shiitake	ok. 1,0 kg na koszyk	521787
Lejkowiec	ok. 1,0 kg na skrzynkę	520841



Bocznia



Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Pieczarka	duża	ok. 2,0 kg na skrzynkę	520625
	różowa	ok. 3,0 kg na skrzynkę	520626
	biała, mała	ok. 3,0 kg na skrzynkę	520627
Bocznia mikołajkowy		ok. 1,0 kg na koszyk	520648
	mini	BIO ok. 1,0 kg na koszyk	520962
Pieprznik	gotowy do spożycia	ok. 1,0 kg na koszyk	521332
	średni	ok. 1,0 kg na koszyk	521125
	premium, mały	ok. 1,0 kg na koszyk	521852
Smardz		ok. 1,0 kg na koszyk	521501
	mini, suszone	ok. 150 g na puszkę	515994

Pieprzniki



Grzyby dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Shimeji	brązowe	ok. 150 g na tackę	521122
	białe	ok. 150 g na tackę	520937
Pieprznik		ok. 1,0 kg na koszyk	520630
Enoki		ok. 100 g na tackę	520623
Gęśnica		ok. 1,0 kg na koszyk	520651
Kurka		❄ ok. 1,0 kg na worek	560311
	drobne	ok. 1,0 kg na koszyk	521054
Smardz stożkowaty		❄ ok. 1,0 kg na worek	560328
Borowik	w całości	❄ ok. 1,0 kg na worek	560310
	krojone	❄ ok. 1,0 kg na worek	560312
	krojone	ok. 1,0 kg na koszyk	520701



Kurki, drobne

O nas



„Koncentracja na najwyższej jakości i obsłudze sprawia, że Havelland-Express jest wyjątkowy w całej Europie!”

Christian Adamski, Kierownik ds. sprzedaży

„Pracuję tu już od wielu lat i po prostu wspaniale jest móc przekazywać najlepszym to, co najlepsze. Każdy dzień przynosi nowe wyzwania. Rozwijam się. Zespół jest super. HavEx jest dla mnie osobiście sprawą serca”.

Jana Lukášová, Dyrektor zarządzający Czechy



„Lubię pracować w Havelland-Express, ponieważ codziennie mam przyjemność pracować ze świetnymi produktami i jesteśmy wspaniałym zespołem”.

Tobias Gantke, Sprzedaż wewnętrzna

„W przeciwieństwie do dużych korporacji, różne obszary działalności nie są tu od siebie oddalone i wszyscy są ze sobą ściśle powiązani. Odbiór towarów, komisja, zarządzanie jakością, wydawanie towarów – wszyscy w magazynie jesteśmy trochę wszechstronni. Tutaj nigdy nie jest nudno i ciągle się czegoś nowego uczy. To wyjątkowa firma, którą po prostu się żyje”.

Rainer Zielske, Kierownik ds. przyjęć towarów





Flavour Hunters

MIKROLIŚCIE Z POLSKI



LOKALIZACJA: Polska, Bielsko-Biała

- » **Pionierzy w uprawie hydroponicznej:**
Flavour Hunters prowadzi w Bielsku-Białej nowoczesne laboratorium hydroponiczne, w którym rośliny rosną w wodzie bogatej w składniki odżywcze w kontrolowanych warunkach.
- » **Świeżość przez cały rok:**
Dzięki kontrolowanej produkcji w pomieszczeniach produkty są dostępne niezależnie od warunków.

- » **Pionowe farmy wewnętrzne:**
Dzięki zastosowaniu pionowych systemów uprawy Flavour Hunters maksymalizują powierzchnię produkcyjną i umożliwiają całoroczne zbiory.
- » **Ekskluzywna oferta produktów:**
W asortymencie znajdują się mikroliszcze, młode sałaty, jadalne kwiaty i mieszanki szczawiu. Produkty te są nie tylko dekoracyjne, ale także nadają potrawom wyrazisty smak.

Kresse & Blüten

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mieszanka liści		100 liści na tackę	521738
Szczaw		40 liści na tackę	521706
Szczaw gajowy		4 tacki na skrzynkę	521848
		8 tacek na skrzynkę	521700
Rukiew wodna		8 tacek na skrzynkę	521714
Kiełki grochu	krojone	ok. 100 g na tackę	521704
		8 tacek na skrzynkę	521696
Nasturcja		4 tacki na skrzynkę	521850
		8 tacek na skrzynkę	521721
Trybula		8 tacek na skrzynkę	521701
Kolendra		4 tacki na skrzynkę	521847
		8 tacek na skrzynkę	521702
Kiełki czosnku		8 tacek na skrzynkę	521746



Kolendra



Mieszanka klasyczna - kwiaty

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mieszanka liści		ok. 150 g na opakowanie, 4 tacki na skrzynkę	521811
		ok. 300 g na opakowanie, 8 tacek na skrzynkę	521703
Mieszanka kwiatów „Klasyczna”		ok. 50 g na tackę	521707
Mizuna		8 tacek na skrzynkę	521713
Goździk		25 sztuk na tackę	521726
Szczawik		20 liści na tackę	521737
Kapusta sitowata		8 tacek na skrzynkę	521720
Czerwone rzodkiewki		8 tacek na skrzynkę	521698
Mieszanka liści	Szczaw, szczaw czerwony, boćwina czerwona, szczaw krwisty	ok. 30 g na tackę	521723
Aksamitka wąskolistna		8 tacek na skrzynkę	521715
Shiso		75 g na tackę	521819
		4 tacki na skrzynkę	521849
Fiołek	żółty	50 sztuk na tackę	521724
	fioletowy	50 sztuk na tackę	521725
Aksamitka		25 sztuk na tackę	521769
Wasabi		4 tacki na skrzynkę	521851
		8 tacek na skrzynkę	521699

Michael i Jacob z Flavour Hunters



Chef's Choice

„Bardzo cenię sobie osobiste relacje, elastyczność i regionalne produkty w Havelland Express”.

Rico Kägebein, Szef kuchni A la Carte
- Hotel Adlon Kempinski, Berlin





Zimpelmann

RÓŻNORODNOŚĆ OWOCÓW Z DOSTAWAMI LOTNICZYMI



LOKALIZACJA: Niemcy, Nadrenia Północna-Westfalia

Warto wiedzieć

Firma z siedzibą w Kolonii współpracuje z certyfikowanymi producentami z całego świata i oprócz klasycznych produktów oferuje również egzotyczne, miniaturowe warzywa i jadalne kwiaty – wszystko pod hasłem jakości „To owocuje!”.

- » **Doświadczenie i świeżość:**

Od ponad 40 lat firma Zimpelmann jest synonimem wysokiej jakości owoców i warzyw – obecnie pod kierownictwem Jürgena Hubouniga.
- » **Gwarantowana świeżość dzięki transportowi lotniczemu:**

Transport lotniczy umożliwia dostawę już kilka dni po zbiorach – z pełnym aromatem i najwyższą jakością.

- » **Certyfikowane standardy:**

Współpraca z producentami kontrolowanymi zgodnie z GlobalGAP, IFS i BRC – od źródła pochodzenia do dostawy.
- » **Egzotyczne i regionalne:**

Od mango, papai i pitaji po jagody, miniaturowe warzywa i jadalne kwiaty – różnorodność dla kreatywnych kuchni.



Tajska papaja



Mini patisony

Owoce i warzywa

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Fasola	Kenia	ok. 250 g na tackę	12 tacek na skrzynkę	520458
Limonka palczasta	czerwona	ok. 250 g na tackę	4 tacki na skrzynkę	521678
Groszek cukrowy	obrany	ok. 250 g na tackę	12 tacek na skrzynkę	520176
Ziemniaki	grillowane		ok. 15,0 kg na skrzynkę	520218
Dynia	makaronowa	ok. 1,0 kg na sztukę	1 sztuka	520386
Kasztany jadalne	obrane, pak. próżniowo	ok. 400 g na opakowanie	1 opakowanie	510628
Mini fenkuł	RSA	ok. 200 g na tackę	1 tacka	520427
Mini rzepy	białe	ok. 200 g na tackę	1 tacka	520487
Mini patisony	zielone	ok. 200 g na tackę	1 tacka	520468
Mini cukinia		ok. 200 g na tackę	1 tacka	520471
Marakuja	rozcięta		ok. 2,5 kg na skrzynkę	521664
Shiso			18 - 20 sztuk na skrzynkę	521679
Tajskie liście bananowca	okrągłe		ok. 2,0 kg na skrzynkę	521732
Liście limonki kaffir	suszone	ok. 100 g na worek	1 worek	521688
Czosnek tajski	czarny	ok. 100 g na opakowanie	1 opakowanie	521238
Tajska papaja	zielona		1 sztuka	521071
Tajskie szparagi	mini	ok. 200 g na tackę	1 tacka	521666
Szpinak wodny		ok. 500 g na worek	1 worek	521695

Ulmer

HISZPAŃSKIE OWOCE PROSTO Z MIEJSCA POCHODZENIA

LOKALIZACJA: Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- » **Tradycja i bezpośredni zakup:**

Od 1957 roku firma Ulmer Direkt importuje owoce i warzywa bezpośrednio od hiszpańskich producentów – obecnie dysponując własną logistyką.
- » **Asortyment świeżych produktów przez cały rok:**

Dzięki ścisłej współpracy z partnerami w Hiszpanii wiele produktów jest dostępnych przez cały rok.
- » **Certyfikowane i zrównoważone:**

IFS Broker, Naturland, Demeter i ABCERT – Ulmer Direkt to gwarancja przejrzystej kontroli jakości.
- » **Różnorodność w jakości ekologicznej:**

Od owoców cytrusowych, przez specjalne odmiany pomidorów, po egzotyczne owoce, takie jak ręka Buddy – wiele produktów posiada certyfikaty ekologiczne i Demeter.

Owoce i warzywa

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Melon	wodny, kantalupa	ok. 5,0 kg na sztukę	521838
Mini papryka	żółta	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521808
	czerwonaa	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521807
	Tatayoyo	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521809
Pimientos de Padrón		ok. 200 g na tackę	521810
Pitaja		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521856
Pomidory	Adora	ok. 3,0 kg na skrzynkę	521802
	na gałązce	ok. 3,0 kg na skrzynkę	521822
	bardzo słodkie	ok. 1,0 kg na skrzynkę	521827
	mini koktajlowe	ok. 3,0 kg na skrzynkę	521805
	Murice	ok. 3,0 kg na skrzynkę	521803
	mieszanka	ok. 3,4 kg na skrzynkę	521801
	Wildmix, Cherry, La Palma	ok. 1,5 kg na skrzynkę	521800

Panach

RÓŻNORODNOŚĆ JAGÓD Z FRANCJI

LOKALIZACJA: Francja

- » **Rodzinna firma z wizją:**

Od 1995 roku firma Panach’Fruits uprawia w regionie Vendée i okolicach wysokiej jakości jagody, kładąc nacisk na zrównoważony rozwój.
- » **Uprawa bez pestycydów:**

Uprawa bezglebowa w szklarniach i metody ekologiczne pozwalają uzyskać aromatyczne owoce bez pestycydów.
- » **Kolorowa różnorodność odmian:**

Oprócz czerwonych malin istnieją również odmiany żółte, czarne, pomarańczowe, a także truskawki leśne, porzeczki i inne.
- » **Codzienne zbiory zapewniające świeżość:**

Jagody zbierane są o świcie, aby zapewnić maksymalną świeżość i intensywny smak.

Jagody

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Owoce leśne, mieszanka	ok. 100 g na skrzynkę	8 sztuk na skrzynię	521061
Maliny	ok. 100 g na skrzynkę	8 Stück na skrzynkę	521036

Warto wiedzieć

Panach’Fruits dostarcza jagody wolne od pestycydów w niezwyklej gamie kolorów – prawdziwa gratka dla kreatywnych kucharzy przygotowujących desery i śniadania.

Disco Prim

ŚWIEŻOŚĆ Z RUNGIS

 **LOKALIZACJA:** Francja

Warto wiedzieć

Discoprime regularnie uczestniczy w targach branżowych, takich jak SIAL i Fruit Logistica – co świadczy o jego innowacyjności i bliskich związkach z międzynarodową gastronomią.

- **Bezpośrednio z hurtowni:**
Discoprime działa od dziesięcioleci w Rungis – największym centrum świeżych produktów w Europie – i dostarcza owoce i warzywa do najlepszych restauracji.
- **Różnorodność asortymentu:**
Od mini warzyw, przez dzikie zioła, po egzotyczne produkty – oferta jest dostosowana do potrzeb wymagających kuchni.

- **Jakość z systemem:**
Dzięki ścisłej współpracy z producentami i rolnikami Discoprime gwarantuje świeżość, identyfikowalność i stałą dostępność produktów.
- **Do kreatywnej kuchni:**
Asortyment obejmuje również rzadkie i zapomniane odmiany – idealne dla kulinarnej indywidualności i sezonowych przysmaków.

Sałaty i zioła

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Rukiew wodna			6 pęczków na skrzynkę	521151
Portulaka			ok. 1,0 kg na skrzynkę	520276
Małe karczochy	z łodygą	5 sztuk na pęczek	1 pęczek	520328
Dzikie szparagi		ok. 200 g na pęczek	1 pęczek	520293

Małe karczochy

Owoce i warzywa

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Karczochy			15 sztuk na skrzynkę	521137
Miks buraków			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520809
Kalafior	fioletowy		6 – 10 sztuk na skrzynkę	521064
	pomarańczowy		8 sztuk na skrzynkę	520826
Groch	zielony, w strąku		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520392
Ziemniak	La Ratte	ok. 1,0 kg na worek	1 worek na skrzynkę	520259
Kasztany jadalne	obrane, pak. próżn.	ok. 400 g na opakowanie		510628
Mini fenkuł		ok. 400 g na tackę	1 tacka	520264
Mini marchewka	z natką	ok. 400 g na tackę	1 tacka	520396
	miks z natką	10 marchwi na pęczek	1 tacka	520878
Mini rzepa	okrągłe	ok. 400 g na tackę	1 tacka	520415
Mini por		ok. 400 g na tackę	1 tacka	520853
Mini buraki ćwikłowe		ok. 400 g na tackę	1 tacka	520416
Miks marchewek	3 rodzaje		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520528
Brzoskwinia	Weinberg		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520297
Czarna rzodkiew			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520338
Romanesco			8 sztuk na skrzynkę	520136
Burak ćwikłowy	gotowane, pak. próżn.	ok. 500 g na opakowanie		520111
Pomidor	Ur-Mix (tradycyjna odmiana)		ok. 3,5 kg na skrzynkę	520274
Karczoch chiński			ok. 2,0 kg na skrzynkę	520281
Cebula	Roscoff		ok. 5,0 kg na worek	520902



Romanesco



Mini buraki
ćwikłowe

Owoce dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ananas	bardzo słodki		8 – 10 sztuk na skrzynkę	521055
	bardzo słodki	ok. 0,6 – 1,0 kg na sztukę		521786
Jabłka	Boskoop		ok. 10,0 kg na skrzynkę	520116
	Braeburn		ok. 6,5 kg na skrzynkę	520279
	Elstar		ok. 6,0 kg na skrzynkę	520689
	Gala Royal		ok. 13,0 kg na skrzynkę	520411
	Granny Smith		ok. 5,0 kg na skrzynkę	521540
	Granny Smith		ok. 7,0 kg na skrzynkę	521551
	Red Chief		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520839
Morele		ok. 1,4 kg na tackę		521829
Banany			ok. 9,0 kg na skrzynkę	520203
Mieszanka jagód	❄️		ok. 10,0 kg na skrzynkę	560926
Gruszki	Nashi	24 sztuki na skrzynkę	ok. 5,0 kg na skrzynkę	521750
	Santa Maria		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520731
	Williams zielona		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520888
Pomarańcza krwista-Moro			ok. 6,5 kg na skrzynkę	520208

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Jeżyny		ok. 125 g na tackę	1 tacka	520230
Ręka Buddy			1 sztuka	520979
Klementynki	z pestką		10,0 kg na skrzynkę	521167
Klementynki	z liśćmi		ok. 6,0 kg na skrzynkę	520278
Daktyle			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520315
Pitaja czerwona			10 sztuk na skrzynkę	521076
Truskawki		ok. 500 g na tackę	1 tacka	520238
Figi			14 – 16 sztuk na skrzynkę	520552
Limonki palczaste		ok. 100 g na tackę		521193
Granat			14 – 16 sztuk na skrzynkę	521349
Nasiona granatu		ok. 500 g na worek		521767
Grejpfrut	rot		45 sztuk na skrzynkę	520167
Jagody		ok. 125 g na tackę	1 tacka	520395
	❄️		ok. 2,5 kg na worek	560704
Maliny		ok. 125 g na tackę	1 tacka	520236
	❄️		ok. 2,5 kg na worek	560713
Chlebowiec		ok. 10,0 kg na sztukę		521210
Porzeczk		ok. 125 g na tackę	1 tacka	520228
	czarne	❄️	ok. 10,0 kg na karton	560345



Nasiona granatu



Mango

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kaki			ok. 10 sztuk na skrzynkę	520426
Kiwi zielone			48 sztuk na skrzynkę	520246
Kumkwat			ok. 4,0 kg na skrzynkę	521304
Cytryna			60 sztuk na skrzynkę	520324
Mango			8 sztuk na skrzynkę	521079
	Kent, Avojoy		8 – 9 sztuk na skrzynkę, ok. 2,0 kg na skrzynkę	521799
	dostawa lotnicza, dojrzałe		9 – 12 sztuk na skrzynkę	521839
	gotowe do spożycia		9 sztuk na skrzynkę	520190
Melon	Kantalupa		5 – 6 sztuk na skrzynkę	521066
	Galia		6 sztuk na skrzynkę	520163
	Miodowy		6 – 14 sztuk na skrzynkę	520325
	Jolly – Glattmelone		6 – 8 sztuk na skrzynkę	520927
	Siatka		5 – 6 sztuk na skrzynkę	521247
	Wodny, bez pestek	za kg	ok. 3,0 – 6,0 kg na sztukę	520249
	Zerbinati		5 – 8 sztuk na skrzynkę	521254
	Wodny, żółty	sztuka	ok. 2,0 – 5,0 kg na sztukę	520150

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mirabelki			ok. 10,0 kg na skrzynkę	520459
Nektaryny	żółte		ok. 10,0 kg na skrzynkę	521150
Pomarańcze	Saftorange		ok. 15,0 kg na karton	520474
Marakuja			ok. 1,5 –2,0 kg na skrzynkę	520130
Papaja			9 sztuk na skrzynkę	520682
Brzoskwinie	paragwajskie, płaskie		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520494
	żółte		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520223
	białe		ok. 4,0 kg na skrzynkę	521833
	białe		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520497
Miechunka		ok. 100 g na tackę	1 tacka	520251
Śiwki			ok. 10,0 kg na karton	560370
	niebieskie		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520332
	żółte		ok. 10,0 kg na skrzynkę	520766
Borówki			ok. 10,0 kg na karton	560342
Wiśnie			ok. 10,0 kg na karton	560377
Pigwa			ok. 4,5 kg na skrzynkę	521029
Winogrona	ciemne		ok. 4,5 kg na skrzynkę	521127
	jasne		ok. 4,5 kg na skrzynkę	520463
Cytryny	Amalfi		ok. 8,0 kg na skrzynkę	520805
		ok. 200 g na sztukę	ok. 8,0 kg na skrzynkę	521825
	nieprzetworzone		ok. 9,0 kg na skrzynkę	520225



Pigwy

Warzywa

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Karczochy			15 sztuk na skrzynkę	521137
Bakłażany			ok. 5,0 kg na skrzynkę	521214
	okrągłe		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520916
	białe	ok. 5,0 kg na skrzynkę	ok. 5,0 kg na skrzynkę	521631
Awokado „Hass”	Avojoy	ok. 200 g na sztukę	16 – 20 sztuk na skrzynkę	521798
Baby szpinak			ok. 800 g na skrzynkę	520744
Burak	żółty		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520483
Miks buraków			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520809
Seler biały			10 sztuk na skrzynkę	520330
Kalafior		ok. 800 g na sztukę	6 sztuk na skrzynkę	520207
	pomarańczowy	ok. 800 g na sztukę	8 sztuk na skrzynkę	520826
	fioletowy		6 – 10 sztuk na skrzynkę	521064
Fasola	szeroka		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520210
	bób		ok. 2,5 kg na worek	560710
	szparagowa		ok. 6,0 kg na skrzynkę	520165
Brokuły			ok. 6,0 kg na skrzynkę	521182
Dynia piżmowa		ok. 800 g na sztukę	1 sztuka	521771
	Zerbinati	ok. 1,0 – 3,0 kg na sztukę	1 sztuka	521584
Cykoria			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520319
	czerwona		ok. 3,0 kg na skrzynkę	520214
Mieszanka strąków chili		ok. 75 g na tackę	1 tacka	521456
Buraki Chioggia			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520440
Crosne			ok. 2,0 kg na skrzynkę	520281



Ingwer

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Dynia – Zerbinati		ok. 1,0 kg na sztukę		521600
Edamame	Soja w strąkach		ok. 500 g na worek	561952
	Ziarna soi		ok. 10,0 kg na karton	561287
Rzodkiewka lodowa			15 pęczków na skrzynkę	520428
Sałata lodowa			10 sztuk na skrzynkę	520194
Groch			ok. 2,5 kg na worek	560711
	zielony, w strąku		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520392
	cukrowy	ok. 200g na tackę	1 tacka	520971
Roszpinka			ok. 800 g na skrzynkę	520306
Fenkuł			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520762
Flower Sprout			ok. 2,0 kg na skrzynkę	521006
Jarmuż	ręcznie zrywany		ok. 8,0 kg na skrzynkę	560353
Ogórki	kiszone – Spreewald		ok. 1,0 kg na wiadro	515764
	miodowe – Spreewald		ok. 1,0 kg na wiadro	515765
			12 sztuk na skrzynkę	520995
Imbil	w zalewie	ok. 1,0 kg na worek	1 worek	530939
	bulwa		ok. 1,0 kg na skrzynkę	520174
Jalapeno	zielone		ok. 2,0 kg na skrzynkę	521452



Fenkuł

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ziemniaki			ok. 2,5 kg na worek	520485
			ok. 5,0 kg na worek	520178
	Drilling, szybkie gotowanie		ok. 10,0 kg na skrzynkę	520335
	szybkie gotowanie		ok. 25,0 kg na worek	520447
	obrane		ok. 10,0 kg na worek	520253
	Grenaille		ok. 12,5 kg na skrzynkę	520477
	Grillowane		ok. 15,0 kg na skrzynkę	520218
	La Ratte		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520489
	młode		ok. 12,0 kg na skrzynkę	521375
Trybula			ok. 100 g na pęczek	520575
Czosnek	obrane		ok. 1,0 kg na opakowanie	520508
	zielony		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520182
	czarny	ok. 100 g na tackę	1 tacka	520838
	warkocz	ok. 500 g na warkocz		520183
Seler korzeniowy			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520184
Sałata głowiasta			12 sztuk na skrzynkę	520186
Dynia	makaronnowa	ok. 1,0 kg na sztukę		520386
Kurkuma			ok. 2,0 kg na skrzynkę	521429
Sałata lolo	Bionda		10 sztuk na skrzynkę	520188
	Rosso		10 sztuk na skrzynkę	520189
Korzeń lotosu			ok. 2,0 kg na skrzynkę	520105
Rzepa majowa			10 pęczków na skrzynkę	520235
Kasztany jadalne			ok. 5,0 kg na skrzynkę	560351
Mini kukurydza		ok. 125 g na tackę	1 tacka	521082
Mini fenkuł		ok. 400 g na tackę	1 tacka	520264
Mini ogórki		ok. 250 g na tackę		521860



Czosnek



Marchew

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mini marchewki		ok. 200 g na tackę		521337
	z natką	ok. 400 g na tackę	1 tacka	520396
	miks z natką		8 pęczków na skrzynkę	520878
Mini rzepa	okrągła	ok. 400 g na tackę	1 tacka	520415
Mini papryka			ok. 1,0 kg na skrzynkę	520455
Mini patisony	żółte	ok. 200 g na tackę	1 tacka	520414
Mini pory		ok. 200 g na tackę	1 tacka	520921
Mini czerwone buraki		ok. 400 g na tackę	1 tacka	520416
Miks sałat	umyte		ok. 800 g na skrzynkę	520703
Dynia muszkatołowa			1 sztuka	520410
Marchew			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520507
			ok. 9,0 kg na skrzynkę	520317
	pęczek z natką		12 pęczków na skrzynkę	520242
	żółte		ok. 5,0 kg na worek	520484
	miks, 3 rodzaje		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520528
Solanka	umyta	ok. 250 g na tackę		521789
Okra		ok. 225 g na worek	1 worek	521083
Papryka	żółta		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520127
	miks		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520156
	czerwona		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520129
	czerwona, spiczasta		ok. 4,0 kg na skrzynkę	520478
Pasternak			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520436
Pietruszka			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520318
Por			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520133

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Młode karczochy	z łodygą	5 sztuk na pęczek	12 pęczków na skrzynkę	520328
Cykoria			ok. 3,0 kg na skrzynkę	520113
	Castelfranco		ok. 2,5 kg na skrzynkę	520421
	Trevisiano		ok. 3,0 kg na skrzynkę	520723
Rzodkiewka		ok. 500 g na pęczek	15 pęczków na skrzynkę	520231
Rzodkiew	niebieska		ok. 5,0 kg na skrzynkę	521002
	zielona		ok. 5,0 kg na skrzynkę	521806
	czerwona		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520831
	czarna		ok. 5,0 kg na skrzynkę	520338
	czarna okrągła		10 sztuk na skrzynkę	521393
	biała	ok. 500 g na sztukę	1 sztuka	520135
Rabarbar			ok. 10,0 kg na skrzynkę	520906
Romanesco			8 sztuk na skrzynkę	520136
Sałata rzymska			10 sztuk na skrzynkę	520140
Rozmaryn		ok. 500 g na pęczek		520568
Buraki czerwone			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520320
Czerwona kapusta			ok. 15,0 kg na worek	520138



Rabarbar



Słodkie ziemniaki

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Rukola		ok. 250 g na worek	1 worek	521853
	umyta		ok. 800 g na skrzynkę	520742
Fasola szparagowa	nieumyta		ok. 8,0 kg na skrzynkę	520393
Szczaw		ok. 500 g na pęczek		520570
Kapusta kiszona			ok. 10,0 kg na wiadro	510586
	SPREEWALD		ok. 1,0 kg na wiadro	515763
Szalotki			ok. 500 g na opakowanie	521085
	długie		ok. 5,0 kg na worek	521281
Czosnek dęty			12 – 14 sztuk na skrzynkę	520142
Czarna rzepa			ok. 5,0 kg na skrzynkę	520144
			ok. 2,5 kg na worek	560720
Szparagi	zielone – Włochy	ok. 500 g na pęczek	8 pęczków na skrzynkę	520655
	zielone – Peru	ok. 450 g na pęczek	11 pęczków na skrzynkę	520268
	dzikie	ok. 200 g na pęczek	5 pęczków w skrzynce	520293
Kapusta stożkowa	czerwona		8 sztuk na skrzynkę	520329
Brukiew			ok. 15,0 kg na worek	520226



Szalotki

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Słodkie ziemniaki			ok. 6,0 kg na skrzynkę	520403
Cyfomandra			20 sztuk na skrzynkę	521309
Pomidory	Ananas		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521845
	Datterino, na gałązce		ok. 3,0 kg na skrzynkę	520887
	Fleurette Ochsenherz		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521842
	Green Zebra		ok. 3,5 kg na skrzynkę	520213
	koktajlowe, Black Moon		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521846
	koktajlowe, Bumble Bee		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521840
	koktajlowe, Chocolate Pear		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521841
	miks, duże		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521843
	Pomidory koktajlowe miniaturowe		ok. 3,0 kg na skrzynkę	520738
	Miks mini pomidorów		ok. 4,0 kg na skrzynkę	521610
	Ochsenherz		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521267
	Na gałązce		ok. 6,0 kg na skrzynkę	520378
	Tomberry, żółte	ok. 125 g na tackę		520947
	Tomberry, czerwone	ok. 125 g na tackę		520946
	Umamini		ok. 3,0 kg na skrzynkę	521844
Topinambur	Ur-Mix		ok. 3,5 kg na skrzynkę	520274
	suszone		ok. 1,0 kg na worek	520466
			ok. 6,0 kg na skrzynkę	521778
Kapusta biała			ok. 15,0 kg na worek	520151
Kapusta włoska			6 – 10 główek na skrzynkę	520868
Cukinia	żółta		ok. 4,5 kg na skrzynkę	520154
	zielona		ok. 5,0 kg na skrzynkę	521039
Kukurydza cukrowa			10 – 12 sztuk na opakowanie, 2 opakowania na karton	520450
	gotowana		10 – 12 sztuk na opakowanie, 2 sztuki na karton	521804
Cebula	biała		ok. 5,0 kg na worek	520115
	sałatkowa		ok. 25,0 kg na worek	521223
	perłowa, biała		ok. 5,0 kg na worek	520423
	czerwona		ok. 10,0 kg na worek	520220
	Tropea, czerwona, warkocz		ok. 2,0 kg na sztukę	521417
	biała		ok. 10,0 kg na worek	520557



Cukinia



Naturalnie przetworzone: Soki i pokrojone owoce

Sałatka owocowa i krojone owoce

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Kostki ananasa	bez soku	ok. 1,5 kg na tackę	521763
Kostki melona kantalupa	bez soku	ok. 1,5 kg na tackę	521765
Filety z grejpfruta	czerwone	ok. 1,0 kg Eimer	521759
Kostki melona miodowego	bez soku	ok. 1,5 kg na tackę	521766
Kostki mango		ok. 2,5 kg na worek	562007
		ok. 5,0 kg na wiadro	521758
Sałatka owocowa	Premium, bez soku	ok. 3,0 kg na tackę	521764
Filety z pomarańczy		ok. 1,0 kg na wiadro	521760
Plasterki pomarańczy	bez soku	ok. 1,5 kg na tackę	521768

Soki

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Jabłko	naturalnie mętny	ok. 3,05 l na karton	532423
Czerwona pomarańcza		ok. 3,05 l na karton	532424
Grapefruit	świeżo wyciśnięty	ok. 3,05 l na karton	532425
Mango		ok. 1,0 l na opakowanie	531231
Multiwitamina	świeżo wyciśnięty	ok. 3,05 l na karton	532426
Pomarańcza	świeżo wyciśnięty	ok. 3,05 l na karton	532422
Burak		ok. 3,05 l na karton	532847
Cytryna	świeżo wyciśnięty	ok. 1,0 l na butelkę	530371

Warto wiedzieć

Ciesz się naturalną świeżością: nasze soki pomarańczowe, grejpfrutowe, jabłkowe, ananasowe, multiwitaminowe i cytrynowe zachwycają pełnią smaku. Niezależnie od tego, czy spożywasz je na śniadanie, czy jako napój orzeźwiający – jakość z kontrolowanych upraw zapewnia niezrównane doznania smakowe. Naturalne, świeże i najwyższej jakości – tak zaczyna się idealny dzień.

Kwiaty i zioła

Kwiaty

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kwiaty karczocha, kandyzowane, w oliwie z oliwek	❄️	ok. 55 g na sztukę	20 sztuk, 1 tacka	563070
Pączki czosnku niedźwiedziego		ok. 50 g na tackę		521630
Ogórecznik		ok. 100 g na tackę		520591
Blinq Blossom		ok. 50 g na tackę	2 tacki na skrzynkę	521615
Sechuan Bottoms			20 sztuk na tackę	521143
Liście Sansho			2x 25 sztuk na skrzynkę	521710
Kwiaty cukinii			15 sztuk na skrzynkę	520273



Pączki czosnku niedźwiedziego

Zioła i kiełki

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Atsina	16 tacek na skrzynkę	520871
Pączki czosnku niedźwiedziego	ok. 50 g na tackę	521630
Bazylia	16 tacek na skrzynkę	520801
Ogórcznik	16 tacek na skrzynkę	521454
Rukiew wodna	6 pęczków na skrzynkę	521151
Daikon Cress	ok. 500 g na skrzynkę	520216
Estragon	ok. 500 g na pęczek	520581
Ghoa Cress	16 tacek na skrzynkę	520857
Hippo Tops	2 tacki na skrzynkę	521295
Honny Cress	16 tacek na skrzynkę	520812
Mieszanka ziół	ok. 500 g na opakowanie	520607
Limon Cress	16 tacek na skrzynkę	520814
Melissa Cress	16 tacek na skrzynkę	521416
Solanka	ok. 5,0 kg na skrzynkę	520975
Solanka, oczyszczona	ok. 250 g na tackę	521789
Oregano	ok. 500 g na pęczek	520566
Mertensja nadmorska	1 tacka	520720
Persinette Cress	16 tacek na skrzynkę	520858
Rucola Cress	16 tacek na skrzynkę	520806
Sakura Cress	18 tacek na skrzynkę	520491
Szałwia	ok. 500 g na pęczek	520569
Salty Fingers	2 tacki na skrzynkę	521291
Koper morski	2 tacki na skrzynkę	521428
Senf-grün Kresse	16 tacek na skrzynkę	521271
Liście shiso zielone	1 tacka	520968
Liście shiso fioletowe	1 tacka	521218
Mieszanka shiso	16 tacek na skrzynkę	520408
Fioletowe shiso	16 tacek na skrzynkę	520813
Tajska trawa cytrynowa	ok. 100 g na worek	521096
Tymianek	ok. 500 g na pęczek	520572
Tahoon Cress	16 tacek na skrzynkę	520795
Vene Cress	16 tacek na skrzynkę	521220
Zorri Cress	16 tacek na skrzynkę	520855
Melisa	ok. 500 g na pęczek	520573
Tymianek cytrynowy	ok. 500 g na pęczek	520574

Daikon Cress





Boiron

PUREE OWOCOWE Z FRANCJI



 **LOKALIZACJA:** Francja

- » **Światowy lider z tradycją:**

Od ponad 80 lat firma Boiron Frères jest synonimem doskonałości owocowej – do dziś pozostaje liderem w dziedzinie mrożonych przecierów owocowych.
- » **Innowacyjność z odpowiedzialnością:**

Jako „Société à Mission” firma Boiron łączy przyjemność z zrównoważonym rozwojem i badaniami sensorycznymi (Fruitologie®).

- » **Różnorodność odmian dla profesjonalistów:**

Ponad 140 rodzajów – od klasycznych przecierów owocowych po przecier warzywny, produkty ekologiczne i produkty bez dodatku cukru.
- » **Do kuchni i baru:**

Puree, coulis, koncentraty i produkty półkandyzowane – idealne do kreatywnych zastosowań w gastronomii i miksologii.

Warto wiedzieć

Dzięki własnej technologii Fruitologie® firma Boiron analizuje puree owocowe pod kątem sensorycznym, podobnie jak sommelier analizuje wino – każdy rodzaj ma profil aromatyczny. Dzięki temu kucharze i barmani mogą pracować nad smakiem, konsystencją i pochodzeniem produktów.

Coulis owocowe

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Sos malinowy		ok. 500 ml na butelkę	560627
Sos mango/marakuja		ok. 500 ml na butelkę	560913

Puree owocowe

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ananas		ok. 1,0 kg na tackę	560554
Morela		ok. 1,0 kg na tackę	560547
Banan		ok. 1,0 kg na tackę	562368
Bergamotka, bez cukru		ok. 1,0 kg na tackę	562075
Gruszka		ok. 1,0 kg na tackę	560567
Jagoda		ok. 1,0 kg na tackę	560568
Czerwona pomarańcza		ok. 1,0 kg na tackę	560558
Jeżyna		ok. 1,0 kg na tackę	560542
Czarna porzeczka		ok. 1,0 kg na tackę	560546
Truskawka		ok. 1,0 kg na tackę	560562
Truskawka, Mara des Bois		ok. 1,0 kg na tackę	563166
Figa		ok. 1,0 kg na tackę	560566
Granat		ok. 1,0 kg na tackę	560569
Zielone jabłko		ok. 1,0 kg na tackę	560549
Malina		ok. 1,0 kg na tackę	560544
Czerwona porzeczka		ok. 1,0 kg na tackę	560862
Kalamansi		ok. 1,0 kg na tackę	560559
Czarna wiśnia		ok. 1,0 kg na tackę	560643



Puree z czarnej porzeczki

Puree owocowe

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Kokos		ok. 1,0 kg na op.	560555
Limonka		ok. 1,0 kg na op.	560560
Liczi		ok. 1,0 kg na op.	560644
Mandarynka		ok. 1,0 kg na op.	560561
Mango		ok. 1,0 kg na op.	560582
Mirabelka		ok. 1,0 kg na op.	560550
Papaja		ok. 1,0 kg na op.	560645
Marakuja		ok. 1,0 kg na op.	560557
Rabarbar		ok. 1,0 kg na op.	560551
Rokitnik		ok. 1,0 kg na op.	562361
Wiśnia		ok. 1,0 kg na op.	560545
Owoce leśne		ok. 1,0 kg na op.	560990
Biała gruszka		ok. 1,0 kg na op.	560553
Yuzu		ok. 1,0 kg na op.	560838
Cytryna, Sycylia, bez cukru		ok. 1,0 kg na op.	560991
Śliwka		ok. 1,0 kg na op.	560756



Nabiał i jaja

- 202 Butter Boyz
- 203 Diano Casearia
- 204 Milchhof Sterzing
- 206 Büffel Bill
- 207 Rohmilchkäserei Backensholz
- 208 Thomas Export
- 210 Tölzer Kasladen
- 212 Ucker-Ei
- 213 Nabiał i jaja – dalszy wybór

„Nikt nie potrafi zagwizdać symfonii. Aby ją zagrać, potrzeba całej orkiestry”.

Björn Bielitzer, Zakupy



Butter Boyz

WSZYSTKO JAK PO MAŚLE

 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bawaria

- » **Produkty z kuchni z gwiazdką Michelin:**

Od czasu, gdy poznali się w restauracji Paula Bocusa, Butter Boyz oferuje ręcznie produkowane masło najwyższej jakości.
- » **Różnorodne rodzaje:**

Asortyment obejmuje zarówno klasyczne masło solone, jak i kreatywne wersje z dodatkiem ziół i przypraw.
- » **Ręczne wykonanie:**

Każde masło jest produkowane ręcznie – z naciskiem na jakość, wysokiej klasy składniki i dbałość o szczegóły.
- » **Zrównoważony rozwój i regionalność:**

Butter Boyz stawia na regionalnych dostawców i zrównoważone źródła składników.

Masło

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Blok, solone	 ok. 5,0 kg na sztukę		532561
Świerk, stożek, solone	 ok. 15 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532550
Pieczony por, stożek, solone	 ok. 15 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	515969
Naturalne, stożek, solone	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532549
Ziołowe, stożek, solone	 ok. 15 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532544
Piment d’Espelette z prażoną cebulą, stożek, solone	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532701
Naturalne, kwadrat, solone	 ok. 15 g na sztukę	60 sztuk w pudełku	532702
Burak ćwikłowy, stożek, solone	 ok. 15 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532560
Borowik, stożek, solone	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532559
Naturalne, stożek	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532712
Mieszanka, 6 rodzaj, stożek	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w pudełku	532859



Diano Casearia

 **LOKALIZACJA:** Włochy

- » **Tradycja od 1933:**

Od ponad 90 lat firma Diano Casearia produkuje sery zgodnie z tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi, co gwarantuje ich autentyczny smak i niezmienną jakość.
- » **100% włoskie mleko:**

Cała produkcja opiera się na lokalnym mleku pochodzącym z południowych Włoch – idealnym dla kuchni, które przywiązują dużą wagę do regionalności i świeżości.
- » **Nowoczesna technologia i ręczne wykonanie:**

Innowacyjne urządzenia produkcyjne w połączeniu z tradycyjną pracą ręczną umożliwiają produkcję dużych ilości bez utraty jakości – idealne rozwiązanie dla dużych kuchni i firm cateringowych.
- » **Certyfikowana zrównoważona produkcja:**

Diano stawia na uczciwy, przejrzysty łańcuch dostaw i na dobrostan zwierząt i standardy środowiskowe – to mocny argument dla świadomych koncepcji gastronomicznych.

Mozzarella

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bufala Campana D.O.P.		125 g na sztukę		532284
		250 g na sztukę		532283
	Perline	25 g na sztukę	10 sztuk na tackę	532282
Burrata		125 g na sztukę	1 sztuka na tackę	530918
Burratina		50 g na sztukę	4 sztuki na tackę	532269



Milchhof Sterzing

 **LOKALIZACJA:** Włochy



➤ **Regionalne mleko górskie:**

Jogurt z mleczarni Sterzing jest produkowany ze świeżego mleka górskiego – pozyskiwanego w regionie alpejskim, znanym z naturalnej jakości i tradycyjnych metod hodowli zwierząt.

➤ **Krótkie trasy, codziennie świeże:**

Około 600 rolników z promienia 40 km dostarcza codziennie świeże mleko, co gwarantuje wysoką jakość i świeżość jogurtów z mleczarni Sterzing.

➤ **Kremowy i naturalny smak:**

Jogurt zachwyca delikatną, kremową konsystencją oraz łagodnym, lekko kwaśnym, naturalnym smakiem – idealny do spożycia samodzielnie lub w połączeniu z owocami.

➤ **Zakorzeniony w regionie:**

Mleczarnia Sterzing jest spółdzielnią zatrudniającą około 170 pracowników, która przetwarza regionalne mleko na jogurty i inne produkty wysokiej jakości.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Jogurt	Masło	150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531026
	Owoce leśne	150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531021
	Cytryna	150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531022
	Banan	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531099
	Truskawka	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w opakowaniu	532805
	Borówka	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531100
	Kawa	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	532806
	Bez laktozy	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w opakowaniu	532804
	Jogurt naturalny	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	532803
	Mango Wanilia	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531101
	Naturalny	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	532792
	Pomarańcza	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531098
	Wanilia	BIO 150 g na słoik	30 sztuk w pudełku	531070
	Naturalny 4,2 %	ok. 5,0 kg na wiadro		532278
	Chudy 0,1 %	ok. 5,0 kg na wiadro		532698
	Truskawka	ok. 5,0 kg na wiadro		532696
Mleko UHT	3,6 %	ok. 1,0 l na sztukę	12 sztuk w kartonie	532230
	1,6 %	ok. 1,0 l na sztukę	12 sztuk w kartonie	532231
Masło	naturalne	250 g na słoik		532502



Jogurt alpejski naturalny

Warto wiedzieć

Proces produkcji gwarantuje świeżość dzięki szybkiemu działaniu: dostarczone mleko jest przetwarzane w ciągu 24 godzin – to wysokie wymagania jakościowe przedsiębiorstwa, które wyraźnie odzwierciedlają się w smaku i konsystencji. Dzięki tak szybkiemu przetwarzaniu nie tylko zachowane zostają cenne składniki odżywcze, ale także powstaje wyjątkowo świeży produkt końcowy, który spełnia najwyższe wymagania.



Büffel Bill



LOKALIZACJA: Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- **100% czystego mleka bawolego:**

Büffel Bill używa wyłącznie prawdziwego mleka bawolego – bez dodatku mleka krowiego. Dzięki temu ma wyjątkowo kremową konsystencję i intensywny smak.
- **Etyka i wysoka jakość:**

Produkcja mozzarelli bazuje na hodowli zgodnej z potrzebami gatunku i zrównoważonym chowie – to mocny argument za odpowiedzialnymi koncepcjami kulinarnymi.
- **Mozzarella z certyfikatem D.O.P.:**

Wiele odmian posiada certyfikat pochodzenia „Campana D.O.P.” – gwarancję autentycznej jakości, idealną do przygotowania charakterystycznych dań kuchni włoskiej.
- **Logistyka świeżych produktów dla gastronomii:**

Chłodzona ekspresowa wysyłka i krojenie w dniu wysyłki zapewniają maksymalną świeżość – idealne rozwiązanie dla restauracji o wysokich wymaganiach jakościowych.



„Zaangażowanie firmy Havelland Express i pasja Büffel Bill zaowocowały wyjątkową współpracą – partnerstwem, które stanowi kwintesencję jakości, zrównoważonego rozwoju i odpowiedzialności”.

Manuel Reuss, Büffel Bill

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mozzarella di Bufala		ca. 250 g pro Stück		532533
		ca. 50 g pro Stück	5 Stück pro Päckchen	532529
		ca. 125 g pro Stück	2 Stück pro Päckchen	532531
	Cardinali	ca. 16 g pro Stück	14 Stück pro Päckchen	532881
	Cardinali		14 Stück pro Päckchen	532530
	Stracciatella	ca. 250 g pro Schale		532883
	Burrata	ca. 125 g pro Stück		532532

Produkty mięsne
od Büffel Bill

od strony 73



Rohmilchkäserei Backensholz



LOKALIZACJA: Niemcy, Szlezwik-Holsztyn

- **100% ekologiczne surowe mleko z własnej hodowli:**

Serownia przetwarza wyłącznie mleko pochodzące z własnego gospodarstwa ekologicznych – idealne dla kuchni, które stawiają na pochodzenie i jakość.
- **Rzemiosło serowarskie:**

Każdy krąg jest ręcznie formowany, obracany i pielęgnowany – gwarantuje to wyjątkowe produkty o charakterze i głębi.
- **Międzynarodowe wyróżnienia:**

Odmiany takie jak „Michel” i „Deichkäse Gold” należą do 16 najlepszych serów na świecie – to silny argument sprzedażowy dla gastronomii premium.
- **Obieg zamknięty:**

Od uprawy pasz po produkcję serów: rolnictwo i serowarstwo tworzą zrównoważony, samowystarczalny system – idealny dla ekologicznych koncepcji gastronomicznych.

Sery

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser Deichkäse GOLD, dojrzewający z udziałem roztoczy	ok. 500 g na sztukę	532875
Fryzyski niebieski	ok. 1,7 kg na sztukę	532876
Duży ser Deichkäse, ćwiartki, 12 miesięcy	ok. 450 g na sztukę	532872
Mały ser Ziege, ćwiartki	ok. 450 g na sztukę	532870
Mały ser Deichkäse	ok. 670 g na sztukę	532873
Mały ser Husumer	ok. 400 g na sztukę	532874
Michel, ćwiartka	ok. 450 g na sztukę	532871



Deichkäse Gold



Thomas Export



 **LOKALIZACJA:** Francja

- **Ponad 3500 rodzajów francuskich serów:**
Thomas Export oferuje ogromny wybór produktów od ponad 270 dostawców – idealnych do kreatywnej kuchni i ekskluzywnych desek serów.

➤ **Dostawa do 70 krajów na całym świecie:**
Europa, Azja czy Ameryka: logistyka jest dostosowana do szybkich i niezawodnych dostaw sera – idealnych dla międzynarodowych projektów gastronomicznych.
- **Wiedza specjalistyczna dla profesjonalistów:**
Zespół dzieli się swoją wiedzą na temat dojrzewania, łączenia potraw i przechowywania – co stanowi prawdziwą zaletę przy opracowywaniu menu.

➤ **Własna produkcja serów i dojrzewanie sera Mimolette:**
Od 2018 roku Thomas Export sam zajmuje się produkcją serów, w tym ręcznie dojrzewającego sera Mimolette z „Fromageries des Régions”.

Ser kozi

Rodzaj	Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Miękki ser kozi	Buchette de Chevre Cendrée	ok. 150 g na sztukę		530547
	Buchette de Chevre naturalny	ok. 150 g na sztukę		532877
	Crottin de Chavignol, pasteryzowany	ok. 60 g na sztukę	12 sztuk w pudełku	531191
	Selles sur Cher	ok. 150 g na sztukę		531033
Świeży ser kozi	Ser kozi	ok. 40 g na sztukę	24 sztuki w kartonie	531218
	Twaróg kozi	ok. 1,0 kg na sztukę		532816
Ser świeży mozzarella	Mozzarella Burrata z mleka koziego	ok. 120 g na sztukę		532562

Wybór serów

Rodzaj	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser pleśniowy	Bleu d’Auvergne	ok. 1,4 kg na sztukę	530572
	Bleu des Neiges	ok. 500 g na sztukę	530511
	Blue Stilton	ok. 2,0 kg na sztukę	531239
	Fourme d’ Ambert	ok. 2,0 kg na sztukę	530458
	Roquefort	ok. 600 g na sztukę	531184
	Roquefort, pół kręgu	ok. 1,2–1,4 kg na sztukę	532669
Ser twardy	Comté, 8 miesięcy	ok. 200 g na sztukę	531186
	Mimolette	ok. 190 g na sztukę	531188
Ser półtwardy	Tete de Moine	ok. 900 g na sztukę	531240
	Tomme de Savoie, IGP	ok. 1,8 kg na sztukę	532888
Ser miękki	Brie de Meaux	ok. 750 g na sztukę	531190
	Brie z trufkami 2,5%	ok. 1,4 kg na sztukę	532395
	Brillat Savarin dojrzewający	ok. 200 g na sztukę	531195
	Camembert Calvados	ok. 250 g na sztukę	530545
	Camembert de Normandie	ok. 250 g na sztukę	530954
	Chaource	ok. 500 g na sztukę	530928
	Fougerous Petit	ok. 250 g na sztukę	531187
	Reblochon Souple	ok. 550 g na sztukę	530468
Ser moczony	Epoisses Berthaut	ok. 250 g na sztukę	530501
	Langres	ok. 180 g na sztukę	530463
	Livarot Affineur	ok. 500 g na sztukę	532295
	Munster	ok. 500 g na sztukę	531189
	Pont L’Eveque	ok. 220 g na sztukę	530933
Miękki ser ze skórką	Mont d’Or	ok. 435 g na sztukę	530922
Twarożek	Brillat Savarin	ok. 500 g na sztukę	531008

Warto wiedzieć

Zespół **Thomas Export** oferuje nie tylko sery, ale także wiedzę fachową, którą dzieli się ze swoimi klientami. Niezależnie od tego, czy chodzi o doradztwo w zakresie asortymentu, szkolenia sensoryczne czy wskazówki dotyczące przechowywania i prezentacji: eksperci służą radą i pomocą, pomagając nie tylko sprzedawać sery, ale także sprawić, by stały się one prawdziwym przeżyciem.



Mimolette

Masło i śmietana

Rodzaj	Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Masło	Tradycyjne masło z surowego mleka z dodatkiem soli Fleur de Sel	ok. 250 g na sztukę		531308
	Tradycyjne masło, z surowego mleka, niesolone	ok. 250 g na sztukę		531309
	Osełka, solona	ok. 250 g na sztukę		532664
	Osełka	ok. 250 g na sztukę		532665
Śmietana	Śmietana Crème Fraiche AOP Isigny 38% tłuszczu całkowitego	ca. 200 g pro Glas	6 słoików w kartonie	531312



Tölzer Kasladen

 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bawaria

- **Affineur oferujący ponad 200 rodzajów sera:**
Sklep z serami Tölzer Kasladen oferuje ponad 200 rodzajów serów rzemieślniczych z 10 krajów – idealnych do wymagających desek serów i urozmaiconych menu.
- **Zrównoważone pochodzenie i żywienie:**
Mleko od krów karmionych paszą bez kiszonki, pochodzące z regionalnych mleczarni – dla ekologicznej przyjemności o pełnym aromacie.
- **Doskonała jakość sera:**
Wielokrotnie nagradzany i uznany przez magazyn Feinschmecker za najlepszego sprzedawcę serów w Niemczech – to mocny argument dla gastronomii premium.
- **Tradycja łączy się ze sztuką dojrzewania w piwnicach:**
Od 1972 roku rodzina Hofmann dojrzewa i uszlachetnia sery we własnych piwnicach – każdy krąg jest wyjątkowy, ma swój charakter i głębię.



Asortyment serów francuskich

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser miękki	Camembert de Normandie, z pleśnią zewnętrzną, mleko krowie, 45% tłuszczu w suchej masie	ok. 2,7 kg na skrzynię	532890
	Gratte Paille z pleśnią zewnętrzną, mleko krowie, 75% tłuszczu w suchej masie		
	Pont l'Évêque, mleko owcze, min. 50% tłuszczu w suchej masie		
	Livarot petit, mleko krowie, 40% tłuszczu w suchej masie		
	Valençay, mleko kozie, 45% tłuszczu w suchej masie		
Ser półtwardy, krojony	Brebis de Montagne, mleko owcze, 50% tłuszczu w suchej masie		
	Salers, mleko krowie, 45% tłuszczu w suchej masie		
Ser twardy	Comté, mleko krowie, 45% tłuszczu w suchej masie		

Asortyment serów europejskich

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser miękki	Mothais, mleko kozie, 45% tł. w such. mas., czas dojrzewania: dwa tygodnie	ok. 2,5 kg na skrzynię	532892
	Taleggio, mleko krowie, 45% tł. w such. mas., czas dojrzewania: dwa miesiące		
Ser twardy	Pecorino Gran riserva, mleko owcze, 50% tł. w such. mas., czas dojrzewania: 12 miesięcy		
	Vorarlberger Bergkäse, mleko krowie, 50% tł. w such. mas., czas dojrzewania: 24 miesiące		
Ser półtwardy, krojony	Ser z kwiatami łąkowymi, ziołami łąkowymi, mleko krowie, 50% tł. w such. mas., czas dojrzewania: 3 miesiące		



Asortyment francuskich serów

Warto wiedzieć

Sklep z serami **Tölzer Kasladen** to nie tylko raj dla miłośników sera, ale także centrum kultury serowarskiej. Dzięki własnej akademii serowarskiej oferuje dostosowane do potrzeb kursy specjalistyczne dla profesjonalistów z branży gastronomicznej i wszystkich, którzy nie tylko lubią sery, ale chcą je również zrozumieć. Niezależnie od tego, czy chodzi o kurs „Top Fit am Käsebrett”, czy wymagający kurs „European Cheese Expert” (Europejski ekspert serowarski) – tutaj wiedza przekazywana jest z pasją.

Asortyment serów włoskich

Rodzaj	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser miękki	Camembert Bufala, z pleśnią zewnętrzną, mleko bawole, 60% tłuszczu w suchej masie	ok. 2,7 kg na skrzynię	532891
	Robiola Bosina, mleko owcze i krowie, 57% tłuszczu w suchej masie		
	Rocchetta, mleko kozie, owcze i krowie, 48% tłuszczu w suchej masie		
	Taleggio, mleko krowie, 48% tłuszczu w suchej masie		
Ser twardy	Capra Tymianek, mleko kozie, 45% tłuszczu w suchej masie		
Ser półtwardy, krojony	Fontina, mleko krowie, 48% tłuszczu w suchej masie		
	Montasio, mleko krowie, 40% tłuszczu w suchej masie		
	Pecorino medio, mleko owcze, 50% tłuszczu w suchej masie		

Sery

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser twardy	Comté, dojrzewający 16 miesięcy	ok. 1,0 kg na sztukę	532913
Ser miękki	Pont l'Évêque, dojrzewający ok. 5 tygodni		532898



Ucker-Ei



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Brandenburgia

» **Codziennie świeże jaja prosto z gospodarstwa:**

Dzięki krótkim odległościom między kórniem a punktem sprzedaży firma Ucker Ei gwarantuje świeżość – idealną do bufetów śniadaniowych i wypieków.

» **Hodowla zgodna z potrzebami gatunku:**

Wolny wybieg, światło dzienne i bezstresowe otoczenie zapewniają zdrowie kurczaków – oraz wyjątkowy smak jaj dla profesjonalnej kuchni.

» **Produkcja regionalna i zrównoważona:**

Krótkie trasy transportowe i ekologiczne opakowania zmniejszają emisję CO₂ – idealne rozwiązanie dla koncepcji gastronomicznych zorientowanych na ekologię.

» **Rodzinna firma z tradycjami:**

Od pokoleń zakorzeniony w regionie Uckermark – autentyczny producent oferujący niezawodną jakość i przejrzystą pochodzenie produktów.



Jaja

Jaja

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Rozmiar M, wolny wybieg, białe	ok. 56 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	530996
		90 sztuk w kartonie	530997
Rozmiar L, wolny wybieg, białe	ok. 65 g na sztukę	10 sztuk w opakowaniu	530998
		90 sztuk w kartonie	530999

Produkty jajeczne

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Jaja	ok. 1,0 l na sztukę	530346
Żółtka	ok. 1,0 l na sztukę	530345
Białka	ok. 1,0 l na sztukę	530347

Produkty serowe

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ser miękki i krojony	Taleggio D.O.P.	ok. 2,2 kg na sztukę		530564
	Tortenbrie francuski 50%	ok. 2,5–3,0 kg na sztukę		530506
	Fontina	ok. 2,0 kg na sztukę		530489
	Gorgonzola D.O.P.	ok. 1,5 kg na sztukę		530428
	Gouda	ok. 3,0 kg na sztukę		530496
Ser kozi i owczy	Dojrzewający ser kozi	ok. 1,0 kg na sztukę		530949
	Świeży ser kozi Buche Soignon	ok. 1,0 kg na sztukę		530916
	Ser kozi w plasterkach	ok. 100 g na tackę		532906
	Ser owczy w plasterkach	ok. 100 g na tackę		532904
Ser wędzony	Scamorza wędzona	ok. 300 g na sztukę	4 sztuki w opakowaniu	530927
		ok. 250 g na sztukę		532903
	Scamorza w plasterkach	ok. 110 g na opakowanie		532753
Ser grillowany	Halloumi	ok. 250 g na sztukę		530557

Warto wiedzieć

Mleko owsiane zyskuje coraz większą popularność, ponieważ jest przyjazne dla środowiska, nie zawiera laktozy i jest odpowiednie dla wegan oraz alergików. Konsumenci cenią sobie łagodny smak, kremową konsystencję i wszechstronność zastosowania w kawie, musli i gotowaniu. Dzięki temu mleko owsiane jest atrakcyjnym wyborem dla klientów dbających o środowisko i zdrowie.

Alternatywy roślinne

Inne produkty wegańskie

od strony 288

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Napój sojowy oryginalny		ok. 1,0 l na sztukę		532312
Napój owsiany oryginalny		ok. 1,0 l na sztukę		532427
Napój migdałowy oryginalny		ok. 1,0 l na sztukę		511207
Napój sojowy o smaku waniliowym		ok. 1,0 l na sztukę		532313
Soja Cuisine		ok. 1,0 l na sztukę		531226
Napój owsiany Oatly Barista		ok. 1,0 l na sztukę	6 sztuk w kartonie	515613



Mozzarella

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bufala Campana D.O.P.	ok. 200 g na sztukę	10 sztuk w skrzyni	530542
Burratina	ok. 50 g na sztukę	3 sztuki na tackę	531032
Burrata	ok. 125 g na sztukę	8 sztuk w skrzyni	532826
Arkusze ‚Sfoglia‘, Francja	ok. 1,0 kg na sztukę		530532
Stracciatella	ok. 300 g na tackę		532563
Stracciatella	ok. 150 g na tackę		532908
Mozzarella tarta	ok. 1,0 kg na worek		531307



Asortyment serów francuskich

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser miękki	Belle Laitiere Brie Spitze – ser miękki, 75 % tł. w such. mas.	ok. 1,6 kg na skrzynię	532907
	Bleu d’Auvergne – ser miękki, min. 50 % tł. w such. mas.		
	Carre Coeur Lion – ser miękki, mind. 57 % tł. w such. mas.		
	CBT Champsecret – ser miękki, min. 55% tł. w such. mas.		
	CBT Royal – ser miękki, min. 45% tł. w such. mas.		
	Le Merlemont – ser miękki, min. 55% tł. w such. mas.		
	St. Andre – ser miękki, min. 75% tł. w such. mas.		
	Ser kozi Cabriolait – ser miękki, min. 50% tł. w such. mas.		

Asortyment serów włoskich

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser twardy	Grana Padano DOP, min. 32 % tł. w such. mas.	ok. 1,8 kg na skrzynię	532909
	Pecorino Romano DOP, z mleka owczego, min. 40 % tł. w such. mas.		
	Pecorino San Marino, DOP, mind. 50 % tł. w such. mas.		
Ser miękki	Taleggio DOP, min. 48 % tł. w such. mas.		
Ser Filata	Scarmorza wędzona – Pasta, min. 48 % tł. w such. mas.		
Ser półtwardy, krojony	Gorgonzola DOP, min. 56 % tł. w such. mas.		
Ser krojony	Stilfser g.U, min. 50 % tł. w such. mas.		
Ser z białka mlecznego	Ricotta di Bufala, min. 18 % tł. w such. mas.		

Asortyment serów hiszpańskich

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser krojony	Ser czosnkowy	ok. 1,6 kg na skrzynię	532907
	Valdeón Madurado, mleko krowie i kozie, min. 45% tł. w such. mas.		
	Mleko iberyjskie, krowie, owcze i kozie, min. 50% tł. w such. mas.		
	Ser kozi z czerwonym winem, skórka z mleka koziego i czerwonego wina, min. 45% tł. w suchej masie.		
	Ser owczy z rozmarynem, surowe mleko owcze, min. 45% tł. w such. mas.		
	Ser owczy z truflami, min. 45% tł. w such. mas.		
	Ser kozi, mleko kozie, min. 45% tł. w such. mas.		
Ser półtwardy, krojony	Manchego, mleko owcze, min. 50 % tł. w such. mas.		

Sery twarde

Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Appenzeller	ok. 1,7 kg na sztukę	530491
Dersauer Bauernkaas	ok. 500 g na sztukę	532854
Emmentaler	ok. 2,8 kg na blok	532582
Emmentaler krojony	ok. 1,0 kg na opakowanie	530556
Emmentaler tarty	ok. 1,0 kg na opakowanie	530539
Grana Biraghi tarty	ok. 500 g na opakowanie	532661
Grana Padano D.O.P. Trentingrana	ok. 1,0 kg na sztukę	532536
Grana Padano, cały krąg	ok. 40,0 kg+ na sztukę	530521
Grana Padano, połowa kręgu	ok. 20,0 kg+ na sztukę	530683
Grana Padano tarty	ok. 1,0 kg na worek	532473
Greyerzer szwajcarski	ok. 2,0 kg na sztukę	530504
Ser górski Kaiseralm, dojrzewający przez 15 miesięcy	ok. 3,7 kg na sztukę	532855
Manchego	ok. 1,0 kg na sztukę	530541
Parmigiano Reggiano	ok. 1,0 kg na sztukę	530931
Pecorino Romano D.O.P	ok. 2,5–3,5 kg na sztukę	532679



Appenzeller



Greyerzer szwajcarski

Jogurt i produkty mleczne

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Jogurt	Naturalny 3,5 %	ok. 5,0 kg na wiadro		530398
Mleko	Mleko UHT, 1,5% tłuszczu	1 litr na opakowanie	12 opakowań w kartonie	511035
	Mleko UHT, 3,5% tłuszczu	1 litr na opakowanie	12 opakowań w kartonie	511036

Sery świeże i twarogi

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Ser świeży	Naturalny	ok. 1,5 kg na tackę	532588
	Obazta	ok. 1,5 kg na wiadro	530563
Twaróg	Twaróg chudy	ok. 5,0 kg na wiadro	530397
	Twaróg 40 %	ok. 5,0 kg na wiadro	530400

Masło, śmietana i mleko

Typ	Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Masło	Conviette	ok. 15 g na sztukę		561049
	Conviette, niesolone	ok. 15 g na sztukę		561050
	Masło markowe	ok. 250 g na sztukę		530399
Śmietana	Gęsta śmietana	ok. 454 g na słoik		530227
	Mascarpone 80 %	ok. 500 g na tackę		530499
	Ricotta	ok. 1,5 kg na tackę		530516
	Creme fraiche 38 %	ok. 1,0 kg na kubek		531086
	Śmietanka 45%	ok. 1,0 kg na kubek		530329
	Śmietanka kremówka 30%	ok. 5,0 l na sztukę		530405
	Śmietana 10%	ok. 5,0 kg na wiadro		530403
	Śmietana	ok. 5,0 kg na wiadro		530411
	Butaris	ok. 2,5 kg na sztukę		530436
	Śmietanka UHT, 30% tłuszczu	ok. 1,0 l na sztukę	12 sztuk w kartonie	511034

Manufaktury i produkty gotowe

220 Speisenwerft
222 Manufaktur – dalszy wybór

„Nasze produkty Manufaktur oddają hołd najpiękniejszemu zawodowi świata – kucharzowi. Dzięki wysokiej jakości surowcom, rzemiosłu i współpracy z najlepszymi kucharzami chcemy podtrzymywać kulinarną pasję pomimo braków kadrowych i zapewnić kucharzom narzędzia niezbędne do kreatywnej gościnności”.

Michael Kunzmann, wspólnik zarządzający



Speisenwerft

RĘCZNE WYKONANIE



LOKALIZACJA: Niemcy, Szlezwik-Holsztyn

- » **Jakość manufaktury na powierzchni 700 m²:**
Speisenwerft codziennie przygotowuje świeże posiłki we własnej kuchni o powierzchni 700 m². Tutaj gotuje się, sieka i piecze z rzemieślniczą precyzją.

» **Miłość do produktu:**
Zespół opracowuje dania, koncentrując się na produkcie, nie na wyglądzie. Potrawy są przemyślane pod względem smaku, dostosowane do pory roku i atrakcyjne wizualnie.
- » **Mise-en-Place dla gastronomii:**
Komponenty do profesjonalnych kuchni – tzw. dania mise-en-place. Są one idealne dla lokali gastronomicznych, które chcą serwować wysokiej jakości potrawy przy niewielkim nakładzie czasu.

» **Zrównoważone i serdeczne:**
Ograniczanie ilości odpadów, ekologiczne działania i atmosfera jak wśród przyjaciół – oto filozofia Speisenwerft.

Mięso i drób

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Karaage - kurczak		❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 sztuki w kartonie	563206
Policzki wołowe	duszone, z sosem	❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563075
Gulasz wołowy		❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563074
Łopatka wołowa	duszona	❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563076
Policzki wieprzowe	duszone, z sosem	❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563086



„W Speisenwerft bardzo cenimy sobie współpracę z Havelland Express. Regularna wymiana informacji na równym poziomie oraz wysoka jakość, którą wspólnie osiągamy, sprawiają nam ogromną radość. Jesteśmy dumni, że możemy być częścią tej ofensywy jakościowej”.

Jan-Hendrik Bröcker, SPEISENWERFT w TIM MÄLZER GmbH

Dodatki

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Jarmuż	z boczkiem wieprz.	❄️	ok. 2,5 kg na worek	2 worki w kartonie	563078
Czerwona kapusta		❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563081

Jus i sosy

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Sos BBQ	Pepsi Cola	❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563165
Sos do currywurst		❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563207
Jus z kaczki		❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563204
Sos bazowy	Jasny	❄️🌱	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563205
Jus cielęcy		❄️	ok. 2,0 kg na worek	1 worek w kartonie	563072
	Premium	❄️	ok. 3,0 kg na worek	1 worek w kartonie	563073
Sos pomidorowy	Kawałki, owocowy	❄️	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563208

Zupy

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Krem z homara		❄️	ok. 2,0 kg na worek	3 worki w kartonie	563203
Zupa soczewicowa		❄️🌱	ok. 3,0 kg na worek	2 worki w kartonie	563202



Warto wiedzieć

Die Speisenwerft. została założona w 2010 roku przez kucharzy Franza Gerstenlauera i Jana-Hendrika Bröckera. Ich celem było stworzenie spersonalizowanych doznań kulinarnych, które byłyby konsekwentnie dostosowane do życzeń i osobowości klientów. Dzięki tej filozofii firma Speisenwerft szybko zyskała renomę i w 2017 roku otrzymała prestiżową nagrodę Rolling Pin Award dla żywieniowca roku.



Manufaktur

Dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Mięso i drób

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Udko kurczaka	trawa cytrynowa i imbir	❄️	ok. 1,0 kg na worek	6 worków w kartonie	563008
Szaszłyk z kurczaka	Yakitori Satay	❄️		ok. 1,6 kg na karton	562172
Łopatka cielęca	Sous Vide z sosem	❄️	ok. 1,7–3,0 kg na sztukę	4 sztuki w kartonie	562091
Gotowana cielęcina	Sous Vide	❄️		ok. 6,0 kg na karton	561232
Klopsiki „Königsberger“	z sosem			ok. 2,0 l na worek	532460
Pastrami		❄️	ok. 1,5 kg na sztukę	1 sztuka w kartonie	561214
Szarpana wieprzowina		❄️	ok. 2,0–2,7 kg na sztukę	3 sztuki w kartonie	562242
Gulasz z sarny		❄️	ok. 2,0 kg na worek	ok. 6,0 kg na karton	560982

Przekąski

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kulki falafelowe	wegetariańskie	❄️	ok. 15 g na sztukę	200 sztuk w kartonie	560986
Mini Frühlingsrollen "Tsingtao"		❄️	ok. 15 g na sztukę	60 sztuk w opakowaniu	561971
Patera z przekąskami	słone, Saveurs Cristal	❄️	ok. 0,5 g na sztukę	40 sztuk (ok. 418 g) na paterę	563154
	wątróbka i czekolada, Saveurs Cristal	❄️	ok. 9,5 g na sztukę	40 sztuk (ok. 380 g) na paterę	563153
	słone, mieszane, okrągłe Saveurs Cristal	❄️	ok. 12,5 g na sztukę	40 sztuk (ok. 503 g) na paterę	563152

Ryby i owoce morza

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Krewetki	szaszłyki warzywne w tempurze, wstępnie smażone	❄️	34 sztuki w opakowaniu	ok. 1,0 kg na opakowanie	561981



Patera z przekąskami

Dodatki i puree

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Puree warzywne	czerwona papryka	ok. 1,0 kg na sztukę	ok. 2,0 kg na worek	532736
Puree ziemniaczane			ok. 2,0 kg na worek	532796
Kluski	kładzione	 ok. 40 g na sztukę	76 sztuk w kartonie	562024
	kładzione	ok. 90 g na sztukę	20 sztuk w kartonie	531142
Ciasto na kluski			ok. 2,5 kg na worek	531305
Puree z dyni			ok. 2,0 kg na worek	562945
Puree z selera			ok. 2,0 kg na worek	562946
Puree ze szpinaku			ok. 2,0 kg na worek	562947

Produkty mączne

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ciasto Gyoza Happy Belly	10x10 cm	 38 arkuszy	ok. 300 g na worek	562943
Pierogi Gyoza	Owoce morza – krewetki i ryby	 ok. 20 g na sztukę	40 sztuk w opakowaniu	562175
	Kurczak	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w opakowaniu	561977
	Tofu	 ok. 20 g na sztukę	30 sztuk w opakowaniu	561975
Ciasto ziemniaczane		 ok. 3,0 kg na sztukę	1 sztuka w opakowaniu	560116
Pierogi Samosa	wegetariańskie	 ok. 15 g na sztukę	53 sztuki (ok. 900 g) w opakowaniu	561980



Pierogi Gyoza



Jus z kaczki

Jus i sosy

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Żółty sos curry tajski		ok. 2,0 l na worek	563235
Sos berneński		ok. 1,0 l na worek	532794
Sos holenderski		ok. 1,0 l na worek	532711
Sos teriyaki		ok. 1,0 l na worek	563180

Buliony

Produkt	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Bulion drobiowy	ok. 2,0 l na worek	1 worek	532456
Bulion wołowy	ok. 2,0 l na worek	3 sztuki w kartonie	531287

Delikatesy i produkty suche

- | | |
|--|--|
| 226 Bon Pastaio | 247 Eléia |
| 228 La Pastaia | 248 Ölmühle Garting |
| 230 Mondo Pasta | 249 Oleje i octy – dalszy wybór |
| 232 DeCecco | 250 Ed & Fred Nussdepot |
| 234 Nihon Mono | 251 Suszone owoce, orzechy i nasiona – dalszy wybór |
| 236 Schwarzwald Miso | 252 Terra di Tartufi |
| 237 Prod. azjatyckie – dalszy wybór | 254 Trüffel Freunde |
| 238 Altes Gewürzamt | 255 Miody i syropy – dalszy wybór |
| 240 Przyprawy – dalszy wybór | 256 Happy Foie |
| 242 Balema | 257 Teriny i pasztety – dalszy wybór |
| 242 Essigmeisterei | 258 Sosy i koncentraty – dalszy wybór |
| 244 Castillo de Canena | 260 Antipasti – dalszy wybór |
| 245 Caviaroli | 262 Zboża i ryż – dalszy wybór |
| 246 Jordan Olivenöl | 264 Dodatki i tekstury – dalszy wybór |

„Cenię sobie współpracę między działami w zakresie zakupów, zwłaszcza w segmencie telekomunikacyjnym, gdzie logistyka, magazynowanie i jakość odgrywają kluczową rolę. Ścisła współpraca z innymi działami sprawia, że praca jest nie tylko urozmaicona, ale także wyjątkowo efektywna”.

Maria Contreras, Zakupy



Bon
Pastaio

MAKARON Z PASJĄ



📍 LOKALIZACJA: Niemcy, Brandenburgia

- **Ręcznie robione:**
Bon Pastaio oferuje świeże, mrożone makarony o rzemieślniczej jakości – całkowicie bez dodatków. Idealne dla kuchni, które chcą połączyć wydajność i smak.
- **Produkcja zgodna ze zrównoważonym rozwojem:**
100% ekologicznej energii elektrycznej, regionalne składniki i procesy oszczędzające wodę sprawiają, że Bon Pastaio jest wyborem dla nowoczesnych koncepcji gastronomicznych.

- **Asortyment od szefa kuchni z gwiazdką Michelin:**
Założona przez Fritza Brunsbacha firma oferuje ponad 70 rodzajów makaronów premium – od klasycznych ravioli po inspirowane kuchnią azjatycką dim sum.
- **Różnorodność dla każdej kuchni:**
Czy to dania kuchni śródziemnomorskiej, sezonowe czy wegańskie: Bon Pastaio oferuje kreatywne rozwiązania w zakresie makaronów dla ekskluzywnej gastronomii, cateringu i innowacyjnych menu.

Ravioli

Produkt		Ilość na artykuł	Numer artykułu
Karczoch	❄️🌱	2,0 kg na karton	562986
Czosnek niedźwiedzi i pieczarki	❄️	3,0 kg na karton	562980
Cielęcina i szalwia	❄️	3,0 kg na karton	563186
Dynia i prażone pestki dyni	❄️	3,0 kg na karton	562981
Pecorino i figi	❄️	3,0 kg na karton	563175
Kurki	❄️	3,0 kg na karton	562984
Ricotta, cytryna, bazylia	❄️	2,0 kg na karton	563176
Sovrano di Bufala	❄️	2,0 kg na karton	562987
Szparagi, zielone i białe	❄️	3,0 kg na karton	562983
Szpinak i crème fraîche	❄️	3,0 kg na karton	562985
Borowiki	❄️	2,0 kg na karton	563178
Trufle	❄️	2,0 kg na karton	563177
Świeży ser kozi i rozmaryn	❄️	3,0 kg na karton	562982

Makaron

Produkt		Ilość na artykuł	Numer artykułu
Gnocchi, pesto ze szpinaku	❄️🌱	10,0 kg na karton	562988

Warto wiedzieć

Mrożony makaron **Bon Pastaio** został zaprojektowany tak, aby można go było podać bezpośrednio z zamrażarki w ciągu kilku minut – bez utraty jakości. Pozwala to zaoszczędzić czas w restauracjach i ograniczyć marnotrawstwo żywności dzięki precyzyjnemu porcjowaniu.

Ravioli – ricotta, cytryna, bazylia



Ravioli – szpinak, crème fraîche



Ravioli – czosnek niedźwiedzi, pieczarki





La Pastaia

ŚWIEŻE SPECJAŁY Z MAKARONU



LOKALIZACJA: Włochy

- » **Świeże makarony bez kompromisów:**
La Pastaia dostarcza świeży makaron bez pasteryzacji, gazowania i konserwantów – idealny dla kuchni, które wymagają prawdziwego smaku i szybkiego przygotowania.
- » **Termostabilny i szybko gotowy do podania:**
Makaron jest odporny na wysoką temperaturę i ma krótki czas gotowania – idealny do obsługi w restauracjach z daniami z karty lub podczas imprez z dużą liczbą gości.

- » **Wysokiej jakości, klarowne składniki:**
Tylko semolina z pszenicy durum, woda i jajka – bez barwników i sztucznych aromatów. To gwarantuje autentyczny smak.
- » **Autentycznie włoskie – od 30 lat:**
Od trzech dekad producent wprowadza włoską tradycję makaronową do Niemiec – oferując rodzaje makaronów, które smakują wyśmienicie nawet bez sosu.

Makaron

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Pappardelle		3,0 kg na karton	530543
Penne		3,0 kg na karton	530305
Ravioli	Kasztanowo-gruszkowe	3,0 kg na karton	530706
	Burak ćwikłowy	3,0 kg na karton	530298
Ravioloni	Ricotta z cytryną	3,0 kg na karton	530316
	Pomidory z mozzarellą	3,0 kg na karton	530317
Rondoni	Ricotta z kurkami	3,0 kg na karton	531154
	Nadzienie z dyni	3,0 kg na karton	531295
Spaghetti		3,0 kg na karton	530634
Tagliatelle		3,0 kg na karton	530685



Tagliatelle

Gnocchi

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
nadziewane, czosnek niedźwiedzi	3,0 kg na karton	530320
nadziewane, Gorgonzola	3,0 kg na karton	530291
nadziewane, zielone, z pesto z bazylii	3,0 kg na karton	532326
nadziewane, dynia	3,0 kg na karton	530294
nadziewane, 8 ziół	3,0 kg na karton	530981
nadziewane, Mozzarella i cytryna	3,0 kg na karton	530876
nadziewane, kurki	3,0 kg na karton	531108
nadziewane, Ricotta ze szpinakiem	3,0 kg na karton	530925
nadziewane, buraki	3,0 kg na karton	530629
nadziewane, borowiki	3,0 kg na karton	530287
nadziewane, pomidor, mozzarella, bazylia	3,0 kg na karton	530290
nadziewane, trufle	3,0 kg na karton	530301
nadziewane, świeży ser kozi	3,0 kg na karton	531020
nienadziewane, poduszki	3,0 kg na karton	530983
nienadziewane, naturalne	3,0 kg na karton	530295

Gnocchi mrożone

Produkt		Ilość na artykuł	Numer atykułu
nadziewane, 8 ziół	❄️	1,5 kg na tackę	560813
nadziewane, czosnek	❄️	1,5 kg na tackę	560725
nadziewane, Gorgonzola	❄️	1,5 kg na tackę	560869
nadziewane, dynia	❄️	1,5 kg na tackę	562067
nadziewane, Mozzarella i szpinak	❄️	1,5 kg na tackę	562871
nadziewane, Borowiki	❄️	1,5 kg na tackę	560812
nadziewane, Pomidory z mozzarellą	❄️	1,5 kg na tackę	560814
nadziewane, trufle	❄️	1,5 kg na tackę	560815
nienadziewane, naturalne	❄️	1,5 kg na tackę	561381

Taglierini Rukola





Mondo Pasta



LOKALIZACJA: Niemcy, Berlin

- » **Makaron z brązu, idealnie łączący się z sosami:**
Chropowata powierzchnia uzyskana dzięki tradycyjnym matrycom zapewnia optymalną przyczepność – idealną do aromatycznych potraw z sosami w wykwintnej kuchni.

» **Sycylijska semolina z pszenicy durum i jajka z Włoch:**
Tylko wybrane składniki pochodzące z kontrolowanych źródeł – obietnica jakości, która przekłada się na smak i komunikację z klientami.
- » **Świeże lub mrożone – zawsze aromatyczne:**
Niezależnie od tego, czy świeże, czy mrożone: dzięki szybkiemu zamrażaniu produkty zachowują swoją konsystencję i wartości odżywcze – idealne rozwiązanie do kuchni.

» **175 wariantów – od klasycznych po kreatywne:**
Mondo Pasta oferuje szeroki asortyment, w tym opcje wegańskie i sezonowe specjały – idealne do urozmaicenia menu i promocji specjalnych.



Ravioli

Makaron

Produkt	Opis		Ilość na artykuł	Numer atykułu
Cappelli di prete	nadziewane Cacio e Pepe	❄️	3,0 kg na karton	562870
Caramelle	nadziewane suszonymi pomidorami, mozzarellą, bazylią	❄️	3,0 kg na karton	563115
Gnocchi	naturalne	❄️	4,0 kg na karton	560600
	z burakiem, mascarpone i orzechami włoskimi	❄️	3,0 kg na karton	560591
Raviolacci	nadziewane grzybami leśnymi i truflami	❄️🌱	3,0 kg na karton	562894
Ravioli	nadziewane grzybami leśnymi i truflami	❄️🌱	3,0 kg na karton	562308
	Ricotta ze szpinakiem	❄️	ok. 3,0 kg na karton	560737
Tagliatelle	naturalne		1,0 kg na tackę	531281
	sepia		1,0 kg na tackę	531280
Tagliolini	naturalne		1,0 kg na tackę	531282
	sepia		1,0 kg na tackę	531283

Pesto

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Pesto z bazylii	500 g na słoik	560705

Tagliatelle



Warto wiedzieć

Manufaktura znajduje się w samym centrum Berlina-Spandau, ale receptury i składniki pochodzą bezpośrednio z Włoch. W ten sposób **Mondo Pasta** łączy lokalną bliskość z autentycznością śródziemnomorską.

Caramelle





DeCecco

 **LOKALIZACJA:** Włochy

- » **Tradycja od 1886 roku – z dozą innowacji:**

De Cecco to znany na całym świecie producent wysokiej jakości makaronów, założony w 1831 roku w Fara San Martino w Abruzji. Ta rodzinna firma łączy tradycyjne rzemiosło z innowacyjnością i jest uważana za pioniera włoskiego przemysłu makaronowego.
- » **Formy z brązu zapewniające idealną konsystencję:**

Makaron jest wyciskany przez formy z brązu, co nadaje mu chropowatą powierzchnię, która doskonale wchłania sosy i wzbogaca smak potraw.

Długi makaron

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Linguine Integrale NO.7	500 g na opakowanie	511064
Linguine NO.7	500 g na opakowanie	510986
Spaghetti NO.12	500 g na opakowanie	510989
Spaghetтини No 11	500 g na opakowanie	510987
Taglierini No 205	500 g na opakowanie	515743
Taglierini No.105	250 g na opakowanie	510985
Tagliatelle No. 104	250 g na opakowanie	510991
Tagliatelle No.203	500 g na opakowanie	510992

- » **Z pasji i tradycji:**

Producent od zawsze stawia na najwyższą jakość: najlepszą semolinę z pszenicy durum, wodę źródlaną z gór oraz delikatny proces suszenia w niskich temperaturach. Dzięki temu zachowuje się smak, wartości odżywcze i sprężystość, w przeciwieństwie do produkcji masowej.
- » **Powolne suszenie dla uzyskania głębi aromatu:**

Zamiast stosować przemysłowe metody szybkiego suszenia, firma De Cecco suszy makaron w niskiej temperaturze nawet przez 50 godzin, aby uzyskać intensywny aromat i wysoką zawartość składników odżywczych.

Linguine No. 8



Makaron z pszenicy durum

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Farina di Grano Duro, durum	1,0 kg na opakowanie	515803
Semola di Grano Duro, durum	1,0 kg na opakowanie	515804

Makaron rurkowy

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Cannelsoni No. 100	250 g na opakowanie	510996
Mezzi Rigatoni No.26	500 g na opakowanie	515986
Penne Rigate No. 41	500 g pro Päckchen	510990
Penne Rigate No.41	3,0 kg na opakowanie	515745
Penne Vollkorn	500 g na opakowanie	511241
Rigatoni No. 24	500 g na opakowanie	510981
Sedani Rigati No. 57	500 g na opakowanie	515852



Conchiglioni Rigati No. 126

Płaski makaron

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Lasagne No. 114	500 g na opakowanie	510995
Lasagne weiß No.112	500 g na opakowanie	510977

Makaron nadziewany i w kształcie muszelek

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Conchiglioni Rigate No.126	500 g na op.	510983
Gnocchetti Sardi	500 g na op.	532695
Orecchiette No 91	500 g na op.	510978



Rigatoni No. 24

Makaron skręcony i zawijany

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Casareccia No.88	500 g na op.	510998
Garganelli No. 115	250 g na op.	510997
Fusilli No. 34	500 g na op.	510984
Fusilli No. 34	3,0 kg na op.	515744
Strozzapreti No. 116	250 g a op.	511046



Cannelloni No. 100

Nihon Mono

📍 LOKALIZACJA: Niemcy, Berlin

- » **Autentyczne i starannie wyselekcjonowane:**
Wszystkie produkty pochodzą z małych japońskich manufaktur i są ręcznie wybierane – gwarantuje to najwyższą jakość i prawdziwą kulturę smaku.
- » **Szeroki asortyment do przygotowywania posiłków:**
Od sake przez dashi po ocet ryżowy – Nihon Mono oferuje szeroki wybór składników do nowoczesnych i tradycyjnych potraw kuchni japońskiej.
- » **Tradycja spotyka się z doświadczeniem:**
Założycielka Dagmar Maas wnosi wieloletnie doświadczenie zdobyte w Japonii, dzięki czemu Nihon Mono jest niezawodnym źródłem delikatesów.
- » **Produkty premium z historią:**
Każdy produkt opowiada historię swojego powstania – to emocjonalny argument przemawiający za wysoką jakością gastronomii.



„Po prostu dobrze się dogadujemy, zarówno pod względem ludzkim, jak i zawodowym. Oboje pracujemy w kuchni, nie tylko w katalogu. Jeśli chodzi o kuchnię japońską, współpracujemy, ponieważ wiemy, o czym mówimy, i chętnie dzielimy się tą wiedzą. Nie dostarczamy tylko pudełek, ale pasję, rzemiosło i tradycję. Nie są to wielkie marki, ale wspaniałe smaki, od małych producentów, do których podróżujemy nawet w najodleglejsze zakątki świata”.

Dagmar Maas, Nihon Mono



Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ocet	Sushi	360 ml na butelkę	532561
Katsuobushi	płatki bonito	500 g na worek	532550
Kaviar des Feldes	Kochia Scoparia	280 g na słoik	515969
Glony kombu	Ne Kombu	500 g na worek	532549
Mirin Hon		1,8 l na butelkę	532544
Pasta miso	miso jęczmienne	1,0 kg na opakowanie	532701
	fermentowana	1,0 kg na tackę	532702
Ocet ryżowy	Genmai, brązowy	500 ml na butelkę	532560
	Junmai, jasny	360 ml na butelkę	532559
Sake	Kasu, fusy po sake	1,0 kg na opakowanie	532712
	do gotowania	1,8 l na butelkę	532546
Pasta sezamowa	Schwarz	1,0 kg na worek	532556
	Sesampaste Weiß	1,0 kg na worek	532557
Shiitake	trzone	500 g na worek	532547
Soja Sauce	jasny, SHIRO TAMARI	1800 ml na butelkę	515976
Soja Sauce	niepasteryzowany	1,0 l na butelkę	532542
Ume Boshi	pasta	100 g na worek	532554
Yuzu	Ocet, Sennari	270 ml na butelkę	515861
	Kosho zielone, Yuzu i Chili	200 g na worek	532552
	Kosho czerwone,	200 g na worek	532553
	Syrop	1,0 l na worek	515963





Schwarzwald Miso

LOKALIZACJA: Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- » **Fermentacja w beczkach przez 6–12 miesięcy:**

Miso dojrzewa tradycyjnie w drewnianych beczkach, co zapewnia mu złożony aromat, głębię i stałą jakość.
- » **Certyfikat ekologiczny i wegański:**

Wszystkie produkty są wolne od modyfikacji genetycznych, dodatków i składników pochodzenia zwierzęcego – idealne do nowoczesnych koncepcji kulinarnych.
- » **Japońska tradycja zen z rzemiosłem Schwarzwald:**

Założyciel Peter Koch łączy wielowiekową japońską sztukę produkcji miso z regionalną produkcją w Schwarzwaldzie.
- » **Różnorodność dla każdej kuchni:**

Niezależnie od tego, czy chodzi o łagodną białą pastę miso, intensywną czerwoną, czy też wersje z przyprawami – asortyment oferuje odpowiednie opcje do klasycznych i kreatywnych zastosowań.

Pasta i proszek miso

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Łupiny	pasta	220 g na opakowanie	515848
	proszek	30 g na opakowanie	515851
Ryż	pasta	220 g na opakowanie	515846
Soja	pasta	30 g na opakowanie	515847



Różne proszki



„Aby móc w pełni skupić się na zapewnieniu najwyższej jakości moich produktów, potrzebuję silnych partnerów, takich jak Havelland Express. Dzięki tej współpracy mam pewność, że do restauracji trafia produkt najwyższej klasy.”

Peter Koch, Schwarzwald Miso

Produkty azjatyckie

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Produkty azjatyckie

Produkt	Waga na sztukę	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Sos ostrygowy	600 ml na butelkę		510943
Bułeczki bao	❄️ 70 g na sztukę	60 sztuk na karton	562905
Bułeczki bao, bułeczki gua	❄️ 60 g na sztukę	100 sztuk na karton	562348
Sos chili - Sriracha	455 ml na butelkę		515668
Sos z orzeszków ziemnych	226 g na słoik		511352
Sos rybny	725 ml na butelkę		510942
Sos rybny Tiparos	200 ml na butelkę		516002
Makaron szklany	1,0 kg na opakowanie		510947
Sos Hoi Sin	730 ml na słoik		515669
Imbir „Gari” marynowany, różowy	1,0 kg na worek		532328
Japoński dressing z sosem sojowym, octem, olejem, wasabi, cytrusami, Nihon Shokken	1,0 l na butelkę		532729
Kimchi Mat Jongga	500 g na worek		532878
Mleko kokosowe	1,0 l na TetraPak		530938
Krupuk	200 g na opakowanie		510204
Japoński majonez	500 ml na butelkę		531107
Makaron jajeczny Mie	250 g na opakowanie		510321
Mirin – słodki sos	400 ml na butelkę		515907
Zielone oliwki Chalkidiki		3,0 kg na pojemnik	530102
Oliwki zielone bez pestek Chalkidiki		3,0 kg na pojemnik	530104
Panierka panko		1,0 kg na opakowanie	510941
Papier ryżowy, średni, ø 22 cm		48 arkuszy na opakowanie	515784
Rzodkiewka, takuwan, żółta, cała, marynowana na słodko-kwaśno		ok. 500 g na sztukę	511006
Sos sezamowy - Sos Goma	1,0 l na butelkę		532733
Sos Sriracha-Mayo	455 ml na butelkę		515672
Makaron soba	300 g na opakowanie		515998
Sos sojowy - Shoyu, Pearl River Bridge, ciemny, z grzybami,	500 ml na butelkę		515785
Soja-Sauce Kikkoman	1,0 l na butelkę		510305
Makaron udon, wstępnie ugotowany	200 g na sztukę	30 sztuk na karton	515813
Arkusze Wonton	❄️	500 g na opakowanie	560358
Arkusze Yakinori		50 sztuk na opakowanie	515603
Arkusze Yakinori		10 sztuk na opakowanie	510298
Sos do grillowania Yakiniku „Umami”	360 g na butelkę		515913
Kimchi sezamowe	1,0 kg na worek		515930



Altes Gewürzamt



LOKALIZACJA: Niemcy, Bawaria

» **Kuchnia najwyższego poziomu i sztuka przyprawiania:**
Założona przez nagrodzonego gwiazdką Michelin szefa kuchni Ingo Hollanda firma słynie z kreatywnych kompozycji przypraw spełniających wysokie wymagania gastronomiczne. Obecnie firmę prowadzi jego syn Kilian Holland.

» **Ręczna produkcja:**
Każda mieszanka jest wytwarzana w tradycyjny sposób – dla uzyskania maksymalnego aromatu i niezmiennie wysokiej jakości w profesjonalnej kuchni.

» **Zrównoważone pochodzenie:**
Surowce pochodzą z najlepszych regionów uprawnych na całym świecie, z naciskiem na przejrzystość i długoterminowe partnerstwa w całym łańcuchu dostaw.

» **Zrównoważony łańcuch dostaw:**
Rygorystyczne kontrole jakości i ścisła współpraca z producentami zapewniają przejrzystość i zrównoważony rozwój na wszystkich poziomach.

Pprzyprawy

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Nasiona anyżu całe	55 g na puszkę	515612
Chili mielone	60 g na puszkę	511267
Nasiona kopru włoskiego, całe	500 g na worek	515944
Pieprz syczuański, zielony	35 g na puszkę	515899
Kardamon cały, zielony	60 g na puszkę	511292
Kminek czarny, cały	75 g na puszkę	511221
Kurkuma mielona	80 g na puszkę	511211
Kwiaty lawendy	15 g na puszkę	511202
Papryka wędzona, Pimenton de la Vera	1,0 kg na worek	515934



Różne mieszanki przypraw

Mieszanki przypraw

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer atykułu
BBQ Beef	Mieszanka o dymnym, pikantnym smaku – idealna do grillowanej wołowiny i aromatycznych potraw z grilla.	100 g na puszkę	511213
Przyprawa do chleba frankońska	Kolendra, koper włoski, kminek, grubo mielone – do wyrazistych chlebów na zakwasie i pikantnych wypieków.	1,0 kg na worek	515935
Cafe de Paris	Pikantno-słodka z delikatną ostrością – idealna do sosów maślanych, mięs lub dań wegetariańskich.	500 g na worek	515945
Curry Goa	Pieprz, chili, kurkuma, kozieradka, trawa cytrynowa – do ostrych sosów curry i drobiu.	70 g na puszkę	511236
Curry Jaipur	Lekka, świeża, pikantna – idealna do warzyw, ryb, winegretów lub majonezów.	65 g na puszkę	511200
Curry Mumbai	Owocowo- kwiatowa z łagodną ostrością – pasuje do łagodnych curry, deserów lub śmietanki.	70 g na puszkę	511305
Curry (Purple Curry)	Hibiskus, kwiat cynamonu, makis, kardamon – łagodna, kwiatow, idealna do ryb, drobiu, królika.	85 g na puszkę	511247
Ducca	Orzechowa i aromatyczna – do dyni, kapusty, ryb i drobiu.	80 g na puszkę	511196
Garam Masala	Indyjskie przyprawy bez ostrości – nadają mięsu, soczewicy lub warzywom głębię i ciepło.	65 g na puszkę	511201
Smak warzyw	Płatki pomidorowe, Vadouvan – dodają umami do gulaszu, potrawek warzywnych i zup.	80 g na puszkę	511239
Przyprawa do grzanego wina	Zrównoważona i aromatyczna – idealna do grzanego wina, ponczu lub aromatycznej herbaty.	50 g Dose	532400
Przyprawa do puree ziemniaczanego	Idealna do puree ziemniaczanego, ziemniaków pieczonych i smażonych oraz zup.	85 g na puszkę	511238
Melange Noir	Pieprz kubebowy, długi i czarny – intensywnie owocowy, pasuje do steków, jagnięciny i dziczyzny.	500 g na worek	515936
Mole	Chili, kakao, orzechy, przyprawy – do dzikiego drobiu i sosów inspirowanych kuchnią meksykańską.	500 g na worek	515937
Quatre Épices	Pieprz, cynamon, makis, anyż gwiazdzisty i inne – do ragout, dziczyzny lub pikantnych deserów.	70 g na puszkę	511203
Raz el Hanout	Ponad 20 przypraw: płatki róży, lawenda, galangal itp. – orientalna mieszanka do kuskusu, jagnięciny, warzyw.	500 g na worek	515958
Tikka Masala	Pomidor, prażona cebula, imbir, kolendra, kminek – idealne do marynat jogurtowych do mięsa.	75 g na puszkę	515600
Vadouvan	Fermentowana mieszanka z cebulą, czosnkiem, curry – nadaje soczewicy, rybom i sosom smak umami.	1,0 kg na worek	515960
Przyprawa do dziczyzny	Jałowiec, długi pieprz, kakao, kwiat cynamonu – do dziczyzny, sosów pieczeniowych i marynat winnych.	75 g na puszkę	511209

Przyprawy

Produkt	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Pieprz prawdziwy czerwony Kampot	40 g na puszkę	511176
Pieprz długi cały	70 g na puszkę	511216
Czarny pieprz, fermentowany z solą morską	80 g na stoik	532668
Pieprz czarny, cały	500 g na worek	515961
Pieprz tasmański cały	25 g na puszkę	511237
Pieprz biały, cały	500 g na worek	515968
Mielona papryka Piment d'Espelette	250 g na worek	515955
Sumak mielony	0,5 kg na worek	515947
Całe ziarna tonka	30 g na puszkę	511243
Mielony kwiat cynamonu	70 g na puszkę	511208

Melange Noir



Przyprawy dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBYFÜR

Podstawowe i klasyczne przyprawy kuchenne

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Fleur de Sel	250 g na opakowanie	510217
Kolendra	300 g na puszkę	510936
Kminek rzymski	350 g na puszkę	515667
Kmin rzymski mielony	450 g na puszkę	511011
Liść lauowy cały	500 g na worek	510855
Sól Maldon	1,4 kg na wiadro	511321
Płatki soli morskiej Maldon, wędzone	500 g na puszkę	511284
Sól morska, płukana, gruboziarnista	1,0 kg na worek	510310
Gałka muskatowa cała	200 g na puszkę	510842
Goździki całe	300 g na puszkę	510843
Papryka słodka	500 g na puszkę	510845
Papryka wędzona	500 g na puszkę	511322
Zielony pieprz w zalewie, cały	500 g na puszkę	532372
Pieprz czarny mielony	430 g na puszkę	511295
Biały pieprz mielony	550 g na puszkę	510847
Pieprz cytrynowy mielony	500 g na puszkę	511093
Ziele angielskie całe	350 g na puszkę	510850
Nasiona gorczycy żółtej	650 g na puszkę	510851



Liście lauowe

Sole, przyprawy i pasty

Produkt		Waga na sztukę	Numer atykułu
Puree z awokado – guacamole	❄️	500 g na worek	560361
Papryka chili – Shichimi Togarashi		300 g na worek	532373
Płynny dym		950 ml na butelkę	532831
Mieszanka przypraw do pierników		220 g na puszkę	532403
Liście limonki	❄️	100 g na opakowanie	560524
Sól Maldon		1,4 kg na wiadro	511321
Płatki soli morskiej Maldon, wędzone		500 g na puszkę	511284
Sól morska, płukana, gruboziarnista		1,0 kg na worek	510310
Biała pasta miso		400 g na opakowanie	516003
Biała pasta miso		1,0 kg na opakowanie	510745
Woda różana		250 ml na butelkę	532644
Proszek z buraków ćwikłowych		1,0 kg na puszkę	515866
Nitki szafranu		5 g na sztukę	511092
Proszek szafranowy jakości gourmet		10 g na sztukę	511088
Sól jodowana		15,0 kg na wiadro	510517
Sól niejodowana		15,0 kg na wiadro	510579
Pasta z czarnego czosnku 70%, fermentowana		325 g na opakowanie	532437
Płatki soli morskiej		1,0 kg na opakowanie	511107
Pasta sezamowa		650 g na słoik	510932
przyprawa do ciastek Speculaas		100 g na puszkę	532404
Anyż gwiazdzisty cały		180 g na puszkę	511278
Pasta tandoori czerwona		280 ml na słoik	510381
Żółta pasta curry tajska		400 g na sztukę	510556
Jagody jałowca całe		300 g na puszkę	510853
Pasta wasabi zielona		43 g na sztukę	510374
Wasabi w proszku, Hakata		200 g na puszkę	511013
Całe laski cynamonu		200 g na puszkę	511222

Składniki alkoholowe i napoje specjalne

Produkt	Waga na sztukę	Ilość na artykuł	Numer atykułu
Wino czerwone do gotowania	2,0 l na butelkę	4 butelki na skrzynkę	511279
Wino białe do gotowania	2,0 l na butelkę	4 butelki na skrzynkę	511294
Noilly Prat, extra dry	1,0 l na butelkę		515918
Brandy	0,7 l na butelkę		515740
Pernod	0,7 l na butelkę		510527
Porto, czerwone	0,75 l na butelkę	6 butelek na skrzynkę	515729
Porto, białe	0,75 l na butelkę	6 butelek na skrzynkę	515730
Madeira, „Veiga”	1,0 l na butelkę		515889



Noilly Prat



Balema Essigmeisterei



 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Badenia-Wirtembergia

- » **W 100% naturalne:**
Ocet nie zawiera żadnych substancji pomocniczych, sztucznych aromatów ani konserwantów i jest całkowicie wolny od alergenów.
- » **Prawo czystości „Codes 1868”:**
Ocet Theo Essige podlega własnym zasadom czystości, opartym na wielowiekowej tradycji rodzinnej. Proces ten jest wyjątkowy nawet w Niemczech.

- » **Powolna fermentacja w drewnianych beczkach:**
Produkcja odbywa się poprzez podwójną fermentację bakteryjną w drewnianych beczkach mających 300 lat, bez podgrzewania i filtracji. Dzięki temu naturalne substancje roślinne i fermentacyjne pozostają w pełni zachowane.
- » **Prawo UE wzmacnia profil marki:**
Wyrok Europejskiego Trybunału Sprawiedliwości zezwala firmie Balema na używanie terminu „balsamico” – silnego argumentu sprzedażowego dla niemieckiej jakości premium.



„THEO oznacza prawdziwe rzemiosło, regionalność i naturalność. Nasze octy i balsamico są fermentowane zgodnie z „THEO Technologie” w delikatny sposób i przez długi czas. Rezygnacja z procesów przemysłowych i sztucznych dodatków jest dla nas oczywista. Jesteśmy wdzięczni, że mamy u naszego boku partnera takiego jak Havelland Express, który podziela, ceni i reprezentuje nasze wartości”.

Theo F. Berl, Mistrz octowy – THEO der Essigbrauer

Ocet (klasyczny)

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
021 Barrique	500 ml na butelkę	532416
050 Ocet z białego wina	500 ml na butelkę	511183
Ocet biały	 200 ml na butelkę	532166

Balsamico z przyprawami

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
041 Pieprz biały Balsamico	500 ml na butelkę	511129
043 Pieprz czerwony długi Balsamico	500 ml na butelkę	511085

Octy w kartonie

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
501 Tradycyjny ocet balsamiczny	3,0 l na karton	511050
502 Ocet balsamiczny Weissgold	3,0 l na karton	511051
503 Ocet jabłkowy	3,0 l na karton	511052
504 Ocet z białego wina	3,0 l na karton	511053
505 Ocet z czerwonego wina	3,0 l na karton	511054

Ocet balsamiczny

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
003 Ocet balsamiczny z kwiatów czarnego bzu	500 ml na butelkę	511055
008 Gold Balsamico biały	 500 ml na butelkę	511059
010 Rubin Balsamico	 500 ml na butelkę	511060
013 Ocet balsamiczny z czarnej wiśni	500 ml na butelkę	511056
014 Ocet balsamiczny jabłkowo-bursztynowy	500 ml na butelkę	511057
015 Ocet balsamiczny z jabłek i limonki	500 ml na butelkę	511058
017 Ocet balsamiczny Whiskey Single Malt	200 ml na butelkę	511120
022 Ocet balsamiczny z gruszkami	500 ml na butelkę	511119
026 Ocet balsamiczny z czarnej porzeczki	500 ml na butelkę	511117
030 Ocet balsamiczny z malin	500 ml na butelkę	511106
Ocet balsamiczny z granatu	200 ml na butelkę	511219
Ocet balsamiczny ze śliwek	500 ml na butelkę	511118

Warto wiedzieć

Ocet **Balemas** charakteryzuje się nie tylko doskonałym smakiem, ale także funkcjonalnością: długie dojrzewanie w drewnianych beczkach sprzyja tworzeniu się złożonych estrów i kwasów, które nadają potrawom aromatyczny smak. Naturalnie mętny i bez dodatków, pasuje do kuchni, które stawiają na autentyczność, regionalność i zrównoważony rozwój – zarówno w przypadku klasycznych winegretów, jak i kreatywnych dressingów owocowych.

Ocet balsamiczny z czarnej porzeczki nr 026



Ocet z białego wina No. 504



Castillo de Canena



📍 LOKALIZACJA: Hiszpania

- » **Olejki najwyższej jakości z jednego gatunku:**
Oliwy „Reserva Familiar” są produkowane ręcznie, pochodzą z jednej odmiany i odzwierciedlają terroir Andaluzji – idealne dla wymagających kuchni.
- » **Podzielone na parcele zbiory dla optymalnej dojrzałości:**
Oliwki są zbierane zgodnie z precyzyjnym planem zbiorów w idealnym momencie dojrzałości, co gwarantuje maksymalną głębię smaku i świeżość.
- » **Ekstrakcja na zimno dla aromatu i wartości odżywczych:**
Oliwki są tłoczone na zimno bezpośrednio po zbiorach – pozwala to zachować naturalny aromat i cenne składniki, zapewniając najwyższą jakość sensoryczną.
- » **Wyróżnienie jako najlepsza olejarnia na świecie:**
W 2022 roku olejarnia została uznana przez hiszpańską federację producentów oliwy za najlepszą na świecie – to mocny argument przemawiający za jakością i innowacyjnością.

Oliwa z oliwek

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Ahumado Canena	250 ml na butelkę	515839
Amontillado Barriques Canena	250 ml na butelkę	515858
Family Reserve Arbequino Canena	250 ml na butelkę	515838
Family Reserve Picual Canena	250 ml na butelkę	515837
Plankton Canena	250 ml na butelkę	515857

Family Reserve Picual Canena



Caviaroli

CAVIAROLI®

📍 LOKALIZACJA: Hiszpania

- » **Oliwa z oliwek jako perła – precyzyjnie dozowana:**
Caviaroli umożliwia precyzyjne dozowanie wysokiej jakości oliwy z oliwek w postaci delikatnych perełek – idealnych do kreatywnych dodatków i eleganckich prezentacji.
- » **Najwyższa jakość bez utraty aromatu:**
Kapsułkowanie pozwala zachować pełny aromat tłoczonej na zimno oliwy z oliwek extra virgin – bez utraty smaku i składników odżywczych.
- » **Polecane przez znanych szefów kuchni:**
Ferran Adrià był pierwszym, który zastosował Caviaroli w swojej kuchni – co stanowiło silny znak jakości dla wykwintnej gastronomii.
- » **Atrakcyjny wygląd i funkcjonalność:**
Złote perełki stanowią atrakcyjny akcent wizualny, a jednocześnie mają innowacyjną konsystencję – idealnie nadają się do przekąsek, zup i sałatek.

Caviaroli

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Malina	200 g na słoik	532683
Oliwa (Arbequina)	200 g na słoik	532681
Oliwa, bazylia	50 g na słoik	532685
Oliwa, trufle	50 g na słoik	532686

Warto wiedzieć

Caviaroli łączy kuchnię molekularną z tradycją śródziemnomorską. Perełki z oliwy z oliwek extra virgin rozpylają się na języku i uwalniają swój aromat dokładnie tam, gdzie jest to pożądane. Doskonale nadają się do nowoczesnej architektury talerzy, oferują nowe doznania sensoryczne i umożliwiają oszczędne, ale skuteczne aromatyzowanie – to innowacyjne narzędzie dla kreatywnych kuchni o wysokich wymaganiach.



Jordan Olivenöl



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Nadrenia Północna-Westfalia

› **Rodzinna firma z pasją:**

Każdy członek rodziny Jordanów aktywnie uczestniczy w zbiorach i tłoczeniu – gwarantuje to rzemieślniczą staranność i stałą jakość.

› **Niepowtarzalny smak dzięki terroir:**

Używane odmiany to Adramitiani i Kolovi, które są typowe dla tego regionu. Klimat śródziemnomorski i bliskość morza nadają oliwie wyjątkowy, aromatyczny smak.

› **Tradycyjne metody tłoczenia:**

Oliwa z oliwek Jordan jest pozyskiwana zgodnie ze sprawdzonymi metodami – bez przemysłowej obróbki, ale z zachowaniem maksymalnej czystości i głębi smaku.

› **Uprawa i zbiór**

Oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy Jordan pochodzą z własnych upraw oraz z rodzinnych gospodarstw położonych w górzystym regionie wyspy Lesbos (Grecja).

Olivenöl, extra Nativ



Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Oliwki	czarne Kalamata	2,0 kg na sztukę	532717
Oliwa	Extra Nativ	2,0 kg na sztukę	532715
	Extra Nativ	2,0 kg na sztukę	532714
Ser feta	z Lesbos, w zalewie	2,0 kg na sztukę	532900



Eléia

PRODUKOWANE TAM, GDZIE WSZYSTKO SIĘ ZACZEŁO



📍 **LOKALIZACJA:** Grecja

› **Największa prywatna plantacja oliwek w Grecji:**

Dzięki ponad 45 000 drzew Koroneiki Eléia stanowi wyjątkową bazę produkcyjną dla oliwy z oliwek extra virgin – idealną do zapewnienia stałej jakości i dużych ilości.

› **Zbiór wieczorem, tłoczenie w temperaturze 27°C:**

Oliwki są tłoczone na zimno bezpośrednio po zbiorach – pozwala to zachować aromat i składniki odżywcze oraz zapewnia olej o zawartości wolnych kwasów tłuszczowych wynoszącej zaledwie 0,3%.

› **Tradycja spotyka się z nowoczesnością, certyfikat ISO:**

Eléia łączy wielowiekową tradycję produkcji oliwy z procesami certyfikowanymi zgodnie z normą ISO 22000 – to mocny argument za jakością i bezpieczeństwem żywności.

› **Różnorodność na co dzień i dla smakoszy:**

Od oliwy EVOO klasy premium po wersje aromatyzowane – Eléia oferuje szeroki asortyment produktów dla kreatywnych kucharzy.

Oliwa z oliwek

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Arini	5,0 l na karton	515728
Melies extra vergine	1,0 l na butelkę	511188

Oliwki

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
zielone z pestką	2,0 kg na sztukę	511191
zielone, bez pestek	2,0 kg na sztukę	511190
Kalamon, bez pestek	2,0 kg na sztukę	511192
Kalamon, z pestką	2,0 kg na sztukę	511193



Ölmühle Garting



Oleje i octy dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY



LOKALIZACJA: Niemcy, Bawaria

- » **Najwyższa jakość tłoczona na zimno:**

Wszystkie oleje z tłoczni Ölmühle Garting są produkowane w procesie tłoczenia na zimno – dzięki temu zachowują niezmienny smak, charakterystyczny zapach i naturalny kolor.
- » **Różnorodność dla każdego gustu:**

Niezależnie od tego, czy chodzi o olej lniany ekologiczny, olej z czarnuszki czy olej do grillowania – asortyment obejmuje wysokiej jakości oleje roślinne do marynat, dressingów i kreatywnych zastosowań.
- » **Regionalne i zrównoważone:**

Owoce oleiste pochodzą z własnej uprawy lub od osobiście znanych rolników z Górnej Bawarii – zapewnia to krótkie trasy transportu i pełną kontrolę nad jakością.
- » **FrISChe durch Direktproduktion:**

Die Ölmühle produziert frisch und bedarfsgerecht – bestens geeignet für Gastronomie, die auf Frische und Herkunft setzt.

Produkt	Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Olej rzepakowy		1,0 kg na wiadro	511307
		700 g na wiadro	515860

Olej rzepakowy



Oleje i octy

Produkt	Waga na sztukę	Numer artykułu
Albaöl	2 l na karton	510914
Ocet jabłkowy	1,0 l na butelkę	532639
Ocet z Cabernet Sauvignon FORVM	500 ml na butelkę	515914
Ocet z Chardonne FORVM	500 ml na butelkę	510812
Ocet ciemny Riserva, 1 rok	1,0 l na butelkę	510128
Ocet Modena 13 lat	250 ml na butelkę	510129
Ocet estragonowy	500 ml na butelkę	510332
Olej z orzechów laskowych	500 ml na puszkę	510120
Olej kokosowy, virgin	250 ml na słoik	515611
Oliwa z oliwek z wytłoczyn	5,0 l na butelkę	515941
Oliwa z oliwek extra virgin	1,0 l na butelkę	510601
Oliwa z oliwek, extra virgin, Ardoino „Fructus”, niefiltrowana, w złotej folii	500 ml na butelkę	515869
Oliwa z oliwek, Venturino Taggiasca w złotej folii	500 ml na butelkę	510830
Sok z oliwek zielony, naturalny	500 ml na słoik	532690
Olejek pomarańczowy	500 ml na butelkę	510342
Olej rzepakowy, Öko Box	10,0 l na karton	510660
Olej sezamowy	250 ml na butelkę	515619
Ocet sherry	750 ml na butelkę	510127
Ocet stołowy	10,0 l na sztukę	510600
Olej z pestek winogron Franz Keller	5,0 l na karton	510585
Olej z pestek winogron Franz Keller	750 ml na butelkę	510320
Olej z orzechów włoskich Berinoix	500 ml na butelkę	510121
Olejek cytrynowy 0	500 ml na butelkę	510343

Ocet z winogron Cabernet Sauvignon FORVM



Ed & Fred Nussdepot



LOKALIZACJA: Niemcy, Berlin

- » **Świeżo palona kawa na zamówienie:**

Ed & Fred produkuje wyłącznie na zamówienie – gwarantuje to maksymalną świeżość i pełnię aromatów palonych ziaren dla wymagających klientów.
- » **Różnorodność asortymentu dla kreatywnej kuchni:**

Niezależnie od tego, czy chodzi o orzechy nerkowca, pistacje czy pestki dyni – wybór orzechów, pestek i mieszanek zapewnia kucharzom maksymalną swobodę tworzenia.
- » **Mistrz palenia kawy według własnej metody:**

Założyciel firmy Nicolas Tasrini opracował unikalny proces palenia, doskonalony przez lata – gwarancja jakości z charakterystycznym podpisem.
- » **Orzechy jako składnik funkcjonalny:**

Bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe, witaminy i minerały – prażone orzechy są nie tylko aromatyczne, ale także wartościowe pod względem odżywczym.

Owoce suszone i orzechy

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Chipsy bananowe	700 g na wiadro	532748
Truskawki z cukrem	1,0 kg na wiadro	532747
Orzeszki ziemne Wasabi zielone	1,0 kg na wiadro	532749
Chipsy warzywne	1,0 kg na wiadro	532745
Suszone morele	800 g na wiadro	515891
suszone śliwki, francuskie, bez pestek	800 g na wiadro	515892
Paski mango	1,0 kg na wiadro	532746
Migdały maestro	1,0 kg na wiadro	532693
Mieszanka orzechów Havelland Express	1,0 kg na wiadro	532060
Migdały wędzone, całe, solone	1,0 kg na wiadro	510958
Migdały tiramisu	1,0 kg na wiadro	532292



Migdały maestro

Suszone owoce, orzechy i nasiona dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Suszone owoce, orzechy i nasiona

Produkt	Waga na sztukę	Numer artykułu
Orzechy nerkowca niesolone	1,0 kg na opakowanie	511259
Nasiona chia	1,0 kg na opakowanie	511005
Żurawina suszona	1,0 kg na opakowanie	531181
Orzeszki ziemne łuskane, niesolone	1,0 kg na opakowanie	511260
Suszone jabłka	1,0 kg na opakowanie	510363
Suszone gruszki	1,0 kg na opakowanie	510364
Suszone figi	1,0 kg na opakowanie	511258
Suszone kwiaty chabra, niebieskie, niekandyzowane, Sosa	40 g na opakowanie	532640
Suszone płatki róży, niekandyzowane, Sosa	80 g na opakowanie	532637
Orzechy laskowe mielone	500 g na opakowanie	510509
Orzechy laskowe łuskane	1,0 kg na opakowanie	510951
Orzechy laskowe, prażone, NOCCIOLA PIEMONTE	500 g na worek	515618
Wiórki kokosowe	1,0 kg na opakowanie	510543
Łuskane pestki dyni	1,0 kg na opakowanie	511256
Orzechy makadamia	1,0 kg na opakowanie	511261
Płatki migdałów	500 g na opakowanie	510524
Mielone migdały	500 g na opakowanie	510549
Migdały łuskane	1,0 kg na opakowanie	511262
Orzechy pekan łuskane	1,0 kg na opakowanie	510352
Orzechy piniowe	500 g na opakowanie	511043
Pistacje zielone	500 g na opakowanie	510539
Czarne orzechy włoskie	0,48 kg na słoik	515962
Czarny sezam	500 g na opakowanie	510274
Biały sezam	1,0 kg na opakowanie	510273
Nasiona słonecznika	1,0 kg na opakowanie	510358
Rodzyнки sułtańskie	1,0 kg na opakowanie	515624
Orzechy włoskie	500 g na opakowanie	511317

Orzechy laskowe, prażone, NOCCIOLA PIEMONTE





Terra di Tartufi

RĘCZNIE ZBIERANE TRUFLE



 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bawaria

Warto wiedzieć

Jakość trufli zaczyna się od wyboru: Terra di Tartufi osobiście sprawdza każdą dostawę we Włoszech – dzięki wyszkolonemu oku i wyczulonemu zmysłowi węchu. Dzięki temu do kuchni trafiają tylko najlepsze okazy.

- **Bezpośredni kontakt na miejscu:**

erra di Tartufi pozostaje w codziennym kontakcie ze swoimi producentami i osobiście wybiera tylko najlepsze trufle na miejscu – aby zapewnić maksymalną świeżość i jakość.
- **40 lat doświadczenia w truflach:**

Założyciel ma Andreas Jokisch posiada wieloletnie doświadczenie w międzynarodowym handlu trufłami, co stanowi gwarancję fachowości i zaufania.
- **Różnorodność na każdą porę roku:**

Od białych trufli Alba po czarne Périgord – asortyment obejmuje wszystkie popularne, a także rzadkie gatunki trufli.
- **Partner dla najlepszych restauracji:**

Dostawa w ciągu 24–48 godzin, profesjonalnie zapakowana i schłodzona – idealna dla wymagań wysokiej klasy kuchni.

Przetworzone produkty z trufli

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Olej truflowy czarny	250 ml na butelkę	510118
Olej truflowy biały	250 ml na butelkę	510262
Masło trufłowe białe	240 g na słoik	530141
Krem truflowy czarny	250 g na sztukę	531214
Krem truflowy biały	480 g na sztukę	532539
Miód truflowy	350 g na słoik	515916
Sos truflowy extra	200 g na słoik	510368



Trufła zimowa

Trufle, surowe

Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Jesienne	20 g + na bulwę	521556
Jesienne, extra	30 g + na bulwę	521557
Letnie	100 g na puszkę	532884
Letnie, extra	30 g + na bulwę	521561
Trufle czarne, Azja	ok. 20 g na bulwę	521582
Trufle, białe	30 g + na bulwę	521559
Zimowe	20 g + na bulwę	530592
Zimowe	100 g na puszkę	532885

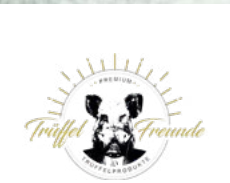


Białe trufle



Trüffel Freunde

TRUFLE Z PASJĄ



📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Hesja

- **Przyjaźń jako idea założycielska:**
Założona przez Daniela Rebella i Francesco Spezzano – wspólna pasja do trufli przerodziła się w przedsiębiorstwo.
- **Różnorodność odmian z charakterem:**
Od trufli albańskich po trufle letnie – każdy rodzaj ma swój niepowtarzalny smak.
- **Świeżość jako obietnica:**
Trufle są dostarczane najkrótszą drogą, aby zachować pełnię aromatu i najwyższą jakość.
- **Ekskluzywna przyjemność dla kuchni:**
Trufle są uważane za „czarne złoto” – miłośnicy trufli sprawiają, że stają się one dostępne dla wyjątkowych chwil.

Trufle, surowe

Opis	Waga na sztukę	Numer atykułu
Jesienne, Włochy	20 g + na bulwę	521556
Letnie, Włochy	20 g + na bulwę	521560
Zimowe, Australia	20 g + na bulwę	530592
Zimowe, Chile	20 g + na bulwę	521865



„Chętnie współpracujemy z Havelland Express, ponieważ firma ta szczególnie ceni sobie świeżość naszych produktów. Właśnie dlatego, że towary są natychmiast dystrybuowane, ścisła i bezpośrednia komunikacja z firmą jest dla nas szczególnie cenna. Współpraca z Havelland Express sprawia nam ogromną radość. Jesteśmy szczególnie dumni z tego, że prowadzimy ścisłą i owocną współpracę”.

Daniel Rebell, Trüffel-Freunde GmbH



Miody i syropy dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Miody i syropy

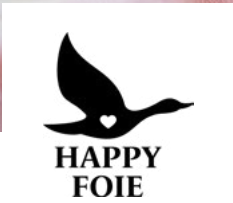
Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Syrop klonowy	250 ml na butelkę	510316
Miód akacjowy	1,0 kg na słoik	510250
Herbata z aloesem	400 g na słoik	511355
Miód plastrowy w drewnianej ramce	ok. 3,0 – 3,5 kg na sztukę	515993
Miód polny	1,0 kg na słoik	510252
Syrop z kwiatów czarnego bzu	1,0 l na butelkę	532823
Wyciąg z kwiatów czarnego bzu	680 ml na butelkę	532720
Miód w wiadrze	2,5 kg na wiadro	510571
Miód lawendowy	500 g na słoik	510811
Miód lipowy	1,0 kg na słoik	510251
Miód letni	1,0 kg na słoik	510249
Herbata Yuzu	400 g na słoik	511354



Miód lawendowy



Happy
Foie



Teriny i pasztety
dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

LOKALIZACJA: Niemcy, Dolna Saksonia

- » **Foie gras bez cierpienia zwierząt:**

Happy Foie całkowicie rezygnuje z przymusowego karmienia – wątroba jest następnie wzbogacana tłuszczami zwierzęcymi i roślinnymi, co jest etycznie poprawne i przekonujące pod względem smakowym.
- » **Różnorodne warianty dla wyjątkowej kuchni:**

Od klasycznego pasztetu z gęszej wątróbki po nowoczesne kompozycje – Happy Foie oferuje szeroki wybór produktów do wymagających menu.
- » **Certyfikowane ekologicznie i innowacyjne:**

Produkty pochodzą od zwierząt hodowanych na wolnym wybiegu – co jest istotnym punktem dla zrównoważonej i odpowiedzialnej gastronomii na najwyższym poziomie.
- » **Doświadczenie z restauracji z gwiazdką Michelin:**

Założyciel Tobias Sudhoff wnosi swoje doświadczenie jako były szef kuchni z gwiazdką Michelin – gwarantuje to kulinarne wyrafinowanie i praktyczne podejście.

Produkt	Produkt	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Wątróbka kaczka	Rolada	1,0 kg na wiadro	532580
	Rolada z truflami	700 g na wiadro	532581
Wątróbka gęsia	Rolada	1,0 kg na wiadro	532579
	Rolada z truflami	1,0 kg na wiadro	532625



Teriny i pasztety

Produkt	Waga na sztukę	Numer artykułu
Pasztet z jelenia	620 g na sztukę	530206
Pasztet cielęcy	620 g na sztukę	530207
Terrina z homara i raka	1,2 kg na sztukę	532783
Terrina z królika	500 g na sztukę	531091
Terrina z dzika z winem Cahors	1,5 kg na sztukę	532785
Terrina z koziego sera z pomidorami i warzywami	0,84 kg na sztukę	532786
Terrina z musu z wątróbek kaczyc z grzybami	1,25 kg na sztukę	532782
Terrina z mięsa kaczego z pomarańczami	1,0 kg na sztukę	530201
Terrina z przegrzebków z medalionem z borowików	1,2 kg na sztukę	532784
Terrina z indyka i warzyw	500 g na sztukę	530783



Pasztet



Sosy i koncentraty dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Sos grillowy i chutney

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Bone Suckin` BBQ Sauce	454 ml na sztukę	510799
Bone Suckin` BBQ Sauce „Hot”	1,89 l na karton	511048
Bone Suckin` BBQ Sauce „Mustard”	340 ml na sztukę	510800
Sos do currywurst	2,0 l na worek	515927
Sos pomarańczowy po tessyńsku	580 ml na stoik	510319



Bone Suckin’ Sauce

Warto wiedzieć

Tomami jest produkowany w 100% z dojrzałych pomidorów, bez dodatków i soli. Pomidory są wyciskane, filtrowane, a sok jest delikatnie redukowany do postaci skoncentrowanej esencji.

Nr. 1 (owocowy): idealny do sosów do makaronów, ratatouille, lasagne, ragout i potraw duszonych..

Nr. 2 (kwaskowy): dodaje głębi i świeżości potrawom o wyrazistym smaku.



Koncentraty

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Koncentrat pomidorowy, Tomami nr 1, owocowy	740 ml na butelkę	515910
Koncentrat pomidorowy, Tomami nr 2, kwaskowy	740 ml na butelkę	515911
Koncentrat soku z cytryny	1,0 l na opakowanie	532415

Musztardy i sosy na bazie musztardy

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Sos morelowo-musztardowy Original Tessin	200 ml na stoik	510256
Sos gruszkowo-musztardowy Original Tessin	200 ml na stoik	510405
Musztarda Dijon – delikatna	1,1 kg na wiadro	510203
Musztarda Dijon – ostra	1,0 kg na wiadro	511016
Musztarda Dijon delikatna	5,0 kg na wiadro	515917
Musztarda z estragonem	210 g na stoik	511281
Sos figowo-musztardowy	750 ml na stoik	532756
Sos figowo-musztardowy Original Tessin	200 ml na stoik	510255
Musztarda Pommery w glinianym stoiku	500 g na sztukę	510313
Sos z pigwy i musztardy Original Tessin	200 ml na stoik	515780
Musztarda – fioletowa	200 g na stoik	511280
Musztarda angielska Colman’s	100 g na stoik	510956

Musztarda Dijon





Antipasti

dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Antipasti

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Serca karczochów	❄️ 2,5 kg na worek	560746
Marynowane karczochy z grilla	1,0 kg na tackę	530247
Cebula marynowana w occie balsamicznym	1,0 kg na tackę	530236
Marynowane grillowane bakłażany	1,0 kg na tackę	530245
Marynowane pieczarki grillowane	1,0 kg na tackę	531073
Marynowana grillowana cukinia	1,0 kg na tackę	530243
Marynowana papryka grillowana	1,0 kg na tackę	530242
Marynowana czerwona papryka nadziewana serem śmietankowym	2,0 kg na tackę	530239
Marynowane filety z sardeli	1,0 kg na tackę	530261
Kapary, Capotes	720 ml na stoik	515790
Kapary, Nonpareilles	720 ml na stoik	511049
Owoce kaparów z łydgą	3,1 l na sztukę	515742



Serca karczochów



Suszone pomidory



Oliwki czarne

Antipasti

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Pomidory koktajlowe półsuszone, Sud'n Sol	1,0 kg na tackę	532829
Pomidory półsuszone, Sud'n Sol	1,0 kg na tackę	532827
Chlebowiec w słonej wodzie	565 g na puszkę	515888
Zielone oliwki z pestkami w solance	5,0 kg na wiadro	532324
Czarne oliwki bez pestek	850 ml na puszkę	530103
Czarne oliwki Kalamata	3,0 kg pro Behälter	530110
Czarne oliwki bez pestek Kalamata	3,0 kg pro Behälter	530107
Czarne oliwki TAGGIASCHE bez pestek	800 g na puszkę	532887
Peperoni nadziewane greckim serem	2,0 kg na tackę	530230
Solone cytryny	5,0 kg na wiadro	532774
Filet z sardeli	600 g na puszkę	510314
Suszone pomidory	1,0 kg na tackę	530235



Zboża i ryż

dalszy wybór

Zboża i ryż

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Ryż basmati	5,0 kg na worek	510946
Ryż basmati, A++	1,0 kg na worek	510945
Kasza gryczana cała	1,0 kg na opakowanie	511004
Mąka gryczana	500 g na opakowanie	510547
Bulgur drobnoziarnisty	1,0 kg na opakowanie	511263
Kuskus	1,0 kg na opakowanie	511086
Kuskus	500 g na opakowanie	515731
Pszenica orkiszowa, cała	 1,0 kg na opakowanie	511094
Ryż jaśminowy aromatyzowany	1,0 kg na worek	510944
Fregola sardyńska	500 g na opakowanie	515885
Trawa pszeniczna, cała, suszona na drewnie	1,0 kg na opakowanie	532633
Komosa ryżowa jasna	 1,0 kg na opakowanie	510767
Komosa ryżowa, czerwona	 1,0 kg na opakowanie	511002
Komosa ryżowa, czarna	 1,0 kg na opakowanie	511001
Risotto Arborio Superfino	5,0 kg na skrzynkę	510588
Risotto Canaroli	1,0 kg na opakowanie	510927
Ryż Risotto, Acquerello Carnaroli, 1 rok	2,5 kg na worek	511108
Risotto Semifino Vialone Nano	1,0 kg na opakowanie	515999
Czerwony ryż z Camargue	1,0 kg na opakowanie	510185
Ryż okrągłozarnisty	1,0 kg na opakowanie	532724
Czarny ryż do risotto	500 g na opakowanie	515841
Ryż do sushi Nishiki	1,0 kg na worek	510144
Ryż dziki Kanada, jakość 1	 1,0 kg na opakowanie	510145

Zboża i ryż

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Fasola borlotti	 500 g na worek	511228
Fasola cannellini	500 g na worek	511232
Płatki owsiane delikatne	500 g na opakowanie	532352
Kasza manna	500 g na opakowanie	510304
Ciecierzycza suszona	1,0 kg na worek	510379
Ciecierzycza w solance	2,65 l na puszkę	515602
Łuskane pestki dyni	1,0 kg na opakowanie	511256
Ryż długoziarnisty parboiled	10,0 kg na worek	510268
Soczewica brązowa, mini, tradycyjna	1,0 kg na opakowanie	515556
Soczewica żółta	 1,0 kg na opakowanie	511123
Soczewica zielona	1,0 kg na opakowanie	511124
Soczewica czerwona	1,0 kg na opakowanie	511125
Soczewica czarna	1,0 kg na opakowanie	511126
Kasza perłowa średnia	5,0 kg na opakowanie	515741
Polenta – kasza kukurydziana	1,0 kg na opakowanie	510967
Kukurydza do popcornu	 1,0 kg na worek	511014
Czarna fasola	 500 g na worek	511231
Ryż do sushi	1,0 kg na worek	511265





Dodatki i tekstury dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Dodatki i tekstury

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Aktywna transglutaminaza	1,0 kg na sztukę	515782
Agar, Ferran Adria, (E406)	500 g na puszkę	532732
Agar-Agar	1,0 kg na opakowanie	510361
Alginato (E401), 750g /Ds	750 g na puszkę	511152
Basics	1,5 kg na tackę	530645
Żelatyna w płatkach	1,0 kg na opakowanie	510312
Calazoon – mleczan wapnia	400 g na puszkę	511150
Citras – cytrynian sodu	600 g na puszkę	511149
Clorur – chlorek wapnia	750 g na puszkę	511151
Elastyczny proszek (żelatyna), Sosa	550 g na puszkę	532645
Fizzy – środek musujący, Texturas Ferran Adrià	300 g na puszkę	515862
Pektyna owocowa	500 g na puszkę	515772
Gellan (E418)	500 g na puszkę	511147
Iota – karagenina – Texturas Ferran Adrià, (E407)	500 g na puszkę	532764
Isomalt drobnoziarnisty	1,0 kg na opakowanie	511095
Maltodekstryna	500 g na puszkę	511246
Maltosec – Maltodekstryna z tapioki	1,0 kg na puszkę	515870
Maltosec – Maltodekstryna z tapioki	500 g na puszkę	515776
Glutaminian sodu MSG (E621) – Aji no Moto	454 g na puszkę	532731
Proszek białkowy Ovoneve – Albumina	500 g na puszkę	515781
Pro Espuma HOT	500 g na puszkę	511145
Pro Espuma COLD	700 g na puszkę	511144

Dodatki i tekstury

Produkt	Waga na sztukę	Numer atykułu
Ferment ryżowy Shio Koji, płynny, solony	500 ml na butelkę	515912
Lecytyna sojowa (E322)	400 g na puszkę	511296
Sucro Air Creative Cuisine	600 g na puszkę	511153
Kuleczki tapioki białe, ok. 2 mm	400 g na worek	510917
Pigment z kałamarnicy, płynna,	180 g na opakowanie	515863
Trisol Surprises Ferran Adrià - rozpuszczalny błonnik pszeniczny	4,0 kg na wiadro	532763
Ksantan, Ferran Adrià, (E 415)	600 g na puszkę	511097
Ksantan (E415)	500 g na puszkę	532734
Ksantan, (E 415) Louis Francois	1,0 kg na puszkę	515696
Ksantan, (E415)	600 g na puszkę	511155
Matcha – zielona herbata w proszku	80 g na puszkę	515774
Syrop glukozowy	5,0 kg na wiadro	510341
Żelatyna w proszku wegetariańska	500 g na sztukę	515787
Barwnik spożywczy, niebieski, w proszku, rozpuszczalny w wodzie	70 g na opakowanie	532771
Barwnik spożywczy, żółty, w proszku, rozpuszczalny w wodzie	70 g na opakowanie	532773
Barwnik spożywczy, zielony, w proszku, rozpuszczalny w wodzie	70 g na opakowanie	532770
Barwnik spożywczy, czerwony, w proszku, rozpuszczalny w wodzie	70 g na opakowanie	532772



Cukiernia i wypieki

- 270 Original Beans
- 272 Patisserie Walter
- 276 Café Siefert
- 277 La Mara
- 278 Creme Eis
- 279 Vanille Kiste
- 280 Bäckerei Philipps
- 282 Bridor
- 283 Traiteur de Paris
- 284 Aquitaine Specialites
- 286 Cukiernia – dalszy wybór

„Bardzo lubię współpracować z manufakturami, ponieważ za każdym produktem kryje się historia, osobowość i pasja. Czuje się kunszt, oddanie i szacunek dla natury i surowców – wartości, które często giną w przemysłowej produkcji masowej”.

Patrick Franz, Kierownik działu



 **LOKALIZACJA:** Szwajcaria

Warto wiedzieć

Za każdą sprzedaną tabliczkę czekolady sadzone jest drzewo – w ten sposób Original Beans łączy przyjemność z ochroną środowiska. Opakowania są w całości kompostowalne.

- » **Rzemiosło z tradycjami:** Original Beans kontroluje cały proces produkcji – od ziarna do tabliczki czekolady – stawiając na najwyższą jakość i precyzję.
- » **Wyjątkowe pochodzenie:** każda odmiana opowiada historię konkretnego regionu uprawy i aktywnie wspiera jego ochronę.
- » **Nacisk na zrównoważony rozwój:** przedsiębiorstwo promuje rolnictwo oszczędzające zasoby i aktywnie chroni różnorodność biologiczną oraz siedliska.
- » **Odpowiedzialność społeczna:** Original Beans engagiert sich für faire Arbeitsbedingungen und unterstützt Bildungs- und Gesundheitsprojekte in den Herkunftsländern.



„Havelland Express to synonim doskonałej jakości bez kompromisów. Dla nas to hurtownik, na którym możemy polegać i z którym możemy współpracować partnersko, realizując wspólną misję naszej firmy: regenerować to, co konsumujemy”.

Patrick von Vocano, Original Beans

Kuwertura

Produkt	Opis		Ilość na artykuł	Numer artykułu
Beni Wild	66% – aromaty miodu i herbaty jaśminowej		ok. 2,0 kg na opakowanie	511248
Cusco	65% – nuty ananasa i melona	 BIO	ok. 2,0 kg na opakowanie	515966
Cru Virunga	70% – nuty ciemnych wiśni i czarnej herbaty		ok. 2,0 kg na opakowanie	511252
Esmeraldas	42% – jedwabiste nuty karmelu i soli		ok. 2,0 kg na opakowanie	511250
Femmes Virunga	55% – aromat prażonych orzechów z cappuccino		ok. 2,0 kg na opakowanie	511253
Piura Porcelana	75% – aromaty czerwonych jagód i orzechów pekan		ok. 2,0 kg na opakowanie	511249
Simply Arhuaco	62%		ok. 2,0 kg na opakowanie	515965
Simply Dark gorzka	62%		ok. 2,0 kg na opakowanie	511299
Simply Milk	40%		ok. 2,0 kg na opakowanie	511297
Simply White	36%		ok. 2,0 kg na opakowanie	511298
Yuna Edel biała	37% – słodkie nuty mleka bananowego i masła kakaowego		ok. 2,0 kg na opakowanie	515810



Tabliczka Piura 75% gorzka

Inne produkty

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kawałki ziaren kakaowych	Grué de Kakao	 BIO	ok. 1,25 kg na opakowanie		511300
Mini tabliczka - Napos	42% Esmeraldas mleczna	 BIO	ok. 4,5 g na sztukę	170 sztuk w kartonie	515788
Tabliczka - mleko pełne	50 % Femmes Virunga		ok. 70 g na sztukę	13 sztuk w pudełku	515812
Tabliczka - gorzka	75 % Esmeraldas		ok. 70 g na sztukę	13 sztuk w pudełku	532370



Chef’s Choice

„Moim ulubionym produktem w Havelland Express jest Piura od Original Beans. To wspaniały projekt, który skupia się na bliskości ludzi z naturą. Bardzo lubię przygotowywać z niego desery, od ganache po sorbet”.

Sabrina Schanz, Original Beans



Patisserie Walter

WYSOKIEJ JAKOŚCI SŁODYCZE



LOKALIZACJA: Niemcy, Bawaria

- » **Tradycja spotyka się z innowacją:** od 1998 roku bracia Walter wraz z około 80 pracownikami tworzą wyrafinowane desery dla ekskluzywnej gastronomii.
- » **100% czysty smak:** bez dodatków, bez aromatów – tylko szlachetne składniki i bezkompromisowa jakość.
- » **Różnorodność dla profesjonalistów:** niezależnie, czy chodzi o kuchnię z gwiazdką Michelin, rejs wycieczkowy czy lożę VIP – cukiernia dostarcza produkty na imprezy dla 50 do 5000 gości.
- » **Najwyższej jakości ręczne wykonanie:** na powierzchni 7000 m² powstają artystyczne desery, wykonane z dbałością o szczegóły i zgodnie z najwyższymi standardami..

Torty i tarty

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Tarta jabłkowa	Spód z kruszonki z mąki migdałowej i ryżowej, wypełniona kremem jabłkowo-orzechowym, wzbogacony karmelem, kawą, skórką pomarańczową i cytrynową; zwieńczony marynowanymi, pieczonymi kostkami jabłka i tartymi orzechami laskowymi.	 	ok. 76 g na sztukę	45 sztuk w kartonie	562099
Ciasto balsamiczne z gruszkami	Ciemna masa piaskowa z marynowanymi gruszkami, musem czekoladowym, dmuchanym orkiszem w czekoladowej polewie, białymi kwiatami czekolady, sosem czekoladowym (zawiera alkohol).		ok. 63 g na sztukę	90 sztuk w kartonie	562397
Tartaletki z jagodami i pomarańczą	Miękka kruszonka z suszonych daktyli i prażonych migdałów jako spód, następnie krem jagodowy z olejem kokosowym i orzechami nerkowca, słodzony syropem z agawy i sokiem z cytryny. Na wierzchu lekki krem pomarańczowo-kokosowy z skórką pomarańczową i wanilią, udekorowane chabrami	 	ok. 59 g na sztukę	35 sztuk w kartonie	563015

Torty i tarty

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Sernik San Sebastian	Puszysty sernik z kremowym nadzieniem. Wzbogacony serem śmietankowym, wanilią i karmelem.		ok. 113 g na sztukę	18 sztuk w kartonie	562093
Sernik San Sebastian, ciemny	Mascarpone, czekolada Growers', fasola tonka		ok. 115 g na sztukę	18 sztuk w kartonie	562563
Ciasto czekoladowo-marakujowe	Spód czekoladowy z chrupiącym ryżem, orzechami (kokosowymi, migdałowymi, laskowymi); mus z chia, mango, marakują, kokosem i kawałkami ziaren kakaowych.	 	ok. 84 g na sztukę	25 sztuk w kartonie	562098
Zielone ciastka mleczne	Zielone ciastko mleczne z migdałami, pistacjami i białą czekoladą: dwie warstwy biszkoptu migdałowego (z pistacjami i szpinakiem), wypełnione kremem z białej czekolady i śmietanki, udekorowane całymi pistacjami i migdałami.		ok. 36 g na sztukę	35 sztuk w kartonie	562105
Ciasto z pianką kawową	Puszysty biały mus z ziaren kakaowych, śmietanki i białej czekolady, otoczony soczystym migdałowo-marcepanowym tortem. Rumu jamajski i fasola tonka.		ok. 486 g na sztukę	4 sztuki w kartonie	562104
Kruche ciastka z fasolą tonka	Biszkopt, chrupiące orzechy, gotowany krem, galaretka czekoladowa, tonka.		ok. 50 g na sztukę	42 sztuki w kartonie	562971
Ciasto limonkowe	Kalamansi, limonka, maliny, beza.		ok. 51 g na sztukę	88 sztuk w kartonie	562395
Ciasto mango lassi	Przyprawy, jogurt, marakuja, chia.		ok. 68 g na sztukę	60 sztuk w kartonie	562396
Torcik New Black Forest	Nadzenie z musu z gorzkiej czekolady i wiśni w alkoholu.		ok. 105 g na sztukę	20 sztuk w kartonie	563016



Warto wiedzieć

Cukiernia całkowicie rezygnuje z naturalnych, identycznych z naturalnymi i sztucznych aromatów – to cecha wyróżniająca ją na tle branży.



Papryczkowe tartaletki z wędzonym nadzieniem

Torty i tarty

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Papryczkowe tartaletki z wędzonym mięsem – sycące	Kruszonka z daktyli, orzechów, pietruszki i przypraw. Sos paprykowo-maślany z octem Chardonnay, migdałami, papryką i pomidorami. Domowe pieczywo kukurydziane z płatkami owsianymi, siemieniem lnianym, ziarnami słonecznika, kminkiem i oliwą z oliwek.	❄️	ok. 68 g na sztukę	25 sztuk w kartonie	562096
Ciastka pistacjowe	Mascarpone, limonki, pistacjowe financier		ok. 108 g na sztukę	27 sztuk w kartonie	56322
Ciasto czekoladowo-malinowo-orzechowe	Soczyste ciastko z migdałów, orzechów laskowych i wanilii, z owocową galaretką malinową, dwuwarstwowym musem z gorzkiej czekolady, tabliczką czekolady jako warstwą pośrednią i galaretką czekoladową jako polewą.	❄️	ok. 80 g na sztukę	33 sztuki w kartonie	563127
Tarta Tatin z jabłkami	Soczyste, kruche ciasto kruche z cynamonem i wanilią, pokryte karmelizowanymi jabłkami ułożonymi wachlarzowo.	❄️	ok. 70 g na sztukę	45 sztuk w kartonie	562969
Kwiat tonka – kawałek	Ciemny, biszkoptowy, chrupiący, nugatowy	❄️	ok. 107 g na sztukę	24 sztuki w kartonie	563121
Przekąski	Wegański zestaw deserów zawiera cztery wyrafinowane kompozycje: czekoladowe brownie, krem z mango i orzechów nerkowca na spodzie z orzechów i daktyli, mus wiśniowy na cytrynowym biszkopcie oraz mus kokosowo-bananowo-czekoladowy na kokosowej posypce.	❄️ 🌱	ok. 52 g na sztukę	40 sztuk w kartonie	562970

Desery i musy z zestawu do samodzielnego przygotowania

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Zestaw Schwarzwald	Kopuła z musu czekoladowego i likieru wiśniowego, sorbet z wiśni i octu, gałązka czekolady, żel wiśniowy, krem z orzechów nerkowca i wiśni, pieczona posypka czekoladowa	❄️ 🌱	ok. 125 g na sztukę	25 sztuk w kartonie	562097
Zestaw ogród zen	Sorbet ze śliwek, galaretka śliwkowa, biszkopt z zieloną herbatą, krem mascarpone z polewą czekoladową z dodatkiem proszku węglowego.	❄️	ok. 115 g na sztukę	28 sztuk w kartonie	562113
Ciasto z chrupiącą skórką i kremem	Czekolada, orzechy, wiśnia, czarna porzeczka	❄️	58 g na sztukę	96 sztuk w kartonie	562394
Mus jagodowy ze skyrem	Soczyste ciasto z dodatkiem jagód i kawałków gorzkiej czekolady. Całość dopełnia krem jagodowy ze skyrem, jeżynami oraz czarnymi i czerwonymi porzeczkami.	❄️	ok. 493 g na sztukę	6 sztuk w kartonie	562094
Chrupiący Creme Brûlée	Chrupiąca kanapka z 2 warstwami soczystego, biszkoptu czekoladowego. Wypełniona nugatem, masłem orzechowym i migdałowym, pailleté feuilletine i białą czekoladą.	❄️	ok. 74 g na sztukę	33 sztuki w kartonie	563168
Różnorodność serów	Bleu d’Auvergne: ser pleśniowy, dojrzewający 3 miesiące, Sterntaler: ser twardy, dojrzewający 4 miesiące, Kober Tief im Wald: ser półtwardy, dojrzewający 4 miesiące, Magoth: ser górski, dojrzewający 8 miesięcy	❄️	ok. 106 g na sztukę	21 sztuk w kartonie	563169
Perskie figi cassis	Intensywne aromaty suszonych fig i czarnej porzeczki	❄️	ok. 1,0 l na porcję		562102
Ciasteczka	Ciasto limonkowe, matcha, brązowy koper włoski	❄️	ok. 21 g na sztukę	50 sztuk w kartonie	562101
Mus czekoladowy	Ciemny w rękawie cukierniczym – zwarta pianka z Simply Dark, puree kokosowego, oleju kokosowego i wegańskiej śmietanki.	❄️ 🌱	ok. 650 g na worek	4 worki na karton	562968
	biały w rękawie cukierniczym – puszysty mus z wegańskiej białej czekolady, oleju kokosowego, wegańskiej śmietanki i gotowanej pomarańczy.	❄️ 🌱	1000 ml (ok. 490 g) na worek	4 worki na karton	563139
Egzotyczny sorbet	Kremowy sorbet z gotowanego mango Alphonso i świeżych owoców marakui.			ok. 3,0 l na wiadro	562197



- „Nasi ulubieni klienci mają następujące cechy:
1. Kochają dobre produkty.
 2. Znają się na rzeczy, nie da się im wmówić bzdur.
 3. Interesują się tym, jak powstają produkty.
 4. Są bardzo wymagający.

Havelland-Express jest właśnie takim klientem”.

Udo Walter, Patisserie Walter

Egzotyczny sorbet



Café Siefert

MISTRZOWSKA CUKIERNIA

📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Hesja

Warto wiedzieć

Kawiarnia w Michelstadt to nie tylko miejsce słodkich przyjemności, ale także źródło inspiracji – regularnie powstają tu nowe kreacje, które wyznaczają trendy.

» **Bernd Siefert – nazwisko z renomą:** mistrz świata cukierników od lat kształtuje niemiecką scenę cukierniczą swoją kreatywnością i doskonałością rzemieślniczą.

» **Renomowana cukiernia:** Café Siefert należy do najbardziej utytułowanych cukierni w Niemczech – jest prawdziwą wizytówką słodkiego rzemiosła.

» **Różnorodny repertuar:** klasyczne torty, nowoczesne desery czy sezonowe specjały – oferta zachwyci zarówno profesjonalistów, jak i smakoszy.

» **Ekspertyza gastronomiczna:** Bernd Siefert wspiera również partnerów z branży gastronomicznej, dzieląc się swoją wiedzą specjalistyczną – od doradztwa po rozwój produktów.

Mieszanka czekoladek Original Beans

Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
8 rodzajów w kartonie	80 sztuk w kartonie	532886



La Mara

WEGAŃSKIE MAKARONIKI Z KLASĄ

📍 **LOKALIZACJA:** Niemcy, Bawaria

» Pionierska firma z Bawarii:

LA MARA rewolucjonizuje branżę cukierniczą dzięki recepturom roślinnym i bezkompromisowej jakości.

» Sprawiedliwe i zrównoważone:

Ekologiczne kakao pochodzi z lasów mieszanych w Peru i Ekwadorze – płaci się za niego 3,5-krotność ceny giełdowej.

» Ręcznie robione i bezglutenowe:

Każdy makaronik jest wytwarzany ręcznie z wielką starannością przez niewielki, wyspecjalizowany zespół.

» Estetyka łączy się ze smakiem:

Pakowane w stanie zamrożonym, zachowują idealny kształt, kolor i nadzienie – dla 110% przyjemności.



Makaroniki, miks

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Makaroniki, miks	64 sztuki makaroników: pistacjowe, malinowe, marakujowe, czekoladowe (po 16 sztuk każdego rodzaju)	🌱🌿 ok. 24 g na sztukę	64 sztuki w kartonie	563038
Mieszanka czekoladek Original Beans	Premium, 5 rodzajów: ciemna kalamansi, orzechowy praliné, owoce męczennicy, czarna wanilia, espresso	🌱🌿 ok. 8–9 g na sztukę,	120 sztuk w kartonie	563119



Creme Eis

RĘCZNIE ROBIONE LODY



LOKALIZACJA: Niemcy, Nadrenia Północna-Westfalia

- » **Od 2015 roku z pasją:** Creme Eis to ręcznie robione lody, które powstają z pasją i kunsztem.
- » **Kreatywna różnorodność:** od wanilii po marakuję – klasyczne smaki i innowacyjne połączenia smakowe zachwycają miłośników lodów.
- » **Jakość w szczegółach:** najlepsze składniki, staranna obróbka i perfekcyjne rzemiosło sprawiają, że każda kulka jest wyjątkowym doznaniem.
- » **Stworzone dla smakoszy:** lody zapewniają prawdziwą eksplozję smaku – orzeźwiającą, intensywną i niepowtarzalną.

Lody i sorbety

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Sorbet z czarnej porzeczki	❄️	2,5 l na sztukę	562989
Sorbet truskawkowy	❄️🍓	2,5 l na sztukę	562551
Jogurt	❄️	2,5 l na sztukę	562554
Orzech piemoncki	❄️	2,5 l na sztukę	562951
Pistacje	❄️	2,5 l na sztukę	562952
Sorbet czekoladowy	❄️🍫	2,5 l na sztukę	562556
Wanilia	❄️	2,5 l na sztukę	562550
Sorbet cytrynowy	❄️🍋	2,5 l na sztukę	562552



„Havelland Express i Creme Eis łączy ta sama pasja: wysoka jakość. Bardzo lubię pracować z ludźmi, którzy rozumieją nasze lody. Havelland Express z głębi serca posługuje się językiem gastronomii i właśnie takich partnerów potrzebujemy. Kocham Havelland, ponieważ doceniają jakość naszych lodów i uważają je za równie smaczne jak ja”.

Kaspar Stange, Creme Eis



Vanille Kiste

WANILIA BOURBON PROSTO Z PLANTACJI



LOKALIZACJA: Niemcy, Bawaria

- » **Rodzinną firmą z wizją:** założona w 2016 roku przez André i Stefana, bezpośrednio powiązana z plantacją wanilii dziadka Andréi w północnej części Madagaskaru.
- » **Sprawiedliwy i bezpośredni handel:** wanilia pochodzi wyłącznie z bezpośrednich zakupów od producentów – zapewniając uczciwą zapłatę i najwyższą jakość.
- » **Zrównoważone myślenie:** każde zamówienie finansuje sadzenie drzewa namorzynowego – aktywny wkład w ochronę przyrody Madagaskaru..
- » **Ręcznie kontrolowana jakość:** każda laska jest dokładnie sprawdzana – pod kątem intensywnego smaku i bezkompromisowej czystości.

Wanilia

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Wanilia mielona	🌱	ok. 25 g na słoik	515939
Laski wanilii		3 sztuki na słoik	515896
Laski wanilii Bourbon Madagaskar		ok. 50 g w opakowaniu	531113

.....

Warto wiedzieć

Okolo 80% światowej produkcji wanilii pochodzi z północnej części Madagaskaru – Vanillekiste dba, aby ludzie stojący za wanilią otrzymywali sprawiedliwe wynagrodzenie.

.....



Laski wanilii

Bäckerei Philipps

RZETELNE RZEMIOSŁO, PRAWDZIWY AROMAT



LOKALIZACJA: Niemcy, Bawaria

- » **48 godzin fermentacji dla uzyskania doskonałego aromatu:** 360° Laib przechodzi ponad 48-godzinny proces fermentacji, co zapewnia maksymalny rozwój aromatu i wyjątkową strawność.
- » **Regionalność jako gwarancja jakości:** Bäckerei Philipps wykorzystuje głównie regionalne składniki, a nawet uprawia własną mąkę – to mocny argument przemawiający za zrównoważoną gastronomią.

- » **Rzemiosło zamiast przemysłu:** Rezygnacja z gotowych produktów i konsekwentne rzemiosło sprawiają, że każdy chleb jest produktem o wysokiej jakości – idealnym dla wymagających kuchni..
- » **Uznanie w najwyższej klasie gastronomii:** 360° Laib zyskał uznanie w restauracjach z gwiazdką Michelin i jest podawany podczas ekskluzywnych wydarzeń – co świadczy o jego doskonałej jakości rzemieślniczej.



„Nasi klienci odczuwają różnicę. Zaczyna się ona już przy wyborze naszych partnerów. Havelland Express to partner, który doskonale uzupełnia nasz 360°-LAIB oraz wszystkie inne wypieki: jakość na najwyższym poziomie”.

Christian Philipps, Bäckerei Philipps

360° LAIB

Produkt	Sztuk na jednostkę	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Chleb podłużny cienki	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	6 sztuk w kartonie	563138
Przyprawy, rodzina Holland	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	5 sztuk w kartonie	562514
Oliwki kalamata	❄ ok. 1,0 kg na karton	5 sztuk w kartonie	562516
Orzech kalifornijski	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	5 sztuk w kartonie	562515
Naturalny	❄ 1,7 kg na sztukę	5 sztuk w kartonie	563141
Naturalny	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	5 sztuk w kartonie	562513
Kwiaty dzikiego kopru włoskiego	❄ 180–200 g na sztukę	40 sztuk w kartonie	562912

Bułki i rogaliki

Produkt	Sztuk na jednostkę	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Brioszka	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	6 sztuk w kartonie	563136
Bułki, 5 rodzajów	❄ ok. 35 g na sztukę	70 sztuk w kartonie	563000
Zestaw bochenków	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	6 sztuk w kartonie	563135
Brioszka do burgerów, sezam	❄ ok. 90 g na sztukę	30 sztuk w kartonie	563031
Brioszka do burgerów	❄ ok. 90 g na sztukę	30 sztuk w kartonie	562996
Mini brioszka do burgerów	❄ ok. 60–70 g na sztukę	30 sztuk w kartonie	563114
Ciabatta naturalna	❄ ok. 250 g na sztukę	20 sztuk w kartonie	563006
Mąka orkiszowa razowa	❄ ok. 500 g na sztukę	10 sztuk w kartonie	562999
Chleb owocowy	❄ ok. 1,0 kg na sztukę	6 sztuk w kartonie	563137
Focaccia z rozmarynem	❄ ok. 1,2 kg na sztukę	2 sztuki w kartonie	562997
Bułka do hot dogów	❄ ok. 70–80 g na sztukę	50 sztuk w kartonie	563102
Bagietka pszenna z pieca kamiennego	❄ ok. 400 g na sztukę	12 sztuk w kartonie	563113
Zestaw bochenków	❄	6 sztuk w kartonie	563001

Warto wiedzieć

360° Laib to coś więcej niż tylko chleb – to ambasador niemieckiej sztuki piekarskiej. Dzięki długiej fermentacji naturalne enzymy rozkładają skrobię zawartą w mące, co nie tylko intensyfikuje smak, ale także ułatwia trawienie. Dla kucharzy oznacza to produkt o głębokim smaku, charakterze i funkcjonalności – idealny do wymagających menu i gości o wrażliwym żołądku.



Bridor

FRANCUSKA SZTUKA CUKIERNICZA

 **LOKALIZACJA:** Francja

Warto wiedzieć

Bridor współpracuje z najlepszymi francuskimi cukiernikami, w tym renomowaną firmą Lenôtre, aby zapewnić autentyczny smak i najwyższą jakość wykonania.

- » **Lider rynku mrożonych wypieków cukierniczych:** od dziesięcioleci Bridor jest synonimem wypieków najwyższej jakości – idealnych dla gastronomii i hotelarstwa..

» **Różnorodność z Francji:** croissanty, tartaletki, makaroniki i ciastka francuskie – wypiekane z wysokiej jakości masła i delikatnego ciasta.
- » **Gotowe do pieczenia:** produkty są głęboko mrożone i gotowe do pieczenia – zapewniają świeże wypieki przy minimalnym wysiłku.

» **Zrównoważony rozwój i odpowiedzialność:** Bridor stawia na oszczędzanie zasobów, redukcję emisji CO₂ i uczciwe warunki produkcji.

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Mini croissant		 ok. 30 g na sztukę	195 sztuk w kartonie	563185
Miks ciasteczek	4 rodzaje w kartonie: 50 mini kokardek z czekoladą, 50 mini Jésuite z kremem waniliowym, 50 mini Extravagant z malinami, 50 mini paluszków z praliną		200 sztuk w kartonie	563182
Mini bułeczka z rodzynkami		 ok. 30 g na sztukę	230 sztuk w kartonie	563184
Mini bułeczki czekoladowe		 ok. 30 g na sztukę	200 sztuk w kartonie	563183

Traiteur de Paris

FRANCUSKA ELEGANCJA, GOTOWA DO PODANIA

 **LOKALIZACJA:** Francja

- » **Rzemiosło z Francji:** Traiteur de Paris od ponad 25 lat produkuje wysokiej jakości mrożone wypieki cukiernicze – w 100% wyprodukowane we Francji.

» **Różnorodność dla profesjonalistów:** tartaletki, makaroniki, serniki, petits fours i wiele innych – idealne dla gastronomii, hotelarstwa i cateringu.
- » **Elegancki wygląd, szybkie zastosowanie:** produkty są mrożone, porcjowane i gotowe do podania – mają ręcznie robiony wygląd i zrównoważony smak.

» **Trwałe i niezawodne:** trzy zakłady produkcyjne w Bretanii i Normandii oraz dostępność na poziomie 99,6% na całym świecie.

Produkt	Opis	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Charlotte z czerwonymi owocami		 16 sztuk w kartonie	563211
Deser truskawkowy Fraisier		 16 sztuk w kartonie	563212
Petits Fours Saint-Germain	8 rodzajów, 6 tortów truskawkowych z bitą śmietaną (biszkopt, galaretka truskawkowa, krem maślany, kompot truskawkowy), 6 biszkoptów ze skórką cytrynową, kremem cytrynowym, skórką cytrynową i pomarańczową, 6 kostek z trzech rodzajów czekolady, 6 financier, galaretka morelowa, posiekane pistacje, 6 crumble kakaowego, ganache z czarnej czekolady, krem z czarnej czekolady, 6 financier z karmelem i cynamonem, kompot jabłkowy Tatin, udekorowany posiekanymi migdałami, 6 serników malinowych (sernik, galaretka malinowa), 6 Opera (biszkopt Joconde nasączony kawą, krem kawowo-maślany, ganache czekoladowy, polewa czekoladowa)	 48 sztuk w kartonie	563215
Batonik czekoladowy		 8 sztuk w opakowaniu, 2 opakowania w kartonie	563213
Czekoladowe tartaletki	z płynnym rdzeniem	 20 sztuk w kartonie	563214

Aquitaine Specialites

CANELÉ Z BORDEAUX

 **LOKALIZACJA:** Francja

» **Tradycja i pochodzenie**

Aquitaine Spécialités jest światowym liderem w produkcji Canelés de Bordeaux – tradycyjnych wypieków z regionu Bordeaux. Ta rodzinna firma została założona w 1993 roku przez Bernarda Lussauta.

» **Sukces i ekspansja**

W ciągu kilku lat firma Aquitaine Spécialités stała się najlepszym dostawcą wypieków z południowo-zachodniej Francji, popularnych wśród sprzedawców delikatesowych i restauratorów.

» **Od sekretnej wskazówki do symbolu**

Canelé stało się regionalną atrakcją, a następnie kulinarnym symbolem Bordeaux. Bernard Lussaut i jego zespół sprawili, że ciastko stało się znane również na arenie międzynarodowej..

» **Jakość jako obietnica**

Innowacyjne procesy produkcyjne zapewniają najwyższą jakość produktów – bez konserwantów, dodatków, barwników i GMO.

Canelé

Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
de Bordeaux	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563249
de Bordeaux	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563238
Malina	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563247
Malina	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563242
Kokos i rum	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563248
Kokos i rum	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563243
Matcha	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563246
Matcha	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563241
Czekolada	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563250
Czekolada	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563244
Wanilia	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563251
Wanilia	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563239
Cytryna	ok. 17 g	200 sztuk w kartonie	563245
Cytryna	ok. 60 g	75 sztuk w kartonie	563240

O nas



„W Havelland Express mogłam i nadal mogę się rozwijać oraz odkrywać i realizować swoje zainteresowania liczbami i artykułami spożywczymi. Cieszę się na przyszłość w Havelland Express”.

Claudia Thiele, Kontroler

„Pracuję w Havelland Express od ponad 15 lat i cieszę się, że nadal jestem częścią zespołu”.

Andreas Nakoinz, IT



„Bardzo cieszę się, że pracuję w Havelland Express. Są tu nie tylko dobre produkty spożywcze, ale także świetny zespół, a moja praca pozwala mi pozostać w branży gastronomicznej, z której się wywodzę”.

Christoph Werner, Kierownik ds. kluczowych klientów region zachodni

„Havelland to dla mnie społeczność miłych i zaangażowanych ludzi – miło jest tu być!”

Natalia Kaszubska, Młodszy kierownik ds. sprzedaży





Patisserie dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

Produkty mączne

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Brik	27 cm okrągłe		10 arkuszy w opakowaniu	530188
Papier jadalny	wegetariańskie z ziemniaków, przezroczyste, kwadratowe, 9 x 9 cm, (oblaty)		ok. 200 sztuk w opakowaniu	515868
Rolada z ciasta filo Kanaki	40 x 50 cm		ok. 450 g w opakowaniu	560375
Ciasto kataifi			ok. 450 g w opakowaniu	560388
Papad	naturalne, ø 18 cm		10 sztuk (ok. 200 g) w opakowaniu	515809
Tarteletki	Filigrano Dessert, okrągły, średnica 103 mm, wysokość 20 mm	ok. 41,6 g na sztukę	48 sztuk w kartonie	532851
	Filigrano Dessert, okrągły, średnica 83 mm, wysokość 20 mm		55 sztuk w skrzynce	532765
	słony 4,2 cm		160 sztuk w skrzynce	510339
	słodki, 3,8 cm		270 sztuk w skrzynce	510271
Mieszanka do pieczenia	Biały chleb	ok. 500 g na sztukę		532725
	Chleb zbożowy	ok. 500 g na sztukę		532726

Puree owocowe, musy i pasty

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Friandise orzechowo-morelowe		ok. 121 g na sztukę	27 sztuk w kartonie	562393
Puree z dzikiej róży		ok. 680 ml na słoik		530365
Puree z czarnego bzu		ok. 680 ml na słoik		530366
Puree z kasztanów	niesłodzone	ok. 439 g na puszkę		515964
Pasta migdałowa	100% Sycylia „Val di Noto”	ok. 1,0 kg na puszkę		515886
Pasta sezamowa - Tahin		ok. 650 g na sztukę		510932
Pasta pistacjowa	100% pistacje bez dodatków	ok. 650 g na słoik		515770
Przecier z pigwy		ok. 680 ml na słoik		530367
Puree z rokitnika zwyczajnego		ok. 680 ml na słoik		530376

Inne puree w kategorii Owoce i warzywa

od strony 207

Składniki do pieczenia i składniki specjalne

Produkt	Opis	Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Syrop klonowy		ok. 0,25 l na butelkę		510316
Masło orzechowe	„creamy”	ok. 350 g na słoik		530381
Masa marcepanowa		ok. 1,0 kg na opakowanie		530198
Matcha	zielona herbata w proszku	ok. 80 g na puszkę		515774
Nugat orzechowy, ciemny		ok. 2,5 kg na op.		510311
Cukier puder		ok. 250 g na op.		510206
Mąka pszenna		ok. 1,0 kg na op.	10 paczek w kartonie	511031
Azuleta	słodzik o smaku fiołkowym, Ferran Adrià	ok. 1,0 kg na puszkę		532636
Złoto płatkowe			25 arkuszy w op.	530217
Ekstrakt z wanilii bourbon w postaci pasty	do maczania, Taylor & Colledge	ok. 320 g na tubę		511357
Crispy - truskawka	liofilizowane, 1-3 mm, Sosa	ok. 250 g na puszkę		532643
Crispy - jogurt	liofilizowane, Sosa	ok. 280 g na puszkę		532642
Puree owocowe z pistacjami	100% puree bez dodatków	ok. 650 g na słoik		515770
Płatki złota	płatki	ok. 0,2 g na sztukę		515909
Masło kakaowe	kaletki		ok. 2,5 kg na worek	515867
Masło kakaowe	sproszkowane, Callebaut	ok. 600 g na puszkę		510427
Proszek kakaowy	Valrhona		ok. 3,0 kg na karton	532662
Pop Rocks	naturalne, Ferran Adrià	ok. 210 g na puszkę		515786
Muscovado, cukier	ciemny		ok. 1,0 kg na worek	511012
Peta Crispy, neutralna	Knall Brause, Sosa	ok. 700 g na puszkę		532641
Jagody leśne			ok. 1,0 kg na worek	563147
Cukier w kostkach	brązowy	ok. 750 g na op.		510335

Produkty wegańskie

- 290** Raging Pig
- 291** Beyond Meat
- 292** Alpro
- 293** Produkty wegańskie – dalszy wybór

„Naszą najważniejszą kompetencją jest doradztwo. Jeśli nie udaje nam się dokładnie wyjaśnić klientom produktu przez telefon, odwiedzamy ich bezpośrednio na miejscu. Oferujemy degustację wraz ze szkoleniem produktowym, aby zapewnić optymalne dopasowanie zarówno producenta, jak i klienta”.

Marcin Gietka, Kierownik ds. sprzedaży i eksportu

Raging Pig

KIEŁBASA NA GRILLA W NOWEJ ODSŁONIE

LOKALIZACJA: Niemcy, Hamburg

Warto wiedzieć

Raging Pig wykorzystuje specjalnie opracowaną technologię kapsułek tłuszczowych, które podczas smażenia pękają, tworząc chrupiącą skórkę – dla prawdziwego smaku bekonu bez użycia produktów pochodzenia zwierzęcego.

- Food-Tech z misją: Założona w 2021 roku w Hamburgu firma Raging Pig chce radykalnie ograniczyć globalną konsumpcję wieprzowiny.
- Nauka i smak: Produkty bazują na białku grochu, boczniakach ostrygowych i włóknach bambusowych – opracowane z kapsułkami tłuszczowymi dla uzyskania idealnej konsystencji.

- Asortyment z charakterem: Od „Raging Bacon” po currywurst – alternatywy pochodzenia roślinnego, które generują nawet o 90% mniej emisji niż tradycyjne mięso.
- Marka z przesłaniem: Głośny, odważny i świadomy – Raging Pig łączy zrównoważony rozwój z przyjemnością i przemawia również do miłośników mięsa.

Wegańska pieczona kiełbasa

Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Kiełbasa na grilla	🌱	ok. 80 g na opakowanie	10 opakowań w kartonie	532893
Mini kiełbasa na grilla	🌱	ok. 30 g na opakowanie	24 opakowania w kartonie	532894



Beyond Meat

ROŚLINNE. SOCZYSTE. NIE Z TEJ ZIEMI.

LOKALIZACJA: USA

- Pionier alternatyw dla mięsa: Od 2009 roku firma Beyond Meat opracowuje produkty roślinne, których celem jest zastąpienie mięsa zwierzęcego pod względem smaku.
- Asortyment dla każdej kuchni: Mięso na burgery, kiełbasa, klopsiki, mielone i paluszki z kurczaka – idealne do grillowania, smażenia na patelni lub pieczenia w piekarniku.

- Białko grochu jako baza: Produkty są bogate w białko roślinne, nie zawierają soi ani glutenu – mają konsystencję podobną do mięsa i pełny smak.
- Zrównoważone podejście: Do 90% mniej emisji gazów cieplarnianych w porównaniu z mięsem konwencjonalnym – dla świadomej przyjemności bez kompromisów.

Warto wiedzieć

Beyond Meat wykorzystuje specjalną strukturę tłuszczu, który topi się podczas smażenia i zapewnia soczystą konsystencję – bez składników pochodzenia zwierzęcego.

Produkt		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Beyond Burger	❄️🌱	ok. 113 g na sztukę	40 sztuk w kartonie	562215
Beyond Meatballs	❄️🌱	ok. 25 g na sztukę	ok. 1,0 kg na worek	562373
Beyond Mince	❄️🌱	ok. 1,0 kg na worek	4 worki w kartonie	562419
Beyond Sausage	❄️🌱	ok. 100 g na opakowanie	ok. 6,0 kg na karton	563013



Alpro

ROŚLINNY JOGURTOWY PRZYSMAK

Produkty wegańskie dalszy wybór

ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIE DLA KAŻDEJ POTRZEBY

 **MIEJSCE PRODUKCJI:** Belgia

Warto wiedzieć

Alpro wykorzystuje te same kultury bakterii jogurtowych, co jogurt mleczny – tyle że w 100% pochodzenia roślinnego. Dzięki temu ma znany smak, ale nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego.

- **Wegańskie i wszechstronne:**
Alternatywy dla jogurtów Alpro na bazie soi nie zawierają laktozy ani glutenu i idealnie nadają się na śniadanie, przekąskę lub do gotowania..
- **Bogate w składniki odżywcze i łagodne:**
Bogate w białko roślinne, wapń oraz witaminy B12, D i B2 – o zrównoważonym smaku i kremowej konsystencji..
- **Produkcja zgodna z zasadami zrównoważonego rozwoju:**
Wykorzystywana soja pochodzi z upraw wolnych od GMO, położonych poza obszarami lasów deszczowych – przetwarzana jest przy użyciu w 100% ekologicznej energii elektrycznej..
- **Różnorodność odmian na każdy dzień:**
Naturalne, niesłodzone lub owocowe – Alpro oferuje roślinne alternatywy dla świadomych smakoszy..

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Sojowy krem do gotowania		ok. 1,0 l Tetra	531226

Alternatywy dla mleka

Produkt		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Napój z nerkowca		ok. 1,0 l Tetra	532314
Napój owsiany		ok. 1,0 l Tetra	532427
Napój migdałowy		ok. 1,0 l Tetra	511207
Napój sojowy		ok. 1,0 l Tetra	532312
Napój sojowy, waniliowy		ok. 1,0 l Tetra	532313

Jogurt sojowy

Opis		Waga jednej sztuki	Numer artykułu
Naturalny		ok. 500 g kubek	531196
Borówka		ok. 500 g kubek	531197
Wanilia		ok. 500 g kubek	531198
Brzoskwinia		ok. 500 g kubek	532315
Truskawka		ok. 500 g kubek	532316
Wiśnia		ok. 500 g kubek	532317
Cytryna		ok. 500 g kubek	532318

Produkt	Opis		Waga jednej sztuki	Ilość na artykuł	Numer artykułu
Gouda „Violife”	krojony		ok. 500 g na opakowanie	8 sztuk w kartonie	532824
Tofu	wędzone	 	ok. 850 g na opakowanie	ok. 1,75 kg na karton	531336
Flora 100%	roślinny, zamiennik masła niesolony		ok. 250 g na opakowanie		532825
Flora Plant	do gotowania, 15% tłuszczu		ok. 1,0 l Tetra		532820
	do ubijania 30% tłuszczu		ok. 1,0 l Tetra		532821
Napój owsiany	Oatly Barista Edition		ok. 1,0 l Tetra		515811
Burger Brioché	Sezam	 	ok. 90 g na sztukę	30 sztuk w kartonie	563031
		 	ok. 90 g na sztukę	30 sztuk w kartonie	562996
	Mini	 	ok. 60–70 g na sztukę	30 sztuk w kartonie	563114
Bułka do hot dogów	Brioche	 	ca. 70 – 80 g pro Stück	50 Stück pro Karton	563102

Produkty wegańskie? Mamy jeszcze więcej 

W kategoriach produktów „Manufaktur”, „Cukiernia”, „Delikatesy” oraz „Owoce i warzywa” znajdziesz inne produkty wegańskie, oznaczone odpowiednim znakiem.

O nas



„Od 14 lat fascynuje mnie rodzinna atmosfera, bliski kontakt z kierownictwem i niesamowite relacje z naszymi klientami. I wreszcie – oczywiście nasze wspaniałe produkty!”

Lars Hundhausen, Kierownik ds. kluczowych klientów na region południowy

„Pracuję w Havelland Express od 12 lat. Pozytywną stroną tej pracy jest możliwość codziennego doświadczania czegoś nowego oraz liczne wyzwania związane z codziennymi obowiązkami. Naszą mocną stroną jest struktura i przejrzystość”.

Markus Zabel, Kierownik magazynu i logistyki



„Przyjechałem tu do pracy, a zostałem ze względu na jedzenie”.

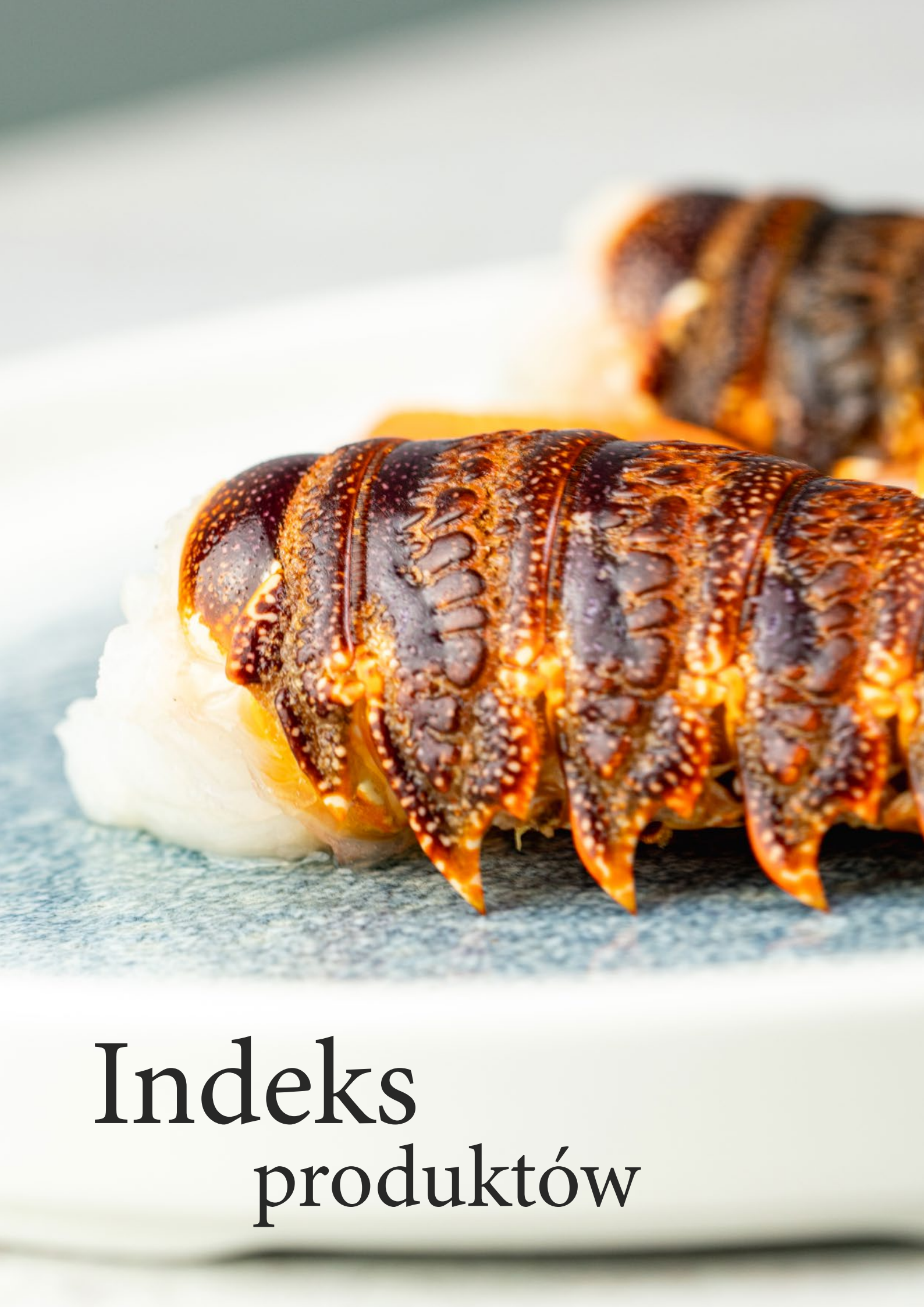
Denis Herrmann, IT

„Moje serce bije dla świata gastronomii i hotelarstwa – jako dyrektor marketingu w Havelland-Express jestem dumna, że reprezentuję rodzinną firmę, która z pasją i zaangażowaniem dostarcza produkty wysokiej jakości swoim partnerom. Każdy dzień jest dla mnie okazją do realizacji naszych wartości i dalszego rozwoju naszej branży”.

Jessica Lünstroth, Dyrektor Marketingu



Indeks produktów



Informacje

Adres

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Straße 20/21
12099 Berlin

Kontakt

Tel.: +49 (0)30 32 00 32 00
Fax: +49 (0)30 32 00 32 99
post@havelland-express.de

Wspólnik zarządzający

Michael Kunzmann

Numer w rejestrze handlowym

AG Berlin-Charlottenburg HRB 9024

Numer NIP

29/010/00447
Urząd skarbowy dla osób prawnych III, Berlin
Numer identyfikacyjny VAT DE 136 765 632

Projekt

Eva Nagl

Układ i skład

Havelland Express: Jessica Lünstroth, Franziska Nebel,
Florian Müller-Herrmann

Tekst

Havelland Express: Mathias Ebbert

Zdjęcia produktów i zdjęcia ilustracyjne

Havelland Express: Dominique Apeitos-dos Santos und
Jessica Lünstroth
Werbefotografie: Andreas Reimann

Zdjęcia

Zdjęcia Dominique Apeitos Dos Santos

www.instagram.com/dominiqueads/

Okładka

Andreas Reimann

Mięso i drób

Büffel Bill - Adobe Stock: Y U K C U T E
Gut Hesterberg / Nordish Pork / Metzgerei Max / Fleischerei
Lehmann / Beck Spanferkel Spezialitäten / Iberdeli / Jamones
Ibericos Blazquez / Black Ranch / Taurus Gold

Ryby i owoce morza

Loch Duart / Sandelmann / Balmi Fischmanufaktur / Royal
Greenland / Comeau / Peixos de Palamós / Huîtres Hervé / Boutrais
Austern / Gillardeau / Antonious Caviar / Imperial Caviar / Fangst

Owoce i warzywa

Keltenhof / Horst Kramer / Bayard Distribution /
Paris Direkt / Flavour Hunters / Boiron

Nabiał i jaja

Backensholzer Hof - Foto von Björn Weinbrandt
Butter Boyz / Milchhof Sterzing / Rohmilchkäserei
Backensholz / Tölzer Kasladen / Ucker-Ei

Manufaktur

Speisenwerft

Delikatesy i magazyn suchy

Getreide & Reis weitere Artikel - Adobe Stock: aboikis
Saucen & Konzentrate weitere Artikel - Adobe Stock: Auon
Honig & Sirup weitere Artikel - Adobe Stock: Subbotina Anna
Zusätze & Texturen weitere Artikel - Adobe Stock: Viktor
Bon Pastaio / La Pastaia / Mondo Pasta / Nihon Mono /
Schwarzwald Miso / Altes Gewürzamt / Balema Essigmeisterei
/ Castillo de Canena / Caviaroli / Jordan Olivenöl / Eléia /
Ölmühle Garting / Terra di Tartufi / Trüffel Freunde / Happy Foie

Cukiernia i wypieki

Original Beans / La Mara / Creme Eis / Vanille Kiste /
Bäckerei Philipps

Produkty wegańskie

Beyond Meat - Adobe Stock: Sergey

Wyłączenie odpowiedzialności:

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za poprawność, kompletność i aktualność treści. Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów. Oferty i dostępność: oferty nie są wiążące. Dostępność towarów zależy od stanu magazynowego. Ceny, dane techniczne, wagi i inne informacje o produktach mogą ulec zmianie w dowolnym momencie. Sprawdź informacje w naszym sklepie internetowym oraz na opakowaniach poszczególnych produktów. Nasze oferty skierowane są wyłącznie do odbiorców komercyjnych z branży gastronomicznej i odsprzedaży. Nie zawieramy umów z podmiotami prywatnymi zgodnie z § 13 BGB (niemieckiego kodeksu cywilnego); obejmuje to również wyłączenie umów konsumenckich. Zastrzegamy sobie prawo do błędów drukarskich.

Havelland Express w Social Media

Instagram: havellandexpresspoland

YouTube: havellandexpress

Facebook: havexontour

TikTok: havellandexpress

LinkedIn: havelland-express-frischdienst-gmbh