

FROSTA

**FOOD
SERVICE**

KATALOG PRODUKTÓW

frostafoodservice.pl



MISJA

Nasza misja stanowi serce i duszę naszej działalności. Jesteśmy zaangażowani w rozwijanie i produkowanie doskonałych mrożonych ryb, dań gotowych, warzyw, ziół i owoców, które wprowadzają niezwykłą radość do kulinarnych doświadczeń naszych klientów.

W tym celu sięgamy po innowacyjne rozwiązania, nieustannie dążąc do doskonałości i podnoszenia jakości naszych produktów oraz usług. Każdego dnia stajemy przed wyzwaniem, aby sprostać najwyższym standardom i zaskakiwać naszych konsumentów nowymi smakowymi odkryciami.

Nasze szstandarowe zasady to **bezkompromisowa jakość, smak, odpowiedź na potrzeby gastronomii i innowacje.**



MSC

Program MSC to najbardziej rozpoznawalny na świecie system certyfikacji rybołówstwa. Standardy certyfikacji MSC zostały opracowane w porozumieniu z naukowcami, rybakami oraz organizacjami ekologicznymi i obejmują cały proces połowu ryb wraz z łańcuchem dostaw.

Wybierając produkty z niebieskim znakiem MSC na opakowaniu wspieramy rybaków, którzy zarządzają łowiskami w sposób zrównoważony - dzięki temu ich połowy mają zminimalizowany wpływ na ekosystem, pozostawiają więcej ryb w morzach i oceanach oraz sprzyjają innym zwierzętom morskim.

Szukaj znaczka MSC przy naszych produktach - będzie on oznaczać, że znajdziesz tam dzikie ryby czy owoce morza, które pochodzą ze zrównoważonych łowisk.

KOD PRODUKTU	NAZWA PRODUKTU	KOD EAN	PAKOWANIE	LICZBA KARTONÓW NA WARSTWIE	LICZBA KARTONÓW NA PALECIE
RYBY					
F6849O	30 Paluszków rybnych	5900972010265	5 op. x ok. 30 szt. x ok. 30 g = 4,5 kg	32	192
F6878A	MSC Paluszki rybne XXL	4024776007106	ok. 100 szt. x ok. 60 g = 6 kg	10	80
F6272G	MSC Fish nuggets „Original”	4024776011028	3 op. x 1000 g = 3 kg	12	120
F6874GA	MSC Panierowany filet rybny, ok. 75 g	4024776009612	ok. 80 szt. x ok. 75 g = 6 kg	10	120
F6763K	MSC Steki rybne z ziołami	5905009023102	ok. 26 szt. x ok. 125 g = 3,25 kg	12	216
F6764K	Panierowane filety z mintaja „Alaska”	5905009020408	ok. 33 szt. x ok. 150 g = 4,95 kg	12	132
F6776O	Filety rybne w chrupiącej panierce, ok. 100 g	5900972006398	ok. 60 szt. x ok. 100 g = 6 kg	16	112
F6767G	MSC Filety rybne w chrupiącej panierce, ok. 150 g	4024776676791	ok. 30 szt. x ok. 150 g = 4,5 kg	12	120
F6076G	MSC Filety rybne w chrupiącej panierce, ok. 190 g	4024776004150	ok. 32 szt. x ok. 190 g = 6,08 kg	9	108
F6565GA	MSC Panierowane filety z morskczuka, ok. 120 g	4024776000909	ok. 40 szt. x ok. 120 g = 4,8 kg	12	132
F6868O	Filety z mintaja „Excellent”	5905009020019	ok. 28 szt. x ok. 185 g = 5,18 kg	12	120
F6664G	Panierowane porcje z mintaja „ogonki”	4024776007694	ok. 67 szt. x ok. 90 g = 6,03 kg	10	100
F6956Y	MSC Porcje z łososia	5900972003274	ok. 40 szt. x ok. 125 g = 5 kg	10	100
F6968O	Filety z łososia „Excellent”	5905009020026	ok. 28 szt. x ok. 185 g = 5,18 kg	12	120
F6798G	MSC Łosoś po francusku, ok. 150 g	4024776000039	ok. 20 szt. x ok. 150 g = 3 kg	13	169
F6892A	MSC Ryba z pieca z sosem brokułowym	4024776011950	ok. 32 szt. x ok. 200 g = 6,4 kg	11	121
F6093A	MSC Ryba z pieca z sosem pomidorowym	4024776011974	ok. 40 szt. x ok. 150 g = 6 kg	11	121
PRODUKTY WARZYWNE					
F1197A	Roślinny filet w chrupiącej panierce à la ryba, ok. 150 g	4024776000466	ok. 33 szt. x ok. 150 g = 5 kg	12	132
F1192A	Roślinne porcje panierowane à la ryba, ok. 100 g	4024776011196	ok. 30 szt. x ok. 100 g = 3 kg	12	156
F1191A	Roślinne porcje w chrupiącej panierce à la ryba, ok. 75 g	4024776011189	ok. 40 szt. x ok. 75 g = 3 kg	12	156
F1190A	Roślinny burger à la ryba, ok. 75 g	4024776011172	ok. 40 szt. x ok. 75 g = 3 kg	12	156
F1194A	Roślinny sznycel ok. 60 g	4024776011745	ok. 50 szt. x ok. 60 g = 3 kg	12	156
F1195A	Roślinny sznycel ok. 110 g	4024776011752	ok. 22 szt. x ok. 110 g = 2,5 kg	12	156
F1196A	Roślinny sznycel ok. 150 g	4024776011769	ok. 20 szt. x ok. 150 g = 3 kg	10	130
F1492A	Roślinne klopsiki, ok. 63 g	4024776000916	ok. 47 szt. x ok. 63 g = 3 kg	12	156
F1490A	Roślinny hamburger, ok. 110 g	4024776000640	ok. 27 szt. x ok. 110 g = 3 kg	12	156
F1581O	Burger buraczkowy	5900972009627	ok. 71 szt. x ok. 70 g = 5 kg	12	108
F1581A	Burger „Chilli con Quinoa”	4024776008486	ok. 25 szt. x ok. 120 g = 3 kg	19	228
F1683Y	Burger szpinakowy	5900972008545	ok. 71 szt. x ok. 70 g = 5 kg	12	108
F1584A	Burger z grillowanych warzyw	4024776008479	ok. 25 szt. x ok. 120 g = 3 kg	19	228
DANIA WEGAŃSKIE I WEGETERIAŃSKIE					
F3481A	Warzywa z ryżem w stylu azjatyckim	4024776009490	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3683A	Paella z roślinnym à la kurczakiem	4024776888170	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3089A	Roślinne chili sin carne	4024776888194	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3582G	Wegańskie Bami Goreng	4024776007755	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	45
F3985G	Penne w stylu śródziemnomorskim	4024776000527	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F3584G	Tortelloni w stylu włoskim	4024776002972	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	56
F3889AA	Tortelloni z sosem serowym	4024776000671	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F3485G	Spätzle z grzybami	4024776002873	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	64
F3389G	Wegetariański makaron w stylu tajskim	4024776002088	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
RYŻ I KASZE					
F1080G	Biały ryż długoziarnisty	4024776004495	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	63
F3063G	Mieszanek białego i dzikiego ryżu	4024776002415	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	72
F3081G	Mieszanek ryżu z warzywami	4024776001333	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1053G	Ryż z szafranem i warzywami	4024776003719	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	63
F1651G	Mieszanek komosy ryżowej z żurawiną	4024776011349	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1282GA	Kasza pęczak z warzywami	4024776000763	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1081GA	Kasza bulgur z warzywami	4024776011301	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1786G	Kasza kuskus z warzywami	4024776003412	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	63
WARZYWA					
F1784G	Warzywa w stylu rustykalnym	4024776006475	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F1183G	Warzywa w stylu azjatyckim z kapustą Pak Choi	4024776010038	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F1661G	Warzywa „Letni ogród”	4024776001944	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	64
F1582G	Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim	4024776001920	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
MAKARONY					
F1055O	Spätzle	5900972009672	10 szt. x 1000 g = 10 kg	9	63
F1058O	Gnocchi	5900972010807	8 szt. x 1000 g = 8 kg	9	63
ZIOŁA					
F1832A	Pietruszka	4024776009391	6 szt. x 500 g = 3 kg	12	84
F1835A	Koper	4024776009414	6 szt. x 500 g = 3 kg	12	84
F1833G	Bazylia	4024776002033	6 szt. x 500 g = 3 kg	12	84
CIASTO FRANCUSKIE					
F8062G	Ciasto francuskie	4024776000152	3 szt. x 3000 g = 9 kg	10	100
OWOCE					
F2982A	Salatka owocowa	4024776888156	6 szt. x 1500 g = 9 kg	8	72
F2383O	Owoce w kisielu	5905009026141	6 szt. x 1500 g = 9 kg	8	64



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY



PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY



FRYTOWNICA



PATELNIJA



PŁYTA GRILLOWA



MIKROFALÓWKa

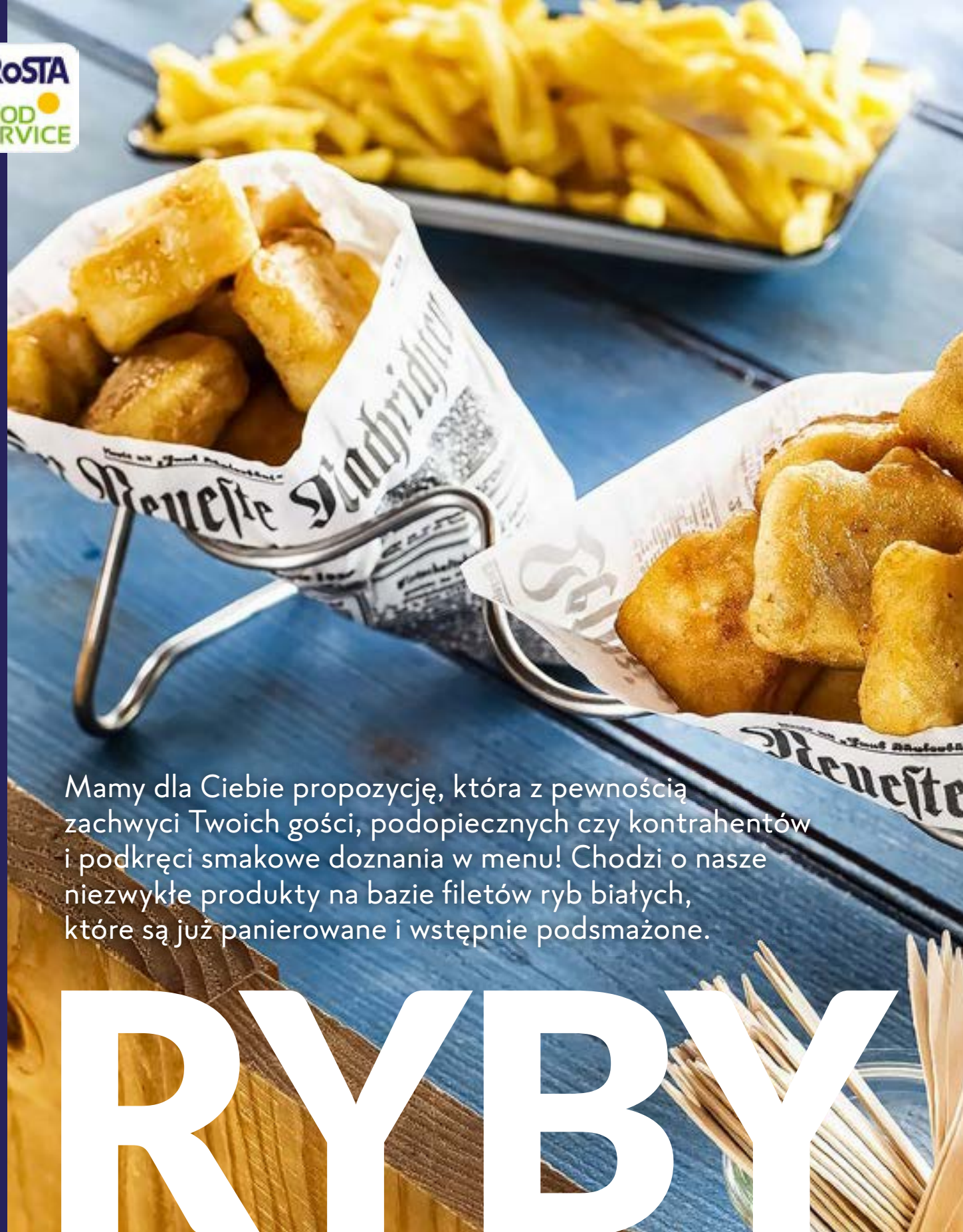


GARNEK



ROZMROŻENIE SAMOISTNE





Mamy dla Ciebie propozycję, która z pewnością zachwyci Twoich gości, podopiecznych czy kontrahentów i podkreśli smakowe doznania w menu! Chodzi o nasze niezwykle produkty na bazie filetów ryb białych, które są już panierowane i wstępnie podsmażone.

RYBY

Wiemy, że jakość jest kluczowa, dlatego używamy tylko najlepszych filetów ryb białych. Następnie każdy z nich jest starannie panierowany w unikalnej mieszance przypraw, które nadają im niepowtarzalny smak i chrupkość. Ale to nie koniec naszej troski! Aby zachować pełen aromat i świeżość, wszystkie nasze produkty są głęboko mrożone, dzięki czemu zachowują swoje doskonałe walory smakowe na dłużej.



MSC Paluszki rybne XXL

ok. 100 sztuk x ok. 60 g = 6 kg

KOD PRODUKTU: F6878A



ok. 12-14 min
180 °C



ok. 6-8 min



ok. 4 min
170 °C



ok. 1 min
i 50 sek.



30 Paluszków rybnych

5 opakowań x ok. 30 sztuk
x ok. 30 g = 4,5 kg

KOD PRODUKTU: F68490



ok. 1 min
i 20 sek.



ok. 6-8 min



ok. 3-5 min
180 °C



MSC Fish nuggets „Original”

3 opakowania z 1000 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F6272G



ok. 10-12 min
220 °C
30 % pary



ok. 8-10 min



ok. 4-6 min
180 °C



ok. 1 min
i 50 sek.



MSC Panierowany filet rybny, ok. 75 g

ok. 80 sztuk x ok. 75 g = 6 kg

KOD PRODUKTU: F6874GA



ok. 8-10 min
175 °C



ok. 1 min
i 50 sek.



ok. 8 min
175 °C



MSC Filety rybne w chrupiącej panierce, ok. 150 g

ok. 30 sztuk x ok. 150 g = 4,5 kg

KOD PRODUKTU: F6767G



ok. 12 min
220 °C



ok. 8-10 min



ok. 5 min
175 °C



ok. 2 min
i 30 sek.



MSC Filety rybne w chrupiącej panierce, ok. 190 g

ok. 32 sztuki x ok. 190 g = 6,1 kg

KOD PRODUKTU: F6076G



ok. 10-12 min
200 °C



ok. 15 min



ok. 8 min
175 °C



ok. 3 min



Filety z mintaja „Excellent”

ok. 28 sztuk x ok. 185 g = 5,18 kg

KOD PRODUKTU: F6868O



ok. 12 min
225 °C



ok. 7-9 min



ok. 8 min
180 °C



ok. 3 min

Filety rybne w chrupiącej panierce, ok. 100 g

ok. 60 sztuk x ok. 100 g = 6 kg

KOD PRODUKTU: F6776O



ok. 16-18 min
230 °C



ok. 8-10 min



ok. 5 min
180 °C



ok. 2 min
i 20 sek.

MSC Steki rybne z ziołami

ok. 26 sztuk x ok. 125 g = 3,3 kg

KOD PRODUKTU: F6763K



ok. 7-9 min



ok. 5 min
180 °C



Panierowane filety z mintaja „Alaska”

ok. 33 sztuki x ok. 150 g = 5 kg

KOD PRODUKTU: F6764K



ok. 8 min



ok. 5 min
180 °C



MSC Panierowane filety z morskiczka, ok. 120 g

ok. 40 sztuk x 120 g = 4,8 kg

KOD PRODUKTU: F6565GA



ok. 18 min
210 °C



ok. 10 min



ok. 5 min
180 °C



ok. 3 min



NOWOŚĆ

Panierowane porcje z mintaja „ogonki”

ok. 67 sztuk x ok. 90 g = 6,03 kg

KOD PRODUKTU: F6664G



ok. 5-6 min
180 °C





MSC Porcje z łososia

Delikatne filety z łososia, poddane wyrafinowanej metodzie Individually Quick Frozen, czyli indywidualnego szybkiego mrożenia, zachowują pełnię swojej naturalnej świeżości. Te wyjątkowe kawałki bez skóry, pakowane próżniowo, gwarantują niepowtarzalny smak i doskonałą jakość.

ok. 40 sztuk x ok. 125 g = 5 kg

KOD PRODUKTU: F6956Y



ok. 18-20 min
180 °C



ok. 2 min
i 20 sek.



ok. 8-10 min

Filety z łososia „Excellent”

Starannie panierowane i wstępnie, delikatnie podsmażone filety z łososia wzbogacą Twoje kulinarne doświadczenia. Każdy kęs to połączenie najlepszych kawałków ryby, dzięki czemu dostarczą nie tylko doskonałej jakości, ale także wyrafinowanego i pełnego aromatu posiłku.

ok. 28 sztuk x ok. 185 g = 5,18 kg

KOD PRODUKTU: F6968O



ok. 12 min
225 °C



ok. 7-9 min



ok. 8 min
180 °C



ok. 3 min



MSC Ryba z pieca z sosem brokułowym

Pyszne filety z mintaja, delikatnie ukoronowane aksamitną warstwą sosu brokułowego z dodatkiem wykwintnego sera. Każda porcja to wyjątkowy smak płynący z bogactwa natury.

ok. 32 sztuki x ok. 200 g = 6,4 kg

KOD PRODUKTU: F6892A



ok. 20-22 min
200 °C

MSC Ryba z pieca z sosem pomidorowym

Rozpływający się w ustach mintaj, owinięty w kuszący sos, podkreśli apetyt i zabierze w niezapomnianą podróż smaków. Filety z delikatnym sosem pomidorowym, który harmonijnie spleta się z kremowym serem mozzarella.

ok. 40 sztuk x ok. 150 g = 6 kg

KOD PRODUKTU: F6093A



ok. 18-19 min
180 °C

MSC Łosoś po francusku, ok. 150g

Prostota i jakość składników, czyli nasze delikatne płaty ciasta francuskiego otulające wysmienitego łososia. Ten majstersztyk kulinarny, wypełniony miękkim szpinakiem, zachwyci zarówno podniebienia, jak i wzrok.

ok. 20 sztuk x ok. 150 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F6798G



ok. 20 min
175 °C



ok. 2 min
i 50 sek.



PRODUKTY WARZYNNE

Roślinny filet w chrupiącej panierce à la ryba, ok. 150 g

Prawdziwa rewolucja w kulinarnym świecie - chrupiąca panierka jak u ryby, ale w środku ukryta soczysta moc roślinności!

Ten wyjątkowy produkt z wdziękiem łączy esencję jasnych warzyw, walory zdrowotne oleju lnianego i subtelny słodczyk chlebowca jackfruit.

Elegancko uformowany, wstępnie podsmażony.

ok. 33 sztuki x ok. 150 g = 5 kg
KOD PRODUKTU: F1197A



ok. 16 min
180 °C



ok. 5,5 min
180 °C

Dla miłośników roślinnej kuchni, mamy cały wachlarz wyjątkowych propozycji, które oczarują Wasze podniebienia. Ta smakowita alternatywa zachwyci delikatnym i chrupiącym smakiem. Harmonijne połączenie jasnych warzyw i owoców chlebowca różnolistnego wzbogacone o wyjątkowe nasiona konopi - sproszkowane i częściowo odtłuszczone oraz olej lniany, by dostarczyć Twojemu organizmowi zdrowych kwasów tłuszczowych omega-3.

NOWOŚĆ

Roślinny burger à la ryba, ok. 75 g

ok. 40 sztuk x ok. 75 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1190A

WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
250 °C



ok. 4-6 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 1 min
i 50 sek.

Roślinne porcje panierowane à la ryba, ok. 100 g

ok. 30 sztuk x ok. 100 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F1192A

WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
250 °C
gorące powietrze



ok. 6-8 min
200 °C



ok. 4-5 min
180 °C



ok. 2 min
i 10 sek.

Roślinne porcje w chrupiącej panierce à la ryba, ok. 75 g

ok. 40 sztuk x ok. 75 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F1191A

WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
250 °C
gorące powietrze



ok. 6-8 min
200 °C



ok. 4-5 min



ok. 2 min

NOWOŚĆ



Roślinny sznycel? Ta kulinarna iluzja sprawi, że nie uwierzysz swoim zmysłom!

Niezależnie od tego, czy jesteś wegetarianinem, weganinem czy po prostu ciekawym smakoszem, ten sznycel to prawdziwy magik smaków. Zanurzone w lekkiej, chrupiącej panierce, skorzonera oraz jasne warzywa łączą swoje moce z nasionami konopi tworząc harmonijną kompozycję smaków. Oczywiście, dla Twojej wygody są już wstępnie podsmażone.

Roślinny sznycel ok. 60 g

ok. 50 sztuk x ok. 60 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1194A

WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
250 °C



ok. 4-6 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 1 min
i 50 sek.

Roślinny sznycel ok. 110 g

ok. 22 sztuki x ok. 110 g = 2,5 kg
KOD PRODUKTU: F3582G

WEGAŃSKI



ok. 8-10 min
250 °C



ok. 6-8 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 2 min
i 50 sek.

Roślinny sznycel ok. 150 g

ok. 20 sztuk x ok. 150 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1196A

WEGAŃSKI



ok. 8-10 min
250 °C



ok. 8 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 3 min

Roślinne klopsiki, ok. 63 g

Nasza tajemnica to harmonia naturalnych składników – cebula, teksturyzowane białko pszenne i białko słonecznika, które wspólnie komponują się z soczystymi pieczarkami.

To wykwintne połączenie stworzyło kulinarne arcydzieło.

ok. 47 sztuk x ok. 63 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1492A

WEGAŃSKI



ok. 8-10 min
210 °C
90 % pary



ok. 8-10 min



ok. 8-10 min

NOWOŚĆ



Roślinny hamburger, ok. 110 g

Przedstawiamy niezwykłego burgera!

To soczysta harmonia pieczarek, teksturowanego białka pszenne i białka słonecznika, wstępnie podsmażana.

Wyjątkowy smak roślinnej kuchni.

ok. 27 sztuk x ok. 110 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F1490A

WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
210 °C
90 % pary



ok. 5-6 min



ok. 3-4 min
185 °C



Burger buraczkowy

Jeszcze więcej burgerów!

Tym razem z buraków i brązowej soczewicy.
Czy może być pyszniej?

WEGAŃSKI

ok. 71 sztuk x ok. 70 g = 5 kg
KOD PRODUKTU: F1581O



ok. 1 min
i 40 sek.



ok. 4-5 min
170 °C



ok. 8 min



ok. 11-12 min
230 °C

Burger „Chilli con Quinoa”

Gdy już nic nie jest w stanie Cię zaskoczyć –
spróbuj naszego burgera z komosą ryżową,
będzie pikantnie!

Wegański burger zawiera także czerwoną
fasolę oraz paprykę.

Jak zwykle wstępnie podsmażony.

ok. 25 sztuk x ok. 120 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F1581A

WEGAŃSKI



ok. 12 min
220 °C
20 % pary



ok. 2-3 min
180 °C



ok. 6-8 min



ok. 2 min i 5 sek.
250 °C
100 % gojące powietrze
10 % mikrofalówka



Burger szpinakowy

Burger z najbardziej kultowego
warzywa – szpinaku!

Smaku dopełnia towarzystwo mozzarelli
i aromatycznego czosnku!

ok. 71 sztuk x ok. 70 g = 5 kg

KOD PRODUKTU: F1683Y

WEGETARIAŃSKI



ok. 8-10 min
210 °C



ok. 4-5 min
170 °C



ok. 6-8 min



ok. 1 min
i 40 sek.



Burger z grillowanych warzyw

Oto jeszcze jeden członek naszej burgerowej rodziny-
skomponowany z grillowanej cukinii i bakłażana w znakomitym
towarzystwie dwóch serów – cheddar i mozzarelli.

ok. 25 sztuk x ok. 120 g = 3 kg

KOD PRODUKTU: F1584A

WEGETARIAŃSKI



ok. 12 min
220 °C
20 % pary



ok. 6-8 min



ok. 2-3 min
180 °C



ok. 2 min i 5 sek.
250 °C
100 % gojące powietrze
10 % mikrofalówka





DANIA WEGAŃSKIE I WEGETERIAŃSKIE

Warzywa z ryżem w stylu azjatyckim

To danie to prawdziwa podróż do smaków Azji, pełna harmonii i kontrastów.

Delikatny ryż basmati w towarzystwie chrupiących warzyw – śnieżnego groszku, żółtej marchwi i pędów bambusa, z nutą azjatyckiego sosu z mleczkiem kokosowym tworzy prawdziwy festiwal smaków i tekstur.

WEGAŃSKI

6 opakowań x 1500 g = 9 kg
KOD PRODUKTU: F3481A

ok. 13-15 min
130 °C
gorące powietrze

ok. 2 min
i 30 sek.

ok. 5 min
1800 W

ok. 8-10 min



NOWOŚĆ

Paella z roślinnym à la kurczakiem

Wegański hit w stylu hiszpańskim harmonijnie łączący żółty ryż z groszkiem i marchewką. Całość podbita aromatami smażonej cebuli, suszonych pomidorów i czerwonej papryki.

Flamenco smaków!

A białko pochodzi z grochu.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3683A

WEGAŃSKI



ok. 12 min
160 °C
25 % pary



ok. 3 min



ok. 4 min
1800 W



ok. 11-13 min

Roślinne chili sin carne

Mini meksyk na talerzu! Będzie gorąco!

Chili... ale bez "carne"... białko grochu zamiast mięsa. A poza tym dość klasycznie – czerwona fasola, słodka kukurydza. Uwaga pikantnie...

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3089A

WEGAŃSKI



ok. 13-14 min
160 °C



ok. 8-10 min



ok. 2 min
i 20 sek.



NOWOŚĆ

Wegańskie Bami Goreng

Smakowita wyprawa przez uliczki indonezyjskiego bazaru, gdzie egzotyczne przyprawy i aromaty unoszą się w powietrzu.

Tam właśnie zabierze Cię nasz Bami – świeży makaron tagliatelle z kawałkami sojowych kotlecików i chrupkimi warzywami takimi jak: marchew, por, kapusta włoska, cebula i pasternak. Wszystko w otoczeniu egzotycznych przypraw.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3582G

WEGAŃSKI



ok. 10-12 min
130 °C
z parą



ok. 7-9 min



ok. 4-5 min
1800 W



ok. 3 min



Penne w stylu śródziemnomorskim

Kulinarna wycieczka w okolice basenu morza śródziemnego - makaron penne z żółtą i czerwoną papryką oraz brokułami. Wszystko podbite aromatem cebuli i zatopione w genialnym sosie pomidorowym ze śmietanką!

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3985G

WEGETARIAŃSKI



ok. 10-12 min
160 °C
25 % pary



ok. 12-15 min



ok. 4 min
1800 W



ok. 2 min
i 15 sek



Wegetariański makaron w stylu tajskim

Urlop w Tajlandii? A może już dziś mały wstęp? Kuszący makaron z kapustą włoską, papryką i trawą cytrynową oblane sosem teriyaki.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3389G

WEGETARIAŃSKI



ok. 11 min
140 °C
60 % pary



ok. 12-14 min



ok. 3-4 min
1800 W



ok. 2 min
i 20 sek.



Tortelloni w stylu włoskim

Viva Italia!

Najprawdziwsze tortelloni z nadzieniem serowo – szpinakowym. Zachwycą podniebienia subtelną nutą suszonych pomidorów oraz dodatkiem bukietu warzyw. Całość skąpana w wyśmienitym sosie.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3584G

WEGETARIAŃSKI



ok. 12 min



ok. 6-7 min



ok. 4 min



ok. 2 min
i 20 sek.



Tortelloni z sosem serowym

Tym razem tortelloni w odsłonie z ricottą i szpinakiem. Zrobione z mąki durum z dodatkiem warzyw i bajecznym, kremowo-serowym sosem...

Mamma mia!

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3889AA

WEGETARIAŃSKI



ok. 12-14 min
130 °C
25 % pary



ok. 9-11 min



ok. 4 min
1800 W



ok. 2 min
i 20 sek.



Spätzle z grzybami

Kluseczki „w stylu spätzle” z pełnymi głębokich, leśnych aromatów grzybami, w tym kurkami, w pikantnej oprawie.

Prawdziwie wysublimowana przyjemność dla podniebienia.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F3485G

WEGETARIAŃSKI



ok. 11-13 min
160 °C
termoobieg



ok. 10-12 min



ok. 4 min
1800 W



ok. 3 min



RYŻ I KASZE

Biały ryż długoziarnisty

Długoziarnisty ryż poddany starannemu procesowi gotowania, a następnie delikatnie osolony, co nadaje mu subtelny smak.

WEGAŃSKI

10 opakowań x 1000 g = 10 kg
KOD PRODUKTU: F1080G


ok. 10 min
140 °C
60 % wilgotności


ok. 2 min


ok. 2 min
1800 W

Mieszanka ryżu z warzywami

Duet dzikiego i białego, długoziarnistego ryżu w smakowitej oprawie warzywnej, czyli z dodatkiem marchewki, kukurydzy i pietruszki.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg
KOD PRODUKTU: F3081G

WEGAŃSKI


ok. 10 min
140 °C
30 % pary


ok. 3 min
1800 W


ok. 2 min
i 20 sek.

Mieszanka białego i dzikiego ryżu

Ciekawe zestawienie delikatnego i neutralnego białego ryżu oraz wyrazistego i nieoczywistego dzikiego ryżu tworzy osobliwy duet, który został dodatkowo delikatnie przyprawiony.

10 opakowań x 1000 g = 10 kg
KOD PRODUKTU: F3063G

WEGAŃSKI


ok. 2 min


ok. 2 min
1800 W


ok. 10 min
130 °C
z parą

NOWOŚĆ

Mieszanka komosy ryżowej z żurawiną

Zaskakująca mieszanka komosy ryżowej i kuskusu w towarzystwie brokułów podbijających smakowe doznania i słodkiej, suszonej żurawiny dodającej nuty wyjątkowości temu daniu.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg
KOD PRODUKTU: F1651G

WEGAŃSKI


ok. 14 min
160 °C
30 % pary


ok. 3 min
1800 W


ok. 10-12 min


ok. 2 min



Ryż z szafranem i warzywami

Nie ma cudowniejszej przyprawy niż szafran. Dodany do naszego ryżu z pomidorami, papryką, cebulą, fasolą Romano i groszkiem, wydobywa egzotyczne smaki, zabiera w dalekie podróże, wabi podniebienie.

10 opakowań x 1000 g = 10 kg

KOD PRODUKTU: F1053G

WEGETARIAŃSKI



2 min
i 20 sek.



3 min
1800 W



10 min
160 °C
60 % wilgotności



Kasza pęczak z warzywami

Kasza pęczak z warzywami to zdrowa uczta, która harmonijnie łączy ziarnistą konsystencję kaszy z bogactwem świeżych smaków warzyw i delikatnymi przyprawami. Soczysta papryka, liście szpinaku wraz z pomidorkami koktajlowymi i cebulą stanowią znakomite dopełnienie dania.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1282GA

WEGAŃSKI



ok. 13-15 min
130 °C



ok. 3 min



ok. 5 min
1800 W



ok. 8-10 min



Kasza bulgur z warzywami

Mieszanka kaszy bulgur, soczystych warzyw i aksamitnej ciecierzycy tworzy prawdziwy festiwal kulinarnych doznań. Przyprawy w orientalnym stylu podkreślają smakowe niuanse i nadają charakteru.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1081GA

WEGAŃSKI



ok. 11 min
160 °C
30 % pary



ok. 2 min
i 20 sek.



ok. 4 min
1800 W



ok. 6-7 min



Kasza kuskus z warzywami

Uczta dla wegetarian i wszystkich miłośników kuskusu i soczewicy. Zdrowiej już się chyba nie uda! Bogaty bukiet warzyw (marchew, czerwona papryka, cebula, fasola szparagowa, bakłażan, brokuł, cukinia) i wykwintne przyprawy. Zdrowo i pysznie!

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1786G

WEGAŃSKI



ok. 12 min
160 °C
30 % pary



ok. 2 min
i 20 sek.



ok. 4 min
1800 W



ok. 10-12 min



WARZYWA

Warzywa „Letni ogród”

Letni ogród na talerzu!

Mieszanka warzyw z brokułem, kalarepą, marchewką junior oraz żółtą marchewką to radosna paleta natury, która przypomina spacer po urokliwym ogrodzie w ciepłe dni.

Do tego delikatny, śródziemnomorski sos, jak letni deszcz...

WEGETARIAŃSKI

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1661G



ok. 10 min
160 °C
30 % pary



ok. 3 min



ok. 2,5 min
1800 W



ok. 12-14 min

Warzywa w stylu rustykalnym

Bukiet natury, który przenosi nas do ogrodu pełnego sielskiego uroku, gdzie smaki są proste, ale niezwykle autentyczne. Mieszanka Kalafiora Romanesco, marchewki, groszku w delikatnym sosie z masła i oliwy.

Bajecznie.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1784G

WEGETARIAŃSKI



ok. 14 min
140 °C
60 % pary



ok. 2 min
i 20 sek.



ok. 3 min
1800 W



ok. 10-12 min



Warzywa w stylu azjatyckim z kapustą Pak Choi

Jeżeli opowieści o Oriencie, to tylko z naszą mieszanką warzyw z kapustą Pak Choi i Choy Sum. Egzotyczne nazwy, zupełnie jak kulinarna podróż, która się szykuje. W aromatach soi i miodu.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1183G

WEGETARIAŃSKI



ok. 12-14 min
160 °C
25 % pary



ok. 8 min
1800 W



ok. 10 min



ok. 2 min
i 30 sek.



NOWOŚĆ

Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim

Wybrzeże Morza Śródziemnego, gdzie słońce, morze i smaki tworzą magiczny taniec na talerzu.

Grillowane warzywa z dodatkiem groszku cukrowego w stylu śródziemnomorskim to prawdziwa uczta dla zmysłów, w której smaki i aromaty są jak sentymalna podróż do ciepłych krajów.

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

KOD PRODUKTU: F1582G

WEGAŃSKI



ok. 12-14 min
130 °C - 140 °C



ok. 3 min



ok. 3 min
1800 W



ok. 9-11 min



MAKARONY

Gnocchi

Czy ktoś nam w końcu wyjaśni jak się czyta tę trudną nazwę tak pysznych i prostych klusek?

Oto nio-kki! Nie gnocchi czy nioczi! Ułatwiamy życie.

WEGAŃSKI

8 sztuk x 1000 g = 8 kg

KOD PRODUKTU: F10580



ok. 10 min
120 °C



ok. 1 min
1800 W



ok. 4 min



Spätzle

Pyszne, niewielkie kluseczki zrobione z pszenicy durum i jaj, delikatnie posolone umiłą dowolny posiłek.

10 sztuk x 1000 g = 10 kg

KOD PRODUKTU: F10550

WEGETARIAŃSKI



ok. 10 min;
120 °C z parą



ok. 4 min

ZIOŁA

Bazylia

Dodając bazylię do sałatek, sosów, pizzy czy aromatyzując olejami lub octem, można nadać potrawom wyrazisty aromat.

Jeśli zaś chodzi o wartość odżywczą, bazylia zawiera cenne witaminy i minerały, takie jak witamina K, witamina A, witamina C, mangan, żelazo i wapń.

WEGAŃSKI

6 sztuk x 500 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1833G



Pietruszka

Ulubiony składnik wielu potraw na całym świecie.

Jej intensywny smak i świeżość sprawiają, że jest doskonała zarówno w zupach, sałatkach, jak i jako dodatek do mięs i ryb. Bogata w witaminy, minerały i przeciwutleniacze pozytywnie wpływa na zdrowie.

6 sztuk x 500 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1832A

WEGAŃSKI



Koper

Mała roślina, która ma duży wpływ na smakowe doznania i kulturowe dziedzictwo kuchni.

W starożytności koper był używany nie tylko jako przyprawa i aromatyzujący dodatek do potraw, ale także jako roślina lecznicza i symbol magiczny.

6 sztuk x 500 g = 3 kg
KOD PRODUKTU: F1835A

WEGAŃSKI

OWOCE

Owoce w kisielu

W tej mieszance czarnych i czerwonych porzeczek, wiśni, truskawek, malin, jeżyn i jagód każdy owoc jest smakową przyjemnością.

Całość zatopiona w słodkim sosie ...
bezkres przyjemności.

WEGAŃSKI

6 sztuk x 1500 g = 9 kg
KOD PRODUKTU: F23830



ok. 4 min
120 °C
25 % pary



ok. 1 min 30 sek.
250 °C
10 % turboobieg
100 % mikrofalówka



ok. 3-4 min
1800 W



ok. 4-5 godz.



ok. 12 godz.



ok. 2-3 min
1800 W

Sałatka owocowa

Zapraszamy do rajskiego ogrodu- skosztuj aromatycznych owoców – mango, jabłek, winogron i ananasa w cudownej sałatce z dodatkiem zagęszczonego soku z marakui.

Tylko naturalna słodycz.

6 sztuk x 1500 g = 9 kg
KOD PRODUKTU: F2982A

WEGAŃSKI

CIASTO

Ciasto francuskie

Ciasto francuskie to prawdziwa perła w świecie cukiernictwa, które zachwyca swoją delikatnością i wszechstronnością. My dajemy Ci 10 rozwałkowanych i gotowych do pieczenia plastrów.

A reszta... to już Twoja wyobraźnia!

WEGAŃSKI

3 sztuki x 3000 g = 9 kg
KOD PRODUKTU: F8062G



ok. 12 min
190 °C



ok. 1 mn
i 30 sek.

Jeżeli są Państwo zainteresowani naszymi produktami, w celu uzyskania ich specyfikacji, prosimy o kontakt z przedstawicielem FRoSTA Foodservice.

Agnieszka Jachnik
Regionalny Kierownik Sprzedaży HoReCa
509 720 552

Michał Szałkowski
Kierownik ds. Kluczowych Klientów HoReCa
504 145 841

Polska Północna:

 **609 234 393**

**Polska
Zachodnia:**

 **607 230 091**

Polska Centralna:

 **607 230 153**

Polska Południowa:

 **609 231 089**

Polska Południowa:

 **885 300 813**

**Polska
Wschodnia:**

 **516 058 870**

