

Proste i smaczne rozwiązania
dla branży HoReCa

FROSTA
FOOD
SERVICE



3 filary naszej działalności



Jakość składników

Najlepszy smak pochodzi z najlepszych składników. W kwestii jakości i bezpieczeństwa surowców nigdy nie idziemy na kompromisy. Dbamy o jakość upraw, zbiorów i procesów przetwarzania. To dzięki temu oferujemy produkty, którym możesz zaufać.



Certyfikaty jakości, które nas wyróżniają:

- IFS / BRC / HACCP
- MSC – Certyfikat zrównoważonego rybołówstwa.
- Wykrywacz metali i kontrola X-Ray we wszystkich fabrykach.



Jasny i czytelny skład

Coraz więcej klientów wybiera produkty o prostym i przejrzystym składzie. We FROSTA Foodservice regularnie eliminujemy zbędne dodatki, takie jak barwniki czy wzmacniacze smaku. Dzięki temu wiesz, co oferujesz swoim klientom.



Produkty z tym logo to gwarancja naturalnych składników, bez chemicznych dodatków, aromatów i ekstraktu drożdżowego.



Spółeczna odpowiedzialność

Zrównoważony rozwój jest fundamentem naszych działań. Wybieramy lokalnych dostawców, ograniczamy transport, wykorzystujemy energię odnawialną i dbamy o środowisko na każdym etapie produkcji.



Co robimy dla środowiska?

- Używamy warzyw i owoców z lokalnych upraw (bez użycia szklarni).
- Redukujemy emisję CO₂ w naszych fabrykach.
- Korzystamy z energii słonecznej w mroźniach.
- Produkty rybne z certyfikatem MSC – połowy nieszkodliwe dla ekosystemu.
- System zarządzania energią zgodny z ISO 50001.

Produkty mrożone FROSTA Foodservice Twój partner w nowoczesnej gastronomii



Wygoda dla personelu kuchennego

Brak konieczności gotowania od podstaw.



Najwyższa jakość

Certyfikowane składniki, soczyste mięso i świeże warzywa.



Powtarzalność smaku i wyglądu

Zawsze ten sam doskonały smak.



Wszechstronność

Bogaty wybór ryb, warzyw, dań gotowych, a także opcje dla vegetarian i wegan.



Świeżość na długo

Mrożone natychmiast po złowieniu lub po zbiorze – efekt świeżości po przygotowaniu.



Nowoczesne fabryki

Duże możliwości produkcyjne spełniające najwyższe normy jakościowe.



Prostota przygotowania

Ograniczenie roboczogodzin dzięki skróceniu czasu potrzebnego na przygotowanie posiłków.



Ograniczenie ubytków

Brak odpadów – precyzyjne porcjowanie i łatwe zarządzanie zapasami.

Sposoby przygotowania:



Piec konwekcyjno-parowy



Piec konwekcyjno-mikrofalowy



Frytownica



Patelnia



Garnek



Rozmrożenie samoistne



Mikrofalówka



Płyta grillowa

Właściwości produktów:



Produkt dla szkół i przedszkoli



Super chrupiące



Idealna baza dań



Możliwe beztłuszczowe przygotowanie



Gotowe do 2 minut



Łatwe w porcjowaniu

WEGETARIAŃSKI

Produkt wegetariański

WEGAŃSKI

Produkt wegański



Produkt bez aromatów, ekstraktów i słodzików



Produkt z rybą MSC

Niezawodny smak i wygodne przygotowanie



SPRAWDŹ PEŁEN
SKŁAD I WARTOŚCI
ODŻYWCZE

Produkty rybne są naszą pasją i specjalnością. Starannie selekcjonujemy najlepsze, soczyste i delikatne filety z białych ryb, poławianych wyłącznie w certyfikowanych, zrównoważonych łowiskach MSC. Jest to gwarancja najwyższej jakości i naszego odpowiedzialnego podejścia do środowiska.

Każdy produkt jest gotowy do obróbki tuż po wyjęciu z opakowania. Filety otulamy unikalną mieszanką odpowiednio dobranych przypraw, nadającą im niepowtarzalny smak i apetyczną, chrupiącą panierkę. Dzięki innowacyjnym technologiom mrożenia oraz produkcji panierka zawsze pozostaje na swoim miejscu, nie kruszy się ani nie odpada, zapewniając doskonały wygląd i pełnię smaku każdej porcji, niezależnie od wybranej metody przygotowania.

Nasze produkty poddajemy procesowi głębokiego mrożenia i wstępnego podsmażania, abyś mógł cieszyć się ich pełnym aromatem i długotrwałą świeżością. Przyrządzanie posiłków staje się ekspresowe i bezproblemowe, oszczędzając Twój cenny czas. Lekka, chrupiąca panierka oparta na starannie dobranych składnikach, bez zbędnych dodatków, podkreśla naszą dbałość o jakość i najlepszy smak.



Wybierając ryby FROSTA Foodservice, zyskujesz:

- **Wygodę i oszczędność czasu** – dzięki wstępnemu przygotowaniu produktów Twoja kuchnia działa sprawniej, redukując czas przygotowania dań i koszty robocizny.
- **Powtarzalną jakość** – nasze ryby są już idealnie doprawione, co gwarantuje ten sam, doskonały smak każdej porcji.
- **Ograniczenie strat surowców** – brak konieczności rozmrażania pozwala wykorzystać dokładnie tyle produktu, ile potrzebujesz, eliminując straty.
- **Optymalne porcjowanie** – produkty podzielone na standaryzowane porcje, ułatwiają zarządzanie zapasami i planowanie kosztów.
- **Uniwersalność przygotowania** – możesz wybrać najlepszą metodę dla swojej kuchni: smażenie na głębokim tłuszczu, pieczenie w piekarniku lub przyrządzenie w air-fryerze.

Ryby FROSTA Foodservice to idealny wybór dla gastronomii – doskonale sprawdzą się na gorącym bufecie, w szybkich daniach lub jako element wyrafinowanych potraw serwowanych w restauracjach. Nie musisz wierzyć nam na słowo – zamów, spróbuj i przekonaj się sam! Postaw na jakość, która spełnia najwyższe standardy.



Filety z mintaja „Excellent”

- Duża, 185-gramowa porcja idealna dla klientów kantyn i restauracji.
- Starannie wyprofilowany kształt filetu nadający daniu naturalny wygląd.
- Łatwe porcjowanie i kontrola kosztów dzięki powtarzalnej gramaturze.



ok. 12 min 225 °C ok. 7-9 min ok. 8 min 180 °C ok. 3 min

KOD PRODUKTU: F68680

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



30 Paluszków rybnych

- Legendarna chrupkość panierki i soczystość rybnego filetu w każdej porcji.
- Znane i uwielbiane przez dzieci – idealne dla placówek oświatowych i dziecięcego menu.
- Optymalne opakowanie 30 sztuk ułatwiające kontrolę kosztów i planowanie posiłków.



ok. 1 min
i 20 sek.



ok. 6-8 min



ok. 3-5 min
180 °C

KOD PRODUKTU: **F68490**

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

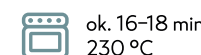


Filety rybne w chrupiącej panierce

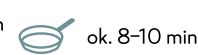
- Jeden produkt – różne gramatury: porcje idealnie dopasowane do rozmaitych klientów od szkolnej stołówki po profesjonalną restaurację.
- Starannie wyprofilowany kształt filetu nadający daniu naturalny wygląd.



ok. 100 g



ok. 16-18 min
230 °C



ok. 8-10 min



ok. 5 min
180 °C



ok. 2 min
i 20 sek.

KOD PRODUKTU: **F67760**

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

ok. 150 g



ok. 13 min
220 °C



ok. 8-10 min



ok. 5 min
175 °C



ok. 2 min
i 30 sek.

KOD PRODUKTU: **F6767G**

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

ok. 190 g



ok. 10-12 min
200 °C



ok. 15 min



ok. 8 min
175 °C



ok. 3 min

KOD PRODUKTU: **F6076G**

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



MSC Fish nuggets „Original”

- Delikatne kawałki soczystego filetu w lekkiej panierce.
- Nieregularny kształt nadający daniom domowego charakteru.
- Małe porcje – idealne jako przekąski i dania dla dzieci.



	ok. 10-12 min 220 °C 30 % pary		ok. 8-10 min
	ok. 4-6 min 180 °C		ok. 1 min i 50 sek.

KOD PRODUKTU: F6272G

3 opakowania x 1000 g = 3 kg

MSC Paluszki rybne XXL

- Wyjątkowo soczyste paluszki z najwyższą zawartością filetu rybnego.
- Chrupiące niezależnie od sposobu przygotowania dzięki specjalnej mieszance przypraw.
- Zaskocz swoich gości nietypowym wyglądem i gramaturą.



	ok. 10 min 220 °C		ok. 8-10 min
	ok. 4-6 min 180 °C		ok. 1 min i 50 sek.

KOD PRODUKTU: F6878A

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



NOWOŚĆ Burger rybny z fileta

- Soczysty filet rybny w delikatnej panierce – absolutna nowość na rynku.
- Okrągły kształt burgera ułatwiający komponowanie dań.
- Idealna propozycja dla restauracji i punktów szybkiej obsługi.



	ok. 14-15 min 210 °C		ok. 6-8 min 175 °C		ok. 3 min		ok. 13-15 min
--	-------------------------	--	-----------------------	--	-----------	--	---------------

KOD PRODUKTU: F61820

ok. 33 sztuki x ok. 90 g = 3 kg



Steki rybne z ziołami

- Kotlet z wysoką zawartością ryby wzbogacony aromatem ziół.
- Trapezowa forma, ciesząca się dużą popularnością wśród klientów.
- Wyważony bukiet przypraw, który współgra z naturalnym smakiem ryby.



ok. 5 min
180 °C

ok. 7-9 min

KOD PRODUKTU: **F6763K**

ok. 26 sztuk x ok. 125 g = 3,25 kg

Panierowane filety z mintaja „Alaska”

- Ekonomiczna propozycja w ofercie zachowująca wysoką jakość.
- Uniwersalna gramatura idealna do cateringu i zestawów lunchowych.
- Kształt ułatwiający porcjowanie.



ok. 5 min
180 °C

ok. 8 min

KOD PRODUKTU: **F6764K**

ok. 33 sztuki x ok. 150 g = 4,95 kg



Panierowane porcje z mintaja „ogonki”

- Optymalna gramatura dla dzieci i do bufetów.
- Idealne do frytkownicy – ekstremalna chrupkość i nieoczysty aromat przypraw.
- Urozmaicony wygląd dzięki nieregularnej formie.



ok. 5-6 min
180 °C

KOD PRODUKTU: **F6664G**

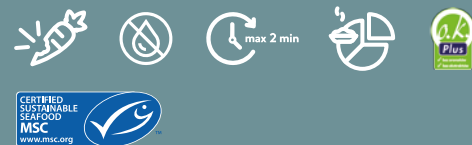
ok. 67 sztuk x ok. 90 g = 6,03 kg





MSC Panierowany filet rybny, ok. 75 g

- Nietypowa panierka – tempura, która zachwyci każdym kęsem.
- Charakterystyczny kształt trapezu.
- Błyskawiczne przygotowanie we fryturze oszczędzające czas.



ok. 8-10 min
175 °C

ok. 1 min
i 50 sek.

ok. 8 min
175 °C

KOD PRODUKTU: **F6874GA**

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

MSC Ryba z pieca z sosem brokułowym

- Bufetowy hit: duża, 200-gramowa porcja idealna do podawania w barmie.
- Soczysta ryba w kremowym sosie na bazie śmietany.
- Mistrzowski duet: ryba otulona 16-procentowym bukietem mini różyczek brokułowych.



ok. 20-22 min
20 °C

KOD PRODUKTU: **F6892A**

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



MSC Panierowane filety z morskiczka, ok. 120 g

- Duża, sycąca porcja ryby o naturalnie wyższej zawartości tłuszczu.
- Zaokrąglony kształt nadający daniu atrakcyjny wygląd.
- Wyrazisty smak morskiczka podkreślony nutą papryki i kurkumy.



ok. 18 min
210 °C

ok. 10 min

ok. 5 min
180 °C

ok. 3 min

KOD PRODUKTU: **F6565GA**

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



MSC Ryba z pieca z sosem pomidorowym

- Soczysta ryba w kremowym sosie pomidorowym z dodatkiem mozzarelli.
- Delikatna nuta borowików wzbogacająca unikalny mix przypraw.
- Łatwe w przygotowaniu, szybko na talerzu – pyszne dla każdego!



ok. 18-19 min
180 °C

KOD PRODUKTU: **F6093A**

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



SPRAWDŹ PEŁEN
SKŁAD I WARTOŚCI
ODŻYWCZE

Nasze mrożone produkty skrobiowe stanowią perfekcyjne połączenie jakości, powtarzalnego smaku i wygody użycia. W procesie produkcji są one starannie gotowane i delikatnie przyprawione, co gwarantuje ten sam, doskonały smak – idealne jako baza lub dodatek do różnych dań.



Wybierając ryże, kasze i makarony FROSTA Foodservice, zyskujesz:

- **Oszczędność czasu i maksymalną efektywność** – bez rozmrażania, produkt jest gotowy do podania w kilka minut, co przekłada się na realne oszczędności w czasie pracy kuchni.
- **Wygodę w użytkowaniu** – produkty są wstępnie przygotowane i łatwe w porcjowaniu, nie wymagają pełnej obróbki ani przyprawiania.
- **Różnorodność smaków** – nasza oferta to nie tylko klasyczne ryże i kasze, ale także bogate mieszanki wzbogacone starannie dobranym bukietem warzyw oraz wykwintnymi przyprawami, takimi jak szafran.
- **Naturalny wygląd i smak** – nasze produkty zachowują autentyczny charakter, dzięki czemu każde danie wygląda i smakuje jak przygotowane od podstaw w domowej kuchni.

Skup się na tym, co najważniejsze – kreowaniu wyjątkowych doznań kulinarnych dla swoich gości. Nasze gotowe mieszanki zadbają o perfekcyjny dodatek do każdego dania.

Mieszanka białego i dzikiego ryżu

- Efektowne połączenie dwóch rodzajów ryżu – świetnie wygląda i doskonale smakuje.
- Natychmiastowe przygotowanie – delikatnie osolony i gotowy do podania.
- Ziarna pozostają sypkie nawet po długim podgrzewaniu.



WEGAŃSKI



ok. 10 min
130 °C z parą



ok. 2 min
1800 W



ok. 2 min

KOD PRODUKTU: F3063G

10 opakowań x 1000 g = 10 kg



Biały ryż długoziarnisty

- Wygodna forma mrożonego ryżu eliminująca straty przy porcjowaniu.
- Delikatnie doprawiony, wszechstronny dodatek do dań.
- Sypkie ziarna ułatwiające serwowanie.



WEGAŃSKI



ok. 10 min 140 °C
60 % wilgotności



ok. 2 min
1800 W



ok. 2 min

KOD PRODUKTU: F1080G

10 opakowań x 1000 g = 10 kg



Mieszanka ryżu z warzywami

- Idealnie dobrane warzywa – marchewka, kukurydza i brokuły – dodają ryżowi smaku, zachowując jego delikatność.
- Idealne proporcje składników gwarantujące powtarzalność każdej porcji.
- Błyskawiczne przygotowanie do bufetów i zestawów obiadowych.



WEGAŃSKI

ok. 10 min
140 °C 30% pary

ok. 3 min
1800 W

ok. 2 min
i 20 sek.

KOD PRODUKTU: F3081G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

Kasza pęczak z warzywami

- Gotowa kompozycja z papryką, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi.
- Wyrazisty smak wzbogacony przyprawami: lubczykiem, pastą chili, goździkami i borowikami.



WEGAŃSKI

ok. 13-15 min
130 °C

ok. 5 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 8-10 min

KOD PRODUKTU: F1282GA

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Kasza kuskus z warzywami

- Bogata kompozycja z siedmioma rodzajami warzyw: marchewką, papryką, fasolką szparagową, soczewicą, bakłażanem, brokułem oraz cukinią.
- Orientalne przyprawy nadające wyjątkowy charakter.
- Wszechstronne zastosowanie: składnik sałatek, pyszny farsz lub dodatek do innych dań.



WEGAŃSKI

ok. 12 min 160 °C
30% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 2 min
i 20 sek.

ok. 10-20 min

KOD PRODUKTU: F1786G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Kasza bulgur z warzywami

- Pełnoziarnista kasza wzbogacona cukinią, marchewką i ciecierzycą.
- Orientalny charakter dzięki bazylii tajskiej i cynamonowi.
- Subtelnie pikantny charakter będący świetną bazą pod nieszablone menu.



WEGAŃSKI

ok. 11 min
160 °C 30% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 2 min
i 20 sek.

ok. 6-7 min

KOD PRODUKTU: F1081GA

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Ryż z szafranem i warzywami

- Wyrazisty ryż barwiony kurkumą i szafranem.
- Gotowa kompozycja z soczystymi warzywami (pomidory, papryka, fasola Romano i groszek).
- Wszechstronne zastosowanie jako baza lub samodzielne danie.



WEGETARIAŃSKI

ok. 10 min 160 °C
60 % wilgotności

ok. 3 min
1800 W

ok. 2 min
i 20 sek.

KOD PRODUKTU: F1053G

10 opakowań x 1000 g = 10 kg



Mieszanka komosy ryżowej z żurawiną

- Połączenie klasycznej komosy z czerwoną odmianą.
- Słodka żurawina dodająca wyjątkowego charakteru.
- Uniwersalna baza dla różnorodnych, pysznych kompozycji – od wege bowl po wyrafinowane dania.



WEGAŃSKI

ok. 14 min 160 °C
30 % pary

ok. 3 min
1800 W

ok. 2 min

ok. 10-12 min

KOD PRODUKTU: F1651G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Zielony makaron

- Naturalnie zielony kolor pochodzący ze szpinaku.
- Cienkie pasemka idealne do szybkiego przygotowania.
- Atrakcyjne urozmaicenie standardowego menu.



WEGETARIANŚKI

ok. 10 min 130 °C ok. 1 min 1800 W ok. 4 min

KOD PRODUKTU: F10510

4 opakowania x 1000 g = 4 kg

Gnocchi

- Tradycyjna receptura na bazie ziemniaków.
- Zachowują idealną konsystencję i nie skleją się po ugotowaniu.
- Wszechstronne zastosowanie w daniach słonych i słodkich.



WEGAŃSKI

ok. 10 min 120 °C ok. 1 min 1800 W ok. 4 min

KOD PRODUKTU: F10580

8 sztuk x 1000 g = 8 kg



Tortelloni z ricottą i szpinakiem

- Precyzyjnie sklecone pierożki o domowym charakterze.
- Wyrazisty smak podkreślony gałką muszkatołową.
- Wszechstronne zastosowanie jako baza w różnych kompozycjach.



WEGETARIANŚKI

ok. 10 min 130 °C ok. 1 min 1800 W ok. 4 min

KOD PRODUKTU: F10610

10 opakowań x 1000 g = 10 kg



Spätzle

- Uniwersalny smak, który doskonale komponuje się z daniami na słodko i na słono.
- Idealne jako dodatek do zup lub samodzielne danie.
- Produkty o oryginalnym kształcie, które wyróżniają się na talerzu.



WEGETARIANŚKI

ok. 10 min 120 °C ok. 4 min ok. 1 min 1800 W

KOD PRODUKTU: F10550

10 sztuk x 1000 g = 10 kg

Niezawodne rozwiązania dla profesjonalnej gastronomii

Nasze warzywa zbieramy w optymalnym momencie dojrzałości – rosną naturalnie w słońcu, nie w szklarniach, co zapewnia im pełnię smaku i aromatu. Proces natychmiastowego mrożenia pozwala zachować wszystkie wartości odżywcze oraz świeżość.



SPRAWDŹ PEŁEN
SKŁAD I WARTOŚCI
ODŻYWCZE

Warzywa „Letni ogród”

- Kolorowa kompozycja warzyw zbieranych w szczytowym momencie dojrzałości i natychmiast mrożonych.
- Równomierne pokrycie delikatnym sosem każdego warzywa.
- Zachowanie intensywnych kolorów nawet po przygotowaniu.



WEGETARIAŃSKI



ok. 10 min 160 °C
30 % pary



ok. 2,5 min
1800 W



ok. 3 min



ok. 12-14 min

KOD PRODUKTU: F1661G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Wybierając warzywa FROSTA Foodservice, zyskujesz:

- **Oszczędność czasu i maksymalną efektywność** – produkty są gotowe do użycia bez obierania czy krojenia warzyw.
- **Gwarancję powtarzalnego smaku** – autorskie kompozycje przypraw i sosów stworzone przez naszych szefów kuchni, zapewniają ten sam, doskonały efekt za każdym razem.
- **Wszelchstronne zastosowanie** – sprawdzają się zarówno jako składnik dań głównych, jak i element gorących bufetów.
- **Elastyczność przygotowania** – szybkie i proste przygotowanie w piecu konwekcyjno-parowym lub na patelni – bez zbędnego wysiłku.

Czy wiesz, że...

83 % konsumentów deklaruje chęć zakupu Warzyw Frosty po spróbowaniu*

*Warzywa na patelni, sensoryczny test produktów detalicznych, styczeń-luty 2023, N=207



Warzywa w stylu rustykalnym

- Bogata mieszanka dużych kawałków różnych warzyw.
- Wyjątkowy kalafior Romanesco zwiększający atrakcyjność dania.
- Kremowy, maślany sos delikatnie oplatający każde warzywo i podkreślający jego wyjątkowy aromat.



WEGETARIAŃSKI



ok. 14 min 140 °C
60 % pary



ok. 3 min
1800 W



ok. 2 min
i 20 sek.



ok. 10-12 min

KOD PRODUKTU: F1784G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg





Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim

- Duże, niekarbowane kawałki cukinii, groszku cukrowego oraz papryki z charakterystycznym aromatem grilla.
- Bogata paleta kolorów i smaków w duchu śródziemnomorskiej kuchni.
- Doskonały dodatek do dań z grilla.



WEGAŃSKI



ok. 12-14 min
130 °C – 140 °C



ok. 3 min
1800 W



ok. 3 min



ok. 9-11 min

KOD PRODUKTU: F1582G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

Owoce w kisielu

- Całe, starannie wyselekcjonowane owoce – czarne i czerwone porzeczki, wiśnie, truskawki, maliny, jeżyny i jagody – równomiernie otulone delikatnym sosem kisielowym z lekko wyczuwalną nutą cynamonu.
- Produkt niewymagający obróbki termicznej, będący idealnym dodatkiem do mięs, słodkich kompozycji lub jako błyskawiczny deser.



WEGAŃSKI



ok. 4 min
120 °C 25 % pary



ok. 3-4 min
1800 W



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



ok. 4-5 godz.

KOD PRODUKTU: F2383O

6 sztuk x 1500 g = 9 kg



Warzywa w stylu azjatyckim z kapustą Pak Choi

- Zaskakująca kompozycja warzyw z kapustą Pak Choi i Choy Sum.
- Wzbogacona orientalnym dressingiem na bazie sosu sojowego.
- Idealne do dań kuchni azjatyckiej.



WEGETARIAŃSKI



ok. 12-14 min
160 °C 25 % pary



ok. 8 min
1800 W



ok. 2 min
i 30 sek.



ok. 10 min

KOD PRODUKTU: F1183G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Sałatka owocowa

- Soczyste, wypestkowane i pokrojone owoce bez dodatku cukru.
- Egzotyczna kompozycja z sokiem z marakui i cytryny.
- Gotowa mieszanka jabłek, mango, winogron oraz ananasa (bez zalewy).



WEGAŃSKI



ok. 2-3 min
1800 W



ok. 12 godz.

KOD PRODUKTU: F2982A

6 sztuk x 1500 g = 9 kg



SPRAWDŹ PEŁEN
SKŁAD I WARTOŚCI
ODŻYWCZE

Korzystanie z gotowych dań FRoSTA Foodservice umożliwia efektywne zarządzanie kuchnią w nowoczesnej gastronomii. Gwarantują szybkość, wysoką jakość i wygodę, umożliwiając serwowanie smacznych potraw dostosowanych do różnych diet i spełniających oczekiwania klientów o zróżnicowanych preferencjach żywieniowych.

Dzięki szerokiemu wachlarzowi gotowych dań mięsnych i ich roślinnych zamienników oferujemy zarówno klasyczne smaki, jak i kreatywne kompozycje, które zadowolą wegan, wegetarian oraz miłośników mięsa szukających nowych smaków.



Twój partner w tworzeniu kreatywnej kuchni roślinnej

Wybierając produkty wegańskie i wegetariańskie FRoSTA Foodservice, zyskujesz:

- **Uniwersalność i różnorodność** – w naszej ofercie znajdziesz zamienniki popularnych dań mięsnych, takich jak i wegańskie chili sin carne czy bami goreng, a także roślinne sznycle, burgery lub chrupiące filety à la ryba.
- **Czas i wygodę** – produkty są wstępnie podsmażone, co skraca czas przygotowania do zaledwie kilku minut. Zużywasz dokładnie tyle produktu, ile potrzebujesz.
- **Najwyższa jakość składników** – nasze burgery i kotlety wyróżniają się trwałą konsystencją oraz widocznymi kawałkami warzyw. Są oparte na całych składnikach, a nie popularnej „mielonce”.
- **Wszelchstronne zastosowanie** – burgery roślinne sprawdzą się nie tylko w klasycznej bułce, ale też jako kotlety do zestawów obiadowych czy element bardziej wyszukanych kompozycji kulinarnych.

Nasze dania wegańskie i wegetariańskie to nie tylko odpowiedź na potrzeby rynku, ale również doskonałe rozwiązanie dla nowoczesnej gastronomii, która chce serwować roślinne propozycje w łatwy, szybki i niezawodny sposób

Wegańskie Bami Goreng

- Orientalna kompozycja z grzybami mun i pędami bambusa.
- Aromatyczna kolendra i mieszanka azjatyckich przypraw nadają wyrazisty smak.
- Kompletnie danie wegańskie gotowe do podania w mgnieniu oka.



WEGAŃSKI

ok. 10-12 min
130 °C z parą

ok. 4-5 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 7-9 min

KOD PRODUKTU: F3582G

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Paella z roślinnym à la kurczakiem

- Roślinny zamiennik mięsa na bazie białka grochu.
- Bez dodatku soi.
- Strukturą i smakiem przypominający prawdziwe mięso.



WEGAŃSKI

ok. 12 min
160 °C 25% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 11-13 min

KOD PRODUKTU: F3683A

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Roślinne chili sin carne

- Roślinna wersja pikantnego klasyku kuchni Tex-Mex.
- Intensywny smak i mięsista tekstura dzięki białku z grochu.
- Długo zachowuje świeżość i właściwą konsystencję w bumarze.



WEGAŃSKI

ok. 13-14 min
160 °C

ok. 2 min
i 20 sek.

ok. 8-10 min

KOD PRODUKTU: F3089A

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Warzywa z ryżem w stylu azjatyckim

- Egzotyczna kompozycja z grzybami mun i kielkami fasoli mung.
- Delikatna słodycz i aksamitna kremowość dzięki mleczku kokosowemu i brzoskwini.
- Bogaty bukiet orientalnych przypraw – kolendra, pieprz kajeński czy kurkuma.



WEGAŃSKI

ok. 13-15 min 130 °C
gorące powietrze

ok. 5 min
1800 W

ok. 2 min
i 30 sek.

ok. 8-10 min

KOD PRODUKTU: F3481A

6 opakowań x 1500 g = 9 kg





Penne w stylu śródziemnomorskim

- Mieszanka czerwonej i żółtej papryki, pomidorów oraz brokułów.
- Kremowy sos na bazie śmietanki.
- Uniwersalne zastosowanie jako baza lub danie główne.



WEGETARIAŃSKI

ok. 10-12 min
160 °C 25% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 2 min
i 15 sek.

ok. 12-15 min

KOD PRODUKTU: **F3985G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

Tortelloni w stylu włoskim

- Równomiernie nadziane pierożki z ricottą i szpinakiem.
- Delikatny sos na bazie śmietanki i całych pomidorów koktajlowych.
- Perfekcyjnie uformowane małe pierożki oblane pysznym sosem.



WEGETARIAŃSKI

ok. 12 min

ok. 4 min

ok. 2 min
i 20 sek.

ok. 6-7 min

KOD PRODUKTU: **F3584G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Tortelloni z sosem serowym

- Pierożki o aksamitnym nadzieniu ze szpinaku i ricotty, zachowujące spójność po ugotowaniu.
- Kremowy sos śmietanowo-serowy idealnie łączący wszystkie składniki.
- Gotowe danie wzbogacone o żółtą marchewkę i bakłażana.



WEGETARIAŃSKI

ok. 12-14 min
130 °C 25% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 2 min
i 20 sek.

ok. 9-11 min

KOD PRODUKTU: **F3889AA**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Wegetariański makaron w stylu tajskim

- Kwintesencja kuchni tajskiej – gotowa bezmięсна propozycja lub doskonała baza do własnych, bardziej złożonych dań.
- Staranne doprawienie oszczędzające czas w kuchni.



WEGETARIAŃSKI

ok. 11 min 140 °C
60% pary

ok. 3-4 min
1800 W

ok. 2 min
i 20 sek.

ok. 12-14 min

KOD PRODUKTU: **F3389G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Spätzle z grzybami

- Klasyczne kluski o nieregularnym kształcie, delikatne i sprężyste.
- Charakterystyczna nuta imbiru, kozieradki i gałki muszkatołowej.
- Bogactwo warzyw – pieczarki, cebula, brokuły, marchew i zielona fasolka szparagowa.



WEGETARIAŃSKI

ok. 11-13 min 160 °C
termoobieg

ok. 4 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 10-12 min

KOD PRODUKTU: **F3485G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg





Burger szpinakowy

- Starannie dobrane połączenie szpinaku, ziemniaków i fasoli.
- Delikatny akcent mozzarelli dopełniający kompozycję.
- Idealny rozmiar do małych bułek.



WEGETARIAŃSKI



ok. 8-10 min
210 °C



ok. 4-5 min
170 °C



ok. 1 min
i 40 sek.



ok. 6-8 min

KOD PRODUKTU: F16820

ok. 43 sztuki x ok. 70 g = 3 kg



Burger z grillowanych warzyw

- Burger z dużymi kawałkami grillowanej cukinii, papryki i bakłażana.
- Z dodatkiem dwóch rodzajów sera: cheddar i mozzarella oraz suszonych pomidorów.
- Charakterystyczny, nieregularny kształt burgera z zachowaną średnicą 12,5 cm.



WEGETARIAŃSKI



ok. 12 min
220 °C 20% pary



ok. 2-3 min
180 °C



ok. 6-8 min



ok. 2 min i 5 sek.

KOD PRODUKTU: F1584A

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



Burger buraczkowy

- Wyrazisty smak dzięki dużym kawałkom buraka.
- Pikantna nuta sambalu oelek i kminu rzymskiego.
- Dwa warianty gramatury – przygotuj jako kotlet lub klasyczny burger.



WEGAŃSKI

ok. 70 g



ok. 11-12 min
230 °C



ok. 8 min



ok. 4-5 min
170 °C



ok. 1 min
i 40 sek.

KOD PRODUKTU: F15830

ok. 43 sztuki x ok. 70 g = 3 kg

ok. 130 g

NOWOŚĆ



ok. 11-12 min
230 °C



ok. 8 min



ok. 4-5 min
170 °C



ok. 1 min
i 40 sek.

KOD PRODUKTU: F1582G

ok. 23 sztuki x ok. 130 g = 3kg

Burger „Chilli con Quinoa”

- Kompozycja komosy ryżowej z dwoma rodzajami fasoli.
- Wyrazisty, meksykański charakter dzięki paście chilli oraz kminowi rzymskiemu.
- Warzywna alternatywa dla klasycznych dań kuchni Tex-Mex.



WEGAŃSKI



ok. 12 min
220 °C 20% pary



ok. 2-3 min
180 °C



ok. 6-8 min



ok. 2 min i 5 sek.

KOD PRODUKTU: F1581A

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





Roślinne klopsiki, ok. 63 g

- Wegańska kompozycja o mięsny posmaku i wysokiej zawartości białka.
- Starannie dobrane składniki: cebula, białko pszenne i słonecznikowe oraz pieczarki.
- Aromat świeżo zebranych ziół – szczypiorku i pietruszki nadający domowy charakter.



WEGAŃSKI



ok. 8-10 min
210 °C 90% pary



ok. 8-10 min



ok. 8-10 min

KOD PRODUKTU: F1492A

ok. 47 sztuk x ok. 63 g = 3 kg



Roślinny hamburger, ok. 110 g

- Wegański burger bogaty w białko dzięki kompozycji pieczarek i teksturowanego białka pszennego.
- Wstępnie podsmażany dla szybkiego i wygodnego przygotowania.



WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
210 °C 90% pary



ok. 5-6 min



ok. 3-4 min
185 °C

KOD PRODUKTU: F1490A

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

Roślinny sznycel

- Na bazie skorzonery z dodatkiem pieczarek.
- Wzbogacony odtłuszczonymi nasionami konopi.
- Trzy gramatury pozwalające na różnorodne zastosowanie - od przekąski po danie główne.



WEGAŃSKI

ok. 60g



ok. 6-8 min
250 °C



ok. 4-6 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 1 min
i 50 sek.

KOD PRODUKTU: F1194A

ok. 50 sztuk x ok. 60 g = 3 kg

ok. 110g



ok. 8-10 min
250 °C



ok. 6-8 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 2 min
i 50 sek.

KOD PRODUKTU: F1195A

ok. 22 sztuki x ok. 110 g = 2,5 kg

ok. 150g



ok. 8-10 min
250 °C



ok. 6-8 min



ok. 3-4 min
185 °C



ok. 3 min

KOD PRODUKTU: F1196A

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

Roślinny burger à la ryba, ok. 75 g

- Innowacyjne połączenie skorzonery i chlebowca różnolistnego (jackfruit).
- Bez dodatku soi.



WEGAŃSKI



ok. 6-8 min
250 °C



ok. 4-6 min



ok. 1 min i 50 sek.

KOD PRODUKTU: F1190A

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





Ryż z warzywami i kurczakiem

- Gotowe danie z soczystym kurczakiem i aromatycznym ryżem.
- Starannie dobrana mieszanka warzyw – brokuły, cukinia, papryka.
- Azjatycka inspiracja podkreślona nutą kurkumy, pikantnej papryczki chilli i dodatkiem dzikiego czarnego ryżu.



ok. 11 min 160 °C
30% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 12-14 min

KOD PRODUKTU: **F3382G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

Bami goreng

- Kompozycja w stylu orientalnym z grzybami mun i pędami bambusa.
- Aromatyczna kolendra i mieszanka azjatyckich przypraw nadają wyrazisty smak.
- Kompletnie danie wegańskie gotowe do podania w mgnieniu oka.



ok. 12 min
210 °C 90% pary

ok. 3 min

ok. 10-12 min

ok. 4 min 1800 W

KOD PRODUKTU: **F3580A**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Nasi goreng

- Wyjątkowa receptura z kielkami fasoli mung i pędami bambusa.
- Danie inspirowane stylem azjatyckim: delikatne curry i intensywny sos sojowy.
- Gotowa propozycja dania azjatyckiego, która nie wymaga długiego przygotowania.



ok. 9 min 160 °C
30% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 10-12 min

KOD PRODUKTU: **F3080G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Makaron penne z kurczakiem „Primo pasta”

- Idealne proporcje mięsa, makaronu i dodatków.
- Delikatna nuta papryki chili dodająca charakteru.
- Błyskawiczne przygotowanie kompletnego dania.



ok. 8-10 min 160 °C
25% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 2 min
i 40 sek

ok. 8-10 min

KOD PRODUKTU: **F3983G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



MSC Paella Olé

- Danie w stylu hiszpańskim na bazie ryżu z dodatkiem ryb, kurczaka, małż i krewetek.
- Ryż zabarwiony szafranem nadający autentyczny charakter.
- Szybkie gotowe rozwiązanie, idealne na imprezy masowe i catering.



ok. 12 min 160 °C
25% pary

ok. 4 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 11-13 min

KOD PRODUKTU: **F3682A**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg

MSC Kawałki ryby z warzywami

- Soczyste kawałki mintaja w aksamitnym, aromatycznym sosie rybnym.
- Kolorowa kompozycja warzyw – kalafior, marchew, fasolka szparagowa i ziemniaki.
- Gotowe danie, idealne do szybkiego przygotowania, np. w punktach żywienia zbiorowego.



ok. 10 min
200 °C z parą

ok. 4 min
1800 W

ok. 3 min

ok. 10-12 min

KOD PRODUKTU: **F3184G**

6 opakowań x 1500 g = 9 kg



Bazylia



WEGAŃSKI

KOD PRODUKTU: F1833AA

6 sztuk x 500 g = 3 kg



Koper



WEGAŃSKI

KOD PRODUKTU: F1835AA

6 sztuk x 500 g = 3 kg



Pietruszka



WEGAŃSKI

KOD PRODUKTU: F1832AA

6 sztuk x 500 g = 3 kg



KOD PRODUKTU	NAZWA PRODUKTU	KOD EAN	PAKOWANIE	LICZBA KARTONÓW NA WARSTWIE	LICZBA KARTONÓW NA PALECIE
RYBY					
F6868O	Filety z mintaja „Excellent”	5905009020019	ok. 28 szt. x ok. 185 g = 5,18 kg	12	120
F6849O	30 Paluszków rybnych	5900972010265	5 op. x ok. 30 szt. x ok. 30 g = 4,5 kg	32	192
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
F6272G	MSC Fish nuggets „Original”	4024776011028	3 op. x 1000 g = 3 kg	12	120
F6878A	MSC Paluszki rybne XXL	4024776007106	ok. 100 szt. x ok. 60 g = 6 kg	10	80
F6182O	Burger rybny z fileta	5900972005919	ok. 33 szt. x ok. 90 g = 3kg	12	156
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
F6664G	Panierowane porcje z mintaja „ogonki”	4024776007694	ok. 67 szt. x ok. 90 g = 6,03 kg	10	100
F6874GA	MSC Panierowany filet rybny, ok. 75 g	4024776009612	ok. 80 szt. x ok. 75 g = 6 kg	10	120
6565GA	MSC Panierowane filety z morskczuka, ok. 120 g	4024776000909	ok. 40 szt. x ok. 120 g = 4,8 kg	12	132
F6892A	MSC Ryba z pieca z sosem brokuutowym	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

RYŻE, MAKARONY I KASZE

F3063G	Mieszkanka białego i dzikiego ryżu	4024776002415	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	72
F1080G	Biały ryż długozłarnisty	4024776004495	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	63
F3081G	Mieszkanka 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
F1282GA	Kasza pęczak z warzywami	4024776000763	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1786G	Kasza kuskus z warzywami	4024776003412	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	63
F1081GA	Kasza bulgur z warzywami	4024776011301	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1651G	Mieszkanka komosy ryżowej z żurawiną	4024776011349	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F1051O	Zielony makaron	5900972003366	4 op. x 1000 g = 4 kg	9	72
F1061O	Tortelloni z ricottą i szpinakiem	5900972003403	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	54
F1058O	Gnocchi	5900972010807	8 op. x 1000 g = 8 kg	9	63
F1055O	Spätzle	5900972009672	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	63

WARZYWA

F1661G	Warzywa „Letni ogród”	4024776001944	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	64
F1784G	Warzywa w stylu rustykalnym	4024776006475	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F1582G	Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim	4024776001920	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

OWOCE

F2383O	Owoce w kisielu	5905009026141	6 szt. x 1500 g = 9 kg	8	64
F2982A	Sałatka owocowa	4024776888156	6 szt. x 1500 g = 9 kg	8	72

DANIA WEGETARIAŃSKIE

F3582G	Wegańskie Bami Goreng	4024776007755	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	45
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
F3481A	Warzywa z ryżem w stylu azjatyckim	4024776009490	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3985G	Penne w stylu śródziemnomorskim	4024776000527	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F3389G	Wegetariański makaron w stylu tajskim	4024776002088	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
F1583O	Burger buraczkowy, ok. 70 g	5900972003175	ok. 43 szt. x ok. 70 g = 3 kg	12	156
F1582O	Burger buraczkowy, ok. 130 g	5900972003168	ok. 23 sztuki x ok. 130 g = 3kg	10	120
F1682O	Burger szpinakowy	5900972003182	ok. 43 szt. x ok. 70 g = 3 kg	12	156
F1584A	Burger z grillowanych warzyw	4024776008479	ok. 25 szt. x ok. 120 g = 3 kg	19	228
F1581A	Burger „Chilli con Quinoa”	4024776008486	ok. 25 szt. x ok. 120 g = 3 kg	19	228
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
F1190A	Roślinny burger à la ryba, ok. 75 g	4024776011172	ok. 40 sztuk x ok. 75 g = 3kg	12	156

DANIA Z MIĘSEM

F3382G	Ryż z warzywami i kurczakiem	4024776001449	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3080G	Nasi goreng	4024776308005	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3682A	MSC Paella Olé	4024776007212	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	72
F3580A	Bami goreng	4024776009513	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	45
F3983G	Makaron penne z kurczakiem „Primo pasta”	4024776001005	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F3184G	MSC Kawałki ryby z warzywami	4024776007267	6 op. x 1500 g = 9 kg	8	64

ZIOŁA

F1833AA	Bazylia	4024776002330	6 szt. x 500 g = 3 kg	10	120
F1832AA	Pietruszka	4024776002224	6 szt. x 500 g = 3 kg	10	120
F1835AA	Koper	4024776002361	6 szt. x 500 g = 3 kg	10	120



Odwiedź naszą stronę internetową www.frostafoodservice.pl, zapisz się do newslettera i bądź na bieżąco z najnowszymi informacjami o produktach oraz promocjach naszej firmy.

Polska Północna:

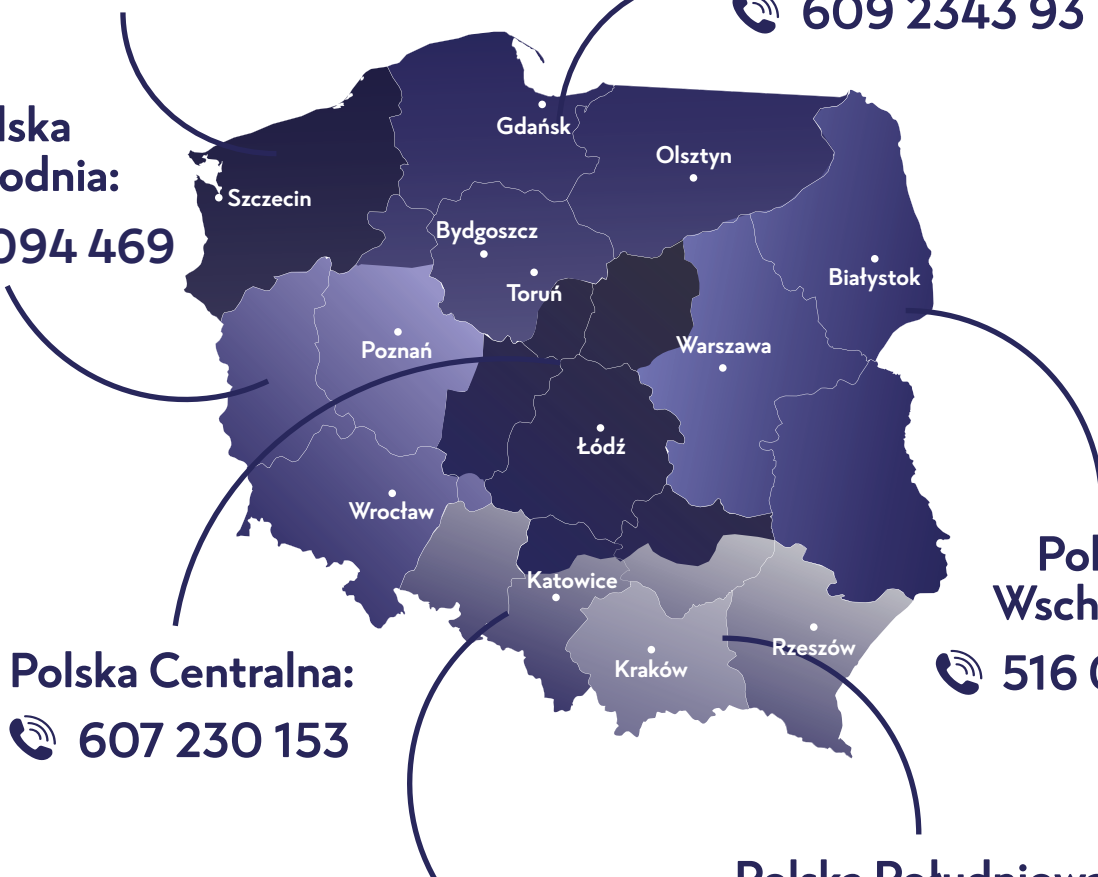
☎ 785 082 787

Polska Północna:

☎ 609 2343 93

**Polska
Zachodnia:**

☎ 785 094 469



Polska Centralna:

☎ 607 230 153

**Polska
Wschodnia:**

☎ 516 058 870

Polska Południowa:

☎ 609 231 089

Polska Południowa:

☎ 885 300 813

Zaufaj ekspertom FRoSTA Foodservice –
pozwól naszym przedstawicielom
zaprezentować rozwiązania, które
zoptymalizują Twoją gastronomię
i przyciągną gości wyjątkową ofertą.

FRoSTA sp. z o.o. – ul. Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz, Polska
tel.: +48 52 657 08 36 E-Mail: foodservice@frosta.pl
www.frostafoodservice.pl

