

GASTRONOMICZNE ROZWIĄZANIA JUTRA

IKONY
STREET FOODU
W INSPIRUJĄCEJ RYBNEJ
I WARZYWNEJ ODSŁONIE



FROSTA
FOOD
SERVICE

MAGNES NA ZADOWOLONYCH GOŚCI

Witaj w świecie kulinarnych podróży FROSTA Foodservice!

Nasz najnowszy katalog to zaproszenie do odkrywania wyjątkowych smaków, które zamienią Twoją sezonową ofertę w prawdziwe wakacyjne przeżycie dla gości Twojej gastronomii. Każdy przepis został starannie opracowany, aby łączyć najwyższą jakość z łatwością przygotowania, nawet w szczytce gwarne go sezonu.

Wiemy, z jakimi wyzwaniami mierzysz się każdego lata: nieprzewidywalną liczbą gości, trudnościami w zatrudnieniu wykwalifikowanego personelu i rosnącymi oczekiwaniami gości Twojej gastronomii. Właśnie dlatego stworzyliśmy kolekcję rybnych i warzywnych propozycji, które nie tylko ułatwią pracę Twojemu zespołowi, ale także doskonale odpowiadzą na letnie preferencje konsumentów szukających lżejszych i ekonomicznych, a jednocześnie pysznych dań.

Od nadmorskich smaków po inspiracje z całego świata – nasze rozwiązania pomogą wyróżnić się Twojej gastronomii, zwiększyć zysk (foodcost do 30%) i stworzyć ofertę, która nie tylko przyciągnie klientów, ale sprawi, że zabiorą ze sobą zarówno wspomnienia z wakacji, jak i niezapomniane doświadczenia smakowe.

**ZACZNIJ SEZON Z ROZWIĄZANIAM, KTÓRE SĄ SMACZNE
I PROSTE - WŁAŚNIE TAKIMI, JAKICH SZUKA NOWOCZESNA
DOCHODOWA GASTRONOMIA.**

**Wyróżnij się wakacyjnym menu,
które zostanie zapamiętane.**

ODMIENIONY WYSPIARZ

**KLASYCZNE POŁĄCZENIE
ZŁOCISTEJ RYBY I CHRUPIAĄCYCH FRYTEK
W NOWOCZESNYM WYDANIU**

Fish&Chips w dwóch odsłonach:

**Klasyczny filet z mintaja „Excellent”
z majonezem gochugaru
oraz frytkami**

SKŁADNIKI:

- Filety z mintaja „Excellent” ok. 185 g
- Frytki stekowe ok. 150 g
- Majonez gochugaru:
- 2 łyżki koreańskiej pasty gochugaru
- 2 ząbki czosnku
- 250 ml majonezu
- 1 łyżeczka oleju sezamowego

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Wydobądź pełnię smaku z naszych filetów, przygotowując je w tradycyjnej frytownicy lub dla zdrowszej alternatywy w piecu konwekcyjnym. Zrewolucjonizuj klasykę, zamieniając zwykłe frytki na wyraziste frytki stekowe lub egzotyczne bataty. Pożegnaj się z banalnym sosem tatarskim i powitaj nowoczesne, intrygujące majonezy, które przeniosą Twoich gości w kulinarną podróż!

**Idealny
na większy
apetyt**

**Super
chrupkość
dostępna w
trzech różnych
rozmiarach**

**Filet w chrupiącej panierce
z frytkami z batatów
i majonezem mango**

SKŁADNIKI:

- Filety rybne w chrupiącej panierce (100 g/150 g/190 g)
- Frytki z batatów ok. 150 g
- Majonez mango:
- 1 dojrzałe mango lub mango z puszki
- 250 ml majonezu
- 1 łyżeczka Tabasco

KALIFORNIJSKI ZEN

KOLOROWA MISKA Z NUGGETSAMI, WARZYWAMI
I AWOKADO W HARMONIJNYM BALANSIE SMAKÓW

Bowl z rybnymi nuggetsami,
pikantnym colesławem i warzywami

Wygodne do serwowania
w opcji na wynos i dowóz

Świetnie smakuje
z różnorodnymi
sosami

SKŁADNIKI:

- MSC Fish Nuggets Original
- Warzywa: awokado i fasola edamame

Pikantny colesław:

- 60 g czerwonej kapusty
- 60 g białej kapusty
- 50 g marchewki
- 1 zielone chilli
- 1 pęczek kolendry

Sos:

- 250 ml majonezu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka octu jabłkowego
- ½ łyżeczki mielonego kuminu
- 1 łyżeczka cukru
- Sól i pieprz do smaku

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Rozgrzej nasze soczyste nuggetsy rybne do złocistej perfekcji na gorącym tłuszczu lub w piecu. To one są gwiazdą tego kalifornijskiego bowla! Otocz je pikantnym, piklowanym colesławem, który doda kompozycji charakteru i świeżości. Całość dopełnij kremowym awokado i edamame, tworząc instagramową miskę pełną kontrastów smakowych i tekstur. Prawdziwy zen dla podniebienia w zaledwie kilka minut!

BOMBAJ MARIACHI

ZAWINIĘTY W TORTILLĘ
Z MANGO I KOLENDRĄ PALUSZEK,
KTÓRY ŁĄCZY WPŁYWY KULINARNE
Z RÓŻNYCH KONTYNETÓW.

Tacos z wyjątkowym paluszkiem rybnym
z salsą mango i kolendrą

SKŁADNIKI:

- MSC Paluszek rybny XXL (60 g)
- Świeże placki pszenno-kukurydziane lub chrupiące kukurydziane tacos

Majonez kolendrowy:

- 250 ml majonezu
- 150 g płatków migdałowych
- ½ pęczka kolendry
- 1 łyżeczka soku z limonki

Salsa mango:

- 2 dojrzałe mango
- 1 papryczka chilli
- 1 limonka
- 1 mała czerwona cebula
- Kilka listków kolendry
- Sól, pieprz

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Wyeksponuj imponujące, 60-gramowe paluszki rybne, przygotowując je do perfekcyjnej chrupkości we frytownicy. Zawiń te wyjątkowe giganty w lekko podgrzaną tortillę, tworząc niecodzienny street food z charakterem. Wzbogać kompozycję egzotyczną salsą mango, która wniesie tropikalną słodycz oraz kremowym sosem kolendrowym z nutą migdałów, dodającym orientalnej głębi. To kulinarna fuzja Meksyku i Indii, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy, szukających nowych doznań smakowych!



Do mniejszych
placzków wybierz
wersję 30 g



Extra długie
i zawsze
chrupiące



Burger rybny w delikatnej panierce z sosem tatarskim

SKŁADNIKI:

- Burger rybny z fileta (90 g)
- Bułeczka hamburgerowa z sezamem i czarnuszką

Piklowana cebula

- 2 duże czerwone cebule
- 250 ml octu jabłkowego
- 1 ząbek czosnku
- 125 ml wody
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli

Sos tatarski

- 250 ml majonezu
- 2 ogórki konserwowe
- 2 łyżki piklowanej cebuli odsączonej z zalewy
- 2 łyżki cebulki prażonej
- Sól i pieprz

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Pozwól zabłysnąć naszemu burgerowi rybnemu w najprostszy sposób – rozgrzej piekarnik i bez kropli dodanego tłuszczu wyzyskaj perfekcyjnie wyważoną, delikatną panierkę skrywającą soczysty file! Połóż ten morski przysmak na świeżej bułce i ukończ kremowym sosem tatarskim, który idealnie dopełni subtelny smak ryby. Całość przełam intensywną, rubinową cebulą piklowaną, dodającą kompozycji charakteru i niepowtarzalnej świeżości.

MARYNARZ Z KLASĄ

**TRADYCYJNY SMAK MORZA
W ODŚWIEŻAJĄCEJ INTERPRETACJI BURGERA
Z DELIKATNĄ PANIERKĄ, KTÓRY ŁĄCZY KLASYKĘ
Z NOWOCZESNOŚCIĄ.**

Idealne
do mniejszej bułki

Klasyk z twistem
- bez grubej panierki

AMBASADOR ORIENTU

CZYLI DYPLMACJA SMAKÓW ZE WSCHODU,
DELIKATNY STEK RYBNY Z ZIOŁAMI NA MAKARONIE SOBA Z WARZYWAMI

Stek rybny z makaronem soba

SKŁADNIKI:

- Stek rybny z ziołami ok. 125 g
- Cieńki makaron z mąki gryczanej „Soba” ok. 80 g
- Liście lub łodygi brokuła
- Jajko

Piklowana rzodkiewka:

- 20 rzodkiewek
- 125 ml octu jabłkowego
- 1 łyżka cukru
- 1 i ½ łyżeczki soli
- 250 ml ciepłej przegotowanej wody

Zielone chilli

Sos do makaronu soba:

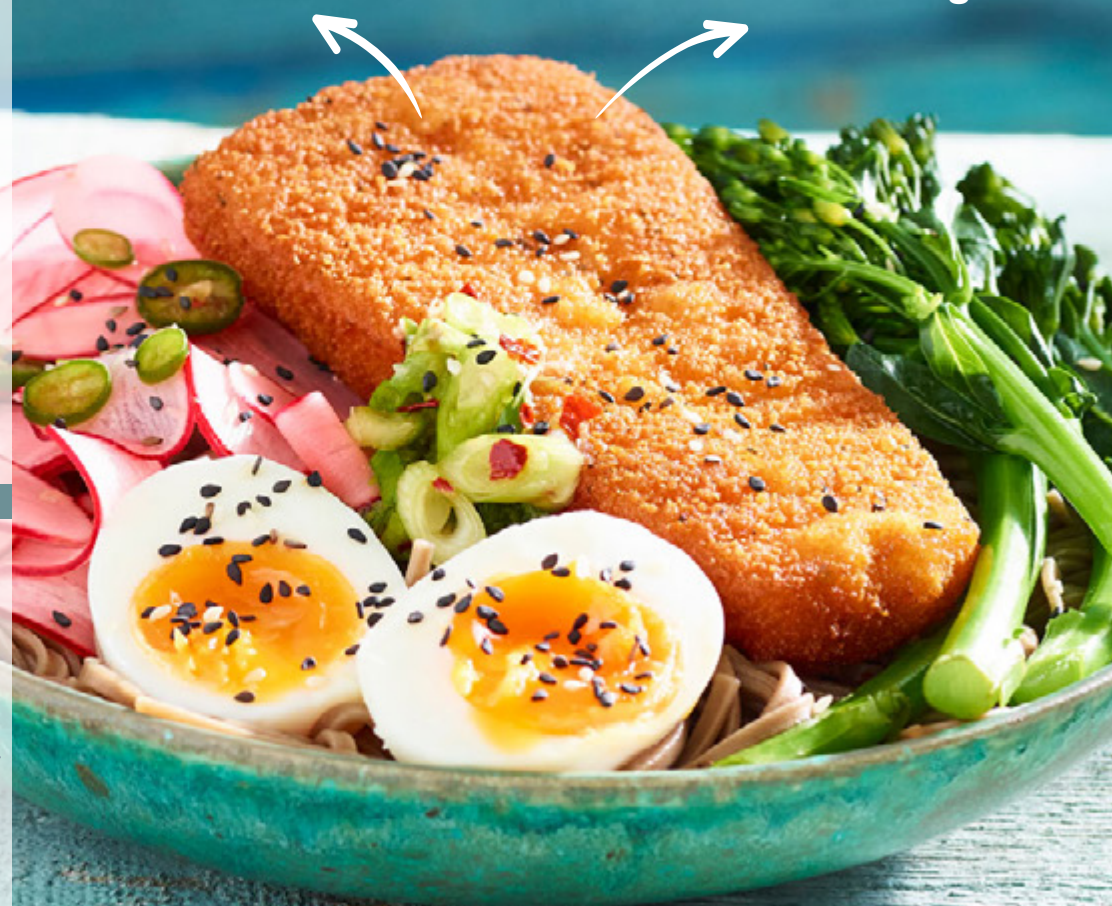
- 1 dymka
- 2 ząbki czosnku
- 2 kawałki tartego imbiru
- 3 łyżki octu ryżowego
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka oleju sezamowego
- Sok z ½ limonki
- Płatki papryki chilli

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Soczyste steki rybne z ziołami rozgrzej w piecu lub w frytownicy, pozwalając aromatycznym nutom rozwinąć się w pełni. Podaj na przygotowanym na twardo makaronie Soba wymieszanym w sosie, który stanowi doskonałe tło dla wyrazistego charakteru ryby. Kompozycję dopełnij chrupiącymi, kolorowymi warzywami i jajkiem z lekko płynnym żółtkiem. Zwieńcz całość orientalnym akcentem piklowanej rzodkiewki i sezamu, które dodadzą daniu niepowtarzalnej świeżości i kontrastu.

Aromatyczna
mieszanka ziół
w panierce wzbogaci
orientalne smaki

Doskonałe
do menu lunchowego



LUZACKI PURPURAK

CZYLI LETNI BURGER Z BURAKA I SOCZEWICY – LEKKI, WARZYWNY
I PEŁEN SMAKU. PASUJE DO SŁOŃCA, MORSKICH FAL
I DO SIELANKOWEGO NASTROJU.

Burger buraczkowy z pastą awokado i majonezem mango

SKŁADNIKI:

- Burger buraczkowy w wersji 70 g lub 130 g
- Bułka z sezamem

Pasta awokado:

- 2 dojrzałe awokado
- 1 czerwone chili
- ½ pęczka kolendry
- Sok z limonki
- Sól, pieprz

Majonez mango:

- 1 dojrzałe mango lub mango z puszki
- 250 ml majonezu
- 1 łyżeczka Tabasco

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Przygotuj buraczkowy burger w piecu dla delikatnej struktury lub na fryturze, gdy zależy Ci na chrupiącej teksturze! Duże kawałki buraka w środku zachwycą intensywnym smakiem, idealnie komponując się z sezamową bułką wysmarowaną od wewnątrz słodkawym majonezem z mango. Dopełnij kompozycję kremowym awokado z orzeźwiającymi nutami limonki, kolendry i pikantnego chilli, które wyniosą to danie na wyżyny wakacyjnych smaków!

Wybierz wersję
standardową
lub powiększoną



ŚWIEŻAK NA WAKACJACH

CZYLI RZEŚKA ZIELEŃ MUŚNIĘTA LETNIM SŁOŃCEM
- LEKKI BURGER ZE SZPINAKU I MOZZARELLI.

**Burger szpinakowy
z piklowaną marchewką
i sosem czosnkowym**

SKŁADNIKI:

- Burger szpinakowy ok. 70 g
- Bułeczka hamburgerowa typu brioche
- Piklowana marchewka
- Sos czosnkowy i świeży szpinak

Piklowana marchewka:

- 4 marchewki
- 1 ząbek czosnku
- 250 ml octu ryżowego
- 125 ml wody
- 1 łyżka soli
- 3 łyżki cukru

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Przenieś się w wakacyjną podróż smaków z naszym szpinakowym burgerem – wystarczy rozgrzać go w piekarniku, by kremowy ser wtopiony w delikatny szpinak utworzył aksamitną kompozycję, lekką jak letnia bryza! Ułóż tego zielonego podróżnika na lekko słodkawej, drożdżowej briosce, dodaj listki świeżego szpinaku, soczyste piklowaną marchewkę przywodzącą na myśl promienie letniego słońca oraz orzeźwiający sos czosnkowy, który wprowadzi wakacyjną świeżość do każdego kęsa.



Większy głód?
Dodaj drugiego
burgera

Z dodatkiem sera
mozzarella

KOWBOJ INCOGNITO

**CZYLI DZIKI ZACHÓD W ROŚLINNYM PRZEBRANIU
- WARZYWNY BURGER Z QUINOA I FASOLĄ.
JEST TO PIKANTNA ALTERNATYWA DLA MIŁOŚNIKÓW
KUCHNI TEX-MEX.**

**Burger meksykański
z grillowaną papryką i sosem tahini**

SKŁADNIKI:

- Burger Chilli con Quinoa (120 g)
- Bułka maślana z białym i czarnym sezamem

Sos tahini:

- 60 g pasty tahini
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy
- 3 łyżki wody
- 1 i ½ łyżeczki soku z cytryny
- ¼ łyżeczki kuminu
- Szczypta wędzonej papryki
- Sól, pieprz

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Pozwól piecowi wydobyć pikantną duszę naszego warzywnego rewolwerowca - w tej niepozornej kompozycji komosy ryżowej, czarnej i czerwonej fasoli drzemie prawdziwy teksański temperament! Umieść go na maślanej bułce z dwukolorowym sezamem i dopełnij kremowym sosem tahini z akcentami kuminu i wędzonej papryki.

Doskonały
wybór
do większych
bułek

Idealny solo lub jako
dodatek do burgera
wołowego

FLAMENCO SMAKU

**CZYLI WARZYWNA PASJA W ŚRÓDZIEMNOMORSKIM RYTMIE
- SOCZYSTY BURGER Z GRILLOWANYCH WARZYW INSPIROWANY
ŚRÓDZIEMNOMORSKIMI SMAKAMI**

**Burger z grillowanych warzyw
z pikantnym coleslawem i majonezem sriracha**

SKŁADNIKI:

- Burger z grillowanych warzyw (120 g)
- Bajgiel z sezamem

Majonez sriracha:

- 240 ml majonezu
- 2-3 łyżki sosu sriracha lub innego pikantnego sosu
- Siekane chili

Pikantny coleslaw:

- 30 g czerwonej kapusty
- 30 g białej kapusty
- 25 g marchewki
- 1 zielone chili
- 1 pęczek kolendry

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Pozwól burgerowi z grillowanych warzyw zatańczyć hiszpańskie flamenco w piecu, wydobywając żywiołowy charakter kukurzy, papryki i bakłażana! Umieść tę kolorową kompozycję na chrupiącym od wewnątrz bajglu z sezamem, a następnie dodaj rytmu dwoma kluczowymi akcentami: temperamentnym, dwukolorowym coleslawem z nutą kolendry i zielonego chili oraz ognistym majonezem sriracha z dodatkiem limonki.

Burger
wewnątrz
którego
kryją się dwa
rodzaje sera

Grillowy posmak
rozzańczy zmysły
smaku

ORIENTALNA TRIADA

**TRZY WARIACJE SMAKOWYCH BITESÓW
NA BAZIE AROMATYCZNEGO RYŻU.
GOTOWE W KILKA MINUT.**

**Idealnie ugotowany, sypki ryż
z marchewką, kukurydzą i brokułami,
serwowany z chrupiącymi kąskami
rybnymi oraz trzema sosami do wyboru.
Dla urozmaicenia wykorzystaj też
roślinne lub drobiowe nuggetsy.**

SKŁADNIKI:

- Mieszanek ryżu z warzywami lub Ryż z szafranem i warzywami ok. 100 g
- MSC Fish nuggets Original
- Roślinne nuggetsy à la ryba lub nuggetsy z kurczaka
- Sos sweet chili, słodki sos sojowy lub sos fistaszkowy

Sos fistaszkowy:

- 250 g masła orzechowego
- 5-6 łyżek sosu sojowego
- 2 łyżki soku z limonki
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka octu ryżowego
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 125 ml ciepłej wody
- Płatki chilli

SEKRET PRZYGOTOWANIA:

Stwórz orientalną ucztę w trzech odślonach, zaczynając od perfekcyjnej bazy – naszego ryżu z warzywami, który zawsze pozostaje sypki i idealnie doprawiony! Połącz go z chrupiącymi kąskami do wyboru: soczystymi rybnymi nuggetsami, delikatnymi kawałkami roślinnymi lub klasycznymi z kurczaka. Kompozycję dopełnij dedykowanym sosem: wyrazistym sweet chili, eleganckim słodkim sosem sojowym lub kremowym sosem fistaszkowym. Dla jeszcze większej ekstrawagancji, zamień klasyczny ryż z warzywami na wyrazisty, złocisty ryż barwiony kurkumą i szafranem z dodatkiem ekstrawaganckich warzyw.

Dla rybożerców

Dla mięsożerców

Dla roślinożerców

	WARTOŚCI ODŻYWCZE na 100 g					SPOSOBY PRZYGOTOWANIA			DANE LOGISTYCZNE									
	ENERGIA (KCAL)	TŁUSZCZ (G)	WĘGLOWODANY (G)	BIAŁKO (G)	SÓL (G)	FRYTOWNICA	PIEC KONWEKCYJNO -PAROWY	PIEC KONWEKCYJNO -MIKROFALOWY	LICZBA PRODUKTÓW W KARTONIE	WAGA 1 SZT (G)	WAGA 1 KARTONU (KG)	KARTONY NA WARSTWIE	KARTONY NA 1 PALECIE					
KALIFORNIJSKI ZEN	F6272G	EAN 4024776011028	MSC Fish Nuggets Original			169	6,9	13,2	13,1	0,67	4 min	8 min	1 min 50 s	3	1000	3	12	120
	Składniki: MINTAJ 70%, mąka (PSZENNA, kukurydziana), woda, olej rzepakowy, sól, JAJA w proszku, modyfikowana skrobia kukurydziana, mąka z GORCZYCY, cukier, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), skrobia PSZENNA, drożdże, dekstroza.																	
	F1198A	EAN 4024776000558	Wymień na: Roślinne paluszki à la rybne			212	11,2	15,3	7,4	1,13	3–4 min	10 min	x	100	30	3	12	156
Składniki: Skorzoneira 40 %, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, owoc chlebowca różnolistnego (jackfruit)(jackfruit, sól), woda, częściowo odtłuszczone sproszkowane nasiona konopi, kalafior 5 %, fasola borlotti 3 %, olej lniany, sól, substancja zagęszczająca metyloceluloza, sok cytrynowy z koncentratu, drożdże, przyprawy (papryka, kurkuma).																		
MARYNARZ Z KLASĄ	F6182O	EAN 5900972005919	Burger rybny z fileta			150	5,6	11,2	13,5	0,93	6–8 min	14–16 min	3 min	33	90	3	12	156
	Składniki: Składniki: Filety z MINTAJA 72 %, panierka sypka (mąka PSZENNA, sól, mąka ryżowa, czarny pieprz, drożdże), woda, olej słonecznikowy, mąka PSZENNA, skrobia z grochu, pietruszka 0,7 %, koncentrat soku z cytryny, sól, czarny pieprz.																	
ORIENTALNA TRIADA	F3081G	EAN 4024776001333	Mieszanka ryżu z warzywami			118	2,9	20,1	2,3	1,17	x	10 min	2 min 20 s	6	1500	9	8	72
	Składniki: Mieszanka gotowanego ryżu białego i dzikiego 66 % (woda, ryż biały, ryż dziki, sól), marchew 9 %, słodka kukurydza 9 %, brokuły 8 %, margaryna (tłuszcze roślinne (palmowy, kokosowy), woda, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, kwas: kwas cytrynowy), woda, pietruszka, sól, cukier, sok cytrynowy z koncentratu, warzywa w proszku (cebula, pasternak), maltodekstryna, przyprawy (lubczyk, kurkuma, pieprz, goździki, liść laurowy), olej rzepakowy, sproszkowane borowiki.																	
	F1053G	EAN 4024776003719	Wymień na: Ryż z szafranem i warzywami			108	4	15,5	2	1,32	x	10 min	2 min 20 s	10	1000	10	9	63
	Składniki: Ryż gotowany 49 % (woda, ryż, sól, przyprawy (kurkuma, szafran), zawiera olej słonecznikowy i/lub olej rzepakowy), cebula, pomidory, papryka czerwona, fasola Romano, groszek, MASŁO, zawiera olej słonecznikowy i/lub rzepakowy, sól, przecier pomidorowy, oliwa z oliwek, zioła (bazylia, tymianek, pietruszka), cukier, czosnek, LAKTOZA, przyprawy (lubczyk, macis (kwiat muskatołowy), goździki, jagody jałowca), por w proszku.																	
	F1193A	EAN 4024776011622	Roślinne nuggets à la ryba, około 20 g			157	7,5	10,7	6.1	1.47	3–4 min	4–5 min	x	100	30	3	12	132
	Składniki: Skorzoneira (46 %), owoc chlebowca różnolistnego (jackfruit) 11 %, mąka PSZENNA, woda, kalafior 5 %, częściowo odtłuszczone białko nasion konopi 5 %, olej słonecznikowy, fasola borlotti 3 %, sól, olej lniany 1 %, mąka kukurydziana, substancja zagęszczająca metyloceluloza, sok cytrynowy z koncentratu, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), cukier, dekstroza, drożdże.																	
	F6272G	EAN 4024776011028	MSC Fish Nuggets Original			169	6,9	13,2	13,1	0,67	4 min	8 min	1 min 50 s	3	1000	3	12	120
Składniki: MINTAJ 70%, mąka (PSZENNA, kukurydziana), woda, olej rzepakowy, sól, JAJA w proszku, modyfikowana skrobia kukurydziana, mąka z GORCZYCY, cukier, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), skrobia PSZENNA, drożdże, dekstroza.																		
LUZACKI PURPURAK	F1583O	EAN 5900972003175	Burger buraczkowy, około 70 g			155	5,5	20,6	4,5	0,68	4–5 min	8–10 min	1 min 40 s	43	70	3	12	156
	Składniki: Buraki 46 %, mąka z PSZENICY durum, soczewica brązowa 8 % (woda, soczewica brązowa), cebula, pomidory, olej rzepakowy, mąka PSZENNA, czosnek, sok pomidorowy, skrobia ziemniaczana, woda, pietruszka, sól, przyprawy (kmin rzymski, pieprz czarny), pasta chili (woda koncentrat pomidorowy, sól, papryka w proszku, ocet spirytusowy, chili, pieprz kajeński), drożdże.																	
	F1582O	EAN 5900972003168	Wymień na: Burger buraczkowy, około 130 g			155	5,5	20,6	4,5	0,68	4–5 min	8–10 min	1 min 40 s	23	130	3	10	120
Składniki: Buraki 46 %, mąka z PSZENICY durum, gotowana soczewica brązowa 8 % (woda, soczewica brązowa), cebula, pomidory, olej rzepakowy, mąka PSZENNA, czosnek, sok pomidorowy, skrobia ziemniaczana, woda, pietruszka, sól, przyprawy (kmin rzymski, pieprz czarny), pasta chili (woda, koncentrat pomidorowy, sól, papryka w proszku, ocet spirytusowy, chilli, pieprz kajeński), drożdże.																		
ODMIENIONY WYSPIARZ	F6776O	EAN 5900972006398	Filety rybne w chrupiącej panierce, około 100 g			204	9,7	15,5	13,2	0,75	5 min	16–18	2 min 20 s	60	100	6	16	112
	Składniki: Filety z MINTAJA 67 %, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże.																	
	F6868O	EAN 5905009020019	Filet z mintaja “EXCELLENT”			207	9,5	17,5	12,5	0,94	8 min	12 min	3 min	28	185	5,18	12	120
	Składniki: Filety z MINTAJA 58%, panier sypki (mąka PSZENNA, dekstroza, olej słonecznikowy, sól, drożdże, przyprawy (papryka, kurkuma)), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, sól, przyprawy, drożdże.																	
	F6968O	EAN 5905009020026	Wymień na: Filet z łososia “EXCELLENT”			221	10,9	15,8	14,5	0,72	8 min	12 min	3 min	28	185	5,18	12	120
Składniki: Filety z ŁOSOSIA 59 %, panier sypki (mąka PSZENNA, dekstroza, drożdże, olej rzepakowy, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), woda, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, sól, ekstrakt z przypraw, drożdże.																		
KOWBOJ INCOGNITO	F1581A	EAN 4024776008486	Burger “Chilli con Quinoa”			173	8,6	16,9	4,6	1,29	2–3 min	12 min	2 min 5 s	25	120	3	19	228
	Składniki: Gotowana komosa ryżowa 13 % (woda, komosa ryżowa), gotowana fasola czerwona 12 % (woda, fasola czerwona), gotowana fasola czarna 12 % (woda, fasola czarna), słodka papryka 12 %, kukurydza, smażona cebula (cebula, zawiera olej słonecznikowy i/lub olej rzepakowy), przecier pomidorowy, olej słonecznikowy, mąka z PSZENICY durum, przyprawy (papryka, kmin rzymski, pieprz kajeński) sól, substancja zagęszczająca metyloceluloza, woda, cukier, pasta chili (woda, przecier pomidorowy, sól, papryka, ocet spirytusowy, chili, pieprz kajeński), czosnek.																	
BOMBAJ MARIACHI	F6878A	EAN 4024776007106	MSC Paluszki rybne XXL			180	8,3	11,9	14,2	0,56	4–6 min	10 min	1 min 50 s	100	60	6	10	80
	Składniki: Filety z MINTAJA 74 %, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, woda, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże.																	
	F6849O	EAN 5900972010265	Wymień na: 30 Paluszków rybnych			208	10	16,9	12	0,9	3–5 min	15–17	1 min 20 s	30	30	4,5	32	192
Składniki: Filet z RYB białych 57 % (A – mintaj, B – czarniak, D – morszczuk, K – miruna, patrz nadruk z boku kartonika), mąka PSZENNA, woda, olej rzepakowy, sól, drożdże, przyprawy.																		
FLAMENCO SMAKU	F1584A	EAN 4024776008479	Burger z grillowanych warzyw			188	13,8	9,8	4,7	1,52	2–3 min	12 min	2 min 5 s	25	120	3	19	228
	Składniki: Kukinia 27 %, smażona czerwona papryka (czerwona papryka, olej słonecznikowy), baktaiżan 14 %, SER 9 % (CHEDDAR, MOZZARELLA), olej roślinny (słonecznikowy, rzepakowy), mąka z PSZENICY durum, suszone pomidory (pomidory, woda, sól), przecier pomidorowy, zioła (bazylia, pietruszka), oliwa z oliwek, woda, cukier, czosnek, substancja zagęszczająca metyloceluloza, sól wędzona (sól, dym wędzarniczy), sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy (czarny pieprz, lubczyk, kurkuma, goździki, liść laurowy),warzywa w proszku (cebula, pasternak, marchew), maltodekstryna, sproszkowane borowiki.																	
AMBASADOR ORIENTU	F6763K	EAN 5905009023102	MSC Steki rybne z ziołami			180	7,5	13,8	14	1,07	5 min	x	x	26	125	3,25	12	216
	Składniki: Filety z RYB białych 71%, panierka sypka 11% (mąka PSZENNA, sól, papryka mielona, drożdże), olej rzepakowy, mąka PSZENNA, woda, skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, sól, zioła (oregano, tymianek).																	
ŚWIEŻAK NA WAKACJACH	F1682O	EAN 5900972003182	Burger szpinakowy			183	7,6	20,3	7	1,24	4–5 min	8–10 min	1 min 40 s	43	70	3	12	156
	Składniki: Warzywa 56 % (szpinak 28 %, ziemniaki, czerwona fasola (woda, czerwona fasola), cebula), mąka PSZENNA, mąka z PSZENICY durum, SER MOZZARELLA 7 %, olej rzepakowy, JAJA, czosnek, skrobia ziemniaczana, sól, bazylia, pieprz czarny, drożdże, gałka muskatołowa.																	



MASZ PYTANIA?

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI,
ABY OTRZYMAĆ PEŁNĄ OFERTĘ
PRODUKTÓW I ROZWIĄZAŃ
DLA TWOJEGO BIZNESU.



DANE KONTAKTOWE:



foodservice@frosta.pl



www.frostafoodservice.pl



[FRoSTAFoodservicePL](https://www.linkedin.com/company/FRoSTAFoodservicePL)



[frosta-foodservice-polska](https://www.facebook.com/frosta-foodservice-polska)