

FROSTA

FOOD
SERVICE

ŚNIADANIOWA MAPA SUKCESU

PRAKTYCZNE INSPIRACJE DLA NOWOCZESNEJ
GASTRONOMII HOTELOWEJ



FROSTA Foodservice jako fundament: twórz niepowtarzalne śniadania, które przyciągają gości

W dynamicznym świecie gastronomii hotelowej każdego ranka mierzysz się z tym samym wyzwaniem – jak zachwycić gości wyjątkowymi śniadaniem przy jednoczesnej optymalizacji czasu i kosztów?

WYZWANIA: Nieprzewidywalna liczba gości, rotacja personelu i brak wykwalifikowanych pracowników kuchennych jest niestety codziennością. Tymczasem badania pokazują, że to właśnie jakość śniadania często decyduje o całościowej ocenie pobytu – jedno nieudane może przekreślić nawet najlepsze wrażenia z pobytu w luksusowym pokoju.

ZAGROŻENIE: W erze opinii online niezadowolenie z jakości śniadań staje się realnym ryzykiem, mogącym wpłynąć na renomę i rentowność Twojego obiektu.

ROZWIĄZANIE: Rozumiemy wyzwania, z którymi się mierzysz, dlatego nasze produkty łączą najwyższą jakość z niezrównaną łatwością przygotowania, umożliwiając nawet osobom o podstawowych umiejętnościach kulinarnych serwowanie dań, które zachwycą gości.



PRODUKTY: Od wyjątkowo smacznych owoców dostępnych przez cały rok, przez perfekcyjnie przygotowane warzywa, po idealnie ugotowany ryż – każdy produkt został opracowany, by wspierać Cię w codziennej pracy.

PRZEPIS NA SUKCES: Inspiracje z tego katalogu mogą zainicjować kulinarną transformację, dzięki której śniadania w Twoim hotelu staną się powodem powrotu gości, a nie ich frustracji.

Postaw na bazę od FROSTA Foodservice:

kluczowe składniki wyjątkowych śniadań.

KORZYŚCI Z WYBORU SPRAWDZONYCH ROZWIĄZAŃ OD FROSTA FOODSERVICE

WYSOKA JAKOŚĆ ŚNIADAŃ

Niezależnie od umiejętności personelu

ZWIĘKSZENIE RENTOWNOŚCI

Optymalizuje wykorzystanie zasobów

WYRÓŻNIAJĄCA SIĘ OFERTA

Wyróżnia ofertę śniadaniową poprawiając satysfakcję gości



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Usprawnia proces przygotowania
Oszczędza cenny czas w kuchni

REDUKCJA ODPADÓW

Minimalizuje straty żywności
i koszty związane z odpadami

PEWNOŚĆ PLANOWANIA

Twoje menu bez sezonowych ograniczeń

KALIMERA, KYRIOS JOGURT

Musli
z owocami

Jogurt z musli z owocami w kisielu

Aksamitny jogurt naturalny jest serwowany w towarzystwie chrupiącej granoli, otulony intensywnym kisiem z czarnych i czerwonych porzeczek, wiśni, truskawek i malin. Soczyste jagody i jeżyny dopełniają kompozycję, tworząc idealną harmonię tekstur i głębokich, owocowych smaków dla wymagających podniebień. Wzbogać mieszankę orzechami, tworząc energetyczny posiłek na dobry początek dnia.

Produkty FRoSTY Foodservice użyte w przepisie:

- Musli z owocami
- Owoce w kisielu

FRoSTA Chef poleca:

- Wykorzystaj owsiankę jako bazę do przygotowania oryginalnych racuchów lub knedli z owsianym farszem.

Mieszanka owoców
o kwaśnym i wyrazistym
smaku

7 owoców
w jednym
produkcie

GOOD MORNING,

SIR PANCAKE

Pancakes z sałatką owocową

Puszyste naleśniki o aksamitnej konsystencji, serwowane z kolorową kompozycją mrożonych owoców – idealne rozwiązanie na każdy miesiąc roku bez względu na sezon. Oferują niezmiennie doskonały smak, jędrną konsystencję i kompozycję, która cieszy oko swoją kolorystyką.

Produkty FRoSTY Foodservice użyte w przepisie:

- Sałatka owocowa

Zawsze jędrne i wypieckowane
– po prostu smaczne

Soczyste owoce
niezależnie
od sezonu



FRoSTA Chef pleca:

- Zalej sałatkę z owoców galaretką, tworząc kolorową, uwielbianą przez najmłodszych przekąskę.
- Zblenduj porcję mieszanki owocowej z bananem, kefirem lub mlekiem roślinnym, uzyskując kremowy, orzeźwiający napój – idealny na początek dnia.

BONJOUR, MADAME BRIOCHE

Brioszka z owocowym kisielem i kremem mascarpone

Pyszna bułeczka o maślanym aromacie, której doskonałym dopełnieniem jest aksamitny kisiel owocowy. Głęboki smak czarnych i czerwonych porzeczek, wiśni oraz jagód tworzy perfekcyjny kontrast dla delikatnej brioszki, prażonych migdałów i kremowego mascarpone.

Produkty FROSTA Foodservice użyte w przepisie:

- Owoce w kisielu

Pyszne, świeże owoce
o każdej porze roku

Idealny zamiennik mała
apetycznych owoców z puszki

FROSTA Chef poleca:

- Zblenduj owoce w kisielu, uzyskując słodki, aromatyczny sos idealny do naleśników, galaretek czy deserów na bazie twarogu.

NÎ HẢO, MR. RYŻANG

Miniporcje ryżowe z różnymi dodatkami

Elegancka kolekcja pięciu miniaturowych deserów ryżowych, każdy o innym charakterze: orientalne mango sticky rice, delikatny ryż z owocami w kisielu, orzeźwiająca sałatka owocowa z ryżem, kremowy ryż na mleku z nutą cynamonu oraz klasyczny ryż zapiekany z karmelizowanym jabłkiem.

- Produkty FRoSTY Foodservice użyte w przepisie:
- Owoce w kisielu
- Sałatka owocowa
- Biały ryż długoziarnisty

Biały ryż
długoziarnisty

Sałatka
owocowa

Od zamrażarki
do bufetu w dwie minuty

FRoSTA Chef poleca:

- Przygotuj większą porcję ryżu w piecu konwekcyjno-parowym.
- Wykorzystaj gotowe mieszanki ryżu lub kuskusu z warzywami do sałatek.

Zawsze sypki,
nieprzywierający,
idealnie posolony ryż

Owoce w kisielu

CIAO, SPINACCHINO

Burger szpinakowy z jajkiem

sadzonym na minigofrach

Wyrafinowany burger z delikatnego szpinaku i kremowej mozzarelli jest zwieńczony idealnie smażonym jajkiem o płynnym żółtku. Podany na chrupiących minigofrach, które dodają nieoczekiwanego akcentu słodczy do tej wykwintnej kompozycji.

Produkty FRoSTY Foodservice użyte w przepisie:

- Burger szpinakowy

FRoSTA Chef poleca:

- Zastąp klasyczne jajko sadzone kremową jajecznicą ze szczypiorkiem i parmezanem.
- Owiń burgera szpinakowego plasterkami chrupiącego boczku i polej orzeźwiającym sosem jogurtowo-miętowym.

Od śniadania
po lunch – jeden
produkt, wiele
możliwości

Z dodatkiem sera
mozzarella

HOLA, SEÑORA QUINOA

Sałatki z komosą ryżową

Dwie interpretacje gotowanej komosy ryżowej w roli głównej: pierwsza z soczystym grillowanym kurczakiem pod aksamitnym sosem orzechowym, druga z kremową fetą i chrupiącymi rzodkiewkami. Wystarczy tylko 2 minuty, by cieszyć się smakiem naszej gotowej, perfekcyjnie doprawionej mieszanki, stanowiącej doskonałą bazę zarówno dla wytrawnych, jak i słodkich kreacji kulinarnych.

Produkty FROSTA Foodservice użyte w przepisie:

- Mieszanka komosy ryżowej z żurawiną

FROSTA Chef poleca:

- Wykorzystaj komosę jako bazę do małych sufletów zapiekanych w kokilkach.
- Komosa ryżowa z żurawiną będzie też znakomitą nadzieniem do wytrawnych naleśników.

Słodka, suszona
żurawina – drobny
szczegół, który dodaje
wyrafinowanego smaku



Z dodatkiem kuskusu
oraz małych różyczek
brokułów

GUTEN MORGEN, HERR KLUSEK

Spätzle z jajecznicą, boczkiem i szczypiorkiem

Tradycyjne kluseczki z pszenicy durum serwowane w towarzystwie kremowego sosu na bazie jajek, chrupiącego boczku i świeżego szczypiorku – jest to klasyka kuchni alpejskiej w eleganckiej odsłonie. Łączy delikatność jajecznej bazy z wyrazistością dodatków.

Produkty FRoSTY Foodservice użyte w przepisie:

- Spätzle

Kluski sprawdzą się
także w wersji
na słodko

Gotowe, lekko
posolone kluski
z pszenicy
durum

FRoSTA Chef poleca:

- Zamień boczek na suszone pomidory, tworząc sycącą, beźmięsną alternatywę z aromatycznymi kluskami.
- Dodaj kluski do mlecznych zup, tworząc pożywny poranny posiłek.

SHALOM, GVERET SHAKSHUKA

Szakszuka z grillowanymi warzywami i chorizo

Inspirowane kuchnią Bliskiego Wschodu jajka, które są zatopione w aromatycznym sosie pomidorowym, wzbogacone starannie grillowanymi warzywami o głębokim smaku. Żółta i zielona cukinia, intensywna czerwona papryka oraz bakłażan, przygotowane w stylu hiszpańskim, nadają daniu niepowtarzalny charakter, który dopełnia pikantny akcent chorizo.

Produkty FROSTA Foodservice użyte w przepisie:

- Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim

Koniec z długą
obróbką jarzyn

Mistrzowsko
pokrojone
i zgrillowane
warzywa

FROSTA Chef poleca:

- Przygotuj omlet z grillowanymi warzywami posypany twardym, pikantnym serem włoskim i prażonymi ziarnami słonecznika.

		WARTOŚCI ODŻYWCZE na 100 g					SPOSOBY PRZYGOTOWANIA				DANE LOGISTYCZNE				
		ENERGIA (KCAL)	TŁUSZCZ (G)	WĘGLO-WODANY (G)	BIAŁKO (G)	SÓL (G)	FRYTO -WNICA	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY	PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY	LODÓWKA	LICZBA PRODUKTÓW W KARTONIE	WAGA 1 SZT (G)	WAGA 1 KARTONU (KG)	KARTONY NA WARSTWIE	KARTONY NA 1 PALECIE
OWOCE W KISIELU	F2383O EAN 5905009026141	45	0,2	8,9	0,6	0,03	x	4 min	1 min 30 s	12 godz.	6	1500	9	8	64
	Składniki: Owoce 53 % (czarne i czerwone porzeczki, wiśnie, truskawki, maliny, jeżyny, jagody), woda, skrobia ryżowa, cukier, koncentrat soku z czarnej porzeczki, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego, substancje słodzące: E950, E952, E954, cynamon.														
SAŁATKA OWOCOWA	F2982A EAN 4024776888156	55	0,2	12,1	0,5	0,05	x	x	x	10-12 godz.	6	1500	9	8	72
	Składniki: Jabłka (jabłka, przeciwutleniacz (kwas askorbinowy, kwas cytrynowy), sól), mango, winogrona, ananas, koncentrat soku z marakuji 3%, woda, koncentrat soku cytrynowego														
MUSLI Z OWOCAMI	F1085A EAN 4024776011097	27	3,2	20,4	2,6	0,16	x	5 min	1 min 40 s	x	10	1000	10	8	63
	Składniki: Jabłko, JOGURT 16 %, płatki zbożowe 13 % (OWSIANE, PSZENNE, ŻYTNIE, JĘCZMIENNE, pełne MLEKO, czerwona porzeczka, przecier jabłkowy, suszona żurawina (żurawina, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy), ŚMIETANKA, miód 2 %, sok cytrynowy, sól.														
BURGER SZPINAKOWY	F1682O EAN 5900972003182	183	7,6	20,3	7,0	1,24	4-5 min	8-10 min	1 min 40 s	x	43	70	3	12	156
	Składniki: Warzywa 56 % (szpinak 28 %, ziemniaki, czerwona fasola (woda, czerwona fasola), cebula, mąka PSZENNA, mąka z PSZENICY durum, SER MOZARELLA 7 %, olej rzepakowy, JAJA, czosnek, skrobia ziemniaczana, sól, bazyli, pieprz czarny, drożdże, gałka muszkatołowa.														
BIAŁY RYŻ DŁUGOZIARNISTY	F1080G EAN 4024776004495	118	0,4	26,2	2,4	1	x	10 min	2 min	x	10	1000	10	9	63
	Składniki: Woda, ryż, sól.														
MIESZANKA KOMOSY RYŻOWEJ Z ŻURAWINĄ	F1651G EAN 4024776011349	216	10,5	23,9	5,0	0,77	x	14 min	2 min	x	6	1500	9	8	72
	Składniki: Mieszanina gotowanej komosy ryżowej 36 % (woda, komosa ryżowa, czerwona komosa ryżowa, gotowany kuskus 30 % (woda, mąksza z PSZENICY durum), brokuły 8 %, nasiona słonecznika, słodka, suszona żurawina 6 % (żurawina, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy), tłuszcz roślinny (palmowy, kokosowy), woda, cukier, sól, czosnek, koncentrat soku cytrynowego, przyprawy (pieprz, pieprz kajerski).														
SPÄTZLE	F1055O EAN 5900972009672	146	1,1	27,1	6,0	0,65	x	10 min	x	x	10	1000	10	9	63
	Składniki: Woda, mąka z PSZENICY durum, JAJKO kurze, sól.														
GRILLOWANE WARZYWA W SYLU ŚRÓDZIEMNOMORSKIM	F1582G EAN 4024776001920	63	3,1	5,9	1,8	0,79	x	16 min	3 min	x	6	1500	9	9	54
	Składniki: Żółta i czerwona papryka, grillowana papryka, groszek cukrowy, smażona czerwona papryka (czerwona papryka, olej słonecznikowy), woda, czosnek, olej rzepakowy, sól, oliwa z oliwek extra virgin, cukier, warzywa w proszku (cebula, pasternak, marchew), maltodekstryna, przyprawy (lubczyk, kurkuma, pieprz, goździki, liść laurowy), sproszkowane borowiki, pietruszka.														



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
- frosta-foodservice-polska

