

Smaczne i proste
MAKARONY
MROŻONE



Stworzone
do codziennego
tempa gastronomii



FROSTA
FOOD
SERVICE

JAKO
ZAPIEKANKA
Z SEREM

JAKO
KLUSECZKI
NA SŁODKO

JAKO
DODATEK
DO GULASZY

JAKO DODATEK
DO ZUPY

JAKO DANIE
Z BOCZKIEM
I SEREM



Dla kuchni, która nie ma czasu na przerwy

Spätzle

FROSTA
FOOD
SERVICE

CZY WIESZ, ŻE?

Spätzle należą do najczęściej wybieranych mrożonych produktów makaronowych w ofercie FROSTA Foodservice. Są szczególnie popularne w sieciach gastronomicznych, firmach cateringowych oraz punktach zbiorowego żywienia, gdzie liczy się prostota przygotowania i elastyczność zastosowania. **Nasi klienci doceniają je przede wszystkim za niemal nieograniczone możliwości wykorzystania – w różnych formatach kuchni.** To właśnie dlatego nasze kluski z powodzeniem pojawiają się zarówno w gastronomii typu fast food i sieciowych pizzeriach, jak i w tradycyjnych górskich jadłodajniach – często serwowane w klasycznej, obficie serowej wersji “Käsespätzle”.

Maksimum możliwości z jednego produktu

Spätzle to uniwersalna baza, która sprawdza się w wielu formatach kuchni i menu. Doskonale sprawdzają się w klasycznych daniach – smażone z cebulą i okrasą, podawane z gulaszem – ale równie dobrze funkcjonują jako dodatek do zup, składnik zapiekanki czy element dań na słodko. Jeden produkt, wiele zastosowań – bez ograniczeń.

Minimum czynności. Maksimum wygody

Kluseczki są gotowe do użycia od razu po krótkiej obróbce – można dodać je bezpośrednio do sosu, zupy lub innego dania – bez dodatkowych naczyń, zbędnych czynności, komplikacji. To rozwiązanie, które realnie upraszcza codzienną pracę w kuchni.

Effekt restauracyjny bez skomplikowanych procesów

Nieregularny kształt i naturalny wygląd każdej kluseczki sprawiają, że Spätzle prezentują się na talerzu jak danie przygotowane od podstaw. Niezależnie od sposobu podania, zawsze robią wrażenie. Jednocześnie produkt jest wyjątkowo prosty w przygotowaniu, co pozwala osiągnąć spójny, restauracyjny efekt bez skomplikowanych procesów i zaawansowanych umiejętności kucharzskich.

Wsparcie dla autorskich rozwiązań

Produkt ogranicza czasochłonne i powtarzalne czynności, tworząc stabilną bazę wysokiej jakości do dalszej obróbki. Dzięki temu szef kuchni może skupić się na finalnym charakterze dania i nadać mu własny styl – bez widocznych kompromisów wynikających z użycia gotowego półproduktu.

CZAS PRZYGOTOWANIA

Gotowe do podania nawet po 1 minucie obróbki w kuchence mikrofalowej lub po około 4 minutach po gotowaniu w wodzie. Dla porównania – klasyczne kopytka wymagają 4–5 minut gotowania, a ich przygotowanie od podstaw może zająć nawet 40 minut. **Zaoszczędź setki roboczogodzin miesięcznie dzięki postawieniu na ten produkt!**



ok. 10 min
130 °C z parą



ok. 4 min



ok. 1 min
1800 W

SKŁAD: woda, mąka z PSZENICY durum, JAJO kurze, sól

Sposób FROSTY na wykorzystanie produktu:

Połącz Spätzle z innym mrożonym produktem FROSTA – **Owocami w kisielu**, czyli mieszanką czarnych i czerwonych porzeczek, wiśni, truskawek, malin, jeżyn i jagód w delikatnie słodko-kwaśnym sosie. Zapiecz całość w piecu i przygotuj deser, który doskonale sprawdzi się zarówno na ciepło, jak i na zimno.





Skróć czas przygotowania nawet o połowę

Zielony makaron

FROSTA
FOOD
SERVICE

CZY WIESZ, ŻE?

Zielone wstążki makaronowe FROSTA Foodservice produkowane są w naszej fabryce ze szpinaku pochodzącego z własnych upraw, zbieranego i zamrażanego bezpośrednio po zbiorach. To nie jest makaron na bazie suszonego szpinaku. Szpinak zamrażany tuż po zbiorze nadaje makaronowi naturalny smak i intensywną zieloną barwę – bez sztucznych dodatków. **Produkt ma prosty skład: tylko szpinak, mąka i jaja. Dzięki czemu idealnie nadaje się do stosowania w stołówkach oświatowych i żywieniu zbiorowym.**

Błyskawiczne przygotowanie

Czy da się przygotować kilkaset porcji makaronu nawet w minutę? Tak. Zielony makaron, dzięki wcześniejszemu delikatnemu obgotowaniu, jest gotowy niemal natychmiast. Odmierz porcję, wstaw do pieca — zanim spojrzysz na zegar, możesz już serwować.

Efekt, który zawsze się udaje

Po szybkiej obróbce makaron jest gotowy do użycia – nieposklejany i o idealnej strukturze. Nie wymaga stałego pilnowania ani doglądania. W przeciwieństwie do niemrożonych rozwiązań nie ma ryzyka rozgotowania czy sklejenia. Za każdym razem zachowuje właściwą konsystencję i wychodzi al dente.

Gdy liczy się każda minuta serwisu

W momentach największego ruchu kuchnia musi działać płynnie. Zielony makaron pozwala przygotować dokładnie tyle porcji, ile potrzebujesz w danej chwili – bez kolejek, bez oczekiwania na kolejne gotowania i bez ryzyka przesuszenia produktu czekającego na wydawkę. Dzięki temu serwis przebiega sprawnie nawet przy dużym obciążeniu.

Zużywasz dokładnie tyle, ile potrzebujesz

Bez strat i bez zbędnych kalkulacji. Kucharz sięga po dokładnie taką porcję, jaka jest potrzebna w danym momencie – bez nadprodukcji i bez marnowania. Po obróbce porcja gotowego makaronu pozostaje taka sama, co ułatwia planowanie zapasami i daje pełną kontrolę nad kosztami nawet przy dużej skali serwisu.

CZAS PRZYGOTOWANIA

Gotowy do użycia nawet po 1 minucie obróbki termicznej w kuchence mikrofalowej lub po około 4 minutach gotowania w wodzie. Dla porównania – suszony makaron typu tagliatelle wymaga zazwyczaj 8-12 minut gotowania. **Przelicz sam ile roboczogodzin jesteś w stanie zaoszczędzić korzystając z naszych zielonych wstążek!**



ok. 10 min
130 °C



ok. 1 min
1800 W



ok. 4 min

SKŁAD: woda, mąka z PSZENICY durum, szpinak 7 %, JAJA 4 %

Sposób FROSTY na wykorzystanie produktu:

Połącz porcję makaronu z innymi produktami FROSTA – **Burgerem buraczkowym** oraz **Warzywami w stylu rustykalnym**. Pokrój burgera w cząstki, dodaj gotową i doprawioną mieszankę warzyw z sosem maślanym, a całość opcjonalnie uzupełnij odrobiną śmietanki lub sosu śmietanowego. W ten sposób przygotujesz kremową pastę o wyrazistej, kolorowej prezentacji.



←
BŁYSKAWICZNE
PRZYGOTOWANIE

Powtarzalność, którą doceni każdy szef kuchni

Gnocchi

CZY WIESZ, ŻE?

Choć włoskie gnocchi często porównywane są do polskich kopytek, ich skład i struktura sprawiają, że zachowują się zupełnie inaczej w kuchni.

Dodatek pszenicy durum nadaje im sprężystość i chroni przed rozgotowaniem, a forma mrożona gnocchi od FROSTY pozwala przygotować je nawet bez użycia wody – szybko i wygodnie, także w kuchence mikrofalowej.

Niezawodny element menu w każdej kuchni

Gnocchi sprawdzają się w każdej kuchni, niezależnie od skali serwisu. To stabilny element menu, który pozwala reagować na zmienne zapotrzebowanie – jednego dnia przygotować kilka porcji, drugiego obsłużyć znacznie większy ruch. Prostota i szybkość przygotowania czynią je pewnym, elastycznym dodatkiem skrobiowym w codziennej pracy kuchni.

Łatwiejsze planowanie, mniej marnowania

Dzięki formie mrożonej “włoskie kopytka” dają pełną kontrolę nad zapasami. Można je przechowywać miesiącami bez obawy straty, co znacząco ułatwia planowanie zakupów i kontrolę food costu. Produkt nie wysycha, nie traci struktury i po przygotowaniu zawsze zachowuje ten sam efekt – nie skleja się i nie rozpada. To rozwiązanie, które eliminuje konieczność ciągłego pilnowania terminów i rotacji krótkich serii świeżych produktów.

Idealna struktura do sosów

Charakterystyczne grudki na kluseczkach sprawiają, że doskonale chłoną sosy i równomiernie rozprowadzają smak w każdym kęsie. Dzięki temu świetnie sprawdzają się zarówno w daniach z intensywnymi sosami wytrawnymi, jak i w delikatniejszych, słodszych kompozycjach.

Rozwiązanie na nieprzewidywany ruch

Gdy nagle pojawia się większy ruch, gnocchi są gotowe do działania. Dzięki wstępnemu obgotowaniu przygotowują się szybciej, niż zagotuje się woda na tradycyjny makaron, pozwalając błyskawicznie reagować i uzupełnić serwis.

FROSTA
FOOD SERVICE



CZAS PRZYGOTOWANIA

Gotowe do użycia nawet po 1 minucie w kuchence mikrofalowej lub po około 4 minutach gotowania w wodzie. Dla porównania – chłodzone lub świeże gnocchi wymagają zazwyczaj 2–5 minut gotowania, a ich przygotowanie od podstaw może zająć nawet 30 minut.



ok. 10 min
120 °C z parą



ok. 1 min
1800 W



ok. 4 min

SKŁAD: kluseczki gnocchi (woda, mąka z PSZENICY durum, mąka PSZENNA, skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane, sól)

Sposób FROSTY na wykorzystanie produktu:

Stwórz wegańskiego pewniaka w menu. Połącz Gnocchi z **Grillowanymi warzywami w stylu śródziemnomorskim** – dużymi, niekarbowanymi kawałkami cukinii, groszkiem cukrowym i papryką o charakterystycznym aromacie grilla. Skrop oliwą, zapiecz w piecu konwekcyjnym i w kilka minut przygotuj kolorowe, sycące danie inspirowane kuchnią śródziemnomorską.



Odciąż szefa kuchni od podstawowych procesów kuchennych

Tortelloni z ricottą i szpinakiem

CZY WIESZ, ŻE?

Tortelloni to nie to samo, co tortellini – kluczowa różnica tkwi w wielkości i nadzieniu. Tortelloni są większe i mają wyraźnie restauracyjny charakter – pojedyncza sztuka waży zazwyczaj około 5 g, podczas gdy tortellini to około 2 g. W przeciwieństwie do wariantów mięsnych, tortelloni tradycyjnie nadziewane są farszem bezmięsnym, takim jak ricotta i szpinak, najlepiej podkreślanym prostymi sosami – masłem z szafią lub lekkim sosem pomidorowym. **Delikatne, a jednocześnie elastyczne ciasto z mąki durum idealnie otula nadzienie, subtelnie doprawione gałką muskatową.** To wszechstronna baza dla zabieganych szefów kuchni, którzy chcą tworzyć dania wyróżniające się restauracyjną jakością i estetyką, bez czasochłonnego przygotowywania pierożków od podstaw.

Jakościowa baza, która odciąża kuchnię

Po co tracić czas na przygotowanie bazy, skoro możesz mieć ją zawsze pod ręką? Tortelloni przejmują najbardziej czasochłonne, powtarzalne procesy kuchenne, zapewniając stabilną jakość i spójny efekt przy każdej porcji. Dzięki temu zespół kuchenny może skupić się na finalnym wykończeniu dań i pracy tam, gdzie faktycznie widać różnicę.

Produkt, który robi różnicę w serwisie

Tortelloni zachowują swój kształt i strukturę, nie skleją się i nie rozgotowują, dzięki czemu zawsze dobrze wyglądają po przygotowaniu. Dobierz porcję w dokładnej takiej gramaturze, jakiej potrzebujesz.

Powtarzalność, na której możesz polegać

Niezależnie od tego, kto jest „na kuchni”, efekt zawsze pozostaje taki sam. Tortelloni dają pełną kontrolę nad efektem końcowym, zapewniając powtarzalny rezultat przy każdej porcji i eliminując ryzyko różnic w serwisie – bez względu na okoliczności.

Dopasowuje się do Twojego stylu pracy

Tortelloni możesz przygotować dokładnie tak, jak pracuje Twoja kuchnia – w wodzie, na parze, w piecu, w kuchenke mikrofalowej lub dodać bezpośrednio do zupy, sosu czy gotowego dania. **Niezależnie od wybranej metody, efekt pozostaje spójny i przewidywalny.**

CZAS PRZYGOTOWANIA

Gotowe do użycia nawet po 1 minucie obróbki termicznej w kuchenke mikrofalowej lub po około 4 minutach gotowania w wodzie. Dla porównania – najpopularniejsze tortellini chłodzone wymagają zazwyczaj od 2 do 5 minut gotowania. Kilka minut różnicy przy każdej porcji może przełożyć się na realne oszczędności czasu w skali miesiąca.



ok. 10 min
130 °C



ok. 1 min
1800 W



ok. 4 min

SKŁAD: woda, mąka z PSZENICY durum, mąka PSZENNA, ser RICOTTA 4 %, JAJA, szpinak 2 %, olej słonecznikowy, SER, sól, gałka muskatowa, drożdże

Sposób FRoSTY na wykorzystanie produktu:

Połącz Tortelloni z ricottą i szpinakiem z mrożoną **Bazylią** FRoSTA, dodaj passatę pomidorową, przyprawę i odrobinę śmietanki, tworząc delikatny, aromatyczny sos pomidorowy. W serwisie bankietowym lub bufetowym warto zestawzić je w menu z gotowym daniem makaronowym od FRoSTY **Tortelloni z serem i śmietaną** (zobacz na kolejnej stronie), tworząc atrakcyjny wizualnie duet, który skradnie brzuchy Twoich gości.

FRoSTA
FOOD
SERVICE





Odciaż szefa kuchni od podstawowych
procesów kuchennych

Tortelloni z sosem serowym



ok. 10 min
130 °C



ok. 1 min
1800 W



ok. 4 min

Gotowany makaron tortelloni 34 % (woda, mąka z PSZENICY durum, mąka PSZENNA, SER SERWATKOWY (RICOTTA), JAJA, szpinak, zawiera olej rzepakowy i/lub słonecznikowy, SER PARMEZAN, sól, gałka muszkatołowa, drożdże), woda, kalafior romanesco, pomidory koktajlowe, ŚMIETANKA 6 %, żółta marchew, margaryna (tłuszcz roślinny (palmowy, kokosowy: mono-diglicerydy kwasów tłuszczowych, kwas: kwas cytrynowy), mąka ryżowa, czosnek, warzywa w proszku (cebula, pasternak), maltodekstryna, przyprawy (lubczyk, kurkuma, pieprz, goździki, liść laurowy), olej rzepakowy, sproszkowane borowiki, pietruszka

KUCHNIA
AZJATYCKA

KUCH
ŚRÓDZEMN

FROSTA
FOOD
SERVICE

Minimum wysiłku,
maksimum smaku

Rozpakuj. Włóż do pieca. Gotowe.

Oferta gotowych mrożonych dań makaronowych została stworzona z myślą o kuchniach, które w jednym momencie muszą wydać setki porcji, a także o restauracjach poszukujących sprawdzonych propozycji dań vege do swojego menu. Dania są już doprawione i gotowe do użycia — wystarczy odgrzać dokładnie odmierzoną porcję. Portfolio obejmuje zarówno warianty mięsne, jak i bezmięsne odsłony popularnych potraw kuchni azjatyckiej oraz śródziemnomorskiej.

BAMI GORENG Z KURCZAKIEM

SKŁAD: Gotowany makaron tagliatelle 32 % (woda, mąka z PSZENICY durum, JAJA), marynowana, gotowana pierś z kurczaka 16 % (pierś z kurczaka, sól, olej sojowy, dekstroza), marchew, por, kapusta włoska, cebula, sos sojowy (woda, nasiona SOI, PSZENICA, sól), grzyby mun, pasternak, pędy bambusa, olej rzepakowy, sól, przyprawy (kolendra, papryka, kmin rzymski, pieprz kajeński, pieprz), czosnek, pasta chili (woda, przecier pomidorowy, sól, przyprawy (papryka, pieprz kajeński), ocet spirytusowy, chili)..

WEGAŃSKIE BAMI GORENG

SKŁAD: Makaron tagliatelle gotowany 32 % (woda, mąka z PSZENICY durum), paski kotletów sojowych (uwolnione białko sojowe (woda, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO), płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, substancja zagęszczająca: metyloceluloza; sól, dekstroza, przyprawy (pieprz, czosnek, lubczyk), warzywa w proszku 16 % (cebula, pasternak, por, pomidory), pietruszka), marchew, por, kapusta włoska, cebula, sos sojowy (woda, SOJA, PSZENICA, sól), grzyby mun, pasternak, pędy bambusa, olej rzepakowy, sól, przyprawy (kolendra, papryka, kmin rzymski, pieprz kajeński, pieprz), pasta chili (woda, przecier pomidorowy, sól, przyprawy (papryka, pieprz kajeński), ocet spirytusowy, papryka chili), czosnek.

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM „PRIMO PASTA”

SKŁAD: Gotowany makaron penne 30 %, marynowana, gotowana pierś z kurczaka 14 % (mięso z piersi kurczaka, sól, olej sojowy, dekstroza), smażona czerwona papryka (papryka, olej słonecznikowy), pomidory, brokuły, cebula, żółta papryka, ŚMIETANKA, woda, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, sól, czosnek, przyprawy (papryka, pieprz kajeński, lubczyk, kurkuma, pieprz, goździki, liść laurowy), cukier, warzywa w proszku (cebula, pasternak, marchew), maltodekstryna, sproszkowane borowiki, pietruszka.

WEGETARIAŃSKIE PENNE W STYLU ŚRÓDZIEMNOMORSKIM

SKŁAD: Makaron tagliatelle gotowany 32 % (woda, mąka z PSZENICY durum), paski kotletów sojowych (uwolnione białko sojowe (woda, KONCENTRAT BIAŁKA SOJOWEGO), płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, substancja zagęszczająca: metyloceluloza; sól, dekstroza, przyprawy (pieprz, czosnek, lubczyk), warzywa w proszku 16 % (cebula, pasternak, por, pomidory), pietruszka), marchew, por, kapusta włoska, cebula, sos sojowy (woda, SOJA, PSZENICA, sól), grzyby mun, pasternak, pędy bambusa, olej rzepakowy, sól, przyprawy (kolendra, papryka, kmin rzymski, pieprz kajeński, pieprz), pasta chili (woda, przecier pomidorowy, sól, przyprawy (papryka, pieprz kajeński), ocet spirytusowy, papryka chili), czosnek.

 ok. 12 min 120 °C
90 % pary

 ok. 3 min

 ok. 10-12 min
130 °C z parą

 ok. 3 min

 ok. 8-10 min
160 °C 25 % pary

 ok. 4 min

 ok. 10-12 min
160 °C 25 % pary

 ok. 2 min i 15 sek

 ok. 4 min 1800 W

 ok. 10-12 min

 ok. 4-5 min
1800 W

 ok. 7-9 min

 ok. 4 min 1800 W

 ok. 8-10 min

 ok. 4 min 1800 W

 ok. 12-15 min



MASZ PYTANIA?

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

KOD PRODUKTU	NAZWA PRODUKTU	KOD EAN	PAKOWANIE	LICZBA KARTONÓW NA WARSTWIE	LICZBA KARTONÓW NA PALECIE
-----------------	-------------------	---------	-----------	-----------------------------------	----------------------------------

MAKARONY CZYSTE

F1055O	Spätzle	5900972009672	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	63
F1051O	Zielony makaron	5900972003366	4 op. x 1000 g = 4 kg	9	72
F1058O	Gnocchi	5900972010807	8 op. x 1000 g = 8 kg	9	63
F1061O	Tortelloni z ricottą i szpinakiem	5900972003403	10 op. x 1000 g = 10 kg	9	54

DANIA NA BAZIE MAKARONÓW

F3889AA	Tortelloni z sosem serowym	4024776000671	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F3985G	Penne w stylu śródziemnomorskim	4024776000527	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	54
F3582G	Wegańskie Bami Goreng	4024776007755	6 op. x 1500 g = 9 kg	9	45
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

PRODUKTY UŻYTE W PRZEPISACH

F2383O	Owoce w kisielu	5905009026141	6 szt. 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
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
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

DANE KONTAKTOWE:



foodservice@frosta.pl



www.frostafoodservice.pl



frosta-foodservice-polska



FROSTAFoodservicePL