

Letni Foodbook
FRoSTA Foodservice

BULEY STREET FOODOWE

Sprawdzone koncepty do food trucków, eventów i szybkiej
gastronomii opracowane przez Macieja Lesika

FRoSTA
FOOD
SERVICE



Buty FRoSTA Foodservice

Street food, który klient rozumie od razu

Buty to jeden z najbardziej czytelnych formatów street foodowych. Klient nie musi długo zastanawiać się, czym jest danie: bierze je do ręki i może zjeść na eventcie, w food trucku, strefie gastronomicznej albo szybkim lokalu typu fast casual. To format prosty w komunikacji, szybki w wydawce i bardzo elastyczny sprzedażowo.

Bazą tego działu są produkty FRoSTA Foodservice: kotlety rybne, nuggetsy rybne oraz burgery warzywne. Brzmi prosto? I bardzo dobrze — bo w gastronomii prosty format często sprzedaje się najlepiej. Ale same produkty wcale nie są oczywiste.

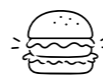
Buty rybne bazują na produktach z fileta rybnego w chrupiącej panierce, a nie z mielonej ryby, dzięki czemu idealnie sprawdzają się jako wkład kanapki i zachowują wysoką soczystość. Filet Excellent zapewnia wyraźne, solidne chrupnięcie. Nuggetsy rybne sprawdzą się nie tylko jako przekąska, ale także jako główny wkład do szybkich i efektownych but streetfoodowych. To atrakcyjna alternatywa dla kanapek z klopsikami, stripsami czy klasycznym burgerem.

Burgery roślinne FRoSTA dają jeszcze więcej możliwości. Burger szpinakowy od razu buduje świeże, zielone skojarzenie — pasuje do sosu tzatziki, ogórka, ziół i lżejszego street foodu. W środku ma też zaskakujący element: mozzarellę, która pozwala uzyskać apetyczny efekt „melt” w małej bułce. Burger buraczkowy jest z kolei oparty na kawałkach buraka, a nie na jednolitej masie. Dzięki temu ma ciekawszą strukturę, kolor i naturalnie słodszy smak, który dobrze łączy się z gruszką, kozim serem i sosem musztardowo-miodowym.

W dziale pojawia się też burger z grillowanych warzyw — bardziej klasyczny, treściwy i „burgerowy” w odbiorze, z dodatkiem dwóch rodzajów sera i wyraźnym grillowym charakterem. To propozycja dla gości, którzy chcą warzywnej buty, ale nadal oczekują pełnej, konkretnej porcji. Z kolei Chili con Quinoa idzie w kierunku tex-mex: komosa ryżowa, fasola, kukurydza i papryka tworzą bazę pod mocniejszą, kolorową butę z salsą, cheddarem i nachosami.

To dobry kierunek dla food trucków, eventów, punktów sezonowych i lokali fast casual, które chcą szybko rozszerzyć menu o rybne i roślinne propozycje streetfoodowe — bez komplikowania pracy kuchni.

DLACZEGO BUTY DOBRZE DZIAŁAJĄ W GASTRONOMII?



Czytelny format

Gość od razu rozumie danie: buła, główny wkład, sos i dodatki.



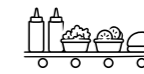
Szybka sprzedaż

Dobrze nazwane i pokazane buty łatwo komunikować w menu, na tablicy lub w food trucku.



Produkty FRoSTA jako główny element

Filet, nuggetsy albo burger warzywny budują charakter całej pozycji.



Prosta organizacja pracy

Pieczyno, sosy, dodatki i produkty FRoSTA można ustawić jak linię wydawczą.



Powtarzalność porcji

Stać gramatura, kolejność składania i gotowe produkty pomagają utrzymać jakość przy większym ruchu.

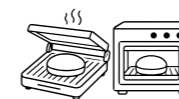
JAK USTAWIĆ STANOWISKO DO BUTY?



1

Produkt główny FRoSTA

Filet, nuggetsy albo burger przygotowywane na bieżąco — najczęściej we fryturze lub zgodnie z możliwościami lokalu.



2

Pieczyno

Podgrzewane w opiekaczu, na płycie albo w piecu. Zimna bułka od razu obniża odbiór całego dania.



3

Dodatki zimne

Salaty, ogórki, cebula, pomidor, gruszka, oliwki — przygotowane wcześniej w pojemnikach GN.



4

Sery

Cheddar, mozzarella lub ser kozi przygotowane w plastrach albo porcjach, żeby przyspieszyć wydawkę i kontrolować gramaturę.



5

Sosy i wykończenie

Sosy i wykończenie Sosy w dyspenserach lub GN-ach, a dodatki świeże i chrupiące dokładane na końcu.

RADA OD MAGIEJA

W tej bule najważniejszy
jest balans.

Filet powinien być dobrze wysmażony, złoty i chrupiący, bo to on robi pierwsze wrażenie. Mozzarella warto zapiec na ciabatce, a nie kłaść na filecie w zimnych plasterkach. Wówczas lepiej łączy się z pieczywem i daje bardziej apetyczny efekt. Sos tzatziki powinien być zwarty, żeby nie rozmoczył buły. Oliwki najlepiej podać krojone lub w półówkach, aby nie wypadły z buły i nie komplikowały serwisu. Ponadto, należy dodać je z umiarem, ponieważ mają stanowić akcent, podkręcić smak, a nie zdominować całość.

Pamiętaj też, aby dobrze przygotować stanowisko: osobno pieczywo, osobno mozzarella, osobno filet z frytury, osobno tzatziki i dodatki.

Greek Ciabatta to śródziemnomorska buła w restauracyjnym, ale nadal streetfoodowym wydaniu.

Nie wygląda jak zwykła kanapka, tylko jak pełne danie streetfoodowe — z wyraźnym bohaterem, kontrastem temperatur i świeżym, wakacyjnym charakterem.

W centrum znajduje się filet z mintaja Excellent FROSTA w złotej, chrupiącej panierce, który nadaje bule strukturę i robi pierwsze wrażenie już od momentu podania. Do tego dochodzi zapieczona mozzarella, kremowy sos tzatziki, świeży ogórek, rukola i oliwki, które podbijają śródziemnomorski smak. Całość jest sycąca, efektowna i dobrze wpisuje się w menu lokali, szukających rybnej alternatywy dla klasycznych burgerów i kanapek.

11⁴⁵

Cena
składników
NETTO

Greek Ciabatta



SKŁADNIK FROSTA:

F68680

Filet z mintaja „EXCELLENT”

SKŁAD:

Filet FROSTA Excellent | ciabatta | mozzarella | tzatziki | mix sałat | bazylia | oliwki | ogórek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Filet FROSTA Excellent przygotować na fryturze z produktu zamrożonego.

2

Ciabattę podgrzać w piecu, opiekaczu albo na płycie. Jedną półówkę można posypać mozzarellą i krótko zapiec, żeby ser się stopił (dobrze też sprawdzi się ułożenie fileta na „płaszczku” z mozzarelli).

3

Ogórka pokroić w plasterki. Oliwki najlepiej kupować od razu krojone albo w półówkach.

4

Sos tzatziki przygotować wcześniej (przepis znajdziesz na następnych stronach). Sos nie może być zbyt rzadki, żeby nie rozmiękczał pieczywa.

KOLEJNOŚĆ SKŁADANIA

ciabatta, mozzarella, filet FROSTA, tzatziki, mix sałat, ogórek, oliwki, bazylia i górna część pieczywa.





4⁸²

Cena składników NETTO



SKŁADNIK FRoSTA:

F6577G MSC
Fish Nuggets
w cieście

SKŁAD:

Nuggetsy FRoSTA | bułka longer | cheddar | ogórek konserwowy | sałata lodowa | majonez | sos musztardowo-miodowy | czerwona cebula

Golden Nugget Dog to prosta, szybka i bardzo sprzedażowa bułka z rybnymi nuggetsami w roli głównej.

Ma wszystko, czego gość oczekuje od dobrej pozycji fast foodowej: chrupkość, ser, sos, ogórek i wygodny format do jedzenia w biegu.

To danie działa swoją bezpośredniością. Tutaj nazwa mówi sama za siebie: rybne nuggetsy FRoSTA, lekko roztopiony cheddar i sos musztardowo-miodowy tworzą smak znany, lubiany i łatwy do zaakceptowania przez szeroką grupę klientów. Jest to dobra propozycja na eventy, do food trucków, strefy szybkiej obsługi i miejsc, w których liczy się błyskawiczna decyzja zakupowa.

RADA OD MACIEJA

Nuggetsy najlepiej smażyć bezpośrednio przed wydaniem.

Ten produkt smakuje doskonale, kiedy jest gorący i chrupiący, dlatego nie warto zbyt długo trzymać go w ciepłe. Najlepszy efekt da smażenie partiami, pod bieżące zamówienia.

Po usmażeniu warto położyć na nuggetsach plaster cheddara i krótko je zapiec albo podgrzać tak, żeby ser lekko się roztopił. To prosty detal, ale mocno poprawia odbiór buty — ser lepiej łączy składniki i daje bardziej apetyczny efekt.

FRoSTA
FOOD SERVICE



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Nuggetsy rybne przygotować z produktu zamrożonego we fryturze lub z pieca.

2

Bułkę podgrzać w opiekaczu. Na dolną część nałożyć sałatę, majonez i cebulę czerwoną.

3

Ułożyć gorące nuggetsy, dodać cheddar i krótko dopiec albo pozwolić, żeby ser zmiękł od temperatury produktu

KOLEJNOŚĆ SKŁADANIA

dół bułki, sałata, majonez, cebula czerwona, nuggetsy FRoSTA, cheddar, sos musztardowo-miodowy, ogórek konserwowy i góra bułki.



6¹⁰

Cena składników NETTO



SKŁADNIK FROSTA:

F15830
Burger buraczkowy

SKŁAD:

Burger buraczkowy | brioszka | kozi ser | gruszka | ogórek | mix sałat | sos musztardowo-miodowy

Beetburger to buła dla tych, którzy szukają w street foodzie czegoś lżejszego, świeżego i bardziej nieoczywistego.

Ma w sobie elegancję dobrej bistro-kanapki, ale nadal zostaje w wygodnym, szybkim formacie buły.

To połączenie działa na kontrastach: słodycz buraka i gruszki spotyka się z wyrazistym kozim serem, świeżość ogórka przełamuje kremowość dodatków, a sos musztardowo-miodowy spina całość lekko pikantnym, słodkim finiszem. Dzięki temu powstaje propozycja, która wyróżnia się w menu od pierwszego spojrzenia — kolorowa, roślinna, nowoczesna i bardziej premium niż klasyczne pozycje wege.

Buła dobrze sprawdzi się tam, gdzie goście szukają alternatywy dla ciężkich burgerów, ale nadal oczekują pełnego, satysfakcjonującego dania streetfoodowego. Świetnie sprawdzi się w zestawie dwóch mini-burgerów z Tzatziki Spinach Bun.

RADA OD MACIEJA

Burger buraczkowy można przygotować w zależności od możliwości lokalu: na fryturze, w piecu albo na płycie.

Przy pracy eventowej frytura daje największą szybkość i powtarzalność, ale warto pilnować czasu obróbki, żeby nie przesuszyć produktu.

Dodatkowo można pokazać tę pozycję w kilku wariantach sprzedażowych:

- jako pojedynczą, lżejszą bułę typu miniburger,
- jako mniejszy zestaw z frytkami typu French Fries,
- jako zestaw dwóch mini burgerów,
- jako format degustacyjny na eventy, targi i prezentacje produktowe.

Dzięki temu ten sam produkt można dopasować do różnych sytuacji sprzedażowych. W lżejszym menu działa jako pojedyncza buła, a tam gdzie klient oczekuje pełniejszej porcji, można go podać z frytkami albo rozwinąć w duet mini burgerów.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Burger buraczkowy FROSTA przygotować we fryturze lub piecu.

2

Brioszkę podgrzać w opiekaczu lub na płycie. Jeśli pozwala na to tempo wydawki, można delikatnie posmarować zewnętrzne strony bułki tłuszczem maślanym przed podgrzaniem.

3

Kozi ser najlepiej przygotować wcześniej w plastrach lub porcjach, żeby zachować powtarzalną gramaturę i nie tracić czasu przy serwisie.

KOLEJNOŚĆ SKŁADANIA

dół bułki, mix sałat, burger buraczkowy FROSTA, sos musztardowo-miodowy, gruszka, ogórek, kozi ser i góra bułki.

FROSTA
FOOD
SERVICE

RADA OD MACIEJA

Przy pracy eventowej burger szpinakowy najlepiej przygotować we fryturze.

Daje to największą szybkość, powtarzalność i dobrą organizację wydawki. W lokalu stacjonarnym burger można przygotować również w piecu szczególnie przy spokojniejszym tempie serwisu.

W tej bułce ważny jest efekt „melt”, dlatego warto dodać 10-15 g mozzarelli i krótko zapiec bułkę przed wydaniem. Ser powinien się lekko roztopić, połączyć składniki i dać bardziej apetyczny efekt po przekrojeniu lub przy pierwszym kąsie.

Przy małej bułce gramatura jest kluczowa — mozzarella ma podbić kremowość, ale nie przykryć świeżości ogórka, ziół i sosu tzatziki. Sugerowałbym też stworzyć z niej zestaw z buraczkowym beetburgerem. Wówczas jeden wariant daje świeżość i zieleń, a drugi słodycz, kolor i bardziej elegancki charakter.



Tzatziki Spinach to niewielka, lekka bułka w świeżym, zielonym stylu.

Przy średnicy około 8 cm nie jest ciężką pozycją burgerową, tylko bardziej elastycznym formatem. Może działać jako miniburger, przekąska, element lunchu, propozycja kolacyjna albo część menu eventowego.

Najlepiej sprawdzi się w duecie z Pear & Goat Beetburgerem. Wówczas gość dostaje dwa różne kolory, smaki i ciekawsze doświadczenie niż przy jednej klasycznej bułce. Burak daje słodycz i bardziej elegancki charakter, a szpinak wnosi świeżość, lekkość oraz ziołowe przełamianie.

Tzatziki Spinach można też podać samodzielnie: na bufecie, w cateringu, na ewencie, w lżejszym menu lunchowym albo jako propozycję dla osób z mniejszym apetytem. To dobry sposób, żeby pokazać produkt roślinny FROSTA w formie, która jest prosta, apetyczna i mniej zobowiązująca niż duży burger.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Burger szpinakowy FROSTA przygotować z produktu zamrożonego — najlepiej we fryturze przy pracy eventowej lub zgodnie z możliwościami lokalu.

2

Brioszkę podgrzać w opiekaczu albo na płycie.

3

Na burger dodać 10-15 g mozzarelli i krótko zapiec, żeby uzyskać efekt „melt”.

KOLEJNOŚĆ SKŁADANIA

dół bułki, mix sałat, burger szpinakowy FROSTA z mozzarellą, sos tzatziki, ogórek, bazylia i góra bułki.



4³⁰

Cena składników NETTO



SKŁADNIK FROSTA:

F16820

Burger szpinakowy

SKŁAD:

Burger szpinakowy FROSTA | brioszka | tzatziki | ogórek | mix sałat | bazylia | mozzarella



9³⁴

Cena
składników
NETTO



SKŁADNIK FROSTA:

F1581A

Burger „Chilli con Quinoa”

SKŁAD:

Burger „Chilli con Quinoa” | brioszka | salsa mexicana | cheddar | sałata | cebula | ogórek piklowany | nachosy

Buła Nacho Crunch to streetfoodowa propozycja z charakterem.

Łączy roślinny kotlet na bazie komosy ryżowej z klimatem kuchni Tex-Mex: kolorem, lekką ostrością, salsą i chrupiącym wykończeniem z nachosów.

To buła, która dobrze wygląda na talerzu, mocno komunikuje smak i szybko przyciąga uwagę gościa. Jest sycąca, ale nie nudna: ma lekką pikantność, kremowość sera, świeżość dodatków, piklowane przełamanie i wyraźny crunch na końcu.

Ta pozycja dobrze sprawdzi się na eventach, w food truckach, lunchowej sprzedaży i lokalach fast casual. Jest konkretna, efektowna wizualnie i daje gościowi coś więcej niż klasyczną pozycję wegetariańską.

RADA OD MACIEJA

Burger Chilli con Quinoa najlepiej przygotować we fryturze. To rozwiązanie daje największą szybkość, powtarzalność i stabilny efekt przy większej liczbie wydań. Przy przygotowaniu na płycie grillowej trzeba pracować uważniej — łatwiej o przypieczenie z zewnątrz, zanim środek będzie odpowiednio dogrzany.

Dobrze sprawdza się delikatne posmarowanie bułki od zewnętrznej strony tłuszczem masłanym. Pieczywo staje się wtedy bardziej aromatyczne, lepiej się rumieni i wydaje się bardziej soczyste. Nie można jednak przesadzić z ilością tłuszczu.

W tej bule ważny jest efekt ciepłego, lekko roztopionego cheddara oraz chrupkości nachosów, które dodajemy zawsze na samym końcu. To one robią efekt crunch, więc muszą pozostać suche i chrupiące.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Burger „Chilli con Quinoa” najlepiej przygotować „na bieżąco” z produktu zamrożonego na fryturze.

2

Bułkę należy przekroić, posmarować od zewnętrznej strony tłuszczem masłanym i podgrzać w opiekaczu lub na płycie.

KOLEJNOŚĆ SKŁADANIA

dół bułki, mix sałat, salsa mexicana, burger FROSTA, cheddar, cebula czerwona, ogórek piklowany, nachosy i góra bułki.

Uwaga! Cheddar powinien być ciepły i lekko roztopiony. Jeśli używamy sera w plastrach, najlepiej położyć go na gorący produkt i krótko dopiec. Z kolei, pracując na serze topionym, można położyć go bezpośrednio na burger i pozwolić, żeby puścił od temperatury dania.



VEGGIE Grill BUN

8⁹⁹

Cena składników NETTO



SKŁADNIK FROSTA:

F1584A

Burger z grillowanych warzyw

SKŁAD:

Burger z grillowanych warzyw | brioszka | spicy mango mayo | cheddar | sałata lodowa | cebula | pomidor

Veggie Grill Bun to warzywny burger, którego nie trzeba tłumaczyć gościowi przy ladzie.

Wygląda jak pełnoprawna, treściwa bułka, ma apetyczny kolor, wyraźną strukturę i smak, który od razu kojarzy się z grillowanymi warzywami, między innymi z cukinią i bakłażanem, oraz serami cheddar oraz mozzarellą.

W połączeniu z maślaną brioszką, świeżymi dodatkami i spicy mango mayo tworzy propozycję, która jest lekka w odbiorze, ale nadal daje satysfakcję klasycznego burgera.

To dobry wybór dla lokali, które chcą mieć w menu atrakcyjną pozycję wegetariańską o prostym, burgerowym charakterze — dobrze wyglądającą, łatwą do komunikacji i bez wrażenia kompromisu.

RADA OD MACIEJA

Przygotowanie warto zacząć od dodatków. Sałatę lodową trzeba wcześniej umyć i dokładnie osuszyć, a pomidora oraz cebulę pokroić tak, żeby przy wydawce wszystko było gotowe do szybkiego złożenia. Warzywa powinny być świeże, chrupiące i dobrze odsączone — inaczej mogą rozmoczyć bułkę i zepsuć efekt.

Spicy mango mayo przygotować wcześniej (to sos mango-jalapeño i majonez w proporcji 1:1), przelać do dyspensera. Najlepiej nałożyć na dolną część bułki. Sos ma podbić smak burgera, dać słodycz, świeżość i lekką pikantność, ale nie powinien dominować całej pozycji. To ma być twist, a nie główny smak dania.

Burger z grillowanych warzyw powinien trafić do bułki gorąco. Na nim warto ułożyć cheddar, żeby zmiękł od temperatury produktu i lepiej połączył się z całością. Jeśli tempo wydawki na to pozwala, można krótko dopiec burgera z serem przed złożeniem — dzięki temu bułka wygląda bardziej apetycznie i daje lepszy efekt przy pierwszym kąsie.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Przygotuj burgera z grillowanych warzyw FROSTA zgodnie z możliwościami lokalu — w piecu, na płycie grillowej lub we fryturze.

2

Podgrzej brioszkę. Przed podgrzaniem możesz delikatnie posmarować ją od zewnętrznej strony tłuszczem maślanym, żeby uzyskać lepszy kolor, aromat i przyjemniejszą strukturę pieczywa.

KOLEJNOŚĆ SKŁADANIA

dół bułki, sałata lodowa, sos, burger od FROSTA, ser cheddar, cebula, pomidor i góra bułki.

5 ZASAD IDEALNEGO CHRUPNIĘCIA



1

Startuj z produktu zamrożonego

Produktów nie rozmrażamy przed przygotowaniem. Najlepszą strukturę, chrupkość i powtarzalny efekt uzyskasz, pracując bezpośrednio z produktu zamrożonego.

2

Wybierz metodę pod serwis

Frytura daje najlepsze chrupnięcie i szybki efekt przy dużej wydawce. Piec sprawdza się tam, gdzie ważniejsza jest łatwiejsza kontrola procesu, organizacja pracy i przygotowanie większej liczby porcji jednocześnie.

3

Nie przeładowuj urządzeń

Zbyt duża ilość produktu w koszu frytownicy albo na blasze obniża jakość przygotowania. We fryturze spada temperatura oleju, a w piecu produkt może dogrzewać się nierówno. Lepiej pracować partiami.

4

Trzymaj się instrukcji z etykiety

Każdy produkt ma określony czas i sposób przygotowania. Instrukcja na etykiecie to punkt wyjścia do uzyskania właściwej temperatury, chrupiącej panierki i dobrej struktury produktu.

5

Nie podgrzewaj drugi raz

Produkty w panierce najlepiej wydawać bezpośrednio po przygotowaniu. Ponowne podgrzewanie wysusza rybę lub wkład warzywny i pogarsza strukturę panierki

Efekt końcowy

Gorący środek, chrupiąca panierka i powtarzalna jakość każdej porcji — właśnie tak produkty FRoSTA Foodservice najlepiej pracują w bufach, bowlach i zestawach Fish & Chips.

SOS TZATZIKI, KTÓRY ROBI RÓŻNICĘ

Wariant foodtruckowy na majonezie

Dlaczego majonez?

W gastronomii eventowej sos musi być stabilny, powtarzalny i wygodny w serwisie. Dlatego w tej wersji bazą jest majonez, a nie jogurt czy śmietana. Majonez lepiej trzyma strukturę w wydawce, dobrze pracuje w dyspenserze lub GN-ie i daje mniejsze ryzyko rozwodnienia sosu.

RECEPTURA BAZOWA:

Ogórek zielony — 60 g
Majonez — 60 g
Koperek FRoSTA — 3 g
Czosnek świeży lub granulowany — 5 g
Sok z cytryny — 5 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ogórek zetrzeć lub bardzo drobno pokroić. Jeśli puszcza dużo wody, lekko odcisnąć. Dodać majonez, koperek FRoSTA, czosnek i sok z cytryny. Wymieszać i odstawić na chwilę, żeby smaki się połączyły.



Maciej Lesik to praktyk gastronomii eventowej i twórca konceptów streetfoodowych. Od ponad 12 lat tworzy, wdraża i obsługuje formaty gastronomiczne przeznaczone do pracy w realnych warunkach sprzedaży: na eventach, w food truckach, strefach gastronomicznych i lokalach szybkiej obsługi.

Jest właścicielem marki gastronomicznej oraz rozwija projekt Królleski i Przyjaciele — butikową ofertę food experience dla marek, wydarzeń i projektów specjalnych.

We współpracy z FRoSTĄ odpowiadał za opracowanie praktycznych propozycji streetfoodowych opartych na produktach foodservice. Produkty zostały pokazane nie jako pojedynczy składnik z frytury czy pieca, ale jako smaczne, proste i gotowe do wprowadzenia rozwiązania dla gastronomii streetfoodowej: food trucków, lokali fast casual, stref eventowych i sezonowych punktów gastronomicznych.

To koncepty stworzone z myślą o realnej pracy w gastronomii — tam, gdzie liczy się dobry smak, szybka wydawka, powtarzalność i łatwa organizacja stanowiska.



Propozycje były testowane w warunkach eventowych i dobrze sprawdziły się zarówno po stronie kuchni, jak i gości: personel doceniał prostotę przygotowania, a klienci — smak, wygląd i czytelny streetfoodowy format dań.

Buty FRoSTA Foodservice to format, który łączy prostą komunikację z realną pracą gastronomiczną. Operator ma tylko oprzeć menu na kotletach od FRoSTA Foodservice, przygotować dodatki wcześniej i składać dania według jasnej kolejności. Gość dostaje natomiast coś, co od razu rozumie: ciepłą, konkretną bułkę z wyraźnym bohaterem, dobrym sosem i atrakcyjnym wyglądem. Do tych burgerów wystarczy dołożyć dobre pieczywo, sery, świeże dodatki, sosy i elementy chrupiące. Dzięki temu powstają buty, które wyglądają atrakcyjnie, mają wyraźny charakter i można je przygotować w warunkach ograniczonego miejsca, czasu oraz zespołu pracującego według prostych procedur. Produkty FRoSTA Foodservice nie są tutaj dodatkiem ani „zamiennikiem” — są głównym bohaterem dania.



Produkty FRoSTA Foodservice użyte w przepisach:



F68680 Filet z mintaja „EXCELLENT”
 F6577G MSC Fish Nuggets w cieście
 F15830 Burger buraczkowy
 F16820 Burger szpinakowy
 F1581A Burger „Chilli con Quinoa”
 F1584A Burger z grillowanych warzyw

Szczegółowe wyliczenia kosztu surowcowego dla każdego przepisu:

GREEK CIABATTA

SKŁADNIK	GRAMATURA	KOSZT SUROWCÓW (ZŁ)
Ciabatta śródziemnomorska	1 szt.	3,05
Filet z mintaja Excellent FRoSTA Foodservice	1 szt.	5,51
Tzatziki: ogórek zielony	9 g	0,05
Tzatziki: majonez	9 g	0,12
Tzatziki: Koper FRoSTA Foodservice	0,5 g	0,02
Tzatziki: czosnek	1 g	0,04
Tzatziki: sok z cytryny	1 g	0
Mozzarella wiórki	50 g	1,34
Mix sałat z rukolą	25 g	0,57
Bazyli FRoSTA Foodservice	3 g	0,07
Oliwki krojone / połówki	20 g	0,56
Ogórek zielony	20 g	0,12
Food cost surowcowy (netto) razem		11,45

TZATZIKI SPINACH

SKŁADNIK	GRAMATURA	KOSZT SUROWCÓW (ZŁ)
Mała brioszka / mini bułka hamburgerowa	1 szt.	1,60
Burger szpinakowy FRoSTA Foodservice	1 szt.	1,64
Tzatziki: ogórek zielony	9 g	0,05
Tzatziki: majonez	9 g	0,12
Tzatziki: Koper FRoSTA Foodservice	0,5 g	0,02
Tzatziki: czosnek	1 g	0,04
Tzatziki: sok z cytryny	1 g	0,00
Ogórek zielony	20 g	0,12
Mix sałat z rukolą	15 g	0,34
Bazyli FRoSTA Foodservice	2 g	0,05
Mozzarella (opcjonalnie)	10-15 g	0,32
Food cost surowcowy (netto) razem		4,30

GOLDEN NUGGET DOG

SKŁADNIK	GRAMATURA	KOSZT SUROWCÓW (ZŁ)
Bułka typu longer / hot dog	1 szt.	1,10
MSC Fish nuggets w cieście FRoSTA Foodservice	4 szt.	2,57
Ogórek konserwowy w plastrach	15 g	0,16
Cheddar	1 plaster	0,61
Cebula czerwona	5 g	0,01
Salata lodowa	20 g	0,09
Sos musztardowo-lodowy	10 g	0,14
Majonez	10 g	0,14
Food cost surowcowy (netto) razem		4,82

NACHO CRUNCH

SKŁADNIK	GRAMATURA	KOSZT SUROWCÓW (ZŁ)
Bułka hamburgerowa maślana / brioszka	1 szt.	1,60
Burger chilli con quinoa FRoSTA Foodservice	1 szt.	5,13
Salsa mexicana	25 g	0,41
Cheddar	1 plaster	0,61
Mix sałat z rukolą	30 g	0,68
Cebula czerwona	30 g	0,09
Ogórek piklowany / konserwowy	25 g	0,26
Nachosy	22 g	0,56
Food cost surowcowy (netto) razem		9,34

Food cost liczony jest jako koszt netto jednej porcji. W kalkulacji uwzględniamy: produkty FRoSTA Foodservice oraz wszelkie pozostałe produkty użyte w przepisie tj. pieczywo, sery, dodatki świeże i suche oraz sosy. Nie uwzględniono robocizny, opakowań, energii, kosztu oleju zużywanego w czasie pracy, strat produkcyjnych ani marży lokalu. Przedstawione ceny mają charakter orientacyjny, dotyczą lipca 2026 r. i mogą różnić się o około +/- 10% w zależności od dystrybutora.

PEAR & GOAT BEETBURGER

SKŁADNIK	GRAMATURA	KOSZT SUROWCÓW (ZŁ)
Bułka hamburgerowa maślana / brioszka	1 szt.	1,60
Burger buraczkowy FRoSTA Foodservice	1 szt.	1,32
Sos musztardowo-miodowy	10 g	0,14
Ser kozi w plastrach	40 g	2,15
Mix sałat z rukolą	20 g	0,46
Gruszka cięta w plastry	25 g	0,28
Ogórek zielony	25 g	0,15
Food cost surowcowy (netto) razem		6,10

VEGGIE GRILL BUN

SKŁADNIK	GRAMATURA	KOSZT SUROWCÓW (ZŁ)
Bułka hamburgerowa maślana / brioszka	1 szt.	1,60
Burger z grillowanych warzyw FRoSTA Foodservice	1 szt.	5,86
Sos spicy mango mayo: sos mango-jalapeño	7,5 g	0,16
Spicy mango mayo: majonez	7,5 g	0,10
Cheddar	1 plaster	0,61
Salata lodowa	15 g	0,07
Cebula czerwona	15 g	0,04
Pomidor	36 g	0,55
Food cost surowcowy (netto) razem		8,99

NAZWA PRZEPISU		SKŁAD PRODUKTU
GREEK CIABATTA	Filet z mintaja Excellent	Filety z MINTAJA 58 %, panier sypki (mąka PSZENNA, dekstroza, olej słonecznikowy, sól, drożdże, przyprawy (papryka, kurkuma)), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, sól, przyprawy, drożdże.
GOLDEN NUGGET DOG	Fish nuggets w cieście	Filety z MINTAJA 57 %, 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.
PEAR & GOAT BEETBURGER	Burger buraczkowy	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.
TZATZIKI SPINACH	Burger szpinakowy	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, bazyli, pieprz czarny, drożdże, gałka muskatowa.
NACHO CRUNCH	Burger chilli con quinoa	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.
VEGGIE GRILL BUN	Burger z grillowanych warzyw	Cukinia 27 %, smażona czerwona papryka (czerwona papryka, olej słonecznikowy), baktażan 14 %, SER 9 % (CHEDDAR, MOZZARELLA), olej roślinny (słonecznikowy, rzepakowy), mąka z PSZENICY durum, suszone pomidory (pomidory, woda, sól), przecier pomidorowy, zioła (bazyli, pietruszka), oliwa z oliwek, woda, cukier, czosnek, substancja zagęszczająca metyloceluloza, sól wędzona (sól, dym wędzarniczy), sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy (czarny pieprz, lublicz, kurkuma, goździki, liść laurowy), warzywa w proszku (cebula, pasternak, marchew), maltodekstryna, sproszkowane borowiki.

PRODUKT FRoSTA			WARTOŚCI ODŻYWCZE na 100 g							
KOD	EAN	NAZWA	ENERGIA (KJ)	ENERGIA (KCAL)	TŁUSZCZ (G)	W TYM KWASY TŁUSZCZOWE NASYCONY	WĘGLOWODANY (G)	W TYM CUKRY	BIĄŁKO (G)	SÓL (G)
F68680	EAN 5905009020019	Filet z mintaja Excellent	869	207	9,5	0,8	17,5	0,2	12,5	0,94
F6577G	EAN 4024776005263	MSC Fish nuggets w cieście	847	202	9,2	0,9	17,2	2,5	12,2	0,93
F15830	EAN 5900972003175	Burger buraczkowy	652	155	5,5	0,5	20,6	5,2	4,5	0,68
F16820	EAN 5900972003182	Burger szpinakowy	766	183	7,5	1,7	20,6	2,9	6,9	0,82
F1581A	EAN 4024776008486	Burger chilli con quinoa	724	175	8,6	1,0	16,9	5,2	4,6	1,29
F1581A	EAN 4024776008479	Burger z grillowanych warzyw	780	188	13,8	3,2	9,8	4,9	4,7	1,52

PRODUKT FRoSTA			SPOSOBY PRZYGOTOWANIA				DANE LOGISTYCZNE				
KOD	EAN	NAZWA	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY	PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY	FRYTOWNICA	PATELNI	LICZBA PRODUKTÓW W KARTONIE	WAGA 1 SZT. (G)	WAGA 1 KARTONU (KG)	KARTONY NA WARSTWIE	KARTONY NA PALECIE
F68680	EAN 5905009020019	Filet z mintaja Excellent	12 min	-	8 min	7-9 min	28	185	5,18	12	120
F6577G	EAN 4024776005263	MSC Fish nuggets w cieście	12-14 min	-	4 min	-	286	21	6	10	90
F15830	EAN 5900972003175	Burger buraczkowy	8-10 min	1 min 40 s	4-5 min	6-8 min	43	70	3	12	156
F16820	EAN 5900972003182	Burger szpinakowy	8-10 min	1 min 40 s	2-3 min	6-8 min	43	70	3	12	156
F1581A	EAN 4024776008486	Burger chilli con quinoa	12 min	2 min 5 s	2-3 min	6-8 min	25	120	3	19	228
F1581A	EAN 4024776008479	Burger z grillowanych warzyw	12 min	2 min 5 s	2-3 min	6-8 min	25	120	3	19	228



MASZ PYTANIA?

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

Smaczne i proste
ROZWIĄZANIA
dla gastronomii

Dlaczego nowoczesna gastronomia wybiera FRoSTA Foodservice?



Sprawniejsza praca
na kuchni



Stabilny koszt porcji
w każdym wydaniu



Mniej błędów na
wydawce



Mniej strat i łatwiejsze
planowanie



Powtarzalna jakość
i wygląd każdej porcji

@ foodservice@frosta.pl

 www.frostafoodservice.pl

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

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