

KATALOG PRODUKTÓW





KETCHUPY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwę	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze	
8467	Ketchup – saszetka	12 g	50	28	10	14000	10 m-cy	5 906 425 121 281	
7136	Ketchup łagodny – but. plastikowa	900 g	6	25	4	600	9 m-cy	5 906 425 120 772	
7137	Ketchup pikantny – but. plastikowa	900 g	6	25	4	600	9 m-cy	5 906 425 120 789	
8534	Ketchup premium – but. plastikowa	980 g	8	18	4	576	12 m-cy	5 906 425 121 595	
493	Ketchup – BIB	5000 g	2	9	7	126	8 m-cy	5 906 425 120 154	
2663	Ketchup premium – BIB	5000 g	2	9	7	126	6 m-cy	5 906 425 121 700	
1961	Ketchup łagodny – wiadro	5500 g	1	18	5	90	9 m-cy	5 906 425 120 543	
1944	Ketchup pikantny – wiadro	5500 g	1	18	5	90	9 m-cy	5 906 425 120 079	
4901	Ketchup pomidorrr – wiadro	5500 g	1	18	5	90	8 m-cy	5 906 425 120 697	





MAJONEZY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
8489	Majonez – saszetka	12 ml	50	28	10	14000	10 m-cy	5 906 425 150 410
2918	Majonez premium – but. plastikowa	875 ml	8	18	3	432	10 m-cy	4 006 824 109 185
849	Majonez premium – wiadro	3000 g	1	24	6	144	6 m-cy	5 906 425 150 229
1985	Majonez gastronomiczny – wiadro	5000 g	1	18	5	90	6 m-cy	5 906 425 150 021
2052	Sos majonezowy do frytek – BIB	5000 g	2	9	7	126	6 m-cy	4 006 824 010 528
4877	Baza majonezowa – wiadro	10000 g	1	11	4	44	6 m-cy	5 906 425 150 175





SOSY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7233	Sos Czosnkowy – but. plastikowa	840 g	6	25	4	600	8 m-cy	5 906 425 140 565
7139	Sos Hamburgerowy – but. plastikowa	840 g	6	25	4	600	8 m-cy	5 906 425 140 558
7141	Sos Kebab łagodny – but. plastikowa	840 g	6	25	4	600	8 m-cy	5 906 425 140 787
7140	Sos Kebab ostry – but. plastikowa	880 g	6	25	4	600	10 m-cy	5 906 425 140 800
7163	Sos Remulada duńska Premium – but. plastikowa	840 g	6	25	4	600	8 m-cy	5 906 425 141 104
41	Sos 1000 Wysp – but. plastikowa	840 g	6	25	4	600	8 m-cy	5 906 425 142 156
49	Sos Jalapeño – but. plastikowa	870 g	6	25	4	600	10 m-cy	5 906 425 142 224
7160	Sos Salsa mexicana Premium – but. plastikowa	890 g	6	25	4	600	10 m-cy	5 906 425 141 128
42	Sos BBQ – but. plastikowa	970 g	6	25	4	600	10 m-cy	5 906 425 142 170





SOSY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7244	Sos Salsa Mexicana – wiadro	10000 g	1	11	4	44	6 m-cy	5 906 425 141 296
7454	Sos Musztardowo-Miodowy – wiadro	10000 g	1	11	4	44	6 m-cy	5 906 425 142 477
1227	Sos BBQ – BIB	5000 g	2	9	7	126	7 m-cy	4 006 824 012 270
8425	Sos Czosnkowy – BIB	2500 g	4	9	7	252	6 m-cy	5 906 425 142 194





DRESSINGI I CHRZANY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze	
7495	Dressing Czosnkowy – saszetka	40 ml	20	45	8	7200	10 m-cy	5 906 425 130 610	
7497	Dressing Vinaigrette classic – saszetka	40 ml	20	45	8	7200	10 m-cy	5 906 425 130 634	
7496	Dressing Jogurtowy – saszetka	40 ml	20	45	8	7200	10 m-cy	5 906 425 130 627	
3895	Chrzan tarty – słoik	850 g	8	12	6	576	6 m-cy	5 906 425 172 726	
3897	Chrzan tarty – wiadro	3000 g	1	24	7	168	6 m-cy	5 906 425 170 913	





KONCENTRATY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
3940	Koncentrat pomidorowy – słoik	950 g	6	16	6	576	12 m-cy	5 906 425 170 364
3929	Koncentrat pomidorowy – puszka	4500 g	2	17	4	136	12 m-cy	5 906 425 170 371
7785	Koncentrat pomidorowy UNIVER – puszka	4350 g	3	11	3	99	36 m-cy	5 906 425 172 740





POMIDORY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odjęciu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7810	Pomidory siekane	2500 g		6	5	10	300	24 m-cy	5 906 425 172 757
452	Pomidory w kawałkach	2900 g	2200 g	6	5	8	240	36 m-cy	5 906 425 171 330
7211	Pomidory pelati Develey	2550 g	1700 g	6	5	9	270	36 m-cy	5 906 425 171 569
6211	Pomidory pelati Olivana	2550 g	1530 g	6	9	5	270	36 m-cy	5 906 425 172 528
4865	Pulpa pomidorowa	4000 g		3	11	6	198	36 m-cy	5 906 425 171 439
7809	Pulpa Italia	2500 g		6	5	10	300	24 m-cy	5 906 425 172 764
7765	Pulpa Italia	4050 g		3	11	6	198	60 m-cy	5 906 425 172 771





SOSY POMIDOROWE



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
484	Sos do pizzy Develey	4200 g	3	11	6	198	60 m-cy	5 906 425 171 118
7235	Sos do pizzy Solina	4200 g	3	6	11	198	60 m-cy	18 411 007 630 012
7544	Sos do pizzy Solina z przyprawami	4000 g	3	11	6	198	60 m-cy	18 411 007 206 545
1866	Sos do pizzy Xavi	4200 g	3	11	6	198	60 m-cy	18 411 007 206 590
7471	Sos do pizzy z przyprawami Xavi	4000 g	3	11	6	198	60 m-cy	18 411 007 206 552
831	Sos do pizzy – wiadro	5000 g	1	18	5	90	6 m-cy	5 906 425 140 749
855	Sos do pizzy – wiadro	10000 g	1	11	4	44	6 m-cy	5 906 425 141 661





OCTY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze	
3922	Ocet Winny z białego wina	250 ml	6	26	7	1092	36 m-cy	5 906 425 160 082	
3923	Ocet Winny z czerwonego wina	250 ml	6	26	7	1092	36 m-cy	5 906 425 160 068	
3921	Ocet Jabłkowy	250 ml	6	26	7	1092	60 m-cy	5 906 425 160 044	
3924	Ocet Balsamiczny	250 ml	6	26	7	1092	60 m-cy	5 906 425 160 020	
21	Ocet Jabłkowy	500 ml	6	25	6	900	60 m-cy	5 906 425 160 112	
22	Ocet Winny z białego wina	500 ml	6	25	6	900	36 m-cy	5 906 425 160 136	





OWOCE, WARZYWA



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odsączeniu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7286	Kapary	720 g	500 g	6	21	7	882	36 m-cy	5 906 425 172 658
7464	Ananas kostka Del Monte	3000 g	1900 g	6	5	8	240	36 m-cy	24 000 132 097
806	Kukurydza Develey	2150 g	1775 g	2	15	9	270	36 m-cy	5 906 425 172 788
8598	Czerwona Fasola Xavi	2500 g	1500 g	6	5	9	270	36 m-cy	5 906 425 172 047
7284	Karczochy	2550 g	1350 g	6	6	10	360	36 m-cy	8 051 566 470 037
3216	Cebula smażona	2600 g		6	5	10	300	48 m-cy	5 906 425 172 733





TUŃCZYK



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odszczeniu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7219	Tunicyk w oleju słonecznikowym Yeli – worek	1000 g	950 g	16	6	6	576	36 m-cy	5 906 425 172 672
3593	Tunicyk w oleju słonecznikowym Yeli – puszka	1705 g	1260 g	6	6	10	360	48 m-cy	5 906 425 172 443
3315	Tunicyk w oleju słonecznikowym Delma – worek	1000 g	950 g	16	6	8	768	12 m-cy	4 041 071 000 502
7545	Tunicyk w sosie własnym Yeli – worek	1000 g	950 g	16	6	6	576	36 m-cy	5 906 425 172 689
3589	Tunicyk w sosie własnym Yeli – puszka	1705 g	1260 g	6	6	10	360	48 m-cy	5 906 425 172 467
6210	Tunicyk w sosie własnym Delma – worek	1000 g	950 g	16	6	8	768	12 m-cy	4 041 071 000 526





PESTO, AIKO



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze	
								Kod EAN	Op. zbiorcze
858	Pesto alla genovese	190 g	12	10	20	2400	18 m-cy	5 906 425 170 937	
7278	Pesto rosso	190 g	12	10	20	2400	18 m-cy	5 906 425 171 613	
6026	Sos Sweet Chilli AIKO	730 ml	6	19	5	570	36 m-cy	4 006 824 070 263	





OLIWKI OLIVANA



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odszczeniu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
864	Oliwki czarne drylowane – słoik	935 g	450 g	6	16	6	576	36 m-cy	5 906 425 170 609
865	Oliwki zielone drylowane – słoik	935 g	450 g	6	16	6	576	36 m-cy	5 906 425 170 623
866	Oliwki zielone nadziewane pastą paprykową – słoik	935 g	595 g	6	16	6	576	36 m-cy	5 906 425 170 647
867	Oliwki czarne cięte – słoik	935 g	450 g	6	16	6	576	36 m-cy	5 906 425 170 661
868	Oliwki zielone cięte – słoik	935 g	450 g	6	16	6	576	36 m-cy	5 906 425 170 685
871	Oliwki czarne cięte – puszka	3000 g	1560 g	6	5	8	240	36 m-cy	5 906 425 170 746
872	Oliwki zielone cięte – puszka	3000 g	1560 g	6	5	8	240	36 m-cy	5 906 425 170 760
7127	Oliwki zielone drylowane – worek	3800 g	2000 g	4	10	5	200	36 m-cy	5 906 425 171 514
7384	Oliwki czarne drylowane – worek	3800 g	2000 g	4	10	5	200	36 m-cy	8 410 971 032 730





OLIWKI EXCELENCIA



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odszczeniu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7385	Oliwki zielone drylowane – puszka	3000 g	1450 g	6	5	10	300	36 m-cy	8 410 971 031 214
7386	Oliwki czarne drylowane – puszka	3000 g	1450 g	6	5	10	300	36 m-cy	8 410 971 031 238
7445	Oliwki czarne cięte – puszka	3000 g	1560 g	6	5	8	240	36 m-cy	8 410 971 031 054
7446	Oliwki zielone cięte – puszka	3000 g	1560 g	6	5	8	240	36 m-cy	8 410 971 031 061
7452	Oliwki czarne drylowane – puszka	4150 g	2000 g	3	11	5	165	36 m-cy	8 410 971 030 743
7453	Oliwki zielone drylowane – puszka	4150 g	2000 g	3	11	5	165	36 m-cy	8 410 971 030 736





POMIDORY SUSZONE



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odszczeniu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7669	Pomidory suszone – słoik	980 g	600 g	6	14	6	504	24 m-cy	5 906 425 171 736
7670	Pomidory suszone – worek	1000 g		10	8	6	480	12 m-cy	5 906 425 172 238
8611	Pomidory suszone – puszka	2600 g		6	5	9	270	30 m-cy	5 906 425 172 009
3111	Pomidory suszone cięte – puszka	2550 g		6	6	11	396	36 m-cy	5 906 425 172 634





PAPRYKA



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Gramatura po odszczeniu	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7177	Papryka Jalapeño zielona Manolito	2900 g	1500 g	6	5	8	240	36 m-cy	1 837 736 017 558
7598	Papryka Jalapeño zielona Olivana	2900 g	1500 g	6	5	10	300	36 m-cy	5 906 425 171 712
3048	Papryka Jalapeño MIX Olivana	2900 g	2000 g	6	5	8	240	36 m-cy	5 906 425 172 382
3204	Papryka Jalapeño czerwona Olivana	2900 g	1500 g	6	5	8	240	36 m-cy	5 906 425 172 610





OLIWY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
466	Oliwa Olivana Extra Virgin – butelka	250 ml	12	32	5	1920	24 m-cy	5 906 425 171 149
465	Oliwa Olivana Extra Virgin – butelka	500 ml	6	38	4	912	24 m-cy	5 906 425 171 156
4659	Oliwa Mueloliva Extra Virgin – butelka	1000 ml	12	11	5	660	24 m-cy	8 411 342 001 502
7119	Oliwa Mieszanka	5000 ml	3	15	4	180	24 m-cy	8 411 356 773 187





TORTILLE*, TORTILLE MROŻONE**



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
8506	Tortilla Funtastic 12 x 30 cm Economic (80 g)	960 g	12	4	10	480	4 m-cy	5 900 928 004 768
7903	Tortilla Funtastic pomidorowa 10 x 30 cm (97,5 g)	975 g	12	4	9	432	6 m-cy	4 046 091 039 037
8647	Tortilla Funtastic Durum 18 x 25 cm (63,5 g)	1098 g	6	6	15	540	4 m-cy	5 900 928 008 872
8619	Tortilla Funtastic Durum 18 x 30 cm (80 g)	1440 g	6	4	14	336	4 m-cy	5 900 928 008 865
3468	Tortilla Durum Dijo 18 x 30 cm (80 g)	1440 g	6	4	15	360	4 m-cy	5 900 928 004 744
8646	Tortilla Funtastic Durum 18 x 30 cm (97,5 g)	1755 g	6	4	14	336	6 m-cy	5 900 928 008 858
181	Tortilla Funtastic 18 x 25 cm (mrożona)	1240 g	8	6	10	480	12 m-cy	5 906 425 171 361
185	Tortilla Funtastic 18 x 30 cm (mrożona)	1650 g	8	6	10	480	12 m-cy	5 906 425 171 354

*Warunki przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (chronić przed wysoką i zmienną temperaturą). Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 4 dni.

**W zamkniętym opakowaniu, przy temperaturze -18°C oraz wilgotności powietrza do 75%, okres przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy.

Po otwarciu, produkt rozmrożony, przechowywać w lodówce do 5 dni.





TABASCO® SAUCES



TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co

Indeks	Nazwa produktu	Gramatura					Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
			Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie		
472	TABASCO® Sauce	60 ml	12	36	11	4752	60 m-cy	11 210 116 702
473	TABASCO® Sauce	150 ml	12	21	7	1764	60 m-cy	11 210 000 156
474	TABASCO® Sauce	350 ml	6	24	4	576	60 m-cy	11 210 002 807
438	TABASCO® Green Sauce	60 ml	6	72	11	4752	18 m-cy	5 906 425 171 316
475	TABASCO® Green Sauce	60 ml	12	36	11	4752	18 m-cy	11 210 126 855
477	TABASCO® Habanero Sauce	60 ml	12	36	11	4752	24 m-cy	11 210 116 870
478	TABASCO® Chipotle	60 ml	12	36	11	4752	18 m-cy	4 006 824 031 356
7937	TABASCO® Chipotle	150 ml	12	24	8	2304	18 m-cy	11 210 007 710





KIKKOMAN



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
6010	Sos Sojowy – dispenser	150 ml	12	17	6	1224	36 m-cy	8 715 035 110 144
6025	Sos Sojowy Less Salt – dispenser	150 ml	6	31	6	1116	36 m-cy	8 715 035 130 135
6020	Sos Sojowy Kikkoman	150 ml	12	28	8	2688	36 m-cy	8 715 035 110 243
6034	Sos Sojowy Kikkoman	250 ml	12	21	4	1008	36 m-cy	8 715 035 110 342
6045	Ponzu Citrus Soy Sauce	250 ml	6	43	4	1032	36 m-cy	8 715 035 520 325
8737	Sos Sojowy Kikkoman Organic BIO	250 ml	12	18	4	864	24 m-cy	4 901 515 114 571
6176	Sos Sojowy Kikkoman Wok Sauce	250 ml	6	43	4	1032	36 m-cy	8 715 035 230 330
548	Sos Sojowy Tamari Gluten Free	250 ml	6	43	4	1032	36 m-cy	8 715 035 150 338
558	Sos Sojowy Sushi & Sashimi	250 ml	6	43	4	1032	36 m-cy	8 715 035 240 339
6065	Przyprawa do Sushi	300 ml	12	14	4	672	24 m-cy	4 901 515 359 675





KIKKOMAN



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
6032	Sos-Marynata Kikkoman Teriyaki	250 ml	6	43	4	1032	36 m-cy	8 715 035 210 332
547	Marynata Yakitori Slodka	250 ml	6	31	5	930	24 m-cy	8 715 035 360 334
559	Sos Sojowy Sweet	250 ml	6	43	4	1032	36 m-cy	8 715 035 220 331
8501	Sos Teriyaki Roasted Garlic	250 ml	6	36	5	1080	24 m-cy	8 715 035 270 336
8768	Sos Teriyaki BBQ Honey	250 ml	6	36	5	1080	24 m-cy	8 715 035 310 339
572	Sos-Marynata Teriyaki	1900 ml	4	14	4	224	18 m-cy	8 715 035 210 714





KIKKOMAN



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
6082	Sos Sojowy Kikkoman	1000 ml	6	19	3	342	18 m-cy	8 715 035 110 823
6085	Sos Sojowy Kikkoman Less Salt	1000 ml	6	19	3	342	18 m-cy	8 715 035 130 821
7936	Sos Sojowy Kikkoman Tamari Gluten Free	1000 ml	6	19	3	342	18 m-cy	8 715 035 150 829
8790	Ponzu Citrus Soy Sauce	1000 ml	6	19	3	342	18 m-cy	8 715 035 520 820
8948	Sesame Sauce	1000 ml	6	19	3	342	18 m-cy	4 901 515 369 971
8976	Teriyaki Glaze	975 ml	6	19	3	342	18 m-cy	8 715 035 330 825
8969	Sos do Sushi Unagi	975 ml	6	19	3	342	18 m-cy	8 715 035 320 826
6058	Marynata Teriyaki z imbirem	975 ml	6	19	3	342	12 m-cy	8 715 035 340 824
6059	Sos Tonkatsu	975 ml	6	19	3	342	12 m-cy	8 715 035 350 823
6061	Sos Yakisoba	975 ml	6	19	3	342	12 m-cy	8 715 035 380 820





KIKKOMAN



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Term in przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
6075	Sos Sojowy Kikkoman – BIB	5000 ml	1	32	3	96	18 m-cy	8 715 035 111 202
6089	Sos Sojowy Kikkoman	20000 ml	1	12	3	36	18 m-cy	8 715 035 121 300
928	Sos Sojowy Kikkoman Less Salt – BIB	20000 ml	1	12	3	36	18 m-cy	8 715 035 131 309
7418	Sos Sojowy Kikkoman Gluten Free	20000 ml	1	12	3	36	18 m-cy	8 715 035 161 306





MAKARONY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
964	Tagliatelle lamianta all' uovo 104 – Wstążka jajeczna gniazda	500 g	10	6	8	480	36 m-cy	8 004 350 000 559
7104	Tagliatelle 104 - Wstążka gniazda	500 g	10	6	8	480	36 m-cy	8 004 350 731 040
1547	Tagliatelle 104 – Wstążka gniazda	5000 g	1	7	8	56	36 m-cy	8 004 350 711 045
784	Vermicelli 005 – Spaghetti	500 g	20	20	5	2000	36 m-cy	8 004 350 730 050
989	Vermicelli 005 – Spaghetti	5000 g	2	13	8	208	36 m-cy	8 004 350 001 556
1857	Linguine 011 – Spaghetti płaskie	500 g	20	20	5	2000	36 m-cy	8 004 350 730 111
1893	Spaghetti Integrale – Spaghetti razowe	500 g	20	20	5	2000	36 m-cy	8 004 350 000 764
7071	Spaghetti 003 – Spaghetti	500 g	20	20	5	2000	36 m-cy	8 004 350 730 033
1817	Spaghetti 003 – Spaghetti	1000 g	10	20	5	1000	36 m-cy	8 004 350 720 037





MAKARONY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Term in przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
1448	Snabbmakaroner 071 – Kolanka male	1000 g	10	9	7	630	36 m-cy	8 004 350 720 716
842	Chifferi Rigati 055 – Kolanko duze	500 g	20	7	7	980	36 m-cy	8 004 350 730 555
1534	Chifferi Rigati 055 – Kolnko duze	5000 g	2	6	8	96	36 m-cy	8 004 350 001 560
1856	Vermicelli Tagliati 080 – Nitka rosolowa cieta	500 g	20	7	7	980	36 m-cy	8 004 350 730 804
1528	Vermicelli Tagliati 080 – Nitka rosolowa cieta	5000 g	2	6	8	96	36 m-cy	8 004 350 001 570
885	Fidellini 100 – Nitka rosolowa gniazda	500 g	10	7	8	560	36 m-cy	8 004 350 731 002
1447	Fidellini 100 – Nitka rosolowa gniazda	5000 g	1	7	8	56	36 m-cy	8 004 350 002 402





MAKARONY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Termin przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
7051	Spirali 057 – Świderek	500 g	20	6	7	840	36 m-cy	8 004 350 730 579
1357	Spirali 057 – Świderek	1000 g	10	9	5	450	36 m-cy	8 004 350 720 570
1785	Spirali 057 – Świderek	5000 g	2	6	7	84	36 m-cy	8 004 350 001 584
853	Spirali Integrale 057 – Świderek razowy	500 g	20	6	7	840	36 m-cy	8 004 350 000 788
1827	Spirali Tricolore 573 – Świderek kolorowe	500 g	20	6	7	840	36 m-cy	8 004 350 735 734
1435	Penne Rigate Integrale 049 – Rurka skośna razowa	500 g	20	7	7	980	36 m-cy	8 004 350 000 771
824	Penne Rigate 049 – Rurka skośna karbowana	500 g	20	7	7	980	36 m-cy	8 004 350 730 494
1796	Penne Rigate 049 – Rurka skośna karbowana	1000 g	10	7	7	490	36 m-cy	8 004 350 720 495
1346	Penne Rigate 049 – Rurka skośna karbowana	5000 g	2	6	8	96	36 m-cy	8 004 350 002 126





MAKARONY



Indeks	Nazwa produktu	Gramatura	Liczba sztuk w op. zbiorczym	Liczba op. zbiorczych na warstwie	Ilość warstw na palecie	Liczba sztuk na palecie	Term in przydatności	Kod EAN op. zbiorcze
984	Cannelloni 115 – Rurka gruba do nadzień	250 g	12	7	8	672	36 m-cy	8 004 350 731 156
804	Stelle 018 – Gwiazdki	500 g	20	8	10	1600	36 m-cy	8 004 350 730 180
805	Risini 022 – Makaron ryżowy	500 g	20	8	10	1600	36 m-cy	8 004 350 730 227
1843	Macchinette 079 – Saachody, samoloty	500 g	20	9	6	1080	36 m-cy	8 004 350 730 197
1849	Farfalle 031 – Kokardka	500 g	20	6	6	720	36 m-cy	8 004 350 730 319
1434	Lasagne gialle di semola 112 – Lasagne	500 g	12	12	8	1152	36 m-cy	8 004 350 000 259
1593	Jumbo 880 – Muszle duże	500 g	12	6	4	288	36 m-cy	8 004 350 738 803
1340	Mafaldine 034 – Łazanka	5000 g	2	6	8	96	36 m-cy	8 004 350 001 341
1736	Farfalle 031 – Kokardka	5000 g	2	6	7	84	36 m-cy	8 004 350 001 591





DYSPENSERY



DYSPENSER DO SOSÓW DEVELEY

Zalety:

- idealny do punktów gastronomicznych
- łatwy w utrzymaniu czystości
- zapewnia estetyczne wyeksponowanie butelek

DISPLAY NA SASZETKI

- trzy oddzielne komory zapewniają doskonałą ekspozycję kolorowych saszetek
- drewniany materiał zapewnia dopasowanie do każdego punktu gastronomicznego

DOZOWNIK MANUALNY

– IDEALNY DLA GASTRONOMII!

Zalety:

- błyskawicznie gotowy do pracy
- dozowany produkt nie kapie i nie rozpryskuje się
- szybkie i łatwe mycie – łatwość zachowania czystości
- idealny dla punktów gastronomicznych w ośrodkach rekreacyjnych, sportowych, handlowych, komunikacyjnych i w barach szybkiej obsługi
- uznana i wypróbowana rynkowa jakość
- łatwa wymiana woreczków z produktami

Wyłączność dystrybucji i serwisu Develey Polska.

DREWNIANA PODSTAWKA NA SOSY TABASCO®

- cztery idealnie wyślizbane otwory zapewniają stabilność ułożonym butelkom
- połączenie drewna z kolorami sosów TABASCO® urozmaici każdą wyspę z przyprawami albo ladę na barze

Develey
EST. 1845

CULINARY
INNOVATION
STUDIO

**MIEJSCE, W KTÓRYM
DOSKONALIMY SMAK**



**ZAPRASZAMY NA
WARSZTATY
SZEFOW KUCHNI**

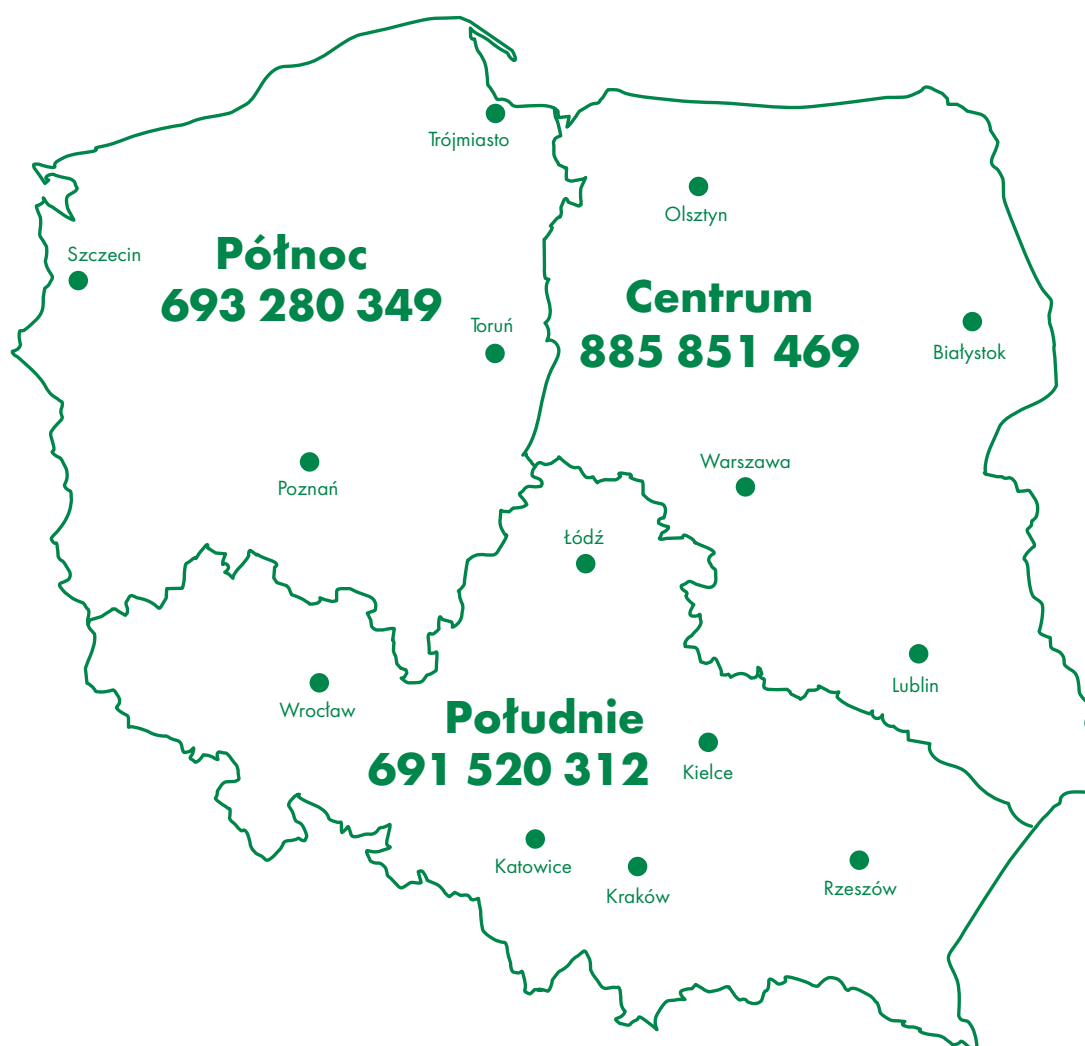
CULINARY INNOVATION STUDIO DEVELEY

Aleksandra Kotsisa 4,
03-307 Warszawa
Tel. 691 981 392

WWW.CULINARYSOLUTION.PL



NUMERY TELEFONÓW DO REGIONALNYCH KIEROWNIKÓW SPRZEDAŻY



TABASCO®, the Diamond and Bottle logos are trademarks of McIlhenny Co.

Develey Polska Sp. z o.o.
ul. Platerówek 3
03-308 Warszawa
www.develey.pl

**Kontakt do Twojego
przedstawiciela handlowego:**

