

GASTRONOMIA



TRANS~~G~~OURMET



SELGROS

cash & carry

110-129

SEPTIEN  
2021

## ZAPRASZAMY NA STOISKO TRANS~~G~~OURMET I SELGROS

na 24. MIĘDZYNARODOWYCH TARGACH  
GASTRONOMICZNYCH EUROGASTRO 1-3 WRZEŚNIA 2021

**SPECJALNIE DLA NASZYCH  
KLIENTÓW BILETY GRATIS**

Wejdź na [www.mttargionline.pl](http://www.mttargionline.pl)  
i odbierz swój bilet  
Twój kod to: 16ZFG8VIX7



Obowiązuje od 2.08 do 31.08.2021



PREMIUM



Quality



economy

zobacz nasze



przepisy kulinarne



# Kremowy bisque ze skorupiaków,

## chrupiąca ostryga, tatar z pomidorów

Cena jednej porcji\*:

# 9,40 zł

### Przepis

#### Składniki na 10 porcji:

krewetki 40/60 – 0,5 kg  
włoszczyzna – 1 tacza  
śmietana 36% – 1 l  
mleko 3,2% – 1 l  
koncentrat pomidorowy – 200 g  
ostrygi holenderskie – 10 szt.  
panko – 200 g  
jaja kurze – 3 szt.  
mąka pszenna – 200 g  
pomidor świeży – 0,5 kg  
czerwona cebula – 100 g  
oliwa z oliwek – 150 ml  
kietki ziół do dekoracji – 50 g  
sól, pieprz – do smaku

#### Sposób przyrządzenia:

1. Na oliwie z oliwek podsmażamy rozdrobnioną włoszczyznę oraz krewetki, pamiętając, aby częściej zostawić do dekoracji talerza. Następnie zalewamy śmietaną, mlekiem, dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawy, a następnie gotujemy na małym ogniu około 30 minut, w miarę potrzeby dodając odrobinę wody.
2. Ostrygi otwieramy, wlewamy do rondla i przegotowujemy – studzimy, wodę z parzenia dodajemy do zupy. Następnie wyjmujemy, osuszamy i panierujemy w mące, jajku i panko, smażymy na złoty kolor z każdej strony.
3. Pomidory parzymy we wrzątku, zdejmujemy skórkę, pozbywamy się gniazd nasiennych i kroimy w równą kostkę. Dodajemy drobno pokrojoną czerwoną cebulę, doprawiamy do smaku.
4. Tatar z pomidorów układamy na środek talerza, wlewamy ugotowaną i wycedzoną zupę, dodajemy ostrogę i krewetkę, dekorujemy ziołami.


**INSTYTUT  
KULINARNY**

#### Poleca:


**Marek Burkacki**

– Szef Kuchni Instytutu  
Kulinarne Transgourmet

Informacje na temat szkoleń  
odbywających się w Instytucie  
Kulinarne możecie Państwo  
uzyskać u swojego Doradcy  
Klienta oraz pod numerem tel.  
22 327 11 45.



**POMIDOR OKRĄGŁY CZERWONY BB 6 KG**  
kraj pochodzenia: Polska

31696446



**WŁOSZCZYZNA OBRANA 700 G**  
63533202



**JAJA Z CHOWU NA WOLNYM  
WYBIEGU KL. L UV-C**

56532724  
33259



**PANKO BUŁKA TARTA  
1 KG**

27118231  
7536



**MLEKO UHT 3,2% 1 L**

40681488  
36741





# Bryzol z poledwicy wołowej z chutneyem

z czerwonej cebuli, soczewica  
beluga z kurkami

## Przepis

### Składniki na 10 porcji:

poledwica wołowa – 1,4 kg  
czerwona cebula – 1 kg  
czarna soczewica – 400 g  
kurki świeże – 250 g  
masło klarowane – 100 g  
cebula dymka – 1 pęczek  
wytrawne czerwone wino – 750 ml  
ocet balsamiczny – 1 l  
pomidorki cherry – 0,5 kg  
kiełki ziół do dekoracji – 50 g  
sól, pieprz – do smaku

### Sposób przyrządzenia:

1. Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w piórka, przesmażamy na maśle klarowanym, dodajemy czerwone wino i ocet balsamiczny, dusimy do całkowitego odparowania płynu, doprawiając do smaku.
2. Soczewicę gotujemy do miękkości, na patelni przesmażamy oczyszczone i umyte kurki, dodajemy gotową soczewicę, cebulę dymkę i pomidorki cherry, doprawiamy do smaku.
3. Mięso posypujemy przyprawami i smażymy na złoty kolor z każdej strony, w miarę potrzeby dopiekamy w piecu.
4. Na talerz wykładamy soczewicę z kurkami i pomidorkami cherry, na jej szczyt kładziemy dopieczony bryzol oraz chutney z czerwonej cebuli, dekorujemy świeżymi ziołami.

Cena jednej porcji\*:  
**17,70 zł**

INSTITUT  
**KULINARNY**

Poleca:



**Bartosz Peter**  
– Ekspert Instytutu Kulinarного  
Transgourmet

Informacje na temat szkoleń  
odbywających się w Instytucie  
Kulinarnym możecie Państwo  
uzyskać u swojego Doradcy  
Klienta oraz pod numerem tel.  
22 327 11 45.



**SOCZEWICA CZARNA  
RANI 5 KG**

57468407  
33774



**KIEŁKI DUO  
RZODKIEWKA  
+ LUCERNA 70 G**

53335733



**KURKA ŚWIEŻA 500 G**  
kraj pochodzenia: Polska

32799926



**MASŁO KLAROWANE  
1 KG**

59150623  
2211



**KREM BALSAMICZNY  
0,5 L**

71615843  
32036



**CEBULA CIĘTA KOSTKA  
VACUUM 700 G**

72981806



**CEBULA DYMKA  
PĘCZEK**  
kraj pochodzenia: Polska

66867763



**POŁĘDWICA WOŁOWA POWYŻEJ 2,2 KG  
VACUUM OK. 2,5 KG**

67212928  
8403

# LEGENDA



Świeże



Mrożone





## Talerz 1

Strogonow z indyka z duszonymi pieczarkami i chlebem razowym

Nr artykułu	Składniki	Jednostka	Ilość	Cena (kg/l/szt.)	Wartość
66848938	5653 Filet z piersi indyka vacuum	kg	1,00	23.99	23.99
26259820	1916 Śmietanka UHT 36% Mlekovita 1 l	l	0,20	13.59	2.72
63684054	560 Koncentrat pomidorowy Bażant 4550 g	kg	0,10	8.57	0.86
44926756	8290 Oliwa z oliwek extra virgin 1 l Quality	l	0,15	44.99	6.75
	Pieczarki 3 kg	kg	0,50	6.96	3.48
	Cebula obrana 2 kg vacuum	kg	0,25	4.45	1.11
	Ogórki kiszane 3 kg	kg	0,20	6.00	1.20
	Wywar	l	1,00	2.00	2.00
	dodatki				1.26

koszt 10 porcji netto **\*43.37** koszt 1 porcji netto **\*\*4.34**

## Talerz 2

Gołąbki rybne z kaszą perlową i duszonymi warzywami

Nr artykułu	Składniki	Jednostka	Ilość	Cena (kg/l/szt.)	Wartość
64769466	2708 Panga sum filety bez skóry 4/5 kg Abramczyk	kg	1,40	13.60	19.04
93996759	7240 Kasza jęczmienna perlowa gruba Szczytno 400 g	kg	0,40	5.93	2.37
63684054	560 Koncentrat pomidorowy Bażant 4550 g	kg	0,10	8.57	0.86
44926756	8290 Oliwa z oliwek extra virgin 1 l Quality	l	0,15	44.99	6.75
	Cebula obrana 2 kg vacuum	kg	0,20	4.45	0.89
	Kapusta biała młoda 1 szt.	szt.	1,00	2.99	2.99
	Włoszczyzna obrana 700 g	opak.	1,00	5.99	5.99
	Pomidor okrągły czerwony 6 kg	kg	0,50	4.16	2.08
	Wywar	l	1,00	2.00	2.00
	dodatki				0.62

koszt 10 porcji netto **\*43.59** koszt 1 porcji netto **\*\*4.36**

## Talerz 3

Domowy krupnik z kaszą jęczmienną i pomidorami, na wędzonych skrzydełkach

Nr artykułu	Składniki	Jednostka	Ilość	Cena (kg/l/szt.)	Wartość
87031506	49658 Skrzydełka wędzone z kurczaka ok. 0,8 kg	kg	0,20	13.11	2.62
48182703	1837 Kasza jęczmienna wiejska 5 kg	kg	0,30	3.79	1.14
53057352	5435 Masło extra ośleka 1 kg	kg	0,10	25.45	2.55
32955015	27509 Majeranek Gastrolina 500 g	g	20,00	0.60	12.00
	Pomidor okrągły czerwony 6 kg	kg	0,30	4.16	1.25
	Cebula obrana 2 kg vacuum	kg	0,20	4.45	0.89
	Ziemiak jadalny obrany 5 kg	kg	0,50	3.20	1.60
	Czosnek obrany 500 g	g	3,00	0.30	0.90
	dodatki				0.59

koszt 10 porcji netto **\*23.53** koszt 1 porcji netto **\*\*2.35**

## Talerz 4

Placek drożdżowy ze śliwkami i kruszonką

Nr artykułu	Składniki	Jednostka	Ilość	Cena (kg/l/szt.)	Wartość
39658257	31086 Mąka pszenna T550 10 kg Topseller XXL	kg	0,50	1.50	0.75
37292125	36709 Drożdże domowe 100 g	kg	0,50	0.92	0.46
40681488	36741 Mleko UHT Łowicz 3,2% 1 l	l	0,20	2.75	0.55
56532724	33259 Jaja wolny wybieg UVC 30 kl. L	szt.	4,00	1.25	5.00
96675160	6663 Cukier biały Diament 2 kg	kg	0,10	2.35	0.24
53057352	5435 Masło extra ośleka 1 kg	kg	0,10	25.45	2.55
58423336	1435 Cukier puder 500 g	kg	0,10	2.90	0.29
	Śliwka 5 kg	kg	0,25	7.99	2.00
	dodatki				0.33

koszt 10 porcji netto **\*12.16** koszt 1 porcji netto **\*\*1.22**

INSTITUT KULINARNY

Poleca:



**Karol Lisiński**  
– Ekspert Instytutu Kulinarnego Transgourmet

Informacje na temat szkoleń odbywających się w Instytucie Kulinarnym możecie Państwo uzyskać u swojego Doradcy Klienta oraz pod numerem tel. 22 327 11 45.

## Przepis

### Składniki na 10 porcji:

indyk/sznicel – 1 kg  
pieczarki – 0,5 kg  
cebula – 250 g  
ogórek kwaszony – 200 g  
śmietana 36% – 200 ml  
koncentrat pomidorowy – 100 g  
wywar jarzynowy – 1 l  
olej – 150 ml  
chleb razowy – 0,75 kg  
liść laurowy – 20 g  
sól, pieprz – do smaku

### Sposób przyrządzenia:

1. Indyka kroimy w grubsze paski, przesmażamy na złoty kolor, dodajemy pokrojoną cebulę oraz pieczarki podduszone razem, zalewamy wywarem jarzynowym i dusimy około 20 minut, doprowadzając do smaku.  
2. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy, pokrojony dekoracyjnie ogórek i śmietanę, przegotowujemy, sprawdzamy smak.  
3. Gotowego strogonowa przekładamy na talerz, dekorujemy ziołami, podajemy z pieczywem razowym.



**OGÓRKI  
KISZONE 3 KG**

50868496





# Strogonow z indyka

z duszonymi pieczarkami i chlebem razowym

Cena jednej porcji\*:

**4,34 zł**

\* Przybliżony koszt przygotowania dla 1 osoby



**FILET Z PIERSI INDYKA  
VACUUM OK. 2,2 KG**

66848938  
5653



**KONCENTRAT POMIDOROWY  
BAŻANT 4550 G**

63684054  
560



**PIECZARKI 3 KG**

47266416



**CEBULA OBRANA VACUUM  
2 KG**

72983760





**MIĘSO WOŁOWE  
KL. II 80:20 VACUUM  
OK. 3 KG**

34690107  
5567



**KARK WOŁOWY  
BEZ KOŚCI VACUUM  
OK. 2 KG**

34090407  
5557



**ZRAZOWA DOLNA  
WOŁOWA VACUUM  
OK. 2 KG**

33554908  
5551



**POŁĘDWICA  
WOŁOWA 1,4-1,8 KG  
VACUUM OK. 1,6 KG**

15784994  
5550



**MIĘSO WOŁOWE  
NA GULASZ VACUUM  
OK. 2 KG**

59976928  
5568



**ŁOPATKA WOŁOWA BEZ KOŚCI  
EXTRA VACUUM OK. 2 KG**

34069039  
5580



**ROSTBEF WOŁOWY BEZ KOŚCI  
VACUUM OK. 2 KG**

35582592  
5578



**UDZIEC WOŁOWY ZRAZOWA  
GÓRNA VACUUM OK. 3 KG**

33791435  
5575



**ROZBRATEL  
WOŁOWY BEZ KOŚCI  
VACUUM OK. 2 KG**

34100230  
5558



**1 kg  
z VAT 25.19  
23<sup>99</sup>**







cena  
**HIT**

1 szt.  
z VAT 36.74  
**34<sup>99</sup>**



**SZYNYKA SERRANO PLASTRY**

500 G

61986006  
9330



**PROSCIUTTO CRUDO  
PLASTRY 500 G**

61390837  
9155



**CHORIZO EXTRA  
PLASTRY 500 G**

49074693  
30421



**SPIANATA PICCANTE  
500 G**

16687246  
39366



**SZYNYKA  
SZWARCWAŁDZKA  
PLASTRY 300 G**

24289548  
7074



**SZYNYKA  
LANDSCHINKEN  
PLASTRY 300 G**

21444237  
7076



**SZYNYKA FRANCUSKA  
PLASTRY 500 G**

36019032  
26684



**BRESAOLA 250 G**

49099518  
30420



**5 sierpnia** to idealna data dla wszystkich miłośników owoców morza, ponieważ tego dnia obchodzony jest **Międzynarodowy Dzień Ostryg**.

Ostrygi są spożywane przez ludzi od wieków. Są ważnym źródłem pożywienia na obszarach przybrzeżnych. Powszechnie uważane za afrodyzjak, ostrygi są bogate w cynk, wapń, żelazo, selen, witaminę A i witaminę B12.

Spożywane są głównie na surowo, ale mogą być również gotowane, smażone, wędzone, pieczone, marynowane, gotowane na parze lub konserwowane.

cena  
**HIT**

1 szt.  
z VAT 3.68  
**2<sup>99</sup>**



**OSTRYGI FRANCUSKIE 60-80 G/SZT.**  
opakowanie 24 sztuki

55756142  
32621



**OSTRYGI HOLENDERSKIE**  
150-240 G/SZT.  
opakowanie: 25 sztuk

38796710  
34408



**MAŁŻE NOŻENCE 300 G MAP**

44593499  
38813



**MAŁŻE JADALNE SIATKA**  
LUB MAP

51826303, 51897171  
38798, 28337



**MAŁŻE ŚW. JAKUBA MIĘSO**

58907759  
28340



**KREWETKI BLACK TIGER**  
13-15 SZT./KG

10536571  
20395







**OŚMIORNICA MACKI 200 G**

53466249  
7508



**OŚMIORNICA CAŁA  
OK. 2-3 KG**

58655275  
48000



**KREWETKA SUROWA  
16/20 OBRANA  
BEZ GŁOWY 0,75/1 KG**

49038177  
29561



**KREWETKA BLACK TIGER  
SUROWA CAŁA 0,8/1 KG**

74305020  
8985



**MAŁŻE NOWOZELANDZKIE  
NA POŁOWIE MUSZLI 1 KG**

20685095  
54600



**KALMARY TUBY U5 750 G**

30031827  
2688





cena  
**HIT**



**ŚMIETANKA UHT 36% 1 L**

26259820  
1916

1 szt.  
z VAT 13.12

**12<sup>49</sup>**



**SEREK TWÓJ SMAK  
NATURALNY 1 KG**

37726627  
6150



**RAMA CREMEFINE 1 L**  
różne rodzaje

95608063  
1950



**RAMA CREME DOLCE SPRAY**  
524 G

66315482  
39883



**GORGONZOLA DOLCE**  
OK. 1,5 KG

41899030  
2130



**JOGURT NATURALNY 11 KG**

75549485  
2154



**GRANA PADANO DOP TARTY**  
1 KG

45520343  
4300



**SER FAVITA W ZALEWIE 2 KG**

68201466  
2074



**ROLADA KOZIA 1 KG**

25890062  
23161



**SER MASCARPONE**  
500 G

50698356  
2064

cena  
**HIT**

1 szt.  
z VAT 10.49  
**9<sup>99</sup>**







1 szt.  
z VAT 12.59  
**11<sup>99</sup>**

**POMIDORY W SOKU PELATI**  
**2,55 KG**  
w ofercie również pomidory krojone

77186278  
618



**PAPRYKA KONSERWOWA 4100 G**  
paski, ćwiartki

95311775  
730



**WARZYWKO 5 KG**

64041353  
1446



**PAPRYKA JALAPEÑO**  
**ZIELONA KRAŻKI 3,1 L**

59601385  
504



**SOCZEWICA ZIELONA RANI 5 KG**

58259086  
1497



**SOS SAŁATKOWY**  
**OGRODOWY 700 G**

71562631  
32037



**ZASMAŻKA CIEMNA**  
**0,8 KG**

74071101  
32042



**ZASMAŻKA JASNA**  
**0,8 KG**

74060260  
32043



**KASZA JĘCZMIENNA WIEJSKA 5 KG**

48182703  
1837

1 szt.  
z VAT 15.23  
**14<sup>50</sup>**







**SELGROS**  
cash & carry

SELECTION by  
**MIELŻYŃSKI**  
Wines • Spirits • Specialities

Robert Mielżyński, niekwestionowany autorytet winiarski, skomponował kolekcję żywą i autorską, specjalnie dla Selgros Cash&Carry/Transgourmet Foodservice. Za każdą butelką stoi człowiek i wiedza, a wynikiem jest lista, z której może czerpać zarówno restauracja zaczynająca przygodę z winem, jak i taka, która chce stworzyć ambitniejszą kartę.

**Specjalna propozycja dla Klientów Gastronomii.**  
Zachęcamy do kontaktu z Doradcą Klienta.



**MAJNO PROSECCO DEL MAJNO 750 ML**

Zrównoważone, eleganckie Prosecco o puszystej, mięsistej konsystencji, przesyconej aromatami gruszek i pieczonych jabłek. W posmaku pozostawia zdrową, autentyczną kwasowość, zmiekczoną lekką mineralną słodyczą. Wybitne.

94644754  
34762

1 szt.  
z VAT 38.00



**30<sup>89</sup>**



**REDTREE MOSCATO 750 ML**

Przyjacielskie i niezwykle szczodre Moscato z Kalifornii. Zaskakuje niezwykłą czystością i jakością owocowych aromatów ananasa, winogron. Stodycz jest nienachalna, naturalna, przełamana bardzo delikatną, karmelową nutą. Spontaniczne i kojące.

37535697  
39524

1 szt.  
z VAT 51.66



**42<sup>00</sup>**



**WODA KROPLA BESKIDU 330 ML**

niegazowana,  
lekko gazowana

43284132  
36938



**CAPPY 250 ML**

różne smaki  
butelka zwrotna  
sprzedaż po 24 szt.

43526292  
8750



**SOK JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY 1 L**

76780006  
8252



**APEROL 11% 700 ML**

49831324  
2846



**LIKIER BOLS 700 ML**

różne smaki

86925260  
2841



**PIWO PILSNER URQUELL 500 ML**

53359105  
3009



**KARMI CLASSIC 0% 500 ML**

butelka zwrotna  
sprzedaż po 20 szt.

84022474  
3047



**WINO MIRACOLO DA TAVOLA 5 L**

białe, czerwone wytrawne  
kraj pochodzenia: Włochy

32204182  
2924

1 szt.  
z VAT 57.80

**46<sup>99</sup>**



**PIWO HEINEKEN 330 ML**

43172261  
36558







**PATYCZKI 7 CM  
250 SZT.**

64939549  
40287



**KUBEK PAPIEROWY  
CTG 80 SZT.**

200 ml, 300 ml  
44735512  
3712



**KUBEK BIO  
PAPIEROWY 250 ML  
50 SZT.**

41255555  
39649



**PAPIEROWE  
TOREBKI DO FRYTEK  
27 x 21,5 CM 50 SZT.**

61245940  
35693



**ŁYŻKI Z DREWNA  
15,7 CM 100 SZT.**

51764637  
35685



**cena  
HIT**  
**1 opak.  
z VAT 12.29  
9<sup>99</sup>**

**ŁYŻECZKI DO KAWY  
DREWNIANE 11 CM  
100 SZT.**

51294387  
39653



**KUBKI DO ZUPY  
PAPIEROWE TO GO  
9,9 CM 50 SZT.**

68760479  
40285



**TOREBKI NA FRYTKI  
DIP 100 G 50 SZT.**

69597284  
35694



**cena  
HIT**



**TALERZ PAPIEROWY 23 CM  
100 SZT.**

82230400  
3691

**TORBY PAPIEROWE 27 x 32 CM  
50 SZT.**

27 cm x 32 cm x 16 cm,  
25 cm x 32 cm x 16 cm

32338535  
40290

**1 opak.  
z VAT 24.59  
19<sup>99</sup>**



„To proste.  
Najlepsze składniki,  
najlepszy wynik”



**MUS CZEKOLADOWY**  
700 G

37282076  
27125



**PANNA COTTA**  
840 G

51294874  
5383



**KREM ORZECOWO-  
-NUGATOWY 3 KG**

69176568  
8262



**KOKTAJL OWOCOWY**  
2650 ML

47877626  
4512



**OCET BIAŁY WINNY**  
2 L

44919678  
8288



**OCET BALSAMICZNY  
Z MODENY CHOG 2 L**

22658843  
8282



**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA 0,5 L**

22715726  
8284



**OLIWA Z OLIVEK  
EXTRA VIRGIN 1 L**

44926756  
8290





**TOPSELLER****TOPSELLER****XXL**

## ZAWSZE W DOBREJ CENIE

TOPSELLER to nasza marka własna dla tych, którzy poszukują podstawowych produktów w najniższej cenie. Produkty oferujemy w opakowaniach standardowych i XXL, aby dać możliwość dopasowania gramatury produktu do Państwa indywidualnych potrzeb. Produkty TOPSELLER i TOPSELLER XXL można rozpoznać po charakterystycznych biało-żółto-czerwonych kolorach opakowań i etykiet. Marka spełni oczekiwania tych z Państwa, dla których dobra oferta cenowa ma największe znaczenie.

### BRZOSKWINIE POŁÓWKI W LEKKIM SYROPIE 820 G

45143534  
30706



### MIÓD WIELOKWIATOWY 370 G

43761311  
31210



### MIÓD WIELOKWIATOWY 2 KG

89535033  
31211



### MAKA PSZENNA T550 10 KG

39658257  
31086



### RĘCZNIKI PAPIEROWE ZZ 250 SZT.

59199331  
31662



### RĘCZNIKI PAPIEROWE 2 ROLKI 2-WARSTWOWE

59186528  
31661



### PAPIER TOALETOWY 2-WARSTWOWY 8 ROLK

59296046  
31989



### CHUSTECZKI UNIWERSALNE 2-WARSTWOWE 100 SZT.

59324731  
31663





Dołącz do ekskluzywnej grupy  
Selgros i Transgourmet  
dla HoReCa na Facebooku!

Znajdziesz w niej:

- specjalne oferty,
- informacje na temat organizowanych wydarzeń,
- listę eksperckich szkoleń,
- aktualności.

Bądź zawsze na bieżąco.  
Zapraszamy!

dołącz do grupy



## Wspieramy kulinarne talenty Polska edycja konkursu Les Chefs en Or rozstrzygnięta!

**Les Chefs en Or**  
CONCOURS TRANSGOURMET



Tomasz Jarmolski z ZSGiH z Bielska-Białej zwyciężył w finale polskiej edycji konkursu Les Chefs en Or zorganizowanej przez Transgourmet i Selgros Cash & Carry. Finał odbył się w Instytucie Kulinarnej Transgourmet. Zwycięzca otrzymał 2 000 zł i statuetkę, a szkoła, w której na co dzień szlifuje swoje kulinarne umiejętności, 3 000 zł w bonach na zakupy do Selgros Cash & Carry oraz puchar.



– Konkurs Les Chefs en Or to absolutnie fantastyczny projekt i inicjatywa. Po pierwsze jest to wsparcie gastronomii poprzez realne działania, po drugie – wsparcie młodych adeptów sztuki kulinarnej i pomoc w rozwinięciu im skrzydeł – podsumowuje Jan Kuroń, autorytet kulinarny, członek jury.



**Zwycięska potrawa**  
**autorstwa Tomasza Jarmolskiego:**  
strudel z selera z jabłkiem, żurawiną i palonym masłem, bombon z kaszanki w panko oraz grasicą smażoną na maśle



Uczestnicy konkursu przygotowywali potrawy na bazie selera.

  
**TRANSGOURMET**

  
**SELGROS**  
cash & carry

Wydawca: Transgourmet Polska Sp. z o.o. 61-131 Poznań, ul. Zamenhofa 133.  
Wydawca nie odpowiada za błędy składu i druku. Oferta ważna do wyczerpania zapasów. Wydawca zastrzega sobie prawo do zmian cen podanych w biuletynie informacyjnym oraz do limitowania sprzedaży poszczególnych produktów. Sierpień 2021 nr 15.

INFOLINIA Transgourmet:  
**0 800 467 322\***  
INFOLINIA Selgros Cash&Carry:  
**0 800 505 105\*\***

Połączenia bezpłatne, zapraszamy do kontaktu w dni pracujące:  
\*od 7<sup>00</sup> do 18<sup>00</sup>/\*\*od poniedziałku do piątku od 8<sup>00</sup> do 20<sup>00</sup>, w soboty od 8<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup>.  
Oferta handlowa ważna w halach Selgros Cash&Carry i dla klientów magazynu Transgourmet.

GODZINY OTWARCIA HAL SELGROS NA: [WWW.SELGROS.PL](http://WWW.SELGROS.PL)  
MAGAZYN TRANSGOURMET: OŻARÓW MAZOWIECKI K/WARSZAWY, UL. RADZIWIŁŁÓW 5B

Napisz do nas

[kontakt@transgourmet.pl](mailto:kontakt@transgourmet.pl)  
[horeca@selgros.pl](mailto:horeca@selgros.pl)



# ZAOPATRZENIE DLA CATERINGU I PROFESJONALNEJ GASTRONOMII



TRANSGOURMET

170



100% Soki NFC produkowane  
w tradycyjny sposób, ze świeżych  
owoców, metodą tłoczenia na zimno,  
dostępne w różnych opakowaniach:  
kubek, butelka szklana, bag-in-box

## SOK JABŁKOWY

kubek 200 ml  
butelka 330 ml  
bag-in-box 3 l

39165, 54568, 41536



## SOK JABŁKOWO-GRUSZKOWY

kubek 200 ml  
butelka 330 ml  
bag-in-box 3 l

39169, 19011, 61995



## SOK JABŁKOWO-MARCHWIOWY

kubek 200 ml  
butelka 330 ml  
bag-in-box 3 l

39164, 22227, 23031



## SOK JABŁKOWO-WISNIOWY

kubek 200 ml  
butelka 330 ml  
bag-in-box 3 l

39168, 17099, 45556



## SOK JABŁKOWO-ARONIOWY

kubek 200 ml  
butelka 330 ml  
bag-in-box 3 l

39167, 2986, 20619



## SOK WIELOOWOCOWY

kubek 200 ml  
butelka 330 ml  
bag-in-box 3 l

39166, 47968, 56008



o ofertę cenową zapytaj  
swojego Doradcę Klienta  
lub zadzwoń na infolinię  
**0 800 467 322**





o ofertę cenową zapytaj  
swojego Doradcę Klienta  
lub zadzwoń na infolinię  
**0 800 467 322**\*



**LODY TRUSKAWKOWE 5 L**

29855



**LODY CZEKOLADOWE 5 L**

30607



**LODY GUMA BALONOWA 5 L**

30286



**LODY BAKALIOWE 5 L**

29856



**WAFLE DO LODÓW**

w ofercie opak. 7,25 kg (500 szt.)  
lub 5,98 kg (352 szt.)

8249  
8250



**GOFRY BELGIJSKIE 90 G**

sprzedaż po 32 szt.

35762



**KORPUSY BABECZEK**

słodkie: małe (ok. 6 g/szt.)  
lub duże (ok. 11,6 g/szt.)  
słone: małe (ok. 5,7 g/szt.)  
lub duże (ok. 11 g/szt.)

25921



**CIASTEczKA BRZYDKIE 1 KG**

32108



**BISZKOPTY DO TIRAMISU  
500 G**

9384



**RURKI PUSTE 1 KG**

1064



**SER MASCARPONE 2 KG**

34766



**ŚMIETANKA KREMÓWKA UHT  
30% 1 KG**

5317

**ŚMIETANKA  
32% 2 L**

9417



**BITA  
ŚMIETANA  
Z CUKREM  
700 ML**

w ofercie również bita  
śmietana bez  
cukru 700 ml

9424



**PANNA  
COTTA  
1 L**

w ofercie  
również  
Crème  
brûlée 1 l  
oraz  
Tiramisu 1 l

9427



**ASort  
do letnick**



# ZAOPATRZENIE DLA CATERINGU I PROFESJONALNEJ GASTRONOMII



TRANSFOURMET



## ANANAS KOSTKI 3020 G

w ofercie również ananas plastry 3000 g

360



## MANDARYNKI 2650 ML

4504



## TRUSKAWKI W ŻELU 3,2 KG

w ofercie również: wiśnie w żelu 3,2 kg,  
jagody w żelu 3,2 kg

27513



## ORZECHY WŁOSKIE 1 KG

15791



## RODZYNKI SUŁTANKI 1 KG

58758

economy

## GRUSZKI KOSTKI

4200 G

w ofercie również  
gruszki połówki

5236



economy

## BRZOSKWINIE KOSTKI

4100 G

w ofercie również  
brzoskwinie  
plastry

5300



economy



## KOKTAJL OWOCOWY 2500 G

4511



## SOSY DO DESERÓW 1 KG

różne smaki

1701



## MIGDAŁY W PŁATKACH 1 KG

22935



## WIÓRKI KOKOSOWE 1 KG

61899



## KREM ORZECHOWO- -NUGATOWY 3 KG

8262



## GALARETKA MALINOWA 1 KG

różne smaki

24935



## GOFRY BISZKOPTOWE 10 KG

38859

ymen  
n deSerów



# ZAOPATRZENIE DLA CATERINGU I PROFESJONALNEJ GASTRONOMII



**ZAGĘSZCZONY SOK POMARAŃCZOWY  
6 x 1 KG**

27134



**ZAGĘSZCZONY SOK POMARAŃCZOWY  
Z MIĄŻSZEM  
6 x 1 KG**

33254



**ZAGĘSZCZONY SOK JABŁKOWY 6 x 1 KG**

27135



**KONCENTRAT LEMONIADY  
CYTRYNA-POMARAŃCZA 6 x 1 KG**

30290



**KONCENTRAT LEMONIADY  
RABARBAR-CYTRYNA 6 x 1 KG**

30293



**KONCENTRAT KOMPOTU  
TRUSKAWKA-WIŚNIA 6 x 1 KG**

30291



**ZAGĘSZCZONY SOK POMARAŃCZOWY  
100% 4 x 2,5 KG**

26817

**ZAGĘSZCZONY SOK JABŁKOWY  
100% 4 x 2,5 KG**

26818

**ZAGĘSZCZONY NEKTAR  
CZERWONY GREJPFRT 50% 4 x 2,5 KG**

26844



o ofertę cenową zapytaj  
swojego Doradcę Klienta  
lub zadzwoń na infolinię  
**0 800 467 322\***

Napisz do nas  
**kontakt@transgourmet.pl**

MAGAZYN TRANS-GOURMET:  
OŻARÓW MAZOWIECKI K/WARSZAWY, UL. RADZIWIŁŁÓW 5B

\* Połączenia bezpłatne, zapraszamy do kontaktu w dni pracujące: od 7<sup>00</sup> do 18<sup>00</sup>