

PRODUKTY

idealne do sezonowych grzańców

Prymat[®]

GASTROline

HITY
sezonu

jesień – zima

2024/2025



Więcej produktów do grzańców:



ZAMÓW JUŻ DZIŚ! 506 006 930

MAGIA ZIMOWYCH NAPOJÓW

Poznaj sekret aromatycznych składników do zimowych grzańców, które wzbogacą je o wyjątkowy charakter i głębię smaku.

www.prymatgastroline.pl

www.prymatgastroline.pl

Przepis na sukces – zimowe napoje w Twojej restauracji!

Prowadząc restaurację lub kawiarnię, nieustannie szukasz nowych sposobów na przyciągnięcie klientów i zwiększenie przychodów? Mamy dla Ciebie prosty i niskokosztowy pomysł, który pozwoli Ci zwiększyć wartość zamówień i oczarować Twoich gości – **nowe menu zimowych herbat**.

Co możesz zyskać?



Dodatkowy przychód

Blisko 40-45 proc. obrotu restauracji zazwyczaj pochodzi ze sprzedaży napojów. W sezonie zimowym to właśnie grzańce pozwalają wygenerować dodatkowy przychód.



Pomysł na sezonowe promocje

Grzańce mogą być doskonałym elementem sezonowych promocji np. Happy Hour czy 2 + 1 gratis.



Wyróżnik wśród konkurencji

Oryginalne kompozycje bazujące na naszych przyprawach mogą stać się znakiem rozpoznawczym Twojej restauracji i sprawić, że będzie wyróżniać się wśród konkurencji.



Nowych klientów

Aromatyczne grzańce mogą stać się magnesem dla gości, którzy chcą się ogrzać i poczuć świąteczny nastrój.



Dodatkową reklamę w mediach społecznościowych

Sezonowe grzańce – atrakcyjnie podane i sfotografowane, to idealny motyw przewodni na komunikację w sieci.

Od czego zacząć?

Poznaj dodatki, które idealnie łączą się z herbatą, winem czy piwem, tworząc unikalne kompozycje pełne smaku i aromatu.

Zacznij od klasyki

Klasyczna a zarazem najpopularniejsza rozgrzewająca zimowa herbata z miodem, cytryną, sokiem malinowym, **cynamonem** i **goździkami**, sprawdzi się w każdej karcie jesienno-zimowych napojów. Klienci chętnie wybierają z oferty to, co daje przyjemny korzenny smak i aromat, a w efekcie – wrażenie ciepła, komfortu i relaksu.



imbir

rozmaryn

Twórz wyjątkowe kompozycje

Polecamy kompozycje z gwiazdkami anyżu, owocami jałowca oraz rozmarynem. Ciekawym dodatkiem jest też żurawina, która doda owocowej, świeżej nuty, a także walorów wizualnych Twoim napojom.



chili w nitkach

gwiazdki anyżu

Odkrywaj intrygujące połączenia

Przygotowując herbaciane menu warto wykorzystać także mniej oczywiste składniki. Świetnie sprawdzi się **jabłko prażone**. Z przypraw – **chili w nitkach** i **pieprz czerwony**. Równie ciekawym dodatkiem jest **kurkuma** oraz **przyprawa do piernika**.



Poznaj przepisy na oryginalne grzańce dla Twojej restauracji!

Herbata „Magia zimowej szarlotki” to harmonijne połączenie sentymentalnych smaków i aromatów, idealne na długie zimowe wieczory. Ta propozycja w Twoim menu ma szansę stać się rozgrzewającym hitem sezonu.



HERBATA MAGIA ZIMOWEJ SZARLOTKI



1 porcja:
300 ml



Czas:
3 min



Koszt składników:
około 4,70 zł

SKŁADNIKI

- **Czarna herbata:** 1 torebka
- **Miód wielokwiatowy:** 1 łyżeczka
- **Goździki Prymat GastroLine:** 3 sztuki
- **Jabłko prażone Smak:** 3 łyżeczki
- **Przyprawa do piernika Prymat GastroLine:** szczypta
- **Cynamon cały Prymat GastroLine:** 1 szt.
- **Pomarańcza:** 1 plaster
- **Imbir świeży:** 2 plasterki
- **Limonka (opcjonalnie):** 1 plaster

UŻYJ W PRZEPISIE:



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Umieść torebkę czarnej herbaty w kubku, zalej wrzątkiem i pozostaw do zaparzenia przez 2-3 minuty, a następnie usuń torebkę.
2. **Dodaj przyprawy:** Do zaparzonej herbaty dodaj: goździki, cynamon, przyprawę do piernika – dokładnie wymieszaj.
To połączenie przypraw nada herbacie korzennego, delikatnie ostrego posmaku z wyczuwalną nutą ciasta korzennego.
3. **Dodaj owoce i imbir.** Dodaj plaster pomarańczy i plasterki imbiru, które zaostczą cytrusowe nuty.
4. **Dodaj prażone jabłko.** Dodaj 3 łyżeczki prażonego Jabłka Smak do herbaty i dobrze wymieszaj.
5. **Dosłódź miodem:** Na koniec dodaj łyżeczkę miodu i ponownie wymieszaj, aby miód się rozpuścił.
6. **Przed podaniem.** Pozwól herbacie delikatnie ostygnąć, aby aromaty przypraw się rozwinęły.

PROSTA ALTERNATYWA PRZEPISU:

- **Herbata owocowa:** 1 torebka herbaty jabłkowej lub owocowej (można również dodać 2-3 plastry suszonych jabłek lub 4 łyżki soku jabłkowego tłoczonego)
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Goździki Prymat GastroLine:** 3 szt.
- **Pomarańcza:** 1 plaster
- **Imbir:** 2 plasterki

Herbata „Różana z czerwonym pieprzem” to bardziej odważna i nowatorska propozycja – każdy łyk wspaniale rozgrzewa ciało i zmysły, a intensywny, zaskakujący smak wynosi to doświadczenie na kolejny poziom przyjemności.



HERBATA RÓŻANA Z CZERWONYM PIEPRZEM



1 porcja:
300 ml



Czas:
2 min



Koszt składników:
około 4,80 zł

SKŁADNIKI

- **Czarna herbata:** 1 torebka
- **Sok malinowy:** 10 ml
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Cynamon mielony Prymat GastroLine:** szczypta
- **Pieprz czerwony Prymat GastroLine:** 5 ziaren
- **Anyż gwiazdki Prymat GastroLine:** 1 gwiazdka
- **Płatki róż lub konfitura z płatków róży:** 1 szczypta/1 łyżeczka
- **Goździki Prymat GastroLine:** 2 szt.
- **Pomarańcza:** 1 plaster

UŻYJ W PRZEPISIE:



DODA
PIKANTNEGO
AKCENTU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Umieść torebkę czarnej herbaty w kubku, zalej wrzątkiem i pozostaw do zaparzenia przez 2-3 minuty, a następnie usuń torebkę.
2. **Dodaj przyprawy:** Do zaparzonej herbaty dodaj szczyptę cynamonu mielonego, goździki, ziarna pieprzu czerwonego, gwiazdkę anyżu — dokładnie wymieszaj. *To połączenie przypraw nada herbatce rozgrzewającego, pikantnego akcentu z wyczuwalną nutą anyżu.*
3. **Dodaj płatki róż.** Płatki róż w połączeniu z przyprawami zapewnią przyjemny, delikatny kwiatowy smak.
4. **Dosłodź miodem i sokiem:** Dodaj sok malinowy oraz łyżeczkę miodu. Mieszaj, aż miód się rozpuści.
5. **Dodaj owoce:** Dodaj plaster pomarańczy, on świetnie łączy się z przyprawami i doda świeżości.
6. **Podanie.** Odczekaj chwilę przed podaniem, aby aromaty wszystkich przypraw i dodatków się połączyły.

PROSTA ALTERNATYWA PRZEPISU:

- **Herbata z dziką różą:** 1 torebka
- **Sok malinowy:** 20 ml
- **Cynamon mielony Prymat GastroLine:** szczypta
- **Konfitura z płatków róży:** 1 łyżeczka
- **Goździki Prymat GastroLine:** 2 szt.
- **Pomarańcza:** 1 plaster

Tradycyjnie podawany Earl Grey smakuje równie wybornie w mniej oczywistej wersji zimowej z kwaskowatą żurawiną. Ta herbata idealnie wpisze się w menu bożonarodzeniowe, pozwoli stworzyć magiczny, relaksujący klimat.

 PRZEPIS:

ZIMOWY EARL GREY Z ŻURAWINĄ



1 porcja:
300 ml



Czas:
3 min



Koszt składników:
około 4,40 zł

SKŁADNIKI

- **Herbata Earl Grey:** 1 torebka
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Żurawina Smak GastroLine:** 2 łyżeczki
- **Goździki Prymat GastroLine:** 5 szt.
- **Cynamon cały Prymat GastroLine:** 1 szt.
- **Pomarańcza:** 1 plaster

UŻYJ W PRZEPISIE:



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Umieść torebkę herbaty w kubku, zalej wrzątkiem i pozostaw do zaparzenia przez 2-3 minuty, a następnie usuń torebkę.
2. **Dodaj przyprawy:** Do zaparzonej herbaty dodaj: cynamon i goździki. Nadadzą one herbatce korzennego słodkiego aromatu, który przełamie gorycz herbaty. Dodatkowo goździki lekko zaostczą cytrusowe nuty pomarańczy w herbatce.
3. **Dosłódź miodem:** Dodaj łyżeczkę miodu i wymieszaj, aby miód się rozpuścił.
4. **Owocowy akcent:** Dodaj 2 łyżeczki Żurawiny klasycznej Smak GastroLine i delikatnie wymieszaj. *Żurawina doda lekko kwaśnego, intensywnego smaku, który zrównoważy słodycz miodu, czyniąc herbatę bardziej interesującą.* Jej dodatek nada herbatce gęstszą konsystencję, co wzbogaci jej wygląd.
5. **Dodaj owoce:** Na koniec udekoruj napój plasterkiem pomarańczy, doda on herbatce cytrusowego aromatu.

PROSTA ALTERNATYWA PRZEPISU:

- **Herbata Earl Grey:** 1 torebka
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Żurawina suszona lub sok malinowo-żurawinowy:** łyżka / 20 ml
- **Goździki Prymat GastroLine:** 5 szt.
- **Cynamon mielony Prymat GastroLine:** pół łyżeczki
- **Cytryna:** 1 plaster

Herbata „Malinowy twist z chili” to nasz sekretny przepis na sukces. Niecodzienne połączenie będzie prawdziwą uczcą dla zmysłów i na pewno trafi nawet w bardziej wyszukane gusta Twoich gości.



HERBATA MALINOWY TWIST Z CHILI



1 porcja:
300 ml



Czas:
3 min



Koszt składników:
około **3,80 zł**

SKŁADNIKI

- **Herbata malinowa:** 2 torebki
- **Miód wielokwiatowy:** 1 łyżeczka
- **Gruszka:** 5 półplasterków
- **Przyprawa do piernika Prymat GastroLine:** Pół łyżeczki (2 szczypty)
- **Chili w nitkach Prymat GastroLine:** szczypta
- **Limonka:** 1 plaster / 3 skórki

UŻYJ W PRZEPISIE:



DODA
KORZENNEGO
AROMATU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Włóż 2 torebki herbaty malinowej do kubka lub dzbanka i zalej wrzątkiem. Pozostaw na około 3 minuty, aby herbata dobrze się zaparzyła, następnie usuń torebki.
2. **Dośłodź miodem:** Dodaj łyżeczkę miodu i dobrze wymieszaj.
3. **Dodaj owoce:** Dodaj półplasterki gruszki do herbaty. Dodadzą delikatnej słodyczy i owocowego aromatu.
4. **Dodaj przyprawy:** Posyp herbatę dwiema szczyptami przyprawy do piernika, która nada herbie korzennego, delikatnie ostrego posmaku z nutą ciasta korzennego. Następnie **dodaj Chili w nitkach, które podkreślą i wzmocnią inne smaki herbaty**, dodatkowo będą się świetnie prezentowały.
5. **Przed podaniem.** Udekoruj napój plasterkami limonki. Herbata jest gotowa do podania!

PROSTA ALTERNATYWA PRZEPISU:

- **Herbata malinowa:** 2 torebki
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Gruszka:** 5 półplasterków
- **Cynamon mielony Prymat GastroLine:** 2 szczypty
- **Suszone całe chili:** 1 szt. lub **Chili w płatkach Prymat GastroLine:** szczypta