Prymat®
GASTRO line

9 Gorących propozycji



PRZEWODNIK PO ZIMOWYCH GRZAŃCACH

Nie pozwól, by zima schłodziła Twój biznes!
Odkryj sekret na podgrzanie zysków,
który tkwi w aromatycznych, zimowych
napojach.

KLIKNIJ NAPÓJ



















Poznaj formułę 5 składników

To podstawa atrakcyjnej oferty jesienno-zimowych herbat!

Chcesz urozmaicić menu jesienno-zimowe? To prostsze, niż myślisz! Już 5 podstawowych składników pozwala skomponować szeroką ofertę herbat, która przyciągnie gości i podniesie sprzedaż.



Z tych prostych składników można stworzyć minimum **16 unikalnych kompozycji** (używając wszystkich lub tylko części składników). Oto kilka przykładów:

- **Herbata Rozgrzewająca Klasyczna:** cynamon, miód, cytryna
- **Herbata Cytrusowo-Goździkowa:** goździki, pomarańcza, miód
- **Herbata Malinowa-Korzenna:** cynamon, goździki, sok malinowy
- **Herbata Pomarańczowo-Miodowa:** pomarańcza, miód, cynamon

Techniki tworzenia doskonałego grzańca herbacianego

Wybór herbaty (rekomendacja):

- Mocno parzące się odmiany jak **Assam** lub **Yunnan**
- **English Breakfast Tea** – stworzona z myślą o dodatkach
- Dla odważniejszych – **Earl Grey**, którego bergamotka wprowadza dodatkowy wymiar aromatyczny
- **Rooibos** – delikatny i naturalnie bezkofeinowy, w sam raz dla dzieci

Metody parzenia

Klasyczna:

- Zaparz herbatę zgodnie z zaleceniami producenta – zwykle od 2 do 5 minut, w temperaturze: 70–80°C dla herbat zielonych, 100°C dla czarnych
- Dodaj od razu przyprawy korzenne (cynamon warto skruszyć w moździerzu dla intensywniejszego aromatu)
- Wzbogać kompozycję o startą skórkę z cytrusów (dokładnie wymytych)
- Po zaparzeniu przecedź i podawaj z dodatkami

Intensywniejsza:

- Gotuj wszystkie składniki korzenne (oprócz herbaty) przez 5-10 minut na małym ogniu
- Zdejmij z ognia i zaparz herbatę w przygotowanym wywarze przez około 3 minuty

Ta metoda daje intensywniejszy aromat i pozwala na większą swobodę w doborze dodatków

Mistrzowskie kompozycje przyprawowe

Każdy składnik pełni w grzańcu określoną rolę:

- **Cynamon** – podstawa zimowych herbat, wprowadza słodkawy, delikatnie ostry aromat
- **Goździki** – doskonale współgrają z pomarańczą, tworząc klasyczną zimową kombinację
- **Anyż gwiazdkowy** – doskonale łączy się z cytryną, podobnie jak goździk z pomarańczą
- **Pomarańcza** – jej słodycz i cytrusowa nuta idealnie równoważą ostrość przypraw korzennych
- **Cytryna** – dodaje rześkości i wyrazistości

Dodatki wzbogacające aromat

- **Miód** – szczególnie gryczany
- **Soki i syropy owocowe** – pomarańczowy, malinowy, imbirowy czy porzeczkowy
- **Plastry świeżych owoców cytrusowych** (cytryna, limonka, pomarańcza, grejpfrut) z wbitymi goździkami
- **Żurawina SMAK** – jest uniwersalnym dodatkiem do wielu potraw – idealnie pasuje również do grzańców
- **Świeże zioła** – listki mięty, gałązki rozmarynu

Korzyści biznesowe

Wprowadzenie zimowych herbat do menu to nie tylko sposób na zadowolenie klientów, ale także:

- Zwiększenie średniej wartości zamówienia
- Wyróżnienie się na tle konkurencji
- Efektywne wykorzystanie podstawowych składników
- Marża na poziomie 70-80% przy stosunkowo niskich kosztach produktu

Przyprawy do grzańców

Poznaj przyprawy do zimowych napojów, które stanowią fundament rozgrzewających kompozycji. **Prostych w przygotowaniu, intrygujących w smaku, doskonałych do jesienno-zimowej oferty.**

Przyprawa	Profil smakowy	Efekt w grzańcu	Optymalne kombinacje	Intensywność aromatu
	Słodko-korzenny, intensywny aromat	Podstawa słodyczy, charakterystyczny zapach	Z goździkami i pomarańczą	☆☆☆☆☆
	Ostry, intensywny, lekko piekący	Rozgrzewający, świąteczny charakter	Z cynamonem, cytrusami	☆☆☆☆☆

Choć grzaniec najczęściej kojarzy się z cynamonem i goździkami, warto otworzyć się na inne przyprawy, które wzbogacą jego smak.

Poznaj uzupełniający zestaw przypraw i ich profile smakowe, aby stworzyć wyjątkowe kompozycje zimowych napojów.

	Słodkawy z nutą lukrecji	Głębia aromatu, łagodzi ostrość	Ze skórką cytrusową	☆☆☆☆☆
	Kamforowy, odświeżający	Orientalny akcent	Z cynamonem, imbirem	☆☆☆☆☆
	Ostry, cytrusowy, rozgrzewający	Pikantny, energetyzujący.	Z cytryną, miodem	☆☆☆☆☆
	Ziemisty, lekko gorzkawy, ciepły	Kolor i głębia smaku, efekt „comfort food”.	Z cynamonem, wanilią, mlekiem, imbirem	☆☆☆☆☆

Herbaty – przewodnik po smakach dla profesjonalistów

Assam, Yunnan, Rooibos, Earl Grey – za tajemniczymi nazwami kryją się wskazówki o charakterze herbaty. Nauczysz się je rozpoznawać, by bezbłędnie dobierać bazy do swoich zimowych kompozycji.

Rodzaj herbaty	Charakterystyka	Najlepsze kombinacje przypraw	Idealny czas parzenia	
Czarna (Assam, Yunnan)	Mocny, wytrawny smak	Cynamon + goździki + imbir	3-5 minut	
Zielona	Lekko trawiasta, orzeźwiająca	Imbir + kardamon (+ opcjonalnie wanilia)	2-3 minuty	
Rooibos (idealna dla dzieci)	Naturalnie słodka, waniliowa	Cynamon + pomarańcza + kardamon	5-8 minut	
Owocowa (hibiskus)	Kwaśna, wyrazista	Cynamon + goździki + skórka pomarańczy	6-10 minut	
Biała	Delikatna, subtelna	Imbir + miód z lekką nutą anyżu	2-3 minuty	

Składniki słodzące

Składnik słodzący	Profil smakowy	Dawkowanie na 200 ml	Idealne połączenie	
Syrop imbirowy	Pikantny, rozgrzewający, z ostrą nutą	20-25 ml	Grzańce z czerwonego wina, herbata czarna, wino korzenne	
Syrop malinowy	Słodko-kwaśny, intensywnie owocowy	30-35 ml	Grzańce z białego wina, herbata owocowa, wino różowe	
Cukier trzcinowy muscovado	Intensywnie karmelowy, z nutą melasy	2-3 łyżeczki	Grzańce na bazie ciemnego piwa, herbata Earl Grey, wino porto	
Pomarańcza	Cytrusowy, słodki, świeży	2-3 plastry	Grzańce korzenne, herbata zimowa, wino grzane z przyprawami	
Miód	Słodki, kwiatowy	1-2 łyżeczki	Grzańce ziołowe, herbata ziołowa/zielona, wino półsłodkie	



MENU

PRZEPISY I INSPIRACJE

- KLASYCZNE
- DLA NAJMŁODSZYCH
- ŚWIATOWE INSPIRACJE

GRZANIEC KLASYCZNY



KLASYCZNA HERBATA ZIMOWA Z CYNAMONEM I GOŹDZIKAMI

1 porcja: **250 ml** | Czas: **3-5 min** | Koszt składników: około **3,62 zł**

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka sypanej, Assam lub Yunnan
- **Syrop imbirowy** lub **malinowy:** 2-3 łyżeczki
- **Cynamon cały mini:** 2 sztuki
- **Goździki:** 4-6 sztuk
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Anyż gwiazdki:** 1 sztuka
- **Pomarańcza:** 1 plaster
- **Starta skórka z pomarańczy i cytryny:** 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej herbatę szklanką wrzątku, dodając od razu pokruszoną laskę cynamonu, 2–3 goździki, gwiazdkę anyżu oraz odrobinę świeżo startej skórki z pomarańczy i cytryny.
2. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu dokładnie odcedź wszystkie dodatki, aby uzyskać czysty wywar.
3. **Dosłódź napar:** Do ciepłej herbaty dodaj miód oraz syrop imbirowy lub malinowy. Dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły.
4. **Przygotuj dekorację:** Wbij 2-3 goździki w plaster pomarańczy, uważając, by przyprawy były stabilnie osadzone.
5. **Udekoruj napój:** Umieść na powierzchni herbaty ozdobiony goździkami plaster pomarańczy oraz całą laskę cynamonu mini.

GRZANIEC MALINOWY



HERBATA ZIMOWA Z SOKIEM MALINOWYM I PRZYPRAWAMI

1 porcja: **250 ml** | Czas: **2-3 min** | Koszt składników: około **3,18 zł**

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej (można użyć herbaty malinowej lub malinowego naparu owocowego dla wzmocnienia efektu)
- **Syrop malinowy:** 3-4 łyżeczki
- **Cynamon cały mini:** 2 sztuki (jedną pokrusz w moździerzu na małe kawałki dla mocniejszego aromatu)
- **Goździki:** 4 sztuki
- **Miód:** 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej herbatę szklanką wrzątku, dodając od razu pokruszony cynamon i goździki. Odstaw do zaparzenia zgodnie z zaleceniami producenta.
2. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu dokładnie odcedź wszystkie dodatki, aby uzyskać czysty wywar.
3. **Dosłódź napar:** Do ciepłej herbaty dodaj miód oraz syrop malinowy. Dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły.
4. **Udekoruj napój:** Możesz ozdobić napój całą laską cynamonu. Z malinowym aromatem dobrze komponują się także listki świeżej mięty lub plasterek cytryny.

GRZANIEC Z ŻURAWINĄ



ZIMOWY EARL GREY Z POMARAŃCZĄ I ŻURAWINĄ

1 porcja: **300 ml** | Czas: **3-5 min** | Koszt składników: około **4,40 zł**

SKŁADNIKI

- **Herbata Earl Grey:** 1 torebka
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Żurawina Smak GastroLine :** 2 łyżeczki
- **Goździki:** 5 sztuk
- **Cynamon cały mini:** 1 sztuka
- **Pomarańcza:** 1 plaster

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 herbacie korzennego słodkiego aromatu, który przełamie gorycz herbaty. Dodatkowo goździki lekko zaostrzą cytrusowe nuty pomarańczy w herbacie.
3. **Dosłódz 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.
5. **Dodaj owoce:** Na koniec udekoruj napój plastrem pomarańczy z goździkami, doda on herbacie cytrusowego aromatu.



POMARAŃCZOWY MIŚ

HERBATA Z POMARAŃCZĄ DLA NAJMŁODSZYCH

1 porcja: **250 ml** | Czas: **2-3 min** | Koszt składników: około **6,21 zł**

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej, najlepiej mocno parzącej się, takiej jak Assam lub Yunnan; doskonale nadaje się również herbata Rooibos
- **Syrop malinowy:** 2-3 łyżeczki
- **Cynamon cały mini:** 1 sztuka (pokruszona na małe kawałki w moździerzu dla mocniejszego aromatu)
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Pomarańcza:** 1-2 plastry
- **Sok pomarańczowy:** 1 kieliszek (ok. 50 ml)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej torebkę lub łyżeczkę czarnej herbaty szklanką wrzątku.
2. **Dodaj cynamon:** Do parzącej się herbaty dodaj pokruszoną laskę cynamonu.
3. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu przelej herbatę przez sitko, aby usunąć fusy i kawałki cynamonu.
4. **Dodaj pozostałe składniki:** Do lekko ostudzonej herbaty dodaj miód, syrop malinowy i świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy. Dokładnie wymieszaj.
5. **Podaj:** Umieść plaster pomarańczy na dnie szklanki przed wlaniem napoju. Drugi plaster połóż na powierzchni jako dekorację.

PORADA

Jeśli przygotowujemy napój dla dzieci w okresie zimowym i świątecznym, oprócz pomarańczy warto dodać dekorację w postaci lizaka w kształcie laski Mikołaja.

KURKUMOWE LATTE



KREMOWA HERBATA Z NUTĄ KURKUMY I WANILII

1 porcja: **250 ml** | Czas: **2-3 min** | Koszt składników: około **3,95 zł**

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej; warto także spróbować wersji z Earl Grey
- **Cynamon mielony:** 1/3 łyżeczki
- **Kurkuma mielona:** 1/3 łyżeczki
- **Cukier z wanilią Prymat:** 1 łyżeczka
- **Mleko baristyczne:** krowie lub roślinne (100 ml).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej torebkę lub łyżeczkę czarnej herbaty połową szklanki wrzątku, aby uzyskać mocny, esencjonalny napar.
2. **Dosłódź napój:** Po zaparzeniu herbaty dodaj cukier z wanilią. Zamieszaj dokładnie i odstaw na chwilę.
3. **Przygotuj mieszankę mleczną:** W rondelku połącz mleko z kurkumą i cynamonem, dokładnie mieszając, by uniknąć grudek.
4. **Spień mleko:** Przyprawioną mieszankę mleczną podgrzej, a następnie dokładnie spień przy użyciu spieniacza lub trzepaczki.
5. **Utwórz warstwę pianki:** Przelej spienione mleko z przyprawami do szklanki – powinno wypełniać około 2/3 jej wysokości.
6. **Wykończenie:** Cienką strużką wlej waniliową herbatę po ściance szklanki – powinna opaść na dno, tworząc malowniczą warstwę.
7. **Udekoruj napój:** Oprósz piankę cynamonem albo udekoruj kolorową posypką cukierniczą (szczególnie polecane w wersji dla dzieci).

FIOLETOWE KAKAO



FIOLETOWE KAKAO Z NUTĄ WANILII I BIAŁEJ CZEKOLADY

1 porcja: **250-270 ml** | Czas: **4-5 min** | Koszt składników: około **4,20 zł**

SKŁADNIKI

- Proszek **Purple Sweet Potato Prymat GastroLine:** 11 g
- **Kakao:** 8 g
- **Biała czekolada:** 15 g
- **Mleko:** 200 ml
- **Śmietanka 30%:** 30 ml
- **Syrop waniliowy:** 8-10 ml lub **Cukier z wanilią Prymat** 5 g
- **Sól:** 0,3 g
- **Śmietanka 30%**: 500 ml (opcjonalnie do dekoracyjnej pianki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Przygotuj fioletową bazę napoju:** W około 30 ml gorącego mleka dokładnie wymieszaj 3 g proszku **Purple Sweet Potato Prymat GastroLine** i kakao, aż uzyskasz gładką konsystencję bez grudek.
2. **Dodaj czekoladę:** Do przygotowanej bazy dodaj białą czekoladę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
3. **Połącz składniki:** Wlej pozostałe mleko, dodaj śmietankę, syrop waniliowy oraz szczyptę soli, a następnie dokładnie wymieszaj.
4. **Podgrzej:** Całość podgrzej do temperatury 60-65°C.
5. **Podaj i udekoruj:** Przelej napój do filiżanki lub szklanki. Na wierzch przygotuj piankę za pomocą syfonu do bitej śmietany. W tym celu spień w syfonie 500 ml śmietanki wymieszanej z 7-8 g proszku **Purple Sweet Potato Prymat GastroLine**.

GINGERBREAD CHAI LATTE



KREMOWE CHAI LATTE O SMAKU PIERNIKA, Z KARDAMONEM I GORĄCĄ CZEKOLADĄ

1 porcja: **300-320 ml** | Czas: **5-6 min** | Koszt składników: około **5,20 zł**

SKŁADNIKI

- **Mocna czarna herbata:** 120 ml
- **Mleko:** 90 ml
- **Śmietanka 30%:** 25 ml
- **Czekolada gorzka 60-70%:** 15 g
- **Syrop piernikowy:** 30 ml (ok. 36 g)
- **Przyprawa do kawy i deserów Prymat:** 1 g
- **Cynamon cały mini:** 1 lub 2 laski (ok. 1,5 g)
- **Kardamon mielony:** 0,4 g (szczypta)
- **Anyż gwiazdki:** 1 lub 2 sztuki (ok. 0,4 g)
- **Sól:** 0,2 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Przygotuj bazę napoju:** Do rondelka wlej mleko i śmietankę, dodaj Przyprawę do kawy i deserów Prymat, cynamon, kardamon oraz anyż. Podgrzewaj przez 4-5 minut, następnie dodaj czekoladę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
2. **Połącz składniki:** Do tego samego rondelka wlej mocną czarną herbatę, syrop piernikowy oraz sól. Całość podgrzej do temperatury 65-70°C, a następnie przecedź przez sitko.
3. **Spień i podaj:** Spień napój przez 10-15 sekund, przelej do filiżanki o pojemności 300-350 ml i udekoruj szczyptą Przyprawy do kawy i deserów Prymat i laską cynamonu.

SYROP PIERNIKOWY

HAND MADE

(wydajność ok. 250-300 ml)

- **Woda:** 100 g
- **Cukier brązowy:** 150 g
- **Miód:** 30 g
- **Przyprawa do kaw i deserów Prymat:** 4 g
- **Cynamon cały mini:** 1 sztuka
- **Kardamon mielony:** 0,4 g (szczypta)
- **Anyż gwiazdki:** 1 sztuka
- **Skórka pomarańczowa:** 3 g
- **Sok z cytryny:** 8 g

PRZYGOTOWANIE

1. **Rozpuść składniki:** Podgrzej wodę, cukier brązowy i miód do całkowitego rozpuszczenia.
2. **Zaparz przyprawy:** Dodaj przyprawy i skórkę pomarańczową. Podgrzewaj przez 5 minut na małym ogniu, następnie odstaw na 20 minut.
3. **Przecedź i schłodź:** Dodaj sok z cytryny, przecedź syrop i schłodź przed użyciem.

PURPLE VANILLA LATTE



FIOLETOWE LATTE Z NUTĄ WANILLI I BIAŁEJ CZEKOLADY

1 porcja: **240-270 ml** | Czas: **4-5 min** | Koszt składników: około **4,80 zł**

SKŁADNIKI

- Proszek **Purple Sweet Potato Prymat GastroLine:** 5 g
- **Biała czekolada:** 15 g
- **Espresso:** 30-40 ml
- **Mleko:** 180 ml
- **Śmietanka 30%:** 10 ml
- **Syrop waniliowy:** 10 ml lub **Cukier z wanilią Prymat:** 5 g
- **Sól:** 0,5 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Przygotuj fioletową bazę:** Proszek **Purple Sweet Potato Prymat GastroLine**, syrop waniliowy, białą czekoladę i sól wymieszaj z około 30 ml gorącego mleka, aż uzyskasz gładką konsystencję bez grudek.
2. **Przygotuj kremową piankę:** Dodaj pozostałe mleko i śmietankę, następnie podgrzej całość do temperatury 60-65°C i spień do uzyskania kremowej pianki.
3. **Przygotuj espresso.**
4. **Utwórz warstwy napoju:** Przelej spienione, fioletowe mleko do wysokiej szklanki, a następnie powoli wlewaj espresso, aby utworzyć wyraźną warstwę pośrodku napoju.
5. **Wykończ i podaj:** Powierzchnię pianki oprósz niewielką ilością proszku **Purple Sweet Potato Prymat GastroLine**, tworząc efektowne fioletowe wykończenie.

WHITE MOCHA
ORANGE PEPPER



AKSAMITNA KAWA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, MLEKIEM WZBOGACONA NUTĄ PIEPRZU POMARAŃCZOWEGO

1 porcja: **270-290 ml** | Czas: **3-4 min** | Koszt składników: około **4,40 zł**

SKŁADNIKI

- **Syrop z pieprzu pomarańczowego:** 30 ml
- **Espresso:** 40 ml
- **Mleko:** 200 ml
- **Czekolada biała:** 15 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Rozpuść czekoladę:** Do gorącego mleka dodaj białą czekoladę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
2. **Połącz składniki:** Dodaj syrop z pieprzu pomarańczowego oraz swieżo zaparzone espresso.
3. **Podgrzej i spień:** Całość podgrzej do 65-70°C, a następnie spień przez 10-15 sekund.
4. **Podaj napój:** Przelej napój do wysokiej filiżanki lub szklanki o pojemności 300-350 ml. Wierzch pianki oprósz delikatnie **Pieprzem Pomarańczowym Prymat GastroLine**, który podkreśli aromat napoju i nada mu atrakcyjny wygląd. Serwuj bezpośrednio po przygotowaniu.

SYROP Z PIEPRZU POMARAŃCZOWEGO

(wydajność ok. 250-300 ml)

- **Woda:** 250 ml
- **Cukier:** 150 g
- **Pieprz pomarańczowy Prymat GastroLine:** 2 łyżki
- **Skórka z pomarańczy:** z 1 sztuki
- **Sok z cytryny:** 10 ml

HAND MADE

PRZYGOTOWANIE

1. **Przygotuj syrop:** Zagotuj wodę z cukrem, dodaj pieprz pomarańczowy i skórkę z pomarańczy. Odstaw na 20 minut.
2. **Przecedź i dopraw:** Przecedź napar przez sitko, następnie dodaj sok z cytryny i wymieszaj.
3. **Schłodź:** Gotowy syrop schłodź i przechowuj w lodówce.

Przyprawy do grzańców

Zadbaj o zimową atmosferę w swoim lokalu – zamów niezbędne przyprawy do grzańców i przyciągnij gości aromatyczną, rozgrzewającą ofertą. Skontaktuj się z naszym przedstawicielem – wspólnie stworzymy smak sezonu jesień-zima.

ZAMÓW JUŻ DZIŚ! KONTAKT: 506 006 930



















Więcej produktów do grzańców:

