

GASTROline



Каталог продукції



Prymat
GASTROline

Kucharek
GASTROline

Kulinaria
GASTROline



Професіонали кухні

Prymat GastroLine – це спеціалізований підрозділ Prymat sp. z o.o., що обслуговує гастрономічний сектор.

Ми прагнемо забезпечити клієнтів найякіснішими приправами та харчовими добавками. Протягом багатьох років ми ділимося ідеями з шеф-кухарями, надихаємо їх та заохочуємо до творчості на кухні. Ми хочемо, щоб наші продукти полегшували, пришвидшували їхню роботу та робили її більш ефективною. Наша продукція базується на досвіді роботи на роздрібному ринку та багаторічній співпраці з шеф-кухарями.

ПРОДУКЦІЯ PRYMAT GASTROLINE

Ми любимо трави та спеції! Саме вони визначають смак, аромат і колір страви. Давайте ламати стереотипи й оригінально використовувати знайомі приправи! Ми хочемо поділитися з вами деякими нашими ідеями та пропозиціями щодо ефективного використання трав та спецій під час приготування їжі. Ваші гості обов'язково оцінять ці оригінальні ідеї.

ПРОПОЗИЦІЯ PRYMAT:

- Трави та суміші трав
- Однокомпонентні спеції
- Суміші спецій
- Гірчиці
- І багато інших продуктів, життєво необхідних для кожної професійної кухні

Трави та їхні суміші

Насолоджуйтесь чудовими ароматами різноманітних трав. Приправте свої страви та надайте їм екстраординарного та неповторного смаку. Саме це виділяє ваші страви серед інших!



СУШЕНИЙ БАЗИЛІК

▪ вага нетто	230 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36

БАЗИЛІК

Базилік – це база італійських соусів для піци та пасты, а також інгредієнт м'ясних начинок, мінестроне та салатів. У поєднанні з оливковою олією служить маринадом для курки, індички, медальйонів з яловичини, баклажанів, кабачків та перцю. При приготуванні холодних страв базилік слід додати на початку, а гарячих – перед завершенням приготування. Ви також можете використовувати базилік для приготування ароматизованої оливкової олії або настійки для ароматизації шоколадних кремів і соусів.



СУШЕНИЙ ЧАБЕР

▪ вага нетто	130 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24

ЧАБЕР

Виразний гострий смак чаберу робить його придатним для приготування так званих страв «в одному горщику» таких як печеня з дичини чи баранини, або рагу. Також його можна використовувати для вершкового або томатного соусів, а також для страв з квасолі, сочевиці та гороху. Кухарі використовують чабер у власних м'ясних нарізках і ковбасах, щоб підкреслити смак і полегшити їхнє травлення. Додавати його потрібно за кілька хвилин до завершення приготування, оскільки занадто тривале варіння може придати гіркоти.



СУШЕНА ЧЕРЕМША

▪ вага нетто	75 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24

ЧЕРЕМША

Зовні черемша зовсім не схожа на звичайний часник в зубчиках, хоча за смаком та ароматом ця трава оманливо схожа на нього. Черемша має широкий спектр застосування. Її можна додавати в сир, масло, супи, салати, м'ясо й ароматизовану оливкову олію, а також в маринади. У поєднанні з вершками, натуральним йогуртом, масляною або натуральним кефіром стає цікавим доповненням до салатів та соусів.



СУШЕНИЙ ЕСТРАГОН

- вага нетто **200 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**

ЕСТРАГОН

Аромат естрагону – це суть французького Беарнського соусу, який подають до стейків. Щоб розкрити повний смак естрагону, його слід розігріти у вині перед тим, як додати в соус. Естрагон у поєднанні з оливковою олією, гірчицею та часником є ідеальним маринадом для стейків та яловичих медальйонів. Окрім того, його можна додавати до салатів, у морепродукти, овочеві та м'ясні начинки, а також використовувати в ароматизованому оцті. Пам'ятайте, що приправляти естрагоном гарячі страви потрібно, коли вони майже готові.



СУШЕНИЙ КРІП

- вага нетто **130 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **36**



СУШЕНИЙ КРІП

- вага нетто **200 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



СУШЕНА ПЕТРУШКА

- вага нетто **190 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**



СУШЕНИЙ ЛЮБИСТОК

- вага нетто **120 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **36**



СУШЕНИЙ ЛАВРОВИЙ ЛИСТ

- вага нетто **80 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



Трави та їхні суміші

У нашому асортименті широкий вибір ароматних трав, які утворюють основу європейської кухні.



СУШЕНИЙ МАЙОРАН

▪ вага нетто	150 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ МАЙОРАН

▪ вага нетто	150 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ МАЙОРАН

▪ вага нетто	500 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	1
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНІ КВІТИ ОРЕГАНО

▪ вага нетто	85 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

КВІТИ ОРЕГАНО

Квіти орегано як правило асоціюються з середземноморською кухнею, зокрема італійською, та зі смаком томатних соусів або ароматної італійської оливкової олії, що подається з хлібом. Однак ця трава також високо цінується в іспанській, мексиканській і турецькій кухнях як оригінальна добавка до сирних, м'ясних або рибних начинок чи заправок. Сушені квітки орегано стануть оригінальною, навіть інтригуючою приправою до популярних італійських страв, таких як піца, паста, грильовані овочі, сир, риба та морепродукти.



СУШЕНИЙ ОРЕГАНО

▪ вага нетто	110 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ ОРЕГАНО

▪ вага нетто	200 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ ОРЕГАНО

▪ вага нетто	650 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	1
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ РОЗМАРИН

- вага нетто **250 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **36**



СУШЕНИЙ ЧЕБРЕЦЬ

- вага нетто **140 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **36**



ПРИПРАВИ ДЛЯ ПІЦИ

- вага нетто **200 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**



РЕЦЕПТ: ФОКАЧА З КОКТЕЙЛЬНИМИ ПОМІДОРАМИ

• 40 г свіжих дріжджів • ½ склянки теплої води • 700 г пшеничного борошна • 1 ч.л. цукру • 2 ст.л. оливкової олії • 300 г коктейльних помідорів • чорні оливки • зелені оливки • за смаком: Приправи Prymat GastroLine: сушений орегано, сушений розмарин, йодована морська сіль, насіння чорнушки

Перемішати у воді цукор і подрібнені дріжджі. Коли закваска буде готова, відставити її на 5 хвилин. Потім перемістити її в миску для змішування, додати борошно, дрібку солі, 3 столові ложки оливкової олії та почати замішувати тісто. Готове тісто перекласти у миску, накрити серветкою та поставити в тепле місце, щоб воно вирісло. Помити помідори і розрізати навпіл. Нарізати оливки. Розігріти духовку до 200°C. Викласти тісто у деко, змащене оливковою олією. Потім покласти зверху нарізані оливки і помідори надрізами догори, щедро посипати орегано, розмарином і сіллю, а потім скропити оливковою олією. Випікати фокачу потрібно приблизно 15-20 хвилин до появи золотистого відтінку.

Трави та їхні суміші

Готові трав'яні суміші Prymat GastroLine дозволяють акцентувати та підкреслити природний смак приготованих страв. Їхня сила йде від природи, що гарантує повноту смаку та аромату.



САДОВІ ТРАВИ

▪ вага нетто	110 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

САДОВІ ТРАВИ

Садові трави складаються з різних трав, підібраних у відповідних пропорціях. Це означає, що ви завжди зможете досягати ідентичного кулінарного результату. Щоб зберегти повноту аромату, додавайте їх під кінець варіння або тушкування. Їх можна використати для приготування овочевих супів, птиці, салатів і страв з крупами і сиром. З дешицею садових трав ви зможете приготувати ароматне трав'яне масло.



ТРАВИ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ

▪ вага нетто	180 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24

ТРАВИ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ

Композиція трав і приправ, що входять до складу італійських кулінарних трав, надає стравам характерний аромат італійської та середземноморської кухні. Їх можна використовувати для збагачення смаку томатних соусів, піци, брускетти, страв «з одного горщика», італійської пасти та смаженого м'яса. Також чудово підійде для мінестроне, томатного крему, начинки для каннелоні та лазаньї, а також для маринування м'яса та овочів на грилі. Не забудьте додати його в кінці приготування.



СУШЕНІ ПРОВАНСЬКІ ТРАВИ

▪ вага нетто	300 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36

ПРОВАНСЬКІ ТРАВИ

Найпопулярнішими травами на півдні Франції є прованські трави, аромат яких визначає всю французьку кухню. Вони ідеально підходять до супів та салатів. Їх можна додавати в соуси, начинки, маринади, фарш та до смаженого м'яса. Прованські трави також ідеальні для використання як приправи до овочевих і картопляних запіканок з сиром. Їх не слід додавати занадто багато, оскільки вони мають інтенсивний смак. Додавати під час приготування або в кінці.



РЕЦЕПТ МІНІ-ПІЦЦІ

• 300 г борошна для піци, бажано спеціального італійського борошна • $\frac{3}{4}$ склянки води • 20 г свіжих дріжджів • 1 ст. л. цукру
• 2 ст. л. оливкової олії • 200 г томатної пасати • 200 г жовтої моцарелли • 4 скибочки шинки • 100 г грибів • 1 ст.л масла для смаження • жменя коктейльних помідорів • свіжий базилік для прикраси (за бажанням) • за смаком: приправи Prymat GastroLine: морська сіль, чорний мелений перець, італійські трави

Розмішати дріжджі в $\frac{1}{2}$ склянки води і відставити на 15 хвилин. Перемішати разом підготовлену закваску, борошно, оливкову олію, сіль і воду, що залишилася, перекинути на дошку для тіста і вимішувати, поки тісто не стане м'яким і не перестане липнути. Відставити в тепле місце, щоб вирости (приблизно на 45 хв). Розділити тісто на 4 частини та сформувати з них круглі млинці. Порції викласти на деко, змащене маслом, накрити серветкою і залишити на 15 хв. Нарізати гриби, злегка обсмажити на вершковому маслі, посолити і поперчити. Нанести на основу для піци пасату, посипати італійськими кулінарними травами і тертим сиром. Зверху викласти нарізані кубиками шинку, гриби та коктейльні помідори. Випікати близько 10 хвилин у розігрітій до 250°C духовці.

Однокомпонентні спеції

Посипати тісто насінням чорнушки. Подрібнити гвоздику у ступці та додати до пряного фруктового соусу. Вирушайте в кулінарну подорож, сповнену інтенсивних смаків і кольорів.



АНИС

▪ вага нетто	20 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	20
▪ термін придатності (місяців)	36

АНИС

Аніс – спеція, яку кухарі зазвичай використовують для надання аромату хлібові, випічці та фруктовим соусам. Пристрасть до балканської та індійської кухні призвела до того, що кухарі часто додають цю спецію до страв зі свинини чи птиці, а також до ароматного рису. Насіння можна використовувати цілим, розтовкти в ступці або подрібнити в млинку для перцю. Насіння також можна смажити або запікати перед вживанням, що надає йому глибокий смак. Аніс додається на початку приготування страви.



НАСІННЯ ЧОРНУШКИ

▪ вага нетто	450 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	18

ЧОРНУШКИ

Чорнушка – популярна добавка до хліба та сирів. Її можна використовувати замість насіння або горіхів для посипання салатів, хумусу та овочевих паст. Додаючи до соусів, смаженого м'яса та страв «з одного горщика», можна ідеально підкреслити смаки, мелена чорнушка також ідеально підходить як заміна перцю. Перед використанням подрібнити в ступці, щоб підкреслити смак. Олія та порошок чорнушки також чудово зарекомендували себе на кухні. Найкраще додавати на початку приготування.



КОРИЦЯ В ПАЛИЧКАХ

▪ no. of item	3
▪ к-ть од. в груповій упаковці	15
▪ термін придатності (місяців)	24



МЕЛЕНА КОРИЦЯ

▪ вага нетто	320 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36



КОРИЦЯ В ПАЛИЧКАХ

▪ вага нетто	250 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24



СУШЕНИЙ ГРАНУЛЬОВАНИЙ ЧАСНИК

▪ вага нетто	1,05 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ ГРАНУЛЬОВАНИЙ ЧАСНИК

▪ вага нетто	1 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36



СУШЕНИЙ ГРАНУЛЬОВАНИЙ ЧАСНИК

▪ вага нетто	3,65 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	1
▪ термін придатності (місяців)	36



СТАРОПОЛЬСЬКА СУМІШ ЧАСНИКУ

▪ вага нетто	400 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24



СУШЕНИЙ МЕЛЕНИЙ ЧАСНИК

▪ вага нетто	800 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	24



СУШЕНІ ЧАСНИКОВІ ПЛАСТИВЦІ

▪ вага нетто	280 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24



ЦІЛИЙ МУСКУСТНИЙ ГОРІХ

▪ no. of item	2
▪ к-ть од. в груповій упаковці	12
▪ термін придатності (місяців)	24



МЕЛЕНИЙ МУСКАТНИЙ ГОРІХ

▪ вага нетто	350 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36



Однокомпонентні спеції

Ароматний запах гвоздики, зігріваюча сила імбиру та жовтий відтінок куркуми – це лише деякі з пряних переваг лінійки приправ Prymat GastroLine. Різноманіття приправ робить страви просто винятковими.



ЦІЛЕ НАСІННЯ ГІРЧИЦІ БІЛОЇ

▪ вага нетто	600 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

ЦІЛЕ НАСІННЯ ГІРЧИЦІ

Насіння гірчиці має солодкуватий, але злегка гострий смак, який додає виразності смаженому м'ясу, м'ясній нарізці та трав'яному маслу. Якщо ви хочете ще більше підсилити смак, вам потрібно просто подрібнити її перед вживанням. Насіння гірчиці використовують для солінь та маринадів – огірків та інших овочів, які консервують в оцті. Також можна розігріти насіння гірчиці в білому вині або винному оцті, а потім, коли воно охолоне, приготувати інтенсивну вінегретну заправку.



ЦІЛА ГВОЗДИКА

▪ вага нетто	280 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

ГВОЗДИКА

Гвоздику можна використовувати для приготування як для солодких (конфітури, компоти, кондитерські вироби), так і для гострих страв (паштети, тушена говядина, гуляш). Вона також ідеально підходить для маринування оселедця, а також для додавання в соуси, пиво та гірчицю, або червоне вино з розмарином. Перед смаженням у м'ясо можна встромити цілі бутони, щоб смак швидше проникав у страву. Також можете проколоти ними цибулю і додати в бульйон або суп, щоб надати страві неповторного смаку – у цьому випадку пряність слід додавати на варіння.



МЕЛЕНИЙ ІМБИР

▪ вага нетто	250 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

ІМБИР

Якщо ви хочете надати стравам індивідуальний та оригінальний характер, до них слід додати імбир (як в овочеві, так і в м'ясні страви). Пам'ятайте про це, коли готуєте яловичий рубець, східні супи (наприклад, том хха) чи крем-сум з моркви або гарбуза. Мелений імбир чудово поєднується з печивом, пряниками, тістечками та фруктовими салатами. Також добре підходить до печених яблук і фруктових соусів. Найкраще додавати імбир в кінці готування, щоб він зберіг свій смак.



МЕЛЕНИЙ КАРДАМОН

▪ вага нетто	300 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

КАРДАМОН

Кардамон ідеально поєднується з такими стравами, як плов, птиця і риба. Найкраще додавати ближче до кінця готування, щоб він зберіг свої якості. Також перед вживанням його можна злегка обсмажити, щоб додатково підсилити смак. Окрім того, кардамон можна додавати до маринованого оселедця і солоних огірків, а також в тістечка і бісквіти, десерти, млинці і крепи, фруктові конфітури, соуси і компоти, наприклад, з чорної смородини. Смак кави чудово доповнює кардамон, який додає східну нотку.



МЕЛЕНИЙ РИМСЬКИЙ КМИН

▪ вага нетто	500 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	24

РИМСЬКИЙ КМИН

Своїм винятковим смаком і характером індійська кухня зобов'язана римському кмину. Однак, слід пам'ятати, що його смак дуже інтенсивний, тому зіру або кумін (як його також називають) слід використовувати в міру, щоб його смак не домінував у страві. Додавайте його під час приготування, регулюючи кількість відповідно до потреб. Римський кмин також можна додавати до смаженого на грилі м'яса, тушкованого м'яса, риби чи овочевих страв, таких як баклажани чи квасоля. Він також ідеально підходить для посилення смаку страв, приготованих на пару.



НАСІННЯ КМИНУ

▪ вага нетто	800 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36



МЕЛЕНИЙ КМИН

▪ вага нетто	300 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36



Однокомпонентні спеції

Навіть найпростіші страви набувають незрівнянного смаку з цими травами та спеціями. Стручки шафрану та ванілі зачаровують своїм інтенсивним ароматом, збагачують смак багатьох солодких випічок, десертів тощо.



МЕЛЕНИЙ КОРИАНДР

▪ вага нетто	700 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36

КОРИАНДР

Мелений коріандр є чудовою приправою до м'яса – яловичини, баранини, дичини та птиці, а також до гуляшів, супів і салатів. Додавати на початку приготування або тушкування, щоб отримати характерний смак і аромат цієї пряності. Можна сміливо додавати до риби та морепродуктів, а також використовувати для надання аромату смаженому рису. Коріандр також покращує смак солодкої випічки, наприклад, морквяного торта або печива.



МЕЛЕНА КУРКУМА

▪ вага нетто	350 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

КУРКУМА

Завдяки куркумі можна приготувати страви з красивим кольором і характерним смаком. Додавши куркуму до йогурту, ви отримаєте маринад для птиці або соус для овочевих закусок і курячого салату. Використовуйте куркуму для страв з рису та пасты, а також для крем-супу з моркви чи гарбуза, бажано під час приготування. Щоб посилити смак куркуми, її слід розігріти на сухій сковороді або в олії чи топленому вершковому маслі, перш ніж додати до страви.



ЯГОДИ ЯЛІВЦЮ

▪ вага нетто	260 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36

ЯГОДИ ЯЛІВЦЮ

Ягоди ялівцю використовують, перш за все, при приготуванні дичини та жирних сортів м'яса, гуляшів, паштетів і м'ясних начинок. Ягоди ялівцю надають стравам не тільки винятковий смак, але й тонкий лісовий аромат. Найкраще додавати їх на початку готування, як інгредієнт маринаду – їх можна використовувати цілими або подрібнити. Ялівець можна використовувати для приготування бігосу та інших страв з капусти, а також страв з грибами. Він також ідеально підходить для збагачення соусів на основі червоного вина та фруктових десертів.



**ДУХМЯНИЙ ПЕРЕЦЬ
ГОРОШКОМ**

- вага нетто **600 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**



**ДУХМЯНИЙ ПЕРЕЦЬ
ГОРОШКОМ**

- вага нетто **600 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



Паприка разом з перцем є однією з найпопулярніших і часто використовуваних приправ майже на кожній кухні. Додавши її, ви не тільки чудово приправите страву, але й надасте їй гарного кольору.



МЕЛЕНИЙ КАЙЕНСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ

▪ вага нетто	720 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36



НИТКИ ЧІЛІ

▪ вага нетто	50 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	12



ПЛАСТІВЦІ ЧІЛІ

▪ вага нетто	350 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	12



МЕЛЕНИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ

▪ вага нетто	720 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36



МЕЛЕНИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ

▪ вага нетто	800 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36



МЕЛЕНА СОЛОДКА ПАПРИКА

▪ вага нетто	720 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	36



МЕЛЕНА СОЛОДКА ПАПРИКА

▪ вага нетто	800 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36



МЕЛЕНА СОЛОДКА ПАПРИКА

▪ вага нетто	2,65 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	1
▪ термін придатності (місяців)	36



ВАРТО ЗНАТИ

До чого ще можна використовувати паприку?

Паприка поєднується з м'ясом, овочами, сиром, рибою та морепродуктами. Вона не тільки підсилює смак, але й надає стравам гарний і характерний колір. Її можна використовувати для маринування, в рибних і яєчних пастах, а також для приготування барвистих соусів на основі йогурту та майонезу. Також паприка - це обов'язковий інгредієнт супів, гуляшів, соусів та овочевих страв. Щоб ще більше підсилити смак і колір паприки, перед додаванням у страву її слід злегка обсмажити з часником і цибулею. Не забудьте посипати м'ясо паприкою перед смаженням, тоді воно краще карамелізується, і вся страва стане більш виразною.



ПЛАСТИВЦІ СОЛОДКОЇ ПАПРИКИ

■ вага нетто	450 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	9
■ термін придатності (місяців)	24



МЕЛЕНА КОПЧЕНА СОЛОДКА ПАПРИКА

■ вага нетто	720 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	9
■ термін придатності (місяців)	24



МЕЛЕНА СОЛОДКА ПАПРИКА «УГОРСЬКА»

■ вага нетто	780 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	9
■ термін придатності (місяців)	36

Перець – ваш найкращий союзник на кухні! Використовуйте його як приправу до м'яса з яскравим смаком, ніжних супів і навіть десертів!



МЕЛЕНИЙ БІЛИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **390 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **36**

БІЛИЙ ПЕРЕЦЬ

Мелений білий перець м'якший і менш помітний, ніж чорний, тому він ідеально підходить як приправа до риби та морепродуктів, легких соусів і крем-супів, картопляного пюре, пюре з петрушки або селери. Використовуйте його, щоб підкреслити смак соте, бульйонів, салатів і овочевих соків, паштетів і білого м'яса. Він також чудово підходить як доповнення до вишуканих десертів. Додавати ближче до кінця приготування або приправити страву перед тим, як подавати на стіл.



ЛИМОННИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**

ЛИМОННИЙ ПЕРЕЦЬ

Лимонний перець – це крупнозерниста суміш, до складу якої входить мелений чорний перець і терта цедра лимона. Ідеально поєднується зі смаженою, грильованою або запеченою рибою. Його можна додавати на початку приготування страви, як інгредієнт маринаду, або перед тим, як подавати на стіл. Лимонний перець також добре підходить для холодних соусів і діпів на основі йогурту або вершків, які подаються до салатів та овочів.



ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ ГРУБОГО ПОМЕЛУ

- вага нетто **320 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **36**

ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ ГРУБОГО ПОМЕЛУ

Чорний перець грубого помелу чудово доповнює стейки та ніжне біле м'ясо. Він також чудово поєднується з салатами, сендвічами, помідорами з моцарелою та базиліком. Це обов'язковий інгредієнт страв із сирого м'яса, таких як тартар з яловичини або карпачо. Додаючи його до рагу, соусу або супу, ви можете бути впевнені, що він буде відчутним і домінуватиме. А в маринаді у поєднанні з гірчицею він підкреслить характер страви та посилить її смак. Додавати під час приготування або в кінці.



МЕЛЕНИЙ ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **820 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**



МЕЛЕНИЙ ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



МЕЛЕНИЙ ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **2,5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **36**



ПОДРІБНЕНИЙ ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **770 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**

ПОДРІБНЕНИЙ ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ

Чорний подрібнений перець є відмінним доповненням до стейків, карпачо з яловичини чи дичини. Його варто використовувати при приготуванні ростбіфу, а також для маринування всіх видів м'яса або овочів перед грилюванням. Також можна використовувати в десертах, щоб збити солодкість. Подрібнений чорний перець не лише додає смаку, але й покращує зовнішній вигляд страви завдяки своїй помітній крупнозернистій структурі.



ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ ГОРОШКОМ

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**



ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ ГОРОШКОМ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ЧЕРВОНИЙ ПЕРЕЦЬ ГОРОШКОМ

- вага нетто **200 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**

Завдяки гострому смаку та сильному аромату це найпопулярніша приправа. Тільки перець найвищої якості надає їжі бажану пікантність.



ПОДРІБНЕНА СУМІШ ПЕРЦІВ

▪ вага нетто	360 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	24



СУМІШ ПЕРЦІВ ГОРОШКОМ

▪ вага нетто	350 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	36



МЕЛЕНИЙ ТРАВ'ЯНИЙ ПЕРЕЦЬ

▪ вага нетто	600 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	36



РЕЦЕПТ: ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

• 100 г рису • 1 цибулина • 4 зубчики часнику • 300 г яловичо-свинячого фаршу • 1 гілочка петрушки • 2 жовтих перці • 2 червоних перці • 1 помідор • 80 г жовтого сиру моцарелла • 2 ст.л. оливкової олії • за смаком: приправи Prymat GastroLine: мелена куркума, сушений орегано, каєнський перець, морська сіль, мелений трав'яний перець

Відварити рис у підсоленій воді. Нарізану кубиками цибулю пасерувати з невеликою кількістю олії. Додати подрібнений часник і фарш. Все обсмажити і приправити за смаком. Потім додати відварений рис і подрібнену петрушку. Розрізати навпіл перець, посипати з внутрішньої сторони приправами і наповнити м'ясом. Зверху викласти шматочки помідорів. Готові перці викласти в каструлю з невеликою кількістю води, полити оливковою олією і запікати приблизно 45 хвилин при 200°C. За 10 хвилин до завершення покласти на кожен перець шматочок моцарели або тертого жовтого сиру. Запікати, поки сир не підрум'яниться.

Дозвольте нам допомогти вам у щоденному приготуванні їжі. Використовуйте наші ідеально змішані суміші приправ, які завжди дають ідеальний результат.



ЧЕРВОНЕ КАРПІ

■ вага нетто	400 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	6
■ термін придатності (місяців)	24



ЖОВТЕ КАРПІ

■ вага нетто	900 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	10
■ термін придатності (місяців)	24



ЗЕЛЕНЕ КАРПІ

■ вага нетто	350 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	6
■ термін придатності (місяців)	24



КИТАЙСЬКІ СПЕЦІЇ

■ вага нетто	360 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	6
■ термін придатності (місяців)	24

КИТАЙСЬКІ СПЕЦІЇ

Ця приправа китайської кухні складається з суміші ароматних трав і спецій. До неї входять інгредієнти, які зазвичай використовуються в китайській кухні – цибуля, куркума, чилі, імбир, кориця, зіра і коріандр. Наявність куркуми, чилі та кориці надає страві красивий колір. Кориця, зіра і коріандр доповнюють їжу гострими і пряними нотками.



Готові суміші спецій – відмінний вибір для тих, хто шукає перевірені рішення для приготування їжі. Додавання щіпки в блюдо гарантує кулінарний успіх.



ПРИПРАВА БРУСКЕТА

* вага нетто	500 г
* к-ть од. в груповій упаковці	9
* термін придатності (місяців)	12

ПРИПРАВА БРУСКЕТА

Приправа брускета ідеально підійде для томатних соусів, страв, тушкованих в помідорах, паст з в'ялених помідорів або оливок. Її також можна додавати в холодні соуси для салатів, гострі соуси для м'яса та риби, м'ясні та овочеві запіканки, піцу та пасту. Використовуючи цю приправу, ви зможете швидко та легко створити атмосферу італійської кухні та приготувати ароматні середземноморські маринади з ароматом трав для м'яса та овочів.



ПРИПРАВА ДО КАРТОПЛІ-ФРІ

* вага нетто	600 г
* к-ть од. в груповій упаковці	6
* термін придатності (місяців)	6

ПРИПРАВА ДО КАРТОПЛІ-ФРІ

Ця приправа до картоплі-фрі дозволяє оригінально подати гостям простий продукт. Вона підкреслює смак і додає їжі характерного кольору. Варто спробувати не тільки з чіпсами, а й з іншими стравами з картоплі – дерунами і запіканками, печеною та смаженою кружальцями картоплею. Суміш рекомендується використовувати для картопляних та овочевих салатів, чіпсів, фаршированої картоплі та картопляного пюре.



КЛАСИЧНА ПРИПРАВА ДО ГРИЛЯ

- вага нетто **950 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**



КЛАСИЧНА ПРИПРАВА ДО ГРИЛЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ГОСТРА ПРИПРАВА ДО ГРИЛЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ПРЯНОЩІ ДЛЯ ГЛІНТВЕЙНУ ТА ПИВА

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**

ПРЯНОЩІ ДЛЯ ГЛІНТВЕЙНУ ТА ПИВА

Прянощі для глінтвейну та пива також можна використовувати для ароматизації гострих фруктових соусів до м'яса, а також з фруктами, такими як сливи, груші та яблука до м'яса. З цієї суміші можна приготувати ароматний пряно-медовий сироп для тушкування слив або груш. Прянощі для глінтвейну та пива також можуть урізноманітнити смак мусів, десертів і шоколадних тістечок, а також бісквітів і пряників. Добре поєднується з кардамоном, анісом, ваніллю або лимонною травою.



ПРИПРАВА ДО ГУЛЯШУ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**

ПРИПРАВА ДО ГУЛЯШУ

Приправу до гуляшу можна використовувати двома способами – додати олії і замаринувати м'ясо на кілька годин перед початком приготування або додати приправу в гуляш під час приготування. Перед тим, як додати в страву, потрібно розігріти на сковороді з цибулею або копченим беконом – це підкреслить смак. Цією сумішшю також можна приправляти лечо, начинку для голубців, м'ясо-овочевих страв, відбивних та котлет.

Скористайтеся цими ідеально скомпонованими сумішами приправ, які допоможуть виконати основне правило приготування – повторюваність смаку.



ПРИПРАВА ДО ОШИЙКУ

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**

ПРИПРАВА ДО ОШИЙКУ

При розмішуванні з олією утворюється відмінний маринад, який зробить м'ясо надзвичайно смачним, ніжним і соковитим одночасно. Без такої обробки свиняча шия швидко стає сухою, а жир, що її покриває, робить м'ясо жорстким. Приправа для свинячої шиї не тільки підсилює смак, але й покращує колір м'яса, тому в ній можна замаринувати цілу шию, яку після запікання можна нарізати і подавати холодною.



ПРИПРАВА ДО КУРКИ

- вага нетто **1,1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**



ПРИПРАВА ДО КУРКИ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



ПРИПРАВА ДО КУРКИ

- вага нетто **3,8 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**



ПРИПРАВА ДО КУРКИ-ГРИЛЬ

- вага нетто **3,8 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**



М'ЯСНА ПРИПРАВА

- вага нетто **1,1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**





ПРИПРАВА ДО ФАРШУ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



ПРИПРАВА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



СПЕЦІЇ ДЛЯ ПРЯНИКІВ

- вага нетто **500 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**

ПРИПРАВА ДО ФАРШУ

Приправа до фаршу ідеально підходить для котлет та фрикадельок зі свинини або яловичини, а також для гамбургерів. Ви також можете використовувати її для приправлення паштетів, м'ясних рулетів, м'ясних печень, рулетів і шашликів. Кілька щіпок приправи для збагачення смаку фаршу і надання йому неповторного трав'яного аромату.

ПРИПРАВА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

Приправа для запікання стане чудовим доповненням до свинини, яловичини, телятини або м'яса птиці. При приготуванні соусу для печені приправу потрібно ретельно змішати з невеликою кількістю олії, втерти в вимите і витерте на сухо м'ясо, потім поставити в холодильник на кілька годин. Після маринування перекинути м'ясо на сковороду для гриля і обсмажувати до потемніння і утворення скоринки. Після запікання відставте м'ясо на кілька хвилин, щоб воно стало ще смачнішим.

СПЕЦІЇ ДЛЯ ПРЯНИКІВ

Ці спеції можна використовувати не тільки для випікання пряників, але і для шоколадних тістечок чи бісквітів, а також для приготування шоколадних соусів і сиропів для тушкування фруктів, таких як яблука, груші, вишні або сливи. Ця суміш дозволяє надати пікантний смак шоколадним мусам або кремам, гарячому шоколаду або яблучному бісквіту. Ви також можете використовувати спеції для пряників для пікантних соусів, рагу зі свинини або дичини – вони придадуть цим стравам оригінального смаку.

Лінійка сумішей спецій Prymat GastroLine включає перевірені смакові композиції, які так люблять шеф-кухарі.



ТРАВИ ДЛЯ ПІЦИ

- вага нетто **600 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**

ТРАВИ ДЛЯ ПІЦИ

Трави для піци ідеально поєднуються зі смаком помідорів, тому їх можна додавати в томатний соус, а також готувати брускети і м'ясну або овочеву запіканку з сиром. Змішати з оливковою олією та часником і використовувати для маринування оливок або м'яса, надаючи їм середземноморський смак. Трави для піци також ідеально покращують смак рататутя та інших тушкованих овочевих страв – достатньо лише щіпки, щоб надати страві характеру.



ПРИПРАВА ДО РИБИ

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



ПРИПРАВА ДО РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**



ГРУБОЗЕРНИСТА ПРИПРАВА ДО СТЕЙКІВ

- вага нетто **950 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**



ПРИПРАВА ДО ШПИНАТУ

- вага нетто **450 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **12**

ПРИПРАВА ДО ШПИНАТУ

Приправа до шпинату має характерне поєднання сирного смаку й аромату та таких спецій як сіль, часник, перець і куркума. Ця суміш ідеально підійде до всіх видів страв зі шпинату під вершковим соусом або соусом бешамель. Вона полегшує приготування страв зі шпинату – омлетів, випічок, паст та крем-супів зі шпинату і грибів.



ПРИПРАВА ДО СВИНИНИ

▪ вага нетто	900 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	9
▪ термін придатності (місяців)	24



ПРИПРАВА ДО КАРТОПЛІ

▪ вага нетто	1 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	24



ПРИПРАВА «МЕДОВІ РЕБЕРЦЯ»

▪ вага нетто	800 г
▪ к-ть од. в груповій упаковці	10
▪ термін придатності (місяців)	24

ПРИПРАВА ДО СВИНИНИ

Приправу до свинини можна використовувати як інгредієнт маринаду або втирати її в м'ясо безпосередньо перед запіканням до тушкування. Вона обов'язкова при приготуванні свинячих відбивних, корейок або шніцелів. Оливкова олія з додаванням приправи для свинини та гірчиці ідеально підходить для маринування свинячої ший на шашлик. Ви також можете використовувати її для фрикадельок і начинки для вареників або голубців.

ПРИПРАВА ДО КАРТОПЛІ

З цієї сумішшю можна урізноманітнити смак вареної, печеної та смаженої картоплі, а також оладок і салатів. Суміш також можна використовувати для ароматизації смаженої кільцями картоплі і домашніх чіпсів. Використовуйте приправу для картоплі, щоб збагатити смак картопляного пюре та картопляних крем-супів. Вона також стане ідеальним доповненням до випічки, наприклад, картоплі, запеченої з вершками та беконом, або картопляно-овочевої запіканки з грибами.

ПРИПРАВА «МЕДОВІ РЕБЕРЦЯ»

Приправа «Медові реберця» дозволить швидко і легко приготувати ідеальні на смак свинячі реберця, а також більш витончені телячі або баранячі реберця. Не забувайте, що потрібно вибирати ребра з високим вмістом м'яса та незначною кількістю жиру. Приправу «Медові реберця» можна використовувати при приготуванні смажених, грильованих і печених ребер, а також соусів для тушкування ребер.

Пробуйте різні суміші приправ, які допоможуть вам приготувати популярні страви з різних частин світу.



ГАРАМ МАСАЛА

- вага нетто **370 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**

ГАРАМ МАСАЛА

Суміш гарам масала складається з деяких надзвичайно ароматних спецій, включаючи зіру, чорний перець, коріандр, гвоздику та мускатний горіх. Її додають як до овочевих, так і до м'ясних страв, надаючи їм неповторний характерний смак. Додайте цю приправу у маринад з йогуртом і залиште на кілька годин – м'ясо стане ніжним та ароматним.



ПРИПРАВА ГІРОС КЕБАБ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **36**



ПРИПРАВА ГІРОС КЕБАБ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ПРИПРАВА ГІРОС КЕБАБ

- вага нетто **3,5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **36**



В'ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ З ЧАСНИКОМ ТА БАЗИЛІКОМ

- вага нетто **350 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **12**

В'ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ З ЧАСНИКОМ ТА БАЗИЛІКОМ

В'ялені помідори з часником і базиліком – чудова суміш для середземноморської кухні. Вони добре підходять до грецького салату або італійської пасти. Також чудово доповнюють рибу, надаючи їй характерний смак. Додавайте їх до смажених овочів, щоб вони набули ноток італійського смаку. Окрім того, вони чудово поєднуються зі свіжими помідорами та маринадами.



КЛАСИЧНИЙ СОУС ДЛЯ САЛАТУ

■ вага нетто	1 кг
■ к-ть од. в груповій упаковці	9
■ термін придатності (місяців)	18



СОУС ДЛЯ САЛАТУ З ЦИБУЛЕЮ-ТРИБУЛЬКОЮ

■ вага нетто	920 г
■ к-ть од. в груповій упаковці	9
■ термін придатності (місяців)	18



ГОСТРИЙ ЧАСНИКОВИЙ СОУС ДЗАДЗИКІ

■ вага нетто	1 кг
■ к-ть од. в груповій упаковці	10
■ термін придатності (місяців)	24

КЛАСИЧНИЙ СОУС ДЛЯ САЛАТУ

Класичний соус для садового салату – це ароматна суміш трав і спецій, яка у поєднанні з оливковою олією, соняшниковою олією, йогуртом, майонезом або томатним соусом ідеально підходить для приготування соусів і діпів для салатів та сирих овочів. Ви також можете поєднати їх з оливковою олією та використовувати як поливку для італійської моцарелли з помідорами або як соус капрезе.



ДЗАДЗИКІ

Ретельно премішати дзацикі з грецьким або натуральним йогуртом, щоб отримати чудовий соус до м'яса та овочів на грилі. Додайте до соусу трохи свіжо нарізаної цибулі-трибульки або м'яты, щоб збагатити його смак. Дзацикі також можна подавати як діп до сирих овочів чи закусок, як заправку для салату чи соус для випічки, піци чи тортів. Також він підходить для додавання в рагу або страви «з одного горшка». Соус дзацикі найкраще смакує охолодженим, тому перед подаванням на стіл не забудьте поставити його в холодильник.



ВАРТО ЗНАТИ

Супи, тушковані страви, м'ясні або овочеві бульйони бажано спочатку злегка посолити, щоб інгредієнти почали виділяти аромат. Додавайте сіль за смаком в кінці готування. Готуючи печінку, солити страву потрібно завжди, коли вона майже готова, інакше м'ясо втратить колір і стане жорстким.

Пам'ятайте, що сіль – це не тільки добавка до солоних страв, її можна використовувати і в десертах. Солена карамель або шоколад з сіллю – це ідеальні поєднання!

Сіль також чудово підходить для приготування коржів або як ефектна прикраса коктейльних келихів. Потрібно просто змочити край келиха соком лимона або лайма і акуратно посипати його сіллю.



СОЛЯНІ ПЛАСТІВЦІ

- вага нетто **450 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**



ГРУБОЗЕРНИСТА МОРСЬКА СІЛЬ

- вага нетто **1,8 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**

Завдяки солі страви набувають специфічного смаку. Іноді достатньо лише дрібки, щоб отримати ідеальний результат.



АЛЬПІЙСЬКА ДРІБНОЗЕРНИСТА ВИПАРЕНА СІЛЬ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



ДРІБНОЗЕРНИСТА СІЛЬ З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ НАТРІЮ

- вага нетто **350 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **12**
- термін придатності (місяців) **24**



ДРІБНОЗЕРНИСТА РОЖЕВА ГІМАЛАЙСЬКА СІЛЬ

- вага нетто **350 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **12**
- термін придатності (місяців) **24**



ЙОДОВАНА КАМ'ЯНА СІЛЬ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



ДРІБНОЗЕРНИСТА МОРСЬКА СІЛЬ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **15**
- термін придатності (місяців) **24**



ГРУБОЗЕРНИСТА МОРСЬКА СІЛЬ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **15**
- термін придатності (місяців) **24**



НЕЙОДОВАНА СІЛЬ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



СІЛЬ ДЛЯ СОЛІННЯ М'ЯСА

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



ЙОДОВАНА ТРАВ'ЯНА СІЛЬ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ТА ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Гірчиці та соуси – це одні з найпопулярніших гарнірів до всіх видів сендвічів, тостів, гратенів, гамбургерів, піци, хот-догів і салатів. Соуси також чудово підходять як інгредієнт піпів, а також маринадів для м'яса. Без них не обходиться жодна страва на грилі – сосиски, шашлик, ребра і закуски, такі як чіпси і начоси. З гірчицями та соусами Prymat GastroLine кожна страва набуде виняткового характеру та неповторного смаку!

ПРОПОЗИЦІЯ ПРЫМАТ:

- Гірчиці
- Кетчупи
- Майонези
- Готові соуси

Готові гірчиці та соуси



Додавайте гірчицю в соус, використовуйте її для приготування ароматних маринадів, або щоб підкреслити гостроту заправки для салату. І просто насолоджуйтесь винятковим смаком страв, у яких вона використовується.



ЧЕСЬКА ГІРЧИЦЯ

- вага нетто **2,5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **4**



ДЕЛИКАТЕСНА ГІРЧИЦЯ

- вага нетто **2,5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **6**



ГІРЧИЦЯ САРЕПТА

- вага нетто **2,5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **6**



ЛАГІДНИЙ КЕТЧУП

- вага нетто **2,9 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **3**



ГОСТРИЙ КЕТЧУП

- вага нетто **2,9 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **3**



ФРАНЦУЗЬКА ГІРЧИЦЯ

- вага нетто **690 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



СТОЛОВИЙ МАЙОНЕЗ

- вага нетто **2,6 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **4**



МАЙОНЕЗНИЙ СОУС

- вага нетто **5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **3**



СТОЛОВИЙ МАЙОНЕЗ

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **4**

Готові гірчиці та соуси



ГОСТРИЙ КЕТЧУП

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



ЛАГІДНИЙ КЕТЧУП

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



ВЕРШКОВИЙ МАЙОНЕЗ

- вага нетто **950 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



СТОЛОВА ГІРЧИЦЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



СОУС БАРБЕКЮ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



ЧАСНИКОВИЙ СОУС

- вага нетто **950 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



ДАТСЬКИЙ СОУС РЕМУЛАД

- вага нетто **950 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



МЕКСИКАНСЬКИЙ СОУС

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**



ДРЕСІНГ «ТИСЯЧА ОСТРОВІВ»

- вага нетто **950 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **6**

Prymat®

GASTROline



СОУС «ХАЛАПЕНЬО-МАНГО»

▪ вага нетто	1 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	6



СОУС «СОЛОДКИЙ ЧІЛІ»

▪ вага нетто	1 кг
▪ к-ть од. в груповій упаковці	6
▪ термін придатності (місяців)	6



РЕЦЕПТ: ТЕМПУРА З КРЕВЕТОК З ОВОЧАМИ ПО- ТАЙСЬКИ

- 8 сирих очищених креветок 16/20
- 60 мл соусу Prymat GastroLine «Манго-халапеньйо»
- 1 лимонна трава
- 200 г суміші китайських овочів
- 1 червона цибулина
- 100 г темпури
- 40 мл темного соєвого соусу
- 40 мл соусу Prymat GastroLine «Солодкий чілі»
- 40 г свіжого подрібненого коріандру
- 20 г жовтої пасту карі
- 60 мл якісного кокосового молока
- 4 листки лайма
- сіль за смаком
- олія для смаження

Посолими креветки та додати соус Prymat GastroLine «Манго-халапеньйо» разом із коріандром та дрібно нарізаною лимонною травою. Маринувати не менше 2 годин.

Тим часом на добре розігрітій сковороді обсмажити овочі разом із нарізаними стрілами цибулі, додавши пасту карі, соус Prymat GastroLine «Солодкий чілі» та соєвий соус. Через 2-3 хвилини додати кокосове молоко і листя лайма. Зменшити на хвилинку вогонь, і ваші овочі по-тайськи готові.

Вийняти креветки з холодильника і області їх приготовану темпуру. Обсмажувати у фритюрі до золотистого кольору.

Пробуйте, смакуйте, приправляйте. Не бійтеся експериментувати зі смаками та приправами. Так народжуються найкращі кулінарні ідеї.



СМАЖЕНА ЦИБУЛЯ

- вага нетто **500 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **15**
- термін придатності (місяців) **9**



СМАЖЕНА ЦИБУЛЯ

- вага нетто **600 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **12**



СМАЖЕНА ЦИБУЛЯ

- вага нетто **2 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



ПАНИРУВАЛЬНІ СУХАРІ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



ПАНИРОВКИ

- вага нетто **600 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **9**



ПАНКО – ЯПОНСЬКІ ПАНИРУВАЛЬНІ СУХАРІ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **15**



КЛАСИЧНИЙ КРУПНОЗЕРНИСТИЙ МАРИНАД

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **24**



СУШЕНА СУПОВА ЗЕЛЕНЬ

- вага нетто **1,6 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**



Однокомпонентні приправи та харчові добавки

Спробуйте однокомпонентні приправи та харчові добавки і насолоджуйтеся винятковим смаком створених страв.



МЕЛЕНИЙ ЧАСНИК

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



СУШЕНИЙ МАЙОРАН

- вага нетто **150 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ЯЛОВИЧИЙ БУЛЬЙОН В КУБИКАХ

- вага нетто **2,3 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



МЕЛЕНА СОЛОДКА ПАПРИКА

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



МЕЛЕНИЙ ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



КУРЯЧИ БУЛЬЙОННИ КУБИКИ

- вага нетто **2,3 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



СВИНЯЧИЙ ЖЕЛАТИН

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ОВОЧЕВИ БУЛЬЙОННИ КУБИКИ

- вага нетто **2,3 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



Асортимент добавок до їжі включає життєво важливі продукти, які є традиційним і природним доповненням до кулінарного мистецтва.



ЦУКОР ЗІ СПРАВЖНЬОЮ ВАНІЛЛЮ

- вага нетто **10 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **25**
- термін придатності (місяців) **12**



ХАРЧОВА ЛИМОННА КИСЛОТА

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**



ХАРЧОВИЙ СВИНЯЧИЙ ЖЕЛАТИН

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **36**





РЕЦЕПТ: ДОМАШНИЙ ЧІЗКЕЙК З ФРУКТОВИМ МУСОМ

• 2 склянки пшеничного борошна • 1 ч. л. розпушувача • 2 яйця • 100 г масла • 50 г цукрової пудри • 2 ст.л. какао
 • маса: 1 кг вершкового сиру потрійного помелу • 3 яйця • 100 г 82% вершкового масла • 1 упаковка ванільного пудингу
 • сік ½ апельсина • будьякі сухофрукти, наприклад, абрикоси, журавлина, родзинки • 500 г свіжих або заморожених лісових фруктів або малини • 100 г цукрової пудри • за смаком: 1 пакетик цукру Prymat із справжньою ваніллю

Розтопити на сковороді масло, додати яйця, цукор і какао. Перемішати все разом, потім відставити і дати охолонути. В охолоджену масу просіяти борошно разом з розпушувачем і розмішувати тісто, доки воно не стане однорідним. Вилити у форму і випікати при температурі 180°C до проби на суху паличку. Приготування маси: збити жовтки разом з маслом і цукром до стану повітряної маси. Додати сир, розчинний пудинг, сухофрукти (за бажанням) і сік половинки апельсина, потім перемішати, поки інгредієнти не з'єднаються. Додати збиті в міцну піну білки з дрібкою солі. Змішати із сирною масою і викласти на випечену та охолоджену основу. Поставити у розігріту до 180°C духовку і випікати приблизно 50 хвилин. Спечений чізкейк подавати охолодженим з попередньо приготованим мусом зі свіжих або заморожених лісових ягід.

Універсальна приправа

Підняти кришку каструлі. Додати універсальну приправу в киплячий суп, соус або м'ясо. Саме так, як вам подобається. Ідеально для будь-яких кулінарних викликів.



УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕВА ПРИПРАВА

- вага нетто **15 г x 400 pcs.**
- к-ть од. в груповій упаковці **400 pcs.**
- термін придатності (місяців) **24**



УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕВА ПРИПРАВА

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **15**
- термін придатності (місяців) **24**



УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕВА ПРИПРАВА

- вага нетто **1,5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **24**



УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕВА ПРИПРАВА «СМАК ПРИРОДИ»

- вага нетто **4 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**

УНІВЕРСАЛЬНА ПРИПРАВА «СМАК ПРИРОДИ»

Універсальна овочева приправа «Смак природи» має широкий спектр застосування. Її можна додавати до супів, м'яса, риби, салатів, страв «з одного горщика», гострих соусів і холодних діпів. Вона обов'язкова при маринуванні та покритті, а також для приготування паст і кремів для сендвічів, начинок і солоної випічки. Ви також можете використовувати цю приправу при приготуванні власних маринадів для м'яса, риби та овочів. Її смак ідеально доповнює страви «з одного горщика», де ви покладаєтеся на смак і аромат страви, як одного цілого.



УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕВА ПРИПРАВА

- вага нетто **5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**



УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕВА ПРИПРАВА «СМАК ЛІТА»

- вага нетто **5 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**





**ПРИПРАВА
ДО ГРИЛЮ**

- вага нетто **500 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**



**ПРИПРАВА
ДО РИБИ**

- вага нетто **500 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**



**ПРИПРАВА
ДО ПТИЦІ**

- вага нетто **500 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**



**М'ЯСНА
ПРИПРАВА**

- вага нетто **500 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **6**
- термін придатності (місяців) **24**



**РІДКА ПРИПРАВА
ДЛЯ СУПІВ ТА СТРАВ**

- об'єм нетто **1 л**
- к-ть од. в груповій упаковці **8**
- термін придатності (місяців) **24**



**РІДКА ПРИПРАВА
ДЛЯ СУПІВ ТА СТРАВ**

- об'єм нетто **5 л**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**



**РІДКА ПРИПРАВА
ДЛЯ СУПІВ ТА СТРАВ**

- об'єм нетто **3.3 л**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**



**РІДКА ПРИПРАВА ДЛЯ СУПІВ
ТА СТРАВ БЕЗ ГЛУТАМАТУ**

- об'єм нетто **4.8 л**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **24**

Букет смаків і ароматів помістився у маленький кубик. Створіть спеціальну основу для приготування вашої фірмової страви.



ГРИБНИЙ БУЛЬЙОН

Грибний бульйон – це есенція смаку сушених грибів та овочів. Ідеально підходить як основа для супів і соусів. Ви можете використовувати його для ароматизації м'яса, капусти, круп або рису для ризотто. Його також варто використовувати для посилення смаку тушкованого м'яса, страв «з одного горщика» або гуляшу з дичини, а також поливати м'ясо під час запікання. Скористайтеся ним, коли у вас під рукою немає свіжих або сушених грибів. Для приготування півлітра відвару достатньо одного кубика.

ГРИБНИЙ БУЛЬЙОН В КУБИКАХ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



ЯЛОВИЧИЙ БУЛЬЙОН

Завдяки насиченому та інтенсивному смаку яловичий бульйон чудово підходить для приготування таких супів, як нутовий або сочевичний. Ви також можете використовувати його для приготування гуляшу, яловичих нарізок і яловичих рулетів, страв «з одного горщика» і соусів. Ним замінюють сіль у рагу та м'ясних стравах з овочами, тушкованих стравах. Для приготування півлітра відвару достатньо одного кубика.

ЯЛОВИЧИЙ БУЛЬЙОН В КУБИКАХ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН

Золоті курячі бульйонні кубики – це концентрований смак курячого та овочевого бульйону. Це чудова основа для ніжних супів (таких як овочеві крем-супи), білих соусів, гуляшів, курячої печені та традиційних супів. Ви також можете використовувати їх посилення смаку під час відварювання рису, круп, овочів чи білого м'яса, або подати окремо у вигляді бульйону з виразним смаком. Для приготування півлітра відвару достатньо одного кубика.

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН В КУБИКАХ

- вага нетто **900 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **1**
- термін придатності (місяців) **12**



КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



ЯЛОВИЧИЙ БУЛЬЙОН ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Курячий бульйон швидкого приготування — це концентрований смак курячого та овочевого бульйону, який найчастіше використовується в кулінарії як основа для супів і соусів. Спробуйте його під час відварювання рису або крупи. Не бійтеся використовувати його для приготування соусів до риби і морепродуктів, овочевої випічки, а також як доповнення для зміцнення рибного бульйону. На півлітра бульйону достатньо двох чайних ложок курячого бульйону швидкого приготування (10 г).

ЯЛОВИЧИЙ БУЛЬЙОН ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Яловичий бульйон швидкого приготування — це концентрований смак яловичини та овочевого бульйону з характерним темним відтінком та виразним смаком. Ви можете використовувати його як основу для заправки супів, темних соусів або французького цибулевого супу. Додавайте його також у фарш, коли готуєте бургери чи котлети, оскільки він забезпечує набухання м'яса та надає йому характерного смаку. Для приготування півлітра бульйону достатньо двох чайних ложок суміші.



ВАРТО ЗНАТИ

При приготуванні їжі на пару використовуйте бульйон. Ароматна пара, що виділяється під час кип'ятіння, надає їжі виняткового та насиченого смаку. Потім використайте випарений бульйон як основу для соусів.





СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

Соус «Болоньезе» в поєднанні з м'ясним фаршем утворює істинно італійське доповнення до спагетті, лазанї, каннеллоні та інших страв цієї популярної національної кухні. Використовуючи соус «Болоньезе», ви можете бути впевнені, що він завжди матиме той самий смак і аромат завдяки однаковим пропорціям окремих трав – солодкої паприки, базиліка, орегано, розмарину та чебрецю. Важливо, що наш соус «Болоньезе» дозволяє легко отримати потрібну консистенцію соусу.



СОУС ДЛЯ ЗАПІКАННЯ - ТЕМНИЙ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



СОУС ДЛЯ ЗАПІКАННЯ - СВІТЛИЙ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



ГРИБНИЙ СОУС

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**

ГРИБНИЙ СОУС

Грибний соус – відмінне доповнення до м'ясних, рибних та овочевих страв. Ви можете поєднувати соус з продуктами, які підкреслюють його оригінальність і характер, такими як блакитний сир, зелений перець, каперси та сухе біле вино. Ви також можете використовувати його в м'ясних печенях або овочевих запіканках.



РЕЦЕПТ: СОУС «БОЛОНЬЕЗЕ»

• 2 нарізані цибулини • 3 подрібнені зубчики часнику • 1 нарізана кубиками морква • 1 нарізане кубиками стебло селери • 1 ст.л. томатної пасти • ½ л курячого бульйону Kucharek GastroLine • ½ л очищених помідорів • рапсова олія для смаження • 2 ст.л. соусу Kucharek GastroLine «Болоньезе» • 100 г тертого пармезану • за смаком: цукор, мелений і чорний перець Prymat GastroLine

Цибулю, часник і овочі обсмажити на олії в каструлі. Постійно помішувати, а через кілька хвилин додати томатну пасту. Потім додати соус Kucharek GastroLine «Болоньезе», залити бульйон і помідори, потім ще трошки варити. Приправити за смаком і посипати тертим сиром. Соус можна збити в однорідну масу перед подачею.

Супи та заправки

Приготуйте своїм гостям їхні улюблені супи, завжди будучи впевненим, що їм сподобається.



БІЛИЙ БОРЩ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



РОЗЧИННИЙ ЧЕРВОНИЙ БОРЩ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



ГРИБНИЙ СУП

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



СІЛЕЗЬКИЙ СУП НА ЗАКВАСЦІ

- вага нетто **1 кг**
- к-ть од. в груповій упаковці **10**
- термін придатності (місяців) **12**



ТЕМНА ЗАПРАВКА

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **12**



СВІТЛА ЗАПРАВКА

- вага нетто **800 г**
- к-ть од. в груповій упаковці **9**
- термін придатності (місяців) **12**





РЕЦЕПТ: ІТАЛІЙСЬКИЙ КУРЯЧИЙ СУП З ОЛИВКАМИ

• 1 ст. л. вершкового масла • 30 мл олії з в'ялених помідорів з травами • 1 червона цибулина • 2 зубчики часнику • 1 гілочка зеленої цибулі • 1 куряче філе • 1 ст. л. чорних оливок без кісточок • 1 ст. л. зелених оливок без кісточок • 4 в'ялених помідора з травами • 1 ст. л. каперсів • 100 мл червоного сухого вина • 1,5 л курячого бульйону Kucharek • 1 склянка очищених помідорів • 1 ст. л. світлої заправки Kucharek • 1 гілочка базиліка • 2 ст.л. кедрових горіхів • за смаком: сушений чебрець Prymat, морська сіль, перець чорний горошком

На вершковому маслі з олією пасерувати нарізану кубиками цибулю, подрібнений часник і ріпчасту цибулю. Додати нарізане соломкою куряче філе, кілька горошин перцю та чебрець. Обсмажувати все разом кілька хвилин. Потім додати нарізані соломкою оливки, в'ялені помідори та каперси. Влити вино і бульйон і варити приблизно 10 хвилин. Додати в суп помідори, приправити за смаком і перемішати. В кінці додати соус, приготовлений згідно з описом на пакеті. Варити все ще приблизно 4 хвилини. В кінці додати подрібнений базилік. Готовий суп можна прикрасити гілочками базиліка і кедровими горішками.



PRYMAT SP. Z O.O.

Ul. Chlebowa 14, 44-337, Jastrzębie- Zdrój, Poland

Tel: +48 32 780 11 35

E-mail: export@prymat.eu

www.prymat.pl · www.kucharek.pl · www.kulinaria.com.pl · www.prymatgastroline.pl/ua

Лютий 2023