



TERMÉKKATALÓGUS







A PRYMAT CSOPORT KÜLDETÉSE

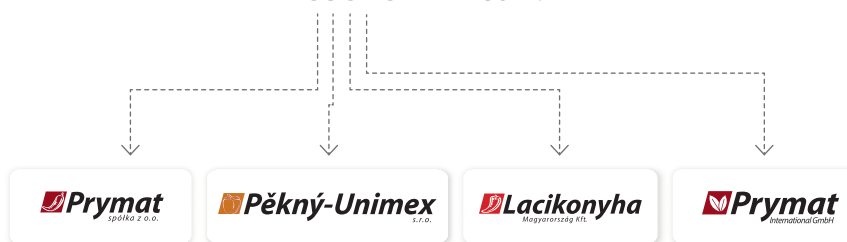
A Prymat Csoport a legkeresettebb kulináris tanácsadó lesz ügyfelei számára, és valódi partnere szerződött beszállítói és munkavállalói számára Európa-szerte.

A CÉGCSOPORT STRUKTÚRÁJA

A Prymat Csoport az európai régió egyik vezető fűszergyártója és vezető a zöldségtermékek gyártásában.

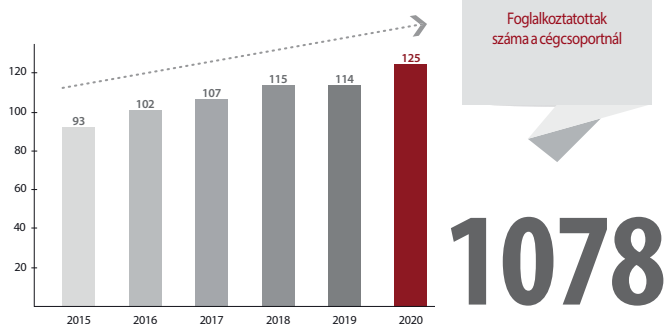


A PRYMAT CSOPORT TAGJAI:



DINAMIKUS FEJLŐDÉS

A PRYMAT CSOPORT SZÁMOKBAN



Az eladások volumene millió euróban.
Forrás: Prymat Csoport saját adatbázis, konszolidált eladás euróban, 2015-2020. 2021.04.22-i árfolyamon.

Forrás: saját adatbázis, 2021. január



48,5 MILLIÓ legyártott csomagolás havonta



4 160 TONNA feldolgozott alapanyag havonta



8 920 M² kapacitású gyártási terület összesen



14 100 M² raktárterület összesen



15 600 dedikált raklap tároló

A TERMÉK TELJES ÉLETÚTJÁN MAGAS MINŐSÉGET KÉPVISELÜNK



Nyersanyag-kiválasztás



Kutatás-fejlesztés



Minőség-ellenőrzés



Gyártás

KOMPETENCIÁK

A Prymat Csoport Európa egyik vezető fűszergyártója, amely feldolgozott gyümölcsöket és zöldségeket is gyárt. A Prymat Csoport átfogó szakértelemmel rendelkezik a száraz és nedves gyártási eljárások, valamint a zöldségfeldolgozás területén. Széleskörű kínálatot állunk rendelkezésre a kiskereskedelemnek, a HoReCa és az iparági piacoknak. Minden kulcsfontosságú lengyel és külföldi hálózatnak beszállítói vagyunk.

Auchan



TESCO



NETTO

ebpoont



EGYES KERESKEDELMI MÁRKÁINK



MAGAS MINŐSÉG

Kutatási, Minőségi és Fejlesztési Osztályunk olyan megoldásokat alakít ki, amelyek teljesítik a fogyasztók követelményeit és igényeit, és megfelelnek a kötelező szabványoknak. A termékeink összetételükben és minőségben is versenyképesek. Az EN ISO 22000 és az IFS szabványok szerint dolgozunk. A HACCP-rendszert a jó gyártási gyakorlat (GMP), a jó higiéniai gyakorlat (GLP), a Codex Alimentarius, valamint az IFS szabványok alapján dolgoztuk ki.

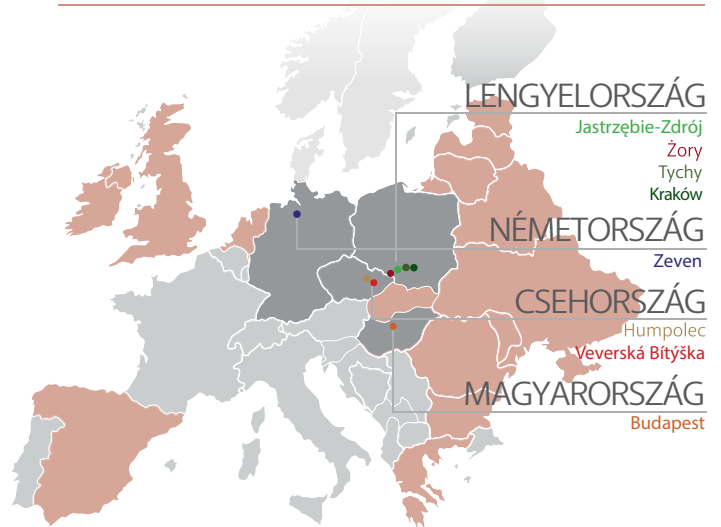


NEMZETKÖZI KÍNÁLAT

Termékeink számos országban rendelkezésre állnak:

- Belorusszia
- Bulgária
- Csehország
- Hollandia
- Írország
- Kanada
- Koszovó
- Lengyelország
- Lettország
- Litvánia
- Magyarország
- Moldova
- Németország
- Románia
- Szlovákia
- Ukrajna
- USA

TELEPHELYEINK:



Kutatás-fejlesztés



Gyártási és tárolókapacitások



Kiemelkedő partneri kapcsolatok



Az ügyféligenyek folyamatos megismerése

A LEGFONTOSABB: A FINOM ÉTEL

A főzés és az étkezés sokkal többet jelent az evésnél és az éhség egyszerű elűzésénél. Mi, a Lacikonyhánál hiszünk abban, hogy a közös étkezések összetartják a családot, ilyenkor kerül sor a legőszintébb beszélgetésekre és itt kezdődnek és sokszor végződnek is a baráti összejövetelek.

Mi egy olyan társaság vagyunk, amelyet az ügyfelek és az ő vágyaik teljesítése hajt. Minden termékünket azért hoztuk létre, hogy az ügyfeleink minden egyes nap finomat és izgalmasat ehessenek.

A LEGNÉPSZERŰBB ÍZEK

Egyesek az enyhe ízvilágot kedvelik, mások a markánsabb, csípősebb ízekeket. Mi tudjuk, hogy minden ügyfél más... és szeretjük is ezt a fajta változatosságot! Termékkínálatunkban mi is próbáljuk ezt a sokszínűséget fenntartani, hogy mindenki megtalálhassa a szája ízének megfelelő megoldásokat.

MINDENHEZ VALAMI FINOMAT

A termékkínálatunk sokféle típusú ízesítőt tartalmaz – többek között zöldfűszereket, konyhai alapfűszereket, fűszerkeverékeket, pácoakat és mustárokat, valamint ínycsiklandó zöldségtermékeket. Mind azért született, hogy mindenféle fogáshoz kínálhassunk valami olyat, amely az étkezést élménnyé és egyben egyszerűvé is teszi.

A termékeink összeállításánál is az ügyfeleink igényeire támaszkodunk, és igyekszünk a receptjeinket természetes hozzávalók hozzáadásával elkészíteni.

A LEGJOBBAKKAL DOLGOZUNK

A lengyel Prymat Csoport tagjaként folyamatosan építünk Közép-és Kelet-Európa egyik legnagyobb fűszergyártójának, valamint vezető zöldségtermék gyártójának tapasztalataira. Mottónk, hogy csak a legjobb nyersanyag beszállítókkal dolgozunk, hogy a termékeink minőségét garantálhassuk a vásárlóinknak. Nap mint nap emeljük az elvárásainkat és új dolgokat teszünk, hogy a lehető legjobb termékeket kínálhassuk.



BORSOK ÉS EGYEDI FŰSZEREK

El tudjuk képzelni a konyhánkat bors, fűszerkömény, majoránna vagy akár oregánó nélkül? Jellegzetes íz és erőteljes illat – ezt várjuk el a borsoktól, zöldfűszerektől és valamennyi a konyhában használatos fűszertől. A borsok például egyedi karaktert adnak az ételeknek. A különböző borsok mind ugyanannak a növénynek a termései, de eltérő időpontban takarítják be őket, hogy a fűszernövényben rejlő természetes lehetőségeket így a legjobban kiaknázhassák.



Fehérbors

őrölt

nettó tömeg	: 15 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409374



Feketebors

egész

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409367



Feketebors

őrölt

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409329



Chili cayenne

őrölt

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409732



Bazsalikom

morzsolt, szárított

nettó tömeg	: 9 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409695



Babérlevél

szárított

nettó tömeg	: 5 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 6000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409534



Fokhagyma

granulátum, szárított

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409541



Fűszerkömény

egész

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409527



Fűszerkömény

őrölt

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 36 hónap



5 999883 409510

Jó tudni:

Az őrölt és egész fűszerkömény egyaránt a magyar konyha alapfűszere, amelyek javítják az emésztést és jellegzetes enyhén fanyar ízzel rendelkeznek. Kiválóan felhasználhatók sós péksüteményekhez: zsemléhez, perechez és sós rúdhoz. Adhatjuk kenyérhez és sajtokhoz is.



Kakukkfű morzsolt, szárított

nettó tömeg : 14 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409749



Kaporlevél morzsolt, szárított

nettó tömeg : 11 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409756



Majoránna morzsolt, szárított

nettó tömeg : 6 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409558



Oregánó morzsolt, szárított

nettó tömeg : 10 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409633



Petrezselyemlevél szárított

nettó tömeg : 8 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409589



Tárkony morzsolt, szárított

nettó tömeg : 5 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409664



Fahéj egész

nettó tömeg : 3 db
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409442



Fahéj őrölt

nettó tömeg : 15 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409435



Szegfűszeg egész

nettó tömeg : 10 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409565



Szerecsendió őrölt

nettó tömeg : 13 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999883 409640

FÜSZERKEVERÉKEK



Az Izmester fűszerkeverékek kiváló választást jelentenek azok számára, akik a konyhában jól bevált megoldásokat keresnek. A mi keverékeinket a természet ihlette, és garantálják a kulináris sikereket! A legjobb minőségű, különféle fűszereket és zöldfűszereket ideális arányban tartalmazó keverékeink nem tartalmaznak sem ízfokozót, sem mesterséges színezéket vagy tartósítószeret. Kiváló ízek természetesen!



Fűszerkeverék fasírtához és töltelékéhez

nettó tömeg	: 25 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409152



Fűszerkeverék flekkenhez klasszikus

nettó tömeg	: 35 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409121



Fűszersó fokhagymás klasszikus

nettó tömeg	: 30 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409107



Fűszerkeverék forralt borhoz és forró teához

nettó tömeg	: 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409312



Fűszerkeverék grillzöldséghez és sült zöldséghez

nettó tömeg	: 30 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409268



Fűszerkeverék grillhez klasszikus

nettó tömeg	: 30 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409442



Fűszerkeverék grill szárnyashoz klasszikus

nettó tömeg	: 30 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409275



Fűszerkeverék gyroshoz és kebabhoz

nettó tömeg	: 35 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 7000
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999883 409053



FŰSZERKEVERÉKEK



Fűszerkeverék halakhoz és tenger gyümölcseirez

nettó tömeg : 35 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409183



Fűszerkeverék magyaros sültetekhez klasszikus

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409084



Fűszerkeverék mézeskalácshoz és mézes süteményekhez

nettó tömeg : 30 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409299



Fűszerkeverék sertéssülthöz klasszikus

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409077



Fűszerkeverék sült oldalashoz ropogós és omlós

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409114



Fűszerkeverék sültcsirkéhez és más szárnyashoz

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409046



Fűszerkeverék sültkrumplihoz és burgonyás ételekhez

nettó tömeg : 30 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409060



Fűszerkeverék szárnyashoz és nyúlhúshoz

nettó tömeg : 25 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 7000
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999883 409169



FOLYÉKONY FŰSZERPÁCOK



A folyékony fűszerpácok újdonságot és változatosságot hoznak az ételek fűszerezésébe. Az 7 különböző, izgalmas ízben elérhető pác mindegyike egy használatra kész folyékony fűszerkottél.



Csípős Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Mézes-pikáns Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 70 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Csirkéhez Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Zöldfűszeres Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Grill Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Sörös-mézes Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Paradicsomos-fokhagymás Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Mustáros Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Tarkaborsos Folyékony fűszerpác

nettó úrtartalom: : 80 ml
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 3360
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Jó tudni:

A folyékony fűszerpáccal akkor érhetjük el a legjobb eredményeket, ha az előkészített húst 1 éjszakán, de legalább 2 órán át pácoljuk. A pácolás lényege ugyanis az, hogy a fűszerek minél jobban és erőteljesebben átítathassák a húst, így a végeredmény szaftos és finom még a sovány húskok esetében is.

MALMOK



A malmok legnagyobb ereje a friss és gazdag illatokban és ízekben rejlik. A kézreálló üveges csomagolásnak és az őrlőfejnek köszönhetően az Izmester malmoknál az ízek és illatok mindig intenzívek és frissek lesznek, legyen szó feketeborsról, sóról, fokhagymáról vagy fűszerkeverékekről. Az őrlőfej állításával megválaszthatjuk, hogy ízlésünk szerint durvára vagy finomabbra őrlött fűszerekkel gazdagítjuk az ételünket.



Feketebors egész

nettó úrtartalom: : 42 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999886 731892 >



Pikáns fűszerkeverék

nettó úrtartalom: : 35 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999886 731953 >



Fokhagyma szárított

nettó úrtartalom: : 45 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999886 731939 >



Saláta fűszerkeverék

nettó úrtartalom: : 45 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999886 731854 >



Fűszerkeverék chilivel

nettó úrtartalom: : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999886 731977 >



Tarkabors

nettó úrtartalom: : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999886 731878 >



Himalájai só

nettó úrtartalom: : 90 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999886 731915 >



Tengeri só

nettó úrtartalom: : 110 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 4290
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



5 999886 1310005 >

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ MUSTÁROK

Kiemelkedő minőségben, egyedi receptek szerint készülő mustár-különlegességeink csemege, mézes, cseh, lengyel és orosz változatokban kaphatók, amelyek között mindenki megtalálhatja a kedvencét. Krémes és rusztikusabb stílusú mustáraink kihagyhatatlan ízesítői a grillezett, sült vagy akár füstölt húsoknak, kolbászoknak. Használhatjuk őket emellett mártásokhoz, dresszingekhez is. Ínycsiklandó aromájukkal és felejthetetlen ízvilágukkal minden étkezést valódi élménnyé varázsolhatnak.



Cseh mustár édes-pikáns

nettó tömeg : 288 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 8
db/ raklap : 1280
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999885 577330



Csemege mustár nem csípős

nettó tömeg : 296 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 8
db/ raklap : 1280
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999885 577255



Lengyel mustár csípős

nettó tömeg : 288 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 8
db/ raklap : 1280
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999886 731830



Mézes mustár nem csípős

nettó tömeg : 310 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 8
db/ raklap : 1280
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999885 577316



Tüzes mustár nagyon csípős

nettó tömeg : 288 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 8
db/ raklap : 1280
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999885 577293



Jó tudni:

A mézes mustár enyhe és finom édes ízvilágát a méznek köszönheti. Ez a krémes és egyedülállóan finom íz kombináció tökéletes kiegészítője a hideg húsoknak, sajtoknak, salátáknak és szendvicseknek.



ZÖLDSÉGEK MÁSKÉNT!

Az Ízmester gazdag választékban kínálja a legkedveltebb zöldségféléket. A szárított paradicsom például a mediterrán konyha karakterét adja, és étellel tölti meg az olaszos fogásokat. Az illatos torma a klasszikus húsételek kiegészítője, de grillezésnél is kiváló választás lehet, különösen a különleges, áfonyás íz esetében. A csemegeuborka, a gyöngyhagyma és a fokhagyma különleges falatkaként is kínálhatók, és izgalmas kiegészítői salátáknak.

Az Ízmester termékek olyan intenzív ízekkel rendelkeznek, amelyek a hagyományos receptek és az újdonságokat keresők elvárásainak egyaránt megfelelnek. Folyamatosan arra törekszünk, hogy a legjobb minőségű alapanyagokkal dolgozzunk, és speciális, ugyanakkor hagyománykedvelő receptúrákat karoljunk fel. Üveges zöldségtermékeinkkel könnyedén és egyedi ízeket is kínálva tud vacsoravendégeket fogadni, meglepheti családját a hétfégi ebédeknél, és konyhai remekművekkel kápráztathatja el barátait.

BÉBIUBORKÁK



Bébiuborka savanyúság klasszikus

nettó súly	: 300 g
töltősúly	: 150 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 1280
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901871 002863



Bébiuborka savanyúság chilivel

nettó súly	: 300 g
töltősúly	: 150 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 1280
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901871 004546



Bébiuborka savanyúság fokhagymával

nettó súly	: 300 g
töltősúly	: 150 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 1280
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901871 004553



Jó tudni:

Ezek a bevált recept szerint készült páclében érlelt uborkák kiválóan feltálalhatók akár kevert ízekben partifalatkaként is. Használjuk fel bátran az üvegekben található pácalapot adó zöldségeket is, mert nagyon finomak.

PARADICSOM



Szárított paradicsom zöldfűszeres olajban

nettó súly	: 300 g
töltősúly	: 175 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 1280
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



5 901871 004140

GYÖNGYHAGYMA



Gyöngyhagyma savanyúság

nettó súly	: 290 g
töltősúly	: 170 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 1280
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901871 002337

ZÖLDSÉGEK MÁSKÉNT!

FOKHAGYMÁK

Az üvegben eltett fokhagymáink tökéletes kiegészítői salátáknak, kanapénak, ugyanakkor önmagában is nagyszerű csipegetni való. Sokkal lágyabb íze és illata van, mint a friss fokhagymának és pl. zöldsűszerekkel, olajjal, chilivel párosítva izgalmas íz kombinációt jelent.



Fokhagyma savanyúság

nettó súly	: 190 g
töltő súly	: 120 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 2200
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901871 002733



Fokhagyma savanyúság chilivel

nettó súly	: 190 g
töltő súly	: 120 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 2200
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901871 003716 >

TORMÁK

A torma sok étel elmaradhatatlan kiegészítője. Egyes tradicionális magyar ételek, mint a marhasült, füstölt és főtt sonka, utóbbiak különösen húsvétkor nehezen képzelhetők el nélküle. A torma számos ételhez kiválóan társítható, kísérletezzen bátran például grillezőskor, mert pompásan kiemeli a grillen sült húsok, halak és zöldségek ízét is.



Áfonyás torma enyhén csípős

nettó tömeg	: 175 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 6
db/ raklap	: 2508
minőségmegőrzési idő	: 8 hónap



5 901871 000999



Reszelt torma csípős

nettó tömeg	: 175 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 2200
minőségmegőrzési idő	: 8 hónap



5 901871 000371



Csemege tormakrém nem csípős

nettó tömeg	: 160 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 6
db/ raklap	: 2508
minőségmegőrzési idő	: 8 hónap



5 901871 000685

Jó tudni:

A különféle tormák nemcsak Húsvétkor, hanem egész évben finom, fűszeres ízekkel gazdagítják az étkezéseket. Kínálhatjuk őket grillezett húsok és zöldségek mellé, vagy akár tejszínes szószokhoz is adhatjuk őket.



CSALÁDI ÍZEK

Az otthoni főzés-sütés esetében arra törekszünk, hogy családtagjaink vagy kedves barátaink elégedetten dőljenek hátra az étkezés után és megdicsérjenek bennünket. Elismerő érzés azt hallani, hogy az általunk készített étel ismét nagyszerűen sikerült és a finom, otthoni ízekkel kényeztet el mindenkit.

A Lacikonyha márkacsaládba tartozó termékek pont ezt a hagyományos, házias ízvilágot biztosítják a konyhában sürgő-forgóknak.

MINŐSÉG ÉS KÉNYELEM

Minden termékünk esetében válogatott alapanyagokkal dolgozunk, amelyek minőségét rendszeresen és szigorúan ellenőrizzük. Kiemelt figyelmet fordítunk a fűszerpaprika termékeink magas minőségének fenntartására, hogy a velük készült ételek színe és íze megfeleljen minden elvárásnak.

A termékek kialakítása során elsődleges fontosságú volt számunkra a kényelmes használat biztosítása is. Könnyen oldódó formula, egyszerű adagolás jellemzi a megoldásainkat.

FINOM ÍZEK

Vállalatcsoportunk több évtizedes tapasztalataira építkezve olyan ételízesítőket, leveskockákat és családi kiszerelésű leveseket is forgalmazunk a Lacikonyha márkanév alatt, amelyekkel játszi könnyedséggel és gyorsan megoldható a családi ebédekhez vagy vacsorákhoz a különféle fogások elkészítése és ízesítése.

Termékeinkkel biztosan finommá varázsolhatók a különféle krémlevesek, pörköltök, mártások, vagy akár a főzelékek. Ízesítőink ideális arányban tartalmaznak olyan fűszereket és zöldségeket, amelyek kiemelik az ételek valódi ízvilágát.



A magyar konyha elképzelhetetlen a fűszerpaprika nélkül, amelyet minden háztartásban ismernek és kedvelnek. Színével és különleges aromájával valósággal élettel tölti fel a magyaros fogásokat és mindennapi ételünket: a leveseket, a pörkölteket, a ragukat, a főzelékeket. De olyan egyszerű ételinkhez is használjuk a paprikát gazdagon megszórva, mint a zsíros és körözöttes kenyér vagy a tojásrántotta.

A Lacikonyhánál mi nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy minőségi, harmonikus ízvilágú, élénk piros fűszerpaprikát tegyünk minden tasakba, hogy Ön és családja maradéktalanul elégedett legyen az elkészült paprikás ételekkel. Két minőségi osztályban – I. és II. osztály – valamint édes és csípős ízű fűszerpaprikáink között mindenki megtalálhatja az igényeinek megfelelőit.

MAGYAR PAPRIKA



I. osztályú csemege édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 30
db/ raklap : 4320
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999883 409817



I. osztályú csemege édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 2880
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999883 409831



I. osztályú csemege csípős magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 2880
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999883 409848



I. osztályú csemege édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 250 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 1260
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999883 409886



I. osztályú csemege édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 1000 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 360
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



5 999880 193610



FÜSZERPAPRIKA



II. osztályú édesnemes édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 30
db/ raklap : 4320
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



II. osztályú édesnemes édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 2880
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



II. osztályú édesnemes édes magyar fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 250 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 1260
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



Jó tudni:

A csemege és édesnemes kifejezések kizárólag a 100%-ban magyar fűszerpaprikát tartalmazó termékek csomagolásán jelenhetnek meg.

IMPORT PAPRIKA



I. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 25
db/ raklap : 5200
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



I. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 80 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 18
db/ raklap : 2016
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



I. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 200 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 12
db/ raklap : 1344
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



FÜSZERPAPRIKA



IMPORT PAPRIKA



II. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 30
db/ raklap : 4320
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999883 409497



II. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 2880
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999883 409138



II. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 250 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 1260
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999883 409503



II. osztályú édes kínai fűszerpaprika-őrlemény

nettó tömeg : 1000 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 360
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



5 999883 409701

FÜSTÖLT PAPRIKA



Füstölt fűszerpaprika és chili fűszerkeverék

nettó tömeg : 25 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 32
db/ raklap : 6656
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



5 999861 310234



Lacikonyha

FEDEZZE FEL

AZ ÚJ SÓCSÖKKENTETT
LEVESKOCKÁKAT!



KEVESEBB SÓ

- VALÓDI INNOVÁCIÓ
- MEGBÍZHATÓ MÁRKA
- NÉPSZERŰ ÍZEK



LACIKONYHA.HU



LACIKONYHA.FUSZEREK

UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐ



A Lacikonyha univerzális ételízestőt különféle, válogatott fűszerek és szárított zöldségek keverékéből állítjuk össze. Ételízestőnk segítségével könnyedén főzhet mindennapi, ugyanakkor ínycsiklandó fogásokat családtagjainak, szeretteinek és könnyedén készítheti el a különlegesebb ünnepi ételeket is. Keverékünk titka abban rejlik, hogy a nagy odafigyeléssel, válogatott összetevőkből összeállított receptünket folyamatosan tökéletesítettük a vásárlók igényeinek megfelelően, az eredmény pedig egy olyan ízesítő, amely minden típusú fogáshoz hozzáadható, és az elkészült étel íze garantáltan finom.

Univerzális ételízestőnk 11-féle zöldséggel készül, emellett nem tartalmaz hozzáadott tartósítószeret és aromát sem. Könnyen oldódik, ezért a konyhában széles körűen felhasználható: hozzáadható leveshez, húshoz, halhoz, zöldségekhez, kenyérhez, pizzához – valamennyinek kiemeli és tökéletesíti az ízt. Kiválóan alkalmazható pácok vagy fűszeres panírok összeállításához, emellett adhatjuk darált húshoz vagy akár sós süteményfélékhez is. Hideg falatkák, előételek és különféle köretek, többek között pástétomok, szendvicsszerek, mártogatósok és salátaöntetek ízesítésére is alkalmas.



Univerzális ételízestő

nettó tömeg	: 75 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 18
db/ raklap	: 2898
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 901135 030953



Univerzális ételízestő

nettó tömeg	: 200 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 18
db/ raklap	: 1440
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999861 310357



Jó tudni:

Az ételízestő a legjobb megoldás lehet számunkra abban az esetben, ha sietünk, ha elfoglaltak vagyunk, de biztosítani szeretnénk a jól megszokott, finom ízt a családnak. Használata egyszerű, és a kívánt mennyiségben adagolható az ételhez főzés, sütés közben.

A Lacikonyha olyan aromákban gazdag leveskockákat kínál, amelyek magukban hordozzák a friss zöldségek, a tyúkhúsleves alaplé vagy az intenzív marhahúsleves illatát, és kitűnően alkalmasak levesek, zöldség vagy húskételek, illetve szoszok vagy pörkölték készítéséhez. A Lacikonyha kockák nagyszerű segítséget jelentenek a főzéshez, velük gyorsan elkészülhet gazdag ízvilágú levesünk vagy szaftos pörköltünk. Az egyedi összetételnek köszönhetően kedvenc mártásaink, leveseink és pörköltjeink intenzívebb ízekkel és eredeti aromával rendelkeznek. Mindez pillanatok alatt elkészíthető!



Erőleveskocka

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 24
db/ raklap : 10080
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



Marhahúsleves-kocka

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 24
db/ raklap : 10080
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



Pörkölt-szaft kocka

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 24
db/ raklap : 10080
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



Tyúkhúsleveskocka

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 24
db/ raklap : 10080
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



Zöldségleveskocka

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 24
db/ raklap : 10080
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



Pörkölt-szaft kocka

nettó tömeg : 120 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 12
db/ raklap : 5040
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



Tyúkhúsleveskocka

nettó tömeg : 120 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 12
db/ raklap : 5040
minőségmegőrzési idő : 12 hónap



KRÉMLEVESEK



Szeretjük a krémleveseket. Ezek a lágy és krémes fogások minden évszakban felvidítanak, és a kicsik és nagyok egyaránt szeretik. Lacikonyha krémleveseinket azoknak készítjük, akik rohannak, nincsen idejük, de szeretnének finom és tartalmas, adalékanyagoktól mentes könnyű fogásokat enni, hiszen ezek adnak nekik energiát és lendületet. Évtizedes tapasztalatainkra és szakértelmünkre alapozva tesztelt fűszerekkel és receptekkel dolgoztunk a legjobb ízért minden új levesváltozat esetében. Minden receptünk tartósítószer-, színezék és hozzáadott ízfokozótól mentes. A levesek elkészítése pofonegyszerű: csak vizet kell hozzáadni és pár percig főzni.



Paradicsom krémleves

nettó tömeg	: 66 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 15
db/ raklap	: 3240
minőségmegőrzési idő	: 12 hónap



5 999886 731779



Gombakrémleves

nettó tömeg	: 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 15
db/ raklap	: 3240
minőségmegőrzési idő	: 12 hónap



5 999886 731793



Póréhagyma krémleves

nettó tömeg	: 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 15
db/ raklap	: 3240
minőségmegőrzési idő	: 12 hónap



5 999886 731816

Jó tudni:

A krémleveseket nagyon változatosan lehet tálalni, hogy véletlenül se unjuk meg őket. Sokszor pár csepp finom fűszeres olívaolaj vagy paprikamagolaj is csodát tehet. Emellett variálhatunk ízlésünk szerint a következő levesbetétekkel: pirított magvak, friss zöldfűszerek, tejszín, zöldfűszeres kruton vagy akár pirított bacon szalonna.





Babgulyás
csipetkésztával - 3 tányéros

nettó tömeg : 54 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999861 310449



Erőleves
csigatésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 63 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409602



Grízgaluskaleves
4 tányéros

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409343



Gulyásleves
csipetkésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 71 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409671



Májgombócleves
csigatésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 64 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409336



Tyúkhúsleves
csigatésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 55 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409626



Újházi tyúkhúsleves
csigatésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 65 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999885 577194



Zöldborsóleves
csipetkésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 77 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999885 577200



Zöldséges grízgaluskaleves
4 tányéros

nettó tömeg : 40 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409411



Zöldségleves eperszalag tésztával
csipetkésztával - 4 tányéros

nettó tömeg : 52 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409619



Húsgombócleves
csigatésztával
4 tányéros

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 15
db/ raklap : 3240
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999886 731991

Jó tudni:

Kényelmi leveseink a házas ízeket idézik, a könnyű elkészítésnek és a 10 perces főzési időnek köszönhetően pedig tökéletes, laktató fogások a hét minden napján.



Lacikonyha Magyarország Kft.

1068 Budapest, Király u. 80.

tel.: + 36 1 791 9167,

lacikonyha@prymat.eu

Társaságunk a Prymat Csoport tagja, amely Közép-Kelet-Európa egyik vezető fűszergyártója és vezető a zöldségtermékek gyártásában.