



TERMÉKKATALÓGUS



A PRYMAT CSOPORT KÜLDETÉSE

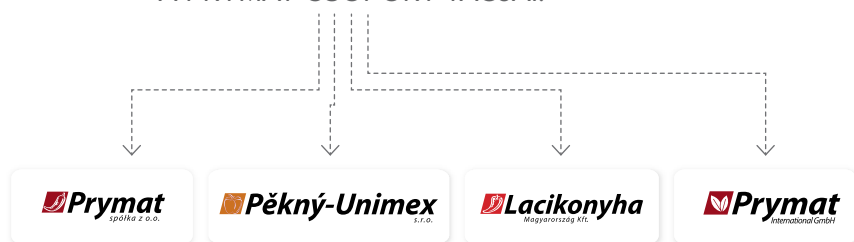
A Prymat Csoport a legkeresettebb kulináris tanácsadó lesz ügyfelei számára, és valódi partnere szerződött beszállítói és munkavállalói számára Európa-szerte.

A CÉGCSOPORT STRUKTÚRÁJA

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

Prymat
GROUP

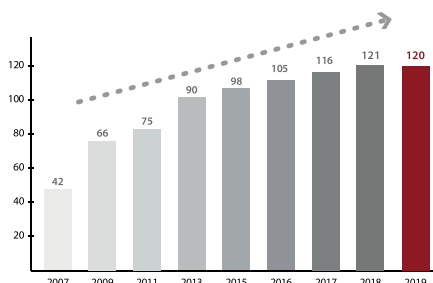
A PRYMAT CSOPORT TAGJAI:



DINAMIKUS FEJLŐDÉS



A PRYMAT CSOPORT SZÁMOKBAN



Foglalkoztatottak száma a cégcsoportnál

1001

Az eladások volumene millió euróban.

Forrás: Prymat Csoport saját adatbázis, konszolidált eladás euróban, 2007-2019.

Forrás: saját adatbázis, 2020. január



48 MILLIÓ legyártott csomagolás havonta



3 645 TONNA feldolgozott alapanyag havonta



9 600 m² kapacitású gyártási terület összesen



11 350 m² raktárterület összesen



14 000 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 kínálattal állunk rendelkezésre a kiskereskedelemnek, a HoReCa és az iparági piacoknak. Minden kulcsfontosságú lengyel és külföldi hálózatnak beszállítói vagyunk.

NEMZETKÖZI KÍNÁLAT

Termékeink számos országban rendelkezésre állnak:

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

Auchan



TESCO

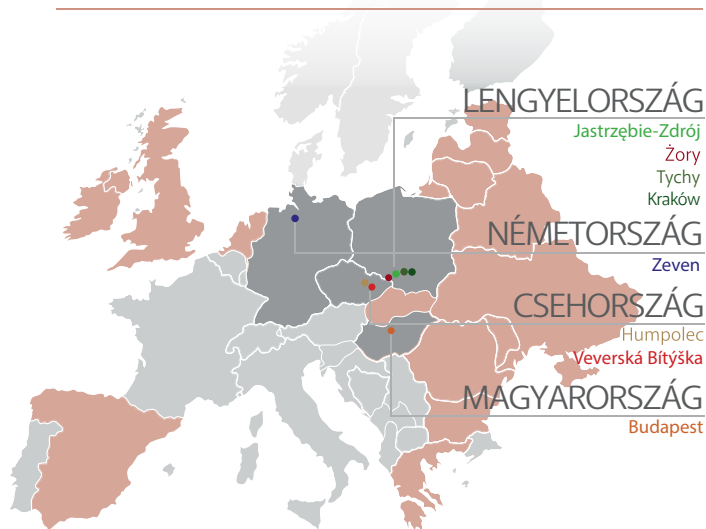


NETTO

espoont



TELEPHELYEINK:



A LEGJOBB FŰSZEREK

RÓLUNK

Közép-és Kelet-Európa egyik legnagyobb fűszergyártó csoportjának tagjaként célunk, hogy ügyfeleinknek a legjobb minőségű fűszereket, fűszerkeverékeket és ételízesítőket kínáljuk, valamint megkönnyítsük, meggyorsítsuk és hatékonyabbá tegyük a séfek munkáját. Fűszereink az európai piacokon szerzett értékes tapasztalataink és a folyamatos minőségi fejlesztésre való törekvésünk eredményeként születnek meg.

MINŐSÉGI MEGOLDÁSOK

Rajongunk a fűszerekért! A fűszerek határozzák meg az elkészült ételek ízét, illatát és színét. Megéri velük kísérletezni és a jól-ismert fűszereket új kontösben kipróbálni. Minőségi fűszereinkkel élvezet a főzés és az újdonságok felfedezése.

EGYEDI FÜSZEREK

Élvezze a fűszerek tökéletes aromáját. Fűszerezze ételeit, hogy konyhája elnyerje egyedi, meghatározó karakterét.



BABÉRLEVÉL SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	110 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



BAZSALIKOM SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	230 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



CHILI CAYENNE ÖRLÖT

▪ nettó tömeg	450 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



FOKHAGYMA SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	1,05 kg
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



FÜSZERKÖMÉNY EGÉSZ

▪ nettó tömeg	800 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



FÜSZERKÖMÉNY ÖRLÖT

▪ nettó tömeg	850 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



FAHÉJ ÖRÖLT

▪ nettó tömeg	850 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



FEKETE BORS EGÉSZ

▪ nettó tömeg	800 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



FEKETE BORS ÖRÖLT

▪ nettó tömeg	1 kg
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



I. OSZT. MAGYAR FŰSZERPAPRIKA, ÉDES

▪ nettó tömeg	1 kg
▪ csomagolás típusa	tasak
▪ db/ gyűjtő	10
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	9



II. OSZT. IMPORT FŰSZERPAPRIKA, ÉDES

▪ nettó tömeg	1 kg
▪ csomagolás típusa	tasak
▪ db/ gyűjtő	10
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	12



EGYEDI FÜSZEREK

Élvezze a fűszerek tökéletes aromáját. Fűszerezze ételeit, hogy konyhája elnyerje egyedi, meghatározó karakterét.



GYÖMBÉR ŐRÖLT

▪ nettó tömeg	250 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



KAPORLEVÉL SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	160 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



MAJORÁNNA MORZSOLT

▪ nettó tömeg	150 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



SZEGFŰSZEG EGÉSZ

▪ nettó tömeg	280 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



SZERECSENDIÓ ŐRÖLT

▪ nettó tömeg	400 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



TÁRKONY SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	200 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	9



OREGÁNÓ SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	250 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



PETREZESELYEM SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	230 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



ROZMARING SZÁRÍTOTT

▪ nettó tömeg	290 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	36



ÖTLET

A zöld fűszernövények kivételes aromája a bennünk lévő illóolajoknak köszönhető. Használjuk ki ezt jobban, és készítsünk igazán aroma-dús fogásokat. Egy zöldséges fogás finom majoránna, vagy egy francia hagymaleves például inycsiklandó kakukkfű illattal?

Vegyük a tenyerünkbe a fűszereket, majd a lábas felett óvatosan dörzsöljük össze őket és szórjuk az ételbe. A dörzsölés során keletkező hő hatására felszabadulnak a fűszerekben rejlő illóolajok. Hagyjuk, hogy a kiváló fűszerek aromája és intenzív íze elkápráztasson bennünket.

KEVERÉKEK, ÍZESÍTŐK

Takarítson meg időt! Használja előre elkészített minőségi fűszerkeverékeinket, ízesítőinket.



FÜSZERKEVERÉK BRUSCHETTAHOZ*

▪ nettó tömeg	400 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	12



CITROMBORS (KEVERÉK)

▪ nettó tömeg	500 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	24



FÜSZERKEVERÉK GRILLHEZ

▪ nettó tömeg	1,4 kg
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	18



FÜSZERKEVERÉK SÜLTCSIRKÉHEZ

▪ nettó tömeg	1,2 kg
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	24



FÜSZERKEVERÉK SÜLTKRUMPLIHOZ

▪ nettó tömeg	800 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	24



METÉŐHAGYMÁS SALÁTAÖNTET*

▪ nettó tömeg	920 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	18



FÜSZERKEVERÉK GYROSHOZ

▪ nettó tömeg	1 kg
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	18



FÜSZERKEVERÉK PIZZÁHOZ*

▪ nettó tömeg	700 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	18



FÜSZERKEVERÉK STEAKHEZ

▪ nettó tömeg	1,4 kg
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	24



SÜLT HAGYMA*

▪ nettó tömeg	600 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	9
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	24



SZÁRÍTOTT PARADICSOM*

▪ nettó tömeg	350 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	12

ÖTLET

Hogyan használjuk másként a fűszerkeverékeket?

Tökéletesen tudjuk, hogy mennyire fontos időt megtakarítani a konyhában. A fűszerkeverékeinkkel percek alatt illatos és gazdag pácolt húsok készíthetők.

Keverjük össze a fűszerkeverékeket olajjal, dörögöljük bele az olajos keveréket a húsba, és hagyjuk így pácolódni egy ideig, hogy a fűszeres pác jól átjárhassa a húst.

*Átmenetileg nem rendelhető.

További információért forduljon értékesítési képviselőnkhez!

UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐK

Adja ételízestönket egyéni ízlésének megfelelően bármely ételhez. Garantáltan a megszokott, finom ízeket kapja.

KÉNYELMI MEGOLDÁSOK – UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐK

Tökéletesen megértjük, hogy az időtényező elsődleges fontosságú a konyhában. Termékeinkkel az ételek nemcsak ízletesebbek, hanem könnyen és gyorsan elkészülhetnek.

Receptjeinket aszerint alakítjuk ki, hogy gyorsan és könnyen biztosítsák a megszokott finom ízeket, illatokat a kész fogásoknak. Étélízestőink hagyományos és csökkentett sótartalommal rendelkező változatokban kaphatók.



PRÉMIUM ÉTELÍZESÍTŐ

▪ nettó tömeg	500 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	14



UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐ

▪ nettó tömeg	800 g
▪ csomagolás típusa	PET
▪ db/ gyűjtő	6
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	12



UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐ

▪ nettó tömeg	1 kg
▪ csomagolás típusa	tasak
▪ db/ gyűjtő	10
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	18



PRÉMIUM ÉTELÍZESÍTŐ

▪ nettó tömeg	4 kg
▪ csomagolás típusa	vödör
▪ db/ gyűjtő	1
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	14



UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐ

▪ nettó tömeg	5 kg
▪ csomagolás típusa	vödör
▪ db/ gyűjtő	1
▪ minőségmegőrzési idő (hónap)	12



KOKTÉLPARADICSOMOS FOCACCIA

- 40 g friss élesztő • 1 csésze meleg víz • 700 g búzaliszt
- 1 teáskanál cukor • 3 evőkanál olívaolaj • 300 g koktélpáradicsom
- fekete olajbogyó ízlés szerint • zöld olajbogyó ízlés szerint • ízesítéshez: szárított oregánó, rozsmaring, tengeri só

Keverje össze a vizet a cukorral és morzsolja el benne az élesztőt. Hagyjuk állni 5 percig. Tegyük az élesztőt vizet egy nagy keverőtálba, majd adjuk hozzá a lisztet, egy csipet sót, 3 evőkanál olívaolajat és dagasszuk össze. Fedjük le konyharuhával, és tegyük meleg helyre, amíg megkel. A paradicsomokat megmossuk és félbevágjuk. Az olajbogyót felszeleteljük. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. A tésztából hosszukás lapos lepényeket formázunk, olajos ujjakkal finoman benyomkodjuk a tetejét. Rátesszük a paradicsomokat vágott felükkel felfelé. Megszórjuk a zöldfűszerekkel és a sóval. 15-20 percig sütjük, amíg a tészta aranybarna színű lesz.



LACIKONYHA MAGYARORSZÁG KFT.

1068 Budapest, Király u. 80.

tel.: +36 1 791 9167

email: rendeles@prymat.eu

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

www.lacikonyha.hu

2021. augusztus

