



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

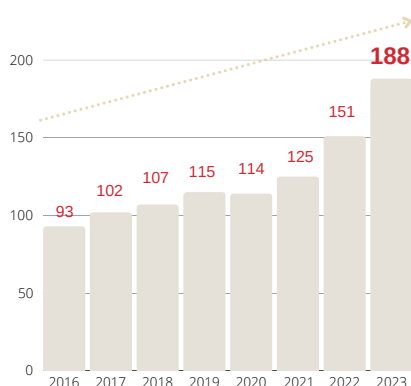
A Prymat Csoport az európai régió egyik vezető fűszergyártója és vezető a zöldségtermékek gyártásában.



A PRYMAT CSOPORT TAGJAI:



DINAMIKUS FEJLŐDÉS



Foglalkoztatottak száma a cégcsoportnál

1142

Az eladások volumene millió euróban.

Forrás: Prymat Csoport saját adatbázis, konszolidált eladás euróban, 2016-2023. 2024.04.22-i árfolyamon.

Forrás: saját adatbázis, 2024. május



A PRYMAT CSOPORT SZÁMOKBAN



52 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



Minőségellenőrzés



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 rendelkezésére a kiskereskedelemnek, a HoReCa és az iparági piacoknak. Minden kulcsfontosságú lengyel és külföldi hálózatnak beszállítói vagyunk.



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.

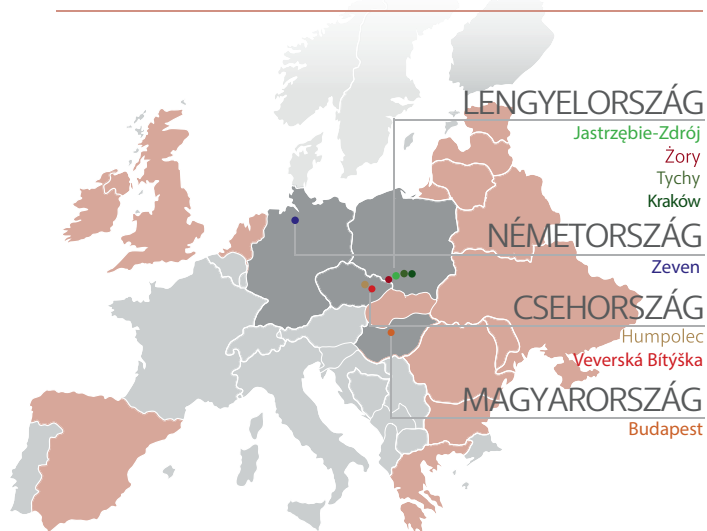


NEMZETKÖZI KÍNÁLAT

Termékeink számos országban rendelkezésre állnak:

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

TELEPHELYEINK:



Kutatás-fejlesztés



Gyártási és tárolókapacitások



Kiemelkedő partneri kapcsolatok



Az ügyféligények 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 ízeket. 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, pácokat 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 zöldségtermékgyártójának 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 tesztelünk, hogy a lehető legjobb termékeket kínálhassuk.



BORSOK ÉS EGYEDI FŰSZEREK



El tudnánk képzelni a konyhánkat bors, kömény, majoránna vagy oregánó nélkül? Ezek a fűszerek jellegzetes ízvilágukkal és intenzív illatukkal varázsolják különlegessé az ételünket. A bors például egyedi karaktert kölcsönöz a fogásoknak. Bár a különböző borsfajták mind ugyanabból a növényből származnak, más-más időpontban takarítják be őket, hogy a fűszernövény természetes adottságait a lehető legjobban kihasználják.



Fehér bors

őrölt

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



5 999883 409374



Fekete bors

egész

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



5 999883 409367



Fekete bors

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.

BORSOK ÉS EGYEDI FŰSZEREK



Kakukkfű morzsolt, szárított

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



Kaporlevél morzsolt, szárított

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



Majoránna morzsolt, szárított

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



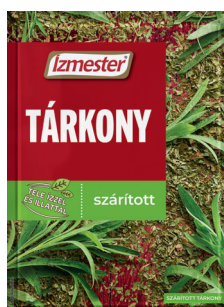
Oregánó morzsolt, szárított

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



Petrezselyemlevél szárított

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



Tárkony morzsolt, szárított

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



Fahéj egész

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



Fahéj őrölt

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



Szegfűszeg egész

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



Szerecsendió őrölt

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



FÜSZERKEVERÉKEK



Az Izmester fűszerkeverékek tökéletes választást jelentenek mindazok számára, akik a konyhában bevált és megbízható megoldásokat keresnek. Keverékeinket a természet ihlette, és garantáltan segítik a kulináris sikereket! A legkiválóbb minőségű fűszereket és zöldfűszereket tartalmazzák, ideális arányban, anélkül, hogy ízfokozót, mesterséges színezéket vagy tartósítószeret használnánk. Természetes, kiváló ízek, kompromisszumok nélkül!



Fasírt fűszerkeverék fokhagymás

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



5 999883 409152



Fokhagymás fűzersó klasszikus

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



5 999883 409107



Forralt bor fűszerkeverék klasszikus

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



5 999862 717223



Grillzöldség fűszerkeverék klasszikus

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



5 999883 409268



Grill fűszerkeverék klasszikus

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



5 999883 409442



Grill szárnyas fűszerkeverék zöldfűszeres

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



5 999883 409275



Gyros-kebab fűszerkeverék klasszikus

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



5 999861 310876

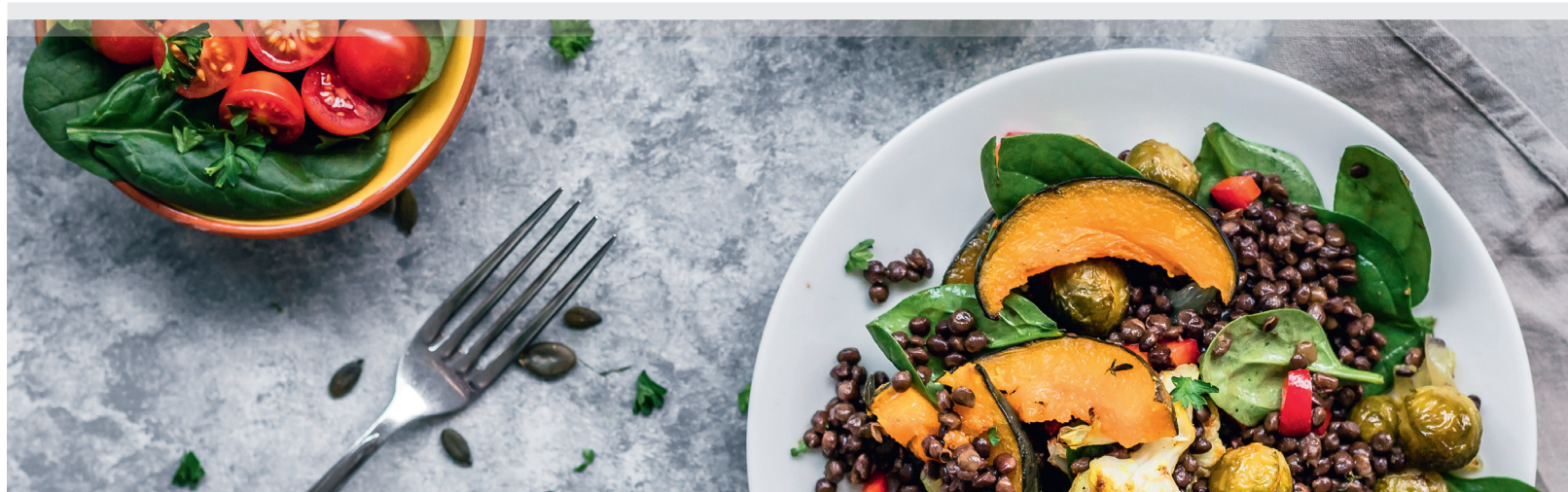


Fűszerkeverék halakhoz és tenger gyümölcseihez

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



5 999883 409183



FÜSZERKEVERÉKEK



Citrombors fűszerkeverék őrölt

nettó tömeg : 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 30
db/ raklap : 8400
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Keleti csirke fűszerkeverék szárnyashoz is ideális

nettó tömeg : 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 30
db/ raklap : 8400
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Magyaros sültek fűszerkeverék klasszikus

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



Mézeskalács fűszerkeverék fahéjas

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



Sertéssült fűszerkeverék hagymás & paprikás

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



Sült oldalas fűszerkeverék klasszikus

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



Sült csirke fűszerkeverék aranybarna & ropogós

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



Sült krumpli fűszerkeverék klasszikus

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



Szárnyas fűszerkeverék zöldfűszeres

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



FOLYÉKONY FŰSZERPÁCOK



A folyékony fűszerpácok újdonságot és változatosságot hoznak az ételek fűszerezésébe. A 10 különböző, izgalmas ízben elérhető pác mindegyike hozzáadott nátrium-glutamát nélkül készült és egy használatra kész folyékony fűszerkocktél.



Csípős Folyékony fűszerpác

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



5 999886 731465 >



Mézes-pikáns Folyékony fűszerpác

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



5 999886 731441 >



Csirkéhez Folyékony fűszerpác

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



5 999886 731489 >



Zöldfűszeres Folyékony fűszerpác

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



5 999886 731403 >



Grill Folyékony fűszerpác

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



5 999886 731427 >



Sörös-mézes Folyékony fűszerpác

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



5 999861 310104 >



Paradicsomos-fokhagymás Folyékony fűszerpác

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



5 999861 310081 >



Mustáros Folyékony fűszerpác

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



5 999861 310296 >



Tarkaborsos Folyékony fűszerpác

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



5 999861 310319 >



Zöldségekhez Folyékony fűszerpác

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



5 999861 310791 >

MALMOK



A malmok legnagyobb ereje a friss, gazdag illatokban és ízekben rejlik. Az Ízmester malmok kézreálló üveges csomagolása és az állítható őrlőfej garantálja, hogy az ízek és illatok mindig intenzívek és frissek maradjanak, legyen szó fekete borsról, sóról vagy fokhagymáról. Az őrlőfej állíthatósága lehetővé teszi, hogy saját ízlésünk szerint durvábbra vagy finomabbra őrlt fűszerekkel gazdagítsuk az ételeinket.



Fekete bors egész

Fűszermalom

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



5 999886 731892 >



Fokhagyma szárított

Fűszermalom

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



5 999886 731939 >



Tarkabors

Fűszermalom

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



5 999886 731878 >



Himalájai só

Fűszermalom

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



5 999886 731915 >



Tengeri só

Fűszermalom

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



5 999886 1310005 >



Jó tudni:

A frissen őrlt fűszerek gazdagabb aromát biztosítanak és utólag is könnyedén izesíthetők velük az ételek. Öröljük a kupakba a fűszert, amennyiben figyelni akarunk a pontos adagolásra.



SZÓRÓFEJES FŰSZERKEVERÉKEK



Igazi klasszikus fűszerkeverékek innovatív kiszerezésben a legnépszerűbb ételekhez. A praktikus szórófejes tubusok kiválóan alkalmasak a fűszerkeverékek könnyű adagolására a sütés, grillezés vagy akár a hétköznapi főzés során. A szórófejes tubus elforgatásával három különböző fokozat állítható be, így egyszerűen szabályozható az adagolás az egyéni ízléseknek megfelelően.



Sült csirke Fűszerkeverék

nettó tömeg : 80 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 2100
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Sült hús & pecsenye Fűszerkeverék

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 2100
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Sült krumpli & burgonya Fűszersó

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 2100
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Tészta & pizza Fűszerkeverék

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 2100
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Zöldség & saláta Fűszerkeverék

nettó tömeg : 100 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 10
db/ raklap : 2100
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Jó tudni:

Gazdaságos és minőségi választás a vásárlóknak, akik az ízek mellett a kényelmet és a könnyű használhatóságot is magasán értékelik. A Sült hús & pecsenye fűszerkeverékünk elnyerte a Store Insider rangos szakmai díját 2024-ben a Gyártói márka, Mentes szárazáru kategória Fűszerkeverék alkategóriában.



ÜVEGES FŰSZEREK

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT FŰSZEREK



Kaporlevél
Fagyasztva szárított

nettó tömeg : 16 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 1560
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Metélőhagyma
Fagyasztva szárított

nettó tömeg : 11 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 1560
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Petrezselyemlevél
Fagyasztva szárított

nettó tömeg : 13 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 1560
minőségmegőrzési idő : 24 hónap



Jó tudni:

Izgalmas új termékek a polcokon a vásárló megszólítására. Miután a vizet kivonták belőlük, a termékek a csomagolás térfogata ellenére is relatíve könnyűek, így szállításuk, raktározásuk könnyű feladat.

ÜVEGES ALAPFŰSZEREK



Fahéj
őrölt

nettó tömeg: : 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 3078
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



Kaporlevél
szárított

nettó tömeg: : 19 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 3078
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



Majoránna
szárított

nettó tömeg: : 11 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 3078
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



Oregánó
szárított

nettó tömeg: : 10 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 3078
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



Petrezselyemlevél
szárított

nettó tömeg: : 13 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 3078
minőségmegőrzési idő : 36 hónap



SZÓSZOK



Az Izmester egykezes szószaik praktikus kiszerelésben kínálnak intenzív ízléményt a modern konyhák számára. A barbecue szósza édeskés ízlágát füstös aromák egészítik ki, így kiválóan illik grillételekhez, különösen kolbászhoz, steakhez, oldalashoz és más grillezett húshoz. Az édes-chili szósza harmonikus egyensúlyt teremt az édesség és a csípősség között, ideális kiegészítője sült húshoz, pirított rizses ételekhez, valamint az ázsiai konyha fogásainak, például csirkének, rákételekhez vagy tavaszi tekercsnek. Grillzöldségekhez és grillcsirkéhez is kiváló választás.



Barbecue szósza

nettó őrartalom:	: 1 kg
db/ gyűjtőcsomagolás	: 6
db/ raklap	: 630
minőségmegőrzési idő	: 6 hónap



5 999862 717421 >



Édes chili szósza

nettó őrartalom:	: 1 kg
db/ gyűjtőcsomagolás	: 6
db/ raklap	: 630
minőségmegőrzési idő	: 6 hónap



5 999862 717445 >





KÜLÖNLEGES MUSTÁROK



Kiemelkedő minőségű, egyedi receptjeink alapján készült termékeink - csemege, mézes, cseh, francia, lengyel és tüzes változatokban - széles választékot kínálnak, így minden vásárló megtalálhatja a kedvencét. A széles ízpaletta és a sokoldalú felhasználás vonzó választékot biztosít a boltok polcain, és segít kiszolgálni a változatos ízlésű vásárlói igényeket. Krémés és rusztikusabb stílusú mustáraink kiváló kiegészítői grillezett, sült vagy füstölt húsoknak, kolbászoknak, és sokoldalúan felhasználhatók mártásokhoz, dressingekhez is.



Cseh mustár édes-pikáns

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



Csemege mustár nem csípős

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



Lengyel mustár csípős

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



Mézes mustár nem csípős

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



Tüzes mustár nagyon csípős

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



Francia mustár nem csípős

nettó tömeg : 690 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 6
db/ raklap : 714
minőségmegőrzési idő : 9 hónap



ZÖLDSÉGEK MÁSKÉNT!



Ízgalmas választékban kínáljuk a legkedveltebb zöldségféléket, amelyek minden étkezést feldobnak. A szárított paradicsom a mediterrán konyha ízeit hozza el, étellel tölti meg az olaszos fogásokat, míg az illatos torma tökéletes kiegészítője a klasszikus húskételeknek és grillezett ételeknek, különösen az áfonyás változat esetében. A bébiuborka, a gyöngyhagyma és a fokhagyma izgalmas falatkák vagy egészséges köret formájában kínálhatók, és remekül illenek salátákhoz is.

Ízmester termékeink intenzív ízekkel rendelkeznek, amelyek megfelelnek a hagyományos recepteknek és az újdonságokat kereső vásárlók elvárásainak. Nem hagyományos savanyúságokról van szó: igazán roppanós, finom ecetes uborkáink tökéletesek fingerfoodként és savanyúságként egyaránt.

BÉBIUBORKÁK



Bébiuborka savanyúság klasszikus

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



5 901871 002863



Bébiuborka savanyúság chilivel

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



5 901871 004546



Bébiuborka savanyúság fokhagymával

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



5 901871 004553



Bébiuborka savanyúság klasszikus XXL

nettó súly	: 670 g
töltő súly	: 350 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 6
db/ raklap	: 714
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999862 717483

GYÖNGYHAGYMA



Gyöngyhagyma savanyúság

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



5 901871 002337



Gyöngyhagyma savanyúság XXL

nettó súly	: 900 g
töltő súly	: 550 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 6
db/ raklap	: 576
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999862 717520

ZÖLDSÉGEK MÁSKÉNT!



FOKHAGYMÁK

Ezek a fokhagymák tökéletes kiegészítői salátáknak és köreteknek, de önállóan is nagyszerű csipegetnivalók. A friss fokhagymához képest sokkal lágyabb ízük és illatuk van, ami különleges élményt nyújt. Vásárlóik számára egyedi és ízletes lehetőséget kínálnak, amelyek garantáltan elnyerik a tetszésüket!



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 új dimenziókat ad az étkezésekhez. Füstölt sonkához vagy marhasülthöz párosítva frissességet és csípősséget hoz, de grillezéskor is csodásan működik. Kiemeli a húsok, halak és zöldségek ízét, izgalmas kombinációkat teremtve. Az Izmester tormaí minden étkezést különlegessé varázsolnak, ideális választások a fűszerezéshez!



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

PARADICSOM



Csemege tormakrém
nem csípős

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



5 901871 000685



Száritott paradicsom
zöldfűszeres olajban

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



5 901871 004140

BIO ALAPFÜSZEREK ÉS KEVERÉKEK



Babérlevél szárított

nettó tömeg	: 6 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 4500
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Bazsalikom szárított

nettó tömeg	: 10 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 16
db/ raklap	: 4256
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Fahéj örölt

nettó tömeg	: 15 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 22
db/ raklap	: 5852
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Fekete bors egész

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 17
db/ raklap	: 4522
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Fekete bors örölt

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 20
db/ raklap	: 5320
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Fokhagyma szárított

nettó tömeg	: 15 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 25
db/ raklap	: 6650
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Majoránna szárított

nettó tömeg	: 5 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 15
db/ raklap	: 3990
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Oregánó szárított

nettó tömeg	: 7 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 18
db/ raklap	: 4788
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Fűszerkeverék sült krumplihoz

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 20
db/ raklap	: 5320
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Fűszerkeverék sült húshoz

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 20
db/ raklap	: 5320
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Sült csirke fűszerkeverék

nettó tömeg	: 20 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 22
db/ raklap	: 5852
minőségmegőrzési idő	: 18 hónap



Jó tudni:

Nemcsak organikusak, hanem finomak és illatosak is.
Vegyszermentes alternatíva azoknak a vásárlóknak, akik ezt keresik.
Keverékeink nem tartalmaznak só sem.

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, házas 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 forgalmaz 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.



FŰSZERPAPRIKA



A magyar konyha elképzelhetetlen a fűszerpaprika nélkül, amelyet minden háztartásban ismernek és kedvelnek. Színével és különleges aromájával valósággal étellel 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 PAPRIKÁK



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 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



II. osztályú édes
kínai fűszerpaprika-őrlemény

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



II. osztályú édes
kínai fűszerpaprika-őrlemény

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



II. osztályú édes
kínai fűszerpaprika-őrlemény

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



FÜSTÖLT PAPRIKA



Füstölt fűszerpaprika
és chili fűszerkeverék

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



UNIVERZÁLIS ÉTELÍZESÍTŐ



Univerzális ételízesítőnk 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 ízét. Kiválóan alkalmazható pácok vagy fűszeres panírok összeállításához, emellett adhatjuk darált húshoz vagy akár sós süteményfélékhez is. Hideg falatkák, előételek és különféle köretetek, többek között pástétomok, szendvicsskrémek, mártogatósok és salátaöntetek ízesítésére is alkalmas.



Univerzális ételízesítő

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



5 901135 030953



Univerzális ételízesítő

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



5 999861 310357



Univerzális ételízesítő

nettó tömeg	: 500 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 15
db/ raklap	: 1080
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999861 310371



Univerzális ételízesítő

nettó tömeg	: 1 kg
db/ gyűjtőcsomagolás	: 10
db/ raklap	: 720
minőségmegőrzési idő	: 24 hónap



5 999861 310395



Jó tudni:

Az ételízesítő 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.

KOCKÁK



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 szószok 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



5 999861 310135



Gombaleveskocka

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



5 999862 717209



Marhahúsleves-kocka

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



5 999861 310159



Pörkölt-szaft-kocka

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



5 999861 310173



Tyúkhúsleveskocka

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



5 999861 310197



Zöldségleveskocka

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



5 999861 310210



Zöldfűszeres kocka

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



5 999861 310838



Jó tudni:

A Lacikonyha leveskockák gluténmentesek, csökkentett sótartalommal készülnek, és nem tartalmaznak hozzáadott hidrogénezett zsírokat.



KOCKÁK



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

Miért érdemes Lacikonyha krémleveseinket listázni? Mert a krémlevesek népszerűsége töretlen – ezek a lágy és krémes fogások minden évszakban jól fogynak, mivel a kicsik és nagyok egyaránt szeretik. Krémleveseinket azoknak készítjük, akiknek nincs idejük hosszú főzésre, de igénylik a finom, tartalmas, adalékanyagoktól mentes ételleket, amelyek energiát adnak a mindennapokhoz. Évtizedes tapasztalatunk és szakértelmünk garantálja a legjobb ízlést, amit gondosan tesztelt fűszerekkel és receptekkel érünk el.



Paradicsom-krémleves

nettó tömeg	: 66 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 18
db/ raklap	: 3888
minőségmegőrzési idő	: 12 hónap



Gombakrémleves

nettó tömeg	: 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 18
db/ raklap	: 3888
minőségmegőrzési idő	: 12 hónap



Póréhagyma-krémleves

nettó tömeg	: 50 g
db/ gyűjtőcsomagolás	: 18
db/ raklap	: 3888
minőségmegőrzési idő	: 12 hónap



Jó tudni:

Minden krémlevesünk tartósítószer- és színezékmentes, valamint nem tartalmaz hozzáadott ízfokozót, így megfelel az egyre tudatosabban választó vásárlók számára. Elkészítésük egyszerű és gyors: csak víz szükséges hozzájuk, és 5 perc alatt fogyaszthatók. Listázásukkal könnyedén kielégítheti a gyors, finom és egészséges megoldásokat kereső vásárlók elvárásait.

HÁZIAS LEVESEK



Babgulyás csipetkével 3 tányéros

nettó tömeg : 54 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 20
db/ raklap : 4320
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999861 310449



Erőleves csigatésztával 4 tányéros

nettó tömeg : 63 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 18
db/ raklap : 3888
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 csipetkével 4 tányéros

nettó tömeg : 71 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 18
db/ raklap : 3888
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409671



Májgombóclevess 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 : 20
db/ raklap : 4320
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409626



Újházi tyúkhúsleves csigatésztával 4 tányéros

nettó tömeg : 65 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 17
db/ raklap : 3672
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999885 577194



Zöldborsóleves csipetkével 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 4 tányéros

nettó tömeg : 52 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 18
db/ raklap : 3880
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999883 409619



Húsgombóclevess csigatésztával 4 tányéros

nettó tömeg : 60 g
db/ gyűjtőcsomagolás : 17
db/ raklap : 3672
minőségmegőrzési idő : 18 hónap



5 999886 731991



Jó tudni:

Kényelmi leveseink házas ízeket idéznek, és a könnyű elkészítésnek, valamint a mindössze 10 perces főzési időnek köszönhetően laktató fogásokat biztosítanak a hét bármely napjára. Költséghatékony megoldás, amely széles vásárlói réteg számára elérhető, így mindenki számára ideális választás, aki gyors és finom étkezésre vágyik.



Lacikonyha Magyarország Kft.

1068 Budapest, Király u. 80.

tel.: + 36 1 791 9167,

orders@lacikonyha.hu

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

www.lacikonyha.hu

2025