

GRUPA PRODUCENTÓW ZIEMNIAKÓW

Kartofelek



KATALOG PRODUKTÓW

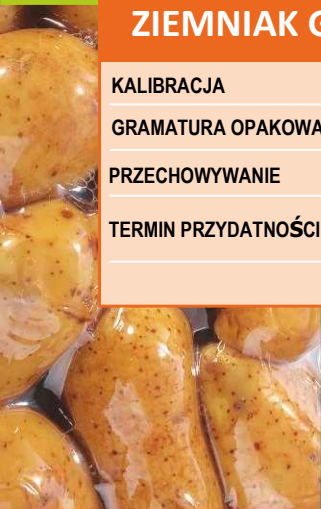
ZIEMNIAK GOTOWANY obrany

KALIBRACJA	45-60
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 1,0 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 150 dni



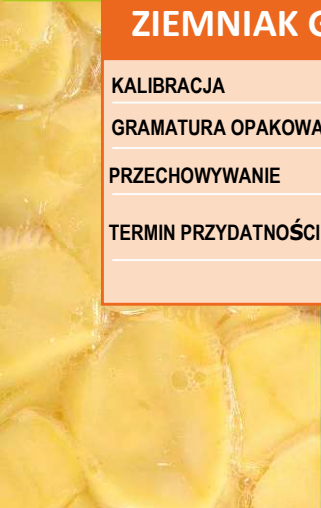
ZIEMNIAK GOTOWANY w mundurku

KALIBRACJA	45-60
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 90 dni



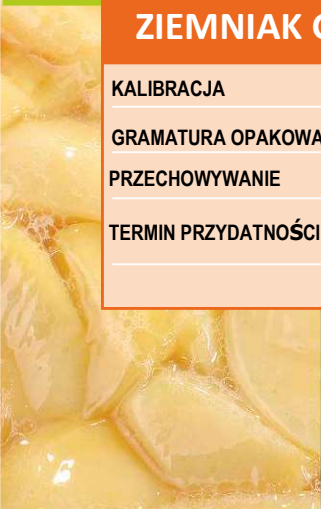
ZIEMNIAK GOTOWANY plastry

KALIBRACJA	45-55 • 55-60
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 120 dni



ZIEMNIAK GOTOWANY ćwiartki

KALIBRACJA	50/60
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 90 dni

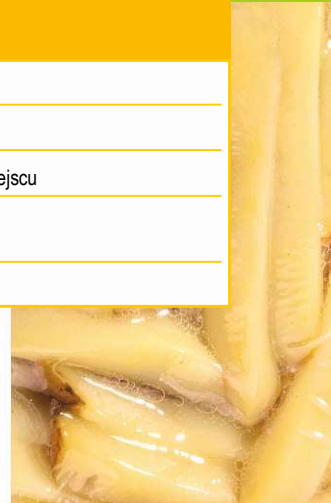


ZIEMNIAK GOTOWANY kostka



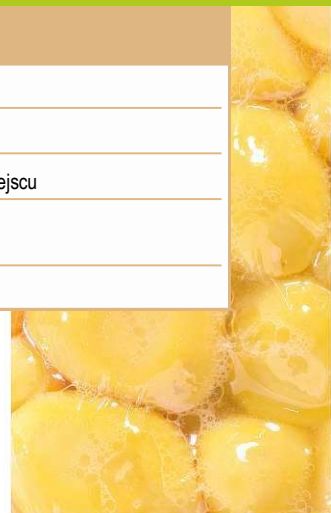
ROZMIAR	6x6 • 10 x 10 •
GRAMATURA OPAKOWANIA	2 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 150 dni

FRYTKA gotowana



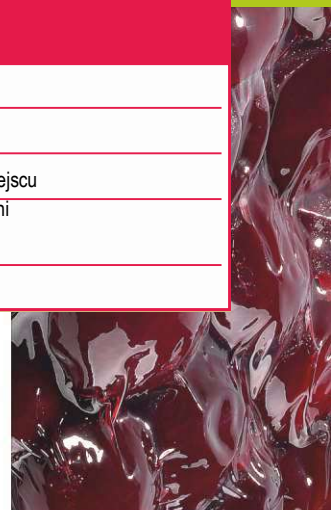
ROZMIAR	8 x 8 • 10 x 10 • 12 x 12
GRAMATURA OPAKOWANIA	2 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 30 dni

ZIEMNIAK ŚWIEŻY (obrazy)



ROZMIAR	45-60
GRAMATURA OPAKOWAŃ	2,5 kg • 5,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 7 dni

BURACZEK GOTOWANY



KALIBRACJA	40-50 • 50-70
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu
TERMIN PRZYDATNOŚCI	min przy dostawie 150 dni

BURACZEK GOTOWANY plastry

KALIBRACJA	40-50 • 50-70
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu min przy dostawie 150 dni
TERMIN PRZYDATNOŚCI	
I	



BURACZEK GOTOWANY kostka

KALIBRACJA	6 x 6 • 10 x 10
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu min przy dostawie 150 dni
TERMIN PRZYDATNOŚCI	



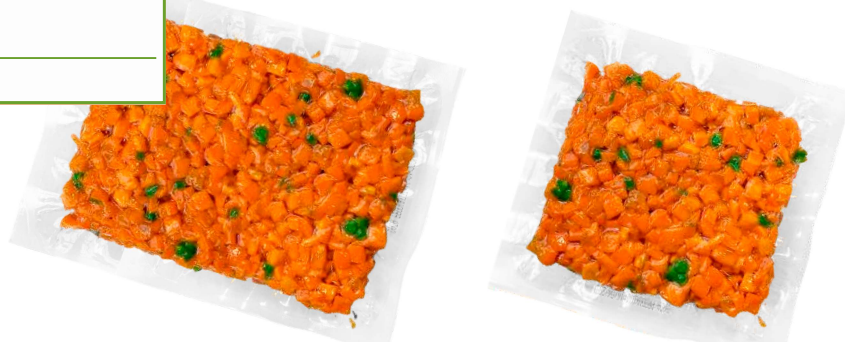
BURACZEK GOTOWANY wiórki

	-
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,5 kg • 2,0 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu min przy dostawie 150 dni
TERMIN PRZYDATNOŚCI	



MARCHEWKA Z GROSZKIEM

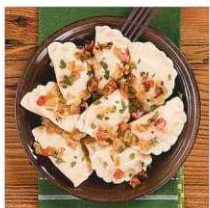
ROZMIAR	10x10
GRAMATURA OPAKOWAŃ	0,5 kg
PRZECHOWYWANIE	w suchym i chłodnym miejscu min przy dostawie 60 dni
TERMIN PRZYDATNOŚCI	



KULINARNE TYPY ZIEMNIAKÓW



Typ kulinarny A – sałatkowy. ależą do niego odmiany twarde, zwięzłe, nierozgotowujące się. Są doskonałe na sałatki ziemniaczane oraz do gotowania w łupinach. Mięsz nie pęka podczas gotowania, jest twardy, wilgotny, drobnoziarnisty.



Typ kulinarny B – ogólnoużytkowy. Odmiany należące do tego typu mają największe zastosowanie w kuchni. Charakteryzują się dość zwięzłą konsystencją, lekko wilgotnym i średnio mączystym miąższem o delikatnej strukturze ziaren skrobi. Polecane do gotowania w całości, jako dodatek do zup, jak również na puree, pierogi, pyzy.



Typ kulinarny C – mączysty. obejmuje odmiany ziemniaków o zwiększonej zawartości skrobi oraz suchej masy, przeznaczone do smażenia. Polecane na puree, placki ziemniaczane, frytki. Odmiany typu C, nazwane inaczej sypkimi, są suche o szorstkiej strukturze ziaren skrobi, stąd łatwo rozgotowują się podczas gotowania.

Ziemniak świeży obrany dostępny jest w trzech typach kulinarnych. Każda z odmian na podstawie zawartości suchej masy i skrobi jest zakwalifikowana do typu kulinarnego, który jest wskazówką dla konsumenta, w jaki sposób najlepiej dobrać odmianę do celów kulinarnych.

Grupa Producentów Ziemniaków „KARTOFELEK” sp. z o.o. zajmuje się produkcją płodów rolnych jakimi są ziemniaki oraz ich przetwórstwem. Oferujemy ziemniaki obrane, zapakowane próżniowo.

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu odmiany ziemniaków są starannie wyselekcjonowane i zawsze wysokiej jakości. Ziemniaki są gotowe do spożycia po obróbce termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie). Opakowanie vacuum, które stosujemy gwarantuje wysoką jakość produktu.



Grupa Producentów Ziemniaków KARTOFELEK Sp. z o.o.
Chrzanów · ul. Lipowa 32 · 55-040 Kobierzyce · tel. 604 294 501
NIP 8961432992 · www.kartofelek.eu · biuro@kartofelek.eu

