

GRUPA PRODUCENTÓW ZIEMNIAKÓW

Kartofelek



KATALOG PRODUKTÓW

ZIEMNIAK GOTOWANY (pasteryzowany) obrany

KALIBRACJA	35-45 • 45-55
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,7 kg • 2,0 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 20 cm • 20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	90 dni

Ziemniak z wody, gotowy do spożycia po otwarciu. Gotowy od razu do:

- sałatek i zapiekane
- na pierogi i na kluski
- nadaje się do smażenia na głębokim tłuszczu
- nadaje się do pieczenia w piekarniku



ZIEMNIAK GOTOWANY (pasteryzowany) w mundurku

KALIBRACJA	35-45 • 45-60
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,7 kg • 2,0 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 20 cm • 20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	90 dni

Ziemniak gotowany w mundurku (pasteryzowany) świetnie nadaje się na grilla, wystarczy 15-20 minut na sprawienie dodatku do innych potraw.



ZIEMNIAK GOTOWANY (pasteryzowany) plastry

KALIBRACJA	35-45 • 45-55
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,7 kg • 2,0 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 20 cm • 20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	90 dni

Ziemniak gotowany plastry (pasteryzowany): idealnie sprawdza się jako talarki z piekarnika, bądź do zapiekane ziemniaczanych.



ZIEMNIAK GOTOWANY (pasteryzowany) ćwiartki

KALIBRACJA	50/60
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,7 kg • 2,0 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 20 cm • 20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	90 dni

Ziemniak gotowany ćwiartki (pasteryzowany) umożliwia szybkie przygotowanie niestandardowego dania z udziałem ziemniaków pokrojonych na równe kawałki w kształcie półksiężyców, nadają się do pieczenia.



FRYTKA (pasteryzowana)

ROZMIAR	8 x 8 • 10 x 10 • 12 x 12
GRAMATURA OPAKOWANIA	2 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	90 dni

Idealny, zdrowy odpowiednik frytki mrożonej, nie wymaga blanszowania, chłonie mniej tłuszczu niż tradycyjna frytka, do zapiekania lub smażenia w oleju.



FRYTKA ŚWIEŻA

ROZMIAR	8 x 8 • 10 x 10 • 12 x 12
GRAMATURA OPAKOWANIA	2,0 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	10 dni

Frytka świeża. Idealny, zdrowy odpowiednik frytki mrożonej. Dostępny w skórce i bez.



ZIEMNIAK ŚWIEŻY obrany

KALIBRACJA	35-45 • 45-60
GRAMATURA OPAKOWANIA	2,5 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	10 dni

Ziemniak obrany świeży umożliwia szybkie przygotowanie niestandardowego dania z udziałem ziemniaków. Nadają się do pieczenia.



ZIEMNIAK ŚWIEŻY w skórce

KALIBRACJA	35-45 • 45-60
GRAMATURA OPAKOWANIA	2,5 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	10 dni

Ziemniak świeży w mundurku (skórce) umożliwia szybkie przygotowanie niestandardowego dania z udziałem ziemniaków. Nadają się do pieczenia.



BURACZEK GOTOWANY (pasteryzowany)

KALIBRACJA	40-50 • 50-70
GRAMATURA OPAKOWANIA	0,7 kg • 2,0 kg
FORMATY OPAKOWAŃ	20 x 20 cm • 20 x 40 cm
RODZAJ OPAKOWANIA	pakowanie w próżni – vacuum / pakowanie w atmosferze gazów ochronnych
TERMIN PRZYDATNOŚCI	90 dni

Buraczek gotowany (pasteryzowany). Gotowy do spożycia po wyjęciu z opakowania. Bardzo dobrze sprawdza się do sałatek, zup i musów.



KULINARNE TYPY ZIEMNIAKÓW

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.



Typ kulinarny A – sałatkowy.

Należą do niego odmiany twarde, zwarte, 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 zwężłą konsystencją, lekko wilgotnym i średnio mączystym mięszem 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.

czone 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.

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.

Kartofelek

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

