



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 05/2026 - obowiązuje od 15.05-15.06.2026

Flash News - nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego i jest drukowany w celu informacyjnym. Nie obowiązuje dla podhurtu. Z promocji wyłączone są indywidualne warunki promocyjne i umowy kontraktowe. Promocje nie dotyczą podmiotów posiadających zaległości finansowe wobec firmy Polmarkus Sp. z o.o. Promocje nie łączą się. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen i błędów w druku. Ilość produktów promocyjnych jest ograniczona i obowiązuje do wyczerpania zapasów magazynowych. Opłata za GRATISY zostaje ujęta na fakturze. Podane ceny są cenami netto. Pakiety promocyjne obowiązują przy jednorazowych zakupach. Flash News nie dotyczy zakupów kontraktowych.

FLASH NEWS



*Idziemy
na maliny!*

Mrożone pączusie z nadzieniem pudding z malinami DUO 30 g

Nr art. 52743, opak. 7 kg

49,00 zł/kg

Mrożona monoporcja sernik z malinowym marmurkiem 85 g

Doskonała propozycja dla cukierni, kawiarni, hoteli oraz firm cateringowych, które chcą zaoferować klientom wyjątkowy deser w porcji indywidualnej. Każda porcja opiera się na delikatnym, kremowym serniku.

Nr art. 53747, opak. 12 szt.

6,40 zł/szt.



Nowość

Mrożona PITAHAYA czerwona 20x20 mm

Nr art. 54201

Czerwona pitaja (smoczy owoc) mrożona metodą IQF (Individually Quick Frozen) to wysokiej jakości produkt przeznaczony dla gastronomii, cukierni, lodziarni oraz producentów żywności. Owoce zostały pokrojone w równą kostkę o wymiarach 20x20 mm, co zapewnia wygodę dozowania oraz estetyczny wygląd w gotowych daniach i deserach.

Promocja



Mrożony ananas
kostka 10x10 mm
Nr art. 51520



**Krucha tartaletka
na maśle 130g**
śr. 160 mm, h 23 mm
Nr art. 40786

Przy zakupie 6 opak. tartałek okrągłych (40786)
- 1 opak. mrożonego ananasa kostka 2,5 kg (51520)
otrzymasz Gratis!



Marmolada do nadziewania o smaku wielowocowym

Nr art. 52766 opak. 25 kg

9+1*

*Przy zakupie 9 opak. marmolady do nadziewania o smaku wielowocowym (52766) - 1 opak. otrzymasz Gratis!

Rabat 5%



Nadzienie truskawkowe Premium 50% owoców

Nr art. 54567, opak. 6 kg

Nowość

Nadzienie ananasowe Premium 50% owoców

Nr art. 54568, opak. 6 kg

Nowość





SŁODKOŚCI I NOWOŚCI

sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 05/2026 - obowiązuje od 15.05-15.06.2026



Czas na jagody

SERNIK NA BISZKOPCIE Z JAGODAMI



Technolog POLMARKUS
Ela Święch
poleca

Rolada biszkoptowa spód

- 250 g Masa jajowa Eipro (5951)
- 125 g Cukier Polmarkus (392)
- 100 g Mąka pszenna typ 00 Deli Rosso Grandi Molini (53502)
- 20 g Kakao

Masa serowa i dodatki

- 1500 g Ser twarogowy sernikowy 24% Wrzosek (42235)
- 500 g Śmietanka 33% UHT Suprima (11437)
- 500 g Masa jajowa Eipro (5951)
- 300 g Cukier Polmarkus (392)
- 50 g Skrobia kukurydziana
- 30 g Pasta waniliowa Fugar (53557)
- 150 g Mrożona czarna jagoda leśna Polmarkus (51555)
- skórka z cytryny świeżo starta

Przygotowanie masy serowej:
Ser dokładnie ucieramy (napowietrzamy) z cukrem. Dodajemy skrobię (lub krem budyniowy 180g), masę jajową, pastę waniliową oraz startą skórkę z cytryny. Całość miksujemy do połączenia. Śmietankę 33% ubijamy na tzw. „półsztywno” (60%) i delikatnie łączymy z masą serową za pomocą szpatułki.

Pieczenie końcowe:
Gotową masę serową wylewamy na podpieczony wcześniej spód biszkoptowy. Wierzch równomiernie posypujemy mieszanką mrożonych jagód. Całość wstawiamy do pieca i pieczemy w temperaturze 180°C przez 60-70 minut, aż masa serowa będzie ścięta.

Polecamy 👍

Nr art. 51555 - Mrożona czarna jagoda leśna
Nr art. 15057 - Mrożona jagoda kanadyjska



Sposób przygotowania:

Przygotowanie spodu biszkoptowego: Masę jajową ubijamy z cukrem na puszystą, mocno napowietrzoną masę. Następnie delikatnie dodajemy przesianą mąkę oraz kakao, ostrożnie łącząc składniki szpatułką, aby nie zniszczyć struktury pęcherzyków powietrza. Gotowe ciasto rozsmarowujemy równomiernie na blaszce wyłożonej papierem. Pieczemy w temperaturze 190°C przez około 7-8 min serową za pomocą szpatułki.

Sinfonia del Gusto
FINEZJA SMAKU



BESTSELLER

MROŻONE ROGALE PÓŁFRANCUSKIE Z JAGODAMI

Nr art. 47770, opak. 12 kg



Nowość

SOS Kit Kat

Nr art. 54622, opak. 1 kg

Gotowy topping deserowy inspirowany smakiem kultowego batonika, który pozwala szybko wzbogacić desery o nuty czekolady i chrupiącego wafła.

SOS Princessa

Nr art. 54663, opak. 1 kg

Produkt charakteryzuje się półpłynną strukturą, która umożliwia łatwe tworzenie dekoracji na powierzchni deserów oraz mieszanie z innymi składnikami. Profil smakowy łączy nuty czekolady i chrupiących wiórków kokosowych.



Extra cena

ROŻEK WAFLOWY Różowa Pantera*

* Krótka data.

Nr art. 51746, opak. 882 szt.



PRODUKT UWIELBIANY PRZEZ DZIECI

130,00 zł/opak.

SEZON SMAKÓW



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 05/2026 - obowiązuje od 15.05-15.06.2026



NOW TRENDING

PASTA DO LODÓW O SMAKU DESERU WŁOSKIEGO TIRAMISU

Z pastą ELENKA Tiramisu każde lody czy wypiek stają się wyjątkowym doświadczeniem smakowym – to kompozycja oparta na aromatycznej kawie, kremie jajecznym oraz sycylijskim winie Marsala, inspirowana klasycznym włoskim deserem.

Doskonały wybór dla profesjonalistów, którzy chcą zaoferować klientom coś więcej niż standardowy smak – prawdziwą podróż do serca włoskiej tradycji.



Nr art. 13020,
opak. 6 kg



Nowość

BAZA ANITA

Nr art. 54405 opak. 1,6 kg



Neutralna baza w proszku do przygotowywania autentycznej sycylijskiej granity, charakterystycznej dla wschodniej Sycylii. Zapewnia przyjemne doznania smakowe dzięki swojej delikatnej, kremowej konsystencji.

Anita pozwala uzyskać produkt stabilny w czasie, który doskonale podkreśla i wzmacnia każdy smak.

MANGO ROYALE

- 4000 g Woda
- 1200 g Baza Anita Elenka (54405)
- 400 g Pasteryzowane puree mango bez cukru 100% owoców La Fruitiere (45837)
- 8 g Agrolina Ciaculli Elenka (31841)

Sposób przygotowania:

Składniki dokładnie wymieszać i wlać do zamrażarki, włączając tryb „gelato”.



Zeskanuj kod i poznaj bazę Anitę Granitę firmy Elenka



KONCENTRAT SOKU Z CYTRYNY AGROLINA CIACULLA + BONIFICATORE 120 ML

2,75L Nr art. 31841



Profesjonalny zestaw składający się z zagęszczonego soku z cytryny i korektora smaku na bazie olejków eterycznych, stanowiącego naturalną alternatywę dla świeżej cytryny. Idealny do lodów cytrynowych, granity i napojów, gwarantuje zrównoważony i spójny smak.

SKŁAD ZESTAWU – Koncentrat soku z cytryny w butelce + Korektor smaku – Bonificatore.

To połączenie pozwala uzyskać naturalny i zrównoważony profil cytrusowy, redukując zmienne związane z sezonowością i jakością świeżej cytryny.

DAWKOWANIE LODÓW CYTRYNOWYCH:

Lody cytrynowe: Woda: 1000 g,
Cukier: 350 g, Baza owocowa: 50 g,
Agrolina: 35 g, Bonificatore: 1 g



Technolog POLMARKUS
Mariusz Bazaliński
poleca

BONIFICATORE AGROLINA KONCENTRAT PŁYNNY SKÓRKI CYTRYNOWEJ

1KG Nr art. 31823



KONCENTRAT O MOCNYM AROMACIE KAWY RINFORZO CAFFE

2,6L Nr art. 13023



Rinforzo Caffè 304 to wysokiej jakości płynny koncentrat kawowy, stworzony z myślą o profesjonalnej produkcji lodów i deserów. Dzięki starannie dobranym ekstraktom kawy nadaje produktom intensywny, głęboki aromat oraz autentyczny smak świeżo parzonej kawy.

Jego płynna forma zapewnia łatwe i szybkie łączenie z bazą mleczną, gwarantując powtarzalność smaku i doskonały efekt końcowy. Niewielkie dozowanie sprawia, że jest to rozwiązanie zarówno wydajne, jak i ekonomiczne. Idealny wybór dla lodziarni, cukierni i gastronomii, które chcą zaoferować swoim klientom wyraziste smaki kawowe na najwyższym poziomie.

DOZOWANIE:
20 g na 1 kg bazy mlecznej.





STUDIO SMAKÓW

sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 05/2026 - obowiązuje od 15.05-15.06.2026



SYROP RUBY CHOCOLATE MONIN®

Nowość

Nr art. 54410, opak. 700 ml

Poznaj rozkosz smaku zachwycającego różowym odcieniem Syropu MONIN Ruby Chocolate z kremową, aksamitną czekoladą i delikatnymi nutami czerwonych owoców. Idealny do tworzenia nowych, czekoladowych kompozycji, zarówno gorących, jak i mrożonych, wzbogacania kawowych kreacji lub dodawania figlarnego akcentu do koktajli. Ten wyjątkowy smak zapewnia zarówno elegancję, jak i zaskakujące doznania.



40,90 zł/szt.



ICED RUBY MOCHA

Napełnij dużą szklankę kostkami lodu i dodaj syrop. Dolej mleko, a następnie delikatnie wlej espresso, aby utworzyć warstwę. Na koniec dodaj piankę z rubinowej czekolady.

Pianka z rubinowej czekolady:
Wlej 150 ml odtuszczonego mleka oraz 20 ml syropu MONIN Ruby Chocolate do zimnego dzbanka blendera przystosowanego do przygotowywania pianki. Zmiksuj używając dedykowanego programu.

20 ml Syropu Ruby Chocolate MONIN
160 ml mleka
1 espresso
Pianka mleczna Ruby Chocolate

SEZON SMAKÓW



Nr art. 53889

Baza do lodów płynna UHT Soft Ice 5%, opak. 10L

Debic Soft Ice to profesjonalna, płynna baza do lodów włoskich, opracowana specjalnie z myślą o maszynach do lodów i blenderach. Produkt zapewni doskonały smak z naturalnym aromatem waniliowym oraz wyjątkową kremową konsystencją, która zachwyci gładkością, miękkością i śmietankową teksturą.



Nr art. 50230

Baza Milkshake Mix, opak. 5L

Gotowa do użycia mieszanka bazowa z wanilią przeznaczona do przygotowania koktajli mlecznych. Posiada doskonały smak z subtelnym aromatem wanili oraz miękką, gładką a zarazem idealnie kremową konsystencją z 5% zawartością tłuszczu. Świetnie sprawdzi się do stosowania w blenderach i maszynach do koktajli mlecznych. Łatwo łączy się z innymi składnikami takimi jak pasty, sosy lub świeże owoce oraz alkohol.



SYROP HAZELNUT

Nr art. 37869, opak. 700 ml



Mimo, że orzech laskowy był już doceniany w czasach starożytnych to jego ogromna popularność w dzisiejszych czasach jest po części dzięki branży kawowej. Są dwie metody zbierania orzechów: pierwsza to czekanie aż same spadną lub poprzez trzęsienie drzewem orzechowca. Syrop MONIN Bezukrowy Orzech robiony jest z sukralozy. Sukraloza jest bezpośrednio otrzymywana z cukru: zapewnia słodki smak bez metalicznego posmaku, który obecny jest przy innych słodzikach. Syrop ten był wielokrotnie testowany i został zatwierdzony w 1991 roku. Jest bezpieczny dla wszystkich: dzieci, kobiet w ciąży, diabetyków.

MONIN®



Nowość



MROŻONE LODY DLA PSÓW

Nr art. 54674 opak. 28 szt. (7 szt. z każdego smaku)



WOŁOWINA

Składniki: wołowina, burak, jabłko, malina, batat, pietruszka.

INDYK

Składniki: wywar i mięso z indyka, marchew, dynia, batat, jabłko, korzeń pietruszki.

KACZKA

Składniki: wywar i mięso z kaczki, cukinia, dynia, marchew, gruszka, maliny.

ORZECH BANAN

Składniki: orzech arachidowy, banan.

184,00 zł/opak. 28 szt.



Cena na do widzenia!

ICE GREEN BOX WYJĄTKOWY POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

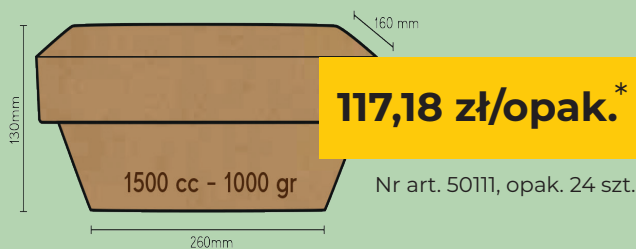
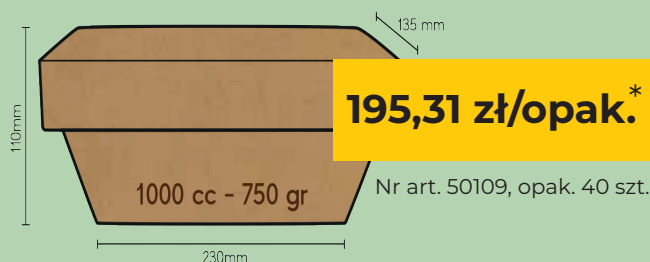
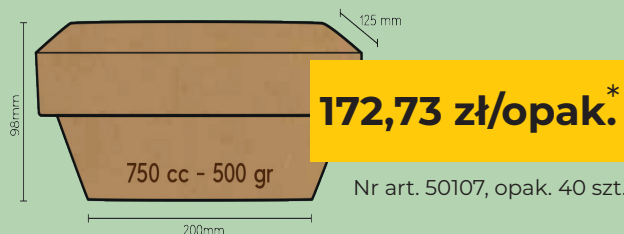
IceGreenBox to pojemnik izotermiczny do lodów na wynos wykonany w całości z tektury. Został zaprojektowany tak, aby zagwarantować najlepszą ochronę produktu zarówno podczas transportu, jak i przechowywania w szafach mroźniczych.

Dzięki ulepszonym właściwościom pojemnik nadaje się do recyklingu, dzięki czemu otrzymaliśmy produkt przyjazny środowisku z całkowitym poszanowaniem natury!

IceGreenBox opatentowana technologia produkcji i materiały gwarantujące wysoką odporność termiczną



Pojemniki wyposażone są w system „anti-drop”, który zapewnia całkowitą szczelność pojemnika, zapobiegając wyciekaniu lodów. Spełniają również międzynarodowe przepisy higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością (Moca).



* Dostępność ograniczona.

KUWETY DO LODÓW

Nr art. 22418 **Kuweta z poliwęglanu czarna 5L**
wym. 360x165x120 mm, 1 szt.

Nr art. 22418 **Kuweta z poliwęglanu transparentna 6,5L**
wym. 360x250x80 mm, 1 szt.

Nr art. 22421 **Kuweta ze stali nierdzewnej okrągła 7,3L**
wym. śr. 200 mm, h - 250 mm, 1 szt.



Zeskanuj kod i poznaj pełną ofertę dostępnych kuwet do lodów i akcesoriów do lodów



PAPIER PAKOWY

CAKE ME AWAY

Nowość

Nr art. 54555, wym. 500x700 mm, 10 kg

Nr art. 54552, wym. 500 mm, 10 kg



w ofercie występują pudełka kartonowe z linii CAKE ME AWAY





TRÓJKĄT Z CIASTA FRANCUSKIEGO PRETZEL TRIANGLE 100G

Nr art. 52822, opak. 50 szt.

Croissant precelkowy: delikatne ciasto croissantowe na bazie masła z lekko słoną skórką w idealnym trójkątnym kształcie, idealnym do dekorowania. Nie zawiera konserwantów, barwników, wzmacniaczy smaku, tłuszczów uwodornionych i palmowych. Długo zachowuje świeżość.



Zalety produktu :

ciasto croissant na masle z luźnymi porami potraktowany ługiem co wpływa na długotrwałą świeżość.

Sposób przygotowania:

Temp. pieczenia: 190°C
Temp. podgrzania: 165 - 175°C
Całkowity czas pieczenia: 20 - 22 min.



3,00 zł/szt.

PIECZENIE:

Funkcja: Parowanie konwekcyjno-parowe;
Para: 80%;
Temp.: 165°C;
Czas pieczenia: 20 min.;
Nie ma potrzeby rozmrażania ciasta.
Czas i wartości zależą od modelu piekarnika i liczby wypiekanych ciast.



Gotowy do pieczenia



Produkt vegetariański



Waga produktu



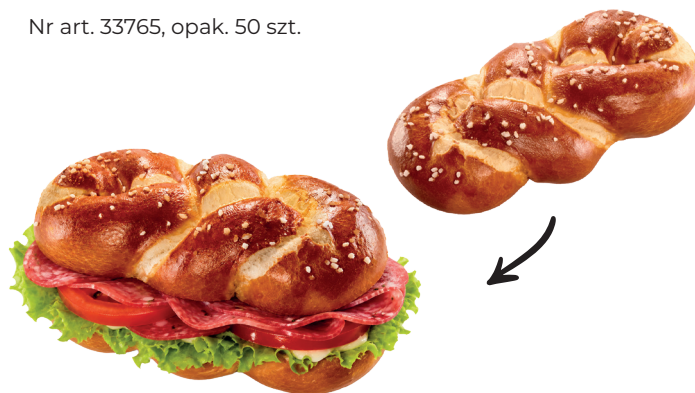
Ilość w opakowaniu

Nowość



MROŻONY WARKOCZ ŁUGOWANY SUROWY 120g

Nr art. 33765, opak. 50 szt.



Półprodukt piekarniczy przeznaczony dla gastronomii, piekarni, punktów convenience i cateringu. Produkt w formie surowej, poddany procesowi ługowania, po wypieku uzyskuje typową dla precli skórkę o ciemnozielonej barwie oraz delikatny, miękki miękisz.



SUPRIMA PANEFIT HAFERBROT

Nr art. 53761, opak. 20 kg

To wyjątkowe, wegańskie pieczywo bez drożdży, pszenicy i mąki. Zawiera pestki dyni, słonecznika, siemę lniane i łuski babki jajowatej – bogate źródło błonnika i zdrowych kwasów tłuszczowych.



Niska zawartość węglowodanów



Wysoka zawartość ziaren



Bogate w błonnik



Zeskanuj kod i poznaj recepturę na chleb owsiany z użyciem Panefitu Haferbrot



Umów się na pokaz technologiczny

605 059 966

SŁODKA OFERTA



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 05/2026 - obowiązuje od 15.05-15.06.2026

Mieszanka do gofrów Fantazja

Nr. art. 14641 opak. 10 kg



Czas na gofry!



Zeskanuj kod i znajdź wszystko czego potrzebujesz do idealnych gofrów

Masło extra 82% blok

Nr. art. 51465 opak. 10 kg

10+1*



*Przy zakupie 10 opak. masła extra 82% blok 10 kg (51465) - 1 opak. otrzymasz Gratis!

Korpus bezowy bezoletka

Nr. art. 53456 opak. 42 szt.,
wym. śr. 80 mm, h - 20 mm, 22g

5+1*

*Przy zakupie 5 opak. korpusów bezowych (53456) - 1 opak. otrzymasz Gratis!

SAVE THE DATE!

31 lipca



Międzynarodowy Dzień Sernika

W naszej ofercie znajdziesz najwyższej jakości sery Wrzosek, stworzone z myślą o produkcji wyjątkowych serników.

Nr art. 42254 Ser twarogowy półtłusty 4%, opak. 10 kg
Nr art. 42109 Ser twarogowy sernikowy 14%, opak. 10 kg
Nr art. 42235 Ser twarogowy sernikowy 24%, opak. 10 kg



Więcej informacji pod numerem: +48 32 30 19 100

SERNIK BASKIJSKI

1000g Ser twarogowy sernikowy 24%
Wrzosek (42235)
300g Cukier
15g Cukier waniliowy
50g Mąka pszenna
5 szt. Jajka
250g Śmietanka 33% UHT Suprima (11437)
Laska wanili Bourbon (54614)



Technolog POLMARKUS
Ela Święch poleca

Sposób przygotowania:

Piec nagrzać do 240°C. Składniki na sernik wyjąć wcześniej z chłodziarki i ocieplić. Formę do pieczenia o średnicy 23-24 cm wyłożyć papierem do pieczenia (papier powinien wystawać poza rant formy). Serek umieścić w misie miksera, dodać cukier oraz wanilię i miksować na średnich obrotach przez około 2 min. Dodać mąkę i miksować jeszcze przez 1-2 min. Następnie stopniowo dodawać po jednym jajku, cały czas miksując. Wlać śmietankę i miksować przez około 1-2 min., aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy serowej. Wylać do przygotowanej formy, stuknąć nią o blat i wstawić do pieca - tak by sernik zapadł się lekko w środku. Piec przez 30 min. Po tym czasie sernik ma być mocno zrumieniony z wierzchu, wyrosnięty, ale lekko falujący w środku. Po ostudzeniu dodatkowo się zetnie. Wyjąć z pieca i ostudzić. Schładzać przez kilka godzin. Po schłodzeniu odpiąć i zająć obręcz tortownicy.





TECHNOLOGIA - PRODUKTY - INSPIRACJE

ŚRODKI I URZĄDZENIA

żele - żelownice - środki antyadhezyjne
 środki poślizgowe - środki połyskowe
 urządzenia do nanoszenia natryskowego



KEG SYSTEM PLUS PCO 1

to nowoczesny, zamknięty system natryskowy do smarowania blach, który łączy wysoką wydajność, precyzję i higienę pracy. Dzięki zastosowaniu zwrotnych beczek system gwarantuje bezpieczeństwo i pełną kontrolę stosowanego środka smarnego.

KEG SYSTEM pozwala osiągnąć nawet do 50% oszczędności w porównaniu z tradycyjnymi metodami natłuszczania. Precyzyjny strumień natryskowy zapewnia równomierne nanoszenie środka bez tworzenia zbędnej mgły olejowej w powietrzu, co poprawia komfort i czystość pracy.

Urządzenie jest mobilne, ciche i nie wymaga stałego podłączenia do sprężonego powietrza podczas pracy. Możliwość sztaplowania beczek ułatwia magazynowanie i transport, a brak pustych opakowań eliminuje dodatkowe koszty utylizacji.

Nr. art. 7103, opak. 30L - Środek smarny antyadhezyjny PCO-1

Nr. art. 12806 - KEG System Urządzenie do smarowania, natłuszczania blach i form do pieczenia



Zeskanuj kod i zapoznaj się z katalogiem produktów marki Boyens

więcej szczegółów na:
sklep.polmarkus.com.pl
 lub pod numerem:
+48 32 30 19 100



Zeskanuj kod i zobacz jak pracuje się z systemem Keg firmy Boyens



Centrala - Pyskowice

Pyskowice 44-120, ul. Wyszyńskiego 62 (Wjazd od ul. Bytomskiej)
 tel. +48/32 30 19 100, biuro@polmarkus.com.pl

Szukaj nas tutaj:



polmarkus.com.pl



Kraków
 Skawina 32-050,
 ul. A. Hałacińskiego 2
 tel. +48/12 442 00 00
 krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław
 Wrocław 52-438,
 ul. Giełdowa 24
 tel. +48/71 71 22 304
 wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź
 Ksawerów 95-054,
 ul. Łódzka 46
 (wjazd od Zachodniej 25)
 tel. +48/42 209 30 80
 lodz@polmarkus.com.pl

Słupsk
 Słupsk 76-200,
 ul. Słoneczna 15A
 tel. +48/59 727 95 95
 slupsk@polmarkus.com.pl

Warszawa
 Piastów 05-810,
 ul. Dworcowa 69
 tel. +48/32 30 19 100,
 +48 601 243 273
 handel@polmarkus.com.pl

Bielsko-Biała
 Międzyrzecze Dolne
 43-392, ul. Rajską 4
 tel. +48/32 30 19 100
 handel@polmarkus.com.pl

Lublin
 Lublin 20-211,
 ul. Gospodarcza 27
 tel. +48/32 30 19 100
 handel@polmarkus.com.pl

Czechy
 Frýdek Místek 738 01,
 ul. Sadová 618
 Česká Republika
 tel. +420/55 86 40 594
 info@polmarkus.cz