

# LODOWE LOVE

FLASH NEWS



SUPRIMA

Sinfonia del Gusto  
FINEZJA SMAKU



sklep.polmarkus.com.pl

polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026

Flash News - nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego i jest drukowany w celu informacyjnym. Nie obowiązuje dla podhurlu. 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. Oplata za GRATISY zostaje ujęta na fakturze. Podane ceny są cenami netto. Pakiety promocyjne obowiązują przy jednorazowych zakupach. Flash News nie dotyczy zakupów kontraktowych.

Nowość



SUPRIMA



Kliknij lub zeskanuj kod i zobacz Katalog Sezon Smaków

## PASTA Z NERKOWCÓW 100%

Nr art. 54746, opak. 3 kg

**100% prażonych nerkowców – bez dodatku cukru i zbędnych składników. Naturalnie delikatny, lekko słodki smak pochodzi wyłącznie z orzechów.**

Krem powstaje wyłącznie z dokładnie zmiażdżonych orzechów nerkowca, dzięki czemu zachwyca aksamitnie gładką konsystencją i doskonale się rozsmarowuje.

Srednie prażenie sprawia, że naturalne cukry uwalniają delikatnie karmelową nutę, dzięki czemu pasta pozostaje subtelna w smaku, ale nie jest mdła.

- Subtelny, naturalnie orzechowy smak
- Idealny dla wegan i vegetarian
- Bez sztucznych dodatków, konserwantów i polepszaczy
- Czysty skład – tylko prażone nerkowce



97,50 zł/kg

Nowość

## POSYPKA Lotus Biscoff

Nr art. 54776, opak. 0,75 kg



Lotus Biscoff Biscuit Crumbs to gotowe kruche okruszki kultowych ciasteczek korzennych, stworzone z myślą o profesjonalistach z branży HoReCa i produkcji cukierniczej.



38,65 zł/opak.



- Intensywny korzenny smak rozpoznawalny przez klientów
- Gotowy produkt — oszczędność czasu produkcji
- Doskonała chrupkość i stabilność w deserach
- Uniwersalne zastosowanie w wypiekach, lodach i monoporcjach
- Efekt premium bez dodatkowej pracy

## Migdał Błyszczony 2-4 mm

Nr art. 54485, opak. 12 kg

Nowość



## Pistacja Zielona 2-4 mm

Nr art. 53938, opak. 12 kg

## Orzech Włoski 4-8 mm

Nr art. 53008, opak. 12 kg

## Orzech Laskowy 2-4 mm

Nr art. 53721, opak. 12 kg

## Orzech Laskowy cały

Nr art. 52898, opak. 12 kg

## Migdał Naturalny 2-4 mm

Nr art. 53114, opak. 1 kg



### Dlaczego warto?

- Gotowe do użycia - bez prażenia, przebiegania i rozdrabniania
- Powtarzalna wielkość kostki - estetyczny wygląd i równomierna chrupkość
- Intensywny aromat i czysty smak dzięki profesjonalnemu procesowi prażenia
- Oszczędność czasu i ograniczenie strat surowca
- Pakowanie próżniowe gwarantujące świeżość i stabilną jakość

**Idealne do:** lodów premium, monoporcji, brownie i ciast, rogalni i pączków, dekoracji cukierniczych.

### Efekt końcowy

Starannie kalibrowane kostki orzechów podnoszą atrakcyjność wizualną wyrobów, zapewniają przyjemną chrupkość i zwiększają postrzeganą wartość gotowego produktu.



## SOS Lion

Nowość

Nr art. 54744, opak. 1 kg

Gotowy do użycia sos kakaowy inspirowany batonem LION, z dodatkiem kawałków karmelu i chrupiących kulek ryżowych. Idealny jako topping do lodów, gofrów, naleśników, deserów i napojów, zapewnia wyrazisty czekoladowo-karmelowy smak oraz atrakcyjną teksturę.

67,65 zł/opak.



## POSYPKA Lion MIX-IN

Nr art. 48387, opak. 0,4 kg

Posypka czekoladowa o smaku popularnego batona Lion, świetnie sprawdzi się do lodów, deserów i jogurtów.

40,42 zł/opak.





# DZIEŃ SERNIKA 30.07

polmarkus.com.pl



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026



Technolog POLMARKUS  
**Ela Święch**  
poleca

## SERNIK NA ZIMNO LOTUS BISCOFF



### SKŁADNIKI:

#### MASA CIASTECZKOWA

- 1000 g Zmielone biscoffy z kruchymi ciasteczkami (54776)
- 150 g Masło 82% WRZOSEK (30028)
- 50 g Miód (10232)

Wszystkie składniki dokładnie połączyć do uzyskania jednolitej masy. Schłodzić w lodówce przez około 1 godzinę, następnie rozwałkować.

#### MASA SEROWA

- 480 g Ser twarogowy sernikowy 14% WRZOSEK (42109)
- 150 g Cukier kryształ (392)
- 120 g Jogurt naturalny typu greckiego 3,5% SUPRIMA (23299)
- 16 g Żelatyna płatki 180 Bloom (20661)
- 120 g Śmietanka UHT 33% SUPRIMA (11437)
- 200 g Biała czekolada CW2 BARRY CALLEBAUT (19765)
- 100 g Pasta SPECULOS 58% (54379)
- 100 g Śmietanka UHT 32% SUPRIMA, ubita (11437)

#### DEKORACJA

Posypka Lotus Biscoff (54776)

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

##### Masa ciasteczkowa

Wyłożyć rant folią rantową. Przygotowaną masę ciasteczkową równomiernie rozprowadzić na spodzie formy.

##### Masa serowa

Ser twarogowy połączyć z cukrem oraz jogurtem naturalnym.

##### Baza śmietankowo-czekoladowa

Śmietankę 32% zagotować. Do gorącej śmietanki dodać wcześniej namoczoną żelatynę i dokładnie wymieszać do jej rozpuszczenia. Następnie dodać białą czekoladę i mieszać do uzyskania gładkiej emulsji.

##### Łączenie masy

Do przygotowanej masy serowej dodać pastę speculos oraz bazę śmietankowo-czekoladową. Delikatnie wmieszać ubitą śmietankę 33% do uzyskania jednolitej, puszystej konsystencji.

##### Wykończenie

Gotową masę wyłożyć na przygotowany spód ciasteczkowy. Wyrównać powierzchnię i schłodzić. Przed podaniem udekorować posypką Lotus Biscoff.



Nr art. 42109

Ser twarogowy sernikowy 14%,  
opak. 10 kg  
WRZOSEK

# DZIEŃ SERNIKA 30.07

SAVE!  
THE  
DATE!



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026



polmarkus.com.pl



Technolog POLMARKUS  
**Mariusz Bazaliński**  
poleca

## GALAKTYCZNY SERNIK BASKIJSKI



### SKŁADNIKI:

- 1000 g Serek twarogowy Fillad śmietankowy (51727)
- 300 g Cukier kryształ (392)
- 15 g Cukier waniliowy
- 50 g Mąka pszenna
- 5 szt. Jajka
- 250 g Śmietanka UHT 33% SUPRIMA (11437)



Nr art. 51727

Serek twarogowy  
Fillad śmietankowy, opak. 1 kg  
OSM BIERUŃ

**21,00 zł/kg**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Piec nagrzać do 240°C.

Wszystkie składniki wyjąć wcześniej z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Tortownicę o średnicy 23–24 cm wyłożyć papierem do pieczenia tak, aby wystawał ponad rant formy. Serek kremowy przełożyć do miski miksera, dodać cukier oraz cukier waniliowy. Miksować na średnich obrotach przez około 2 minuty. Dodać mąkę i miksować jeszcze przez 1–2 minuty. Następnie stopniowo dodawać jajka, cały czas miksując. Wlać śmietankę i miksować przez około 1–2 minuty do uzyskania gładkiej, jednolitej masy serowej. Masę przelać do przygotowanej formy. Delikatnie stuknąć formę o blat, aby odpowietrzyć masę.

Piec przez około 30 minut. Po upieczeniu sernik powinien być mocno zarumieniony z wierzchu, wyrośnięty i lekko falujący w środku. Po ostudzeniu się zetnie.

Wyjąć z pieca i pozostawić do ostygnięcia. Następnie schłodzić w lodówce przez kilka godzin.

Po schłodzeniu odpiąć obręcz tortownicy.

## SERNIK NA ZIMNO RUBINOWY OGRÓD

Receptura na tortownicę o średnicy 22 cm

### SKŁADNIKI:

#### SPÓD CIASTECZKOWY

- 2000 g Margaryna Kruszowica Qualita NP (41516)
- 1000 g Cukier puder
- 4 szt. Jajka
- 3000 g Mąka pszenna typ 500
- 20 g Proszek do pieczenia

#### MASA SEROWA

- 250 g Serek twarogowy Fillad śmietankowy (51727)
- 90 g Cukier kryształ (392)
- 60 g Jogurt naturalny typu greckiego SUPRIMA 3,5% (23299)
- 10 g Żelatyna płatki 180 Bloom (20661)
- 60 g Śmietanka UHT 33% SUPRIMA (11437)
- 100 g Biała czekolada CW2 BARRY CALLEBAUT (19765)
- 100 g Śmietanka UHT 32% SUPRIMA, ubita (11437)

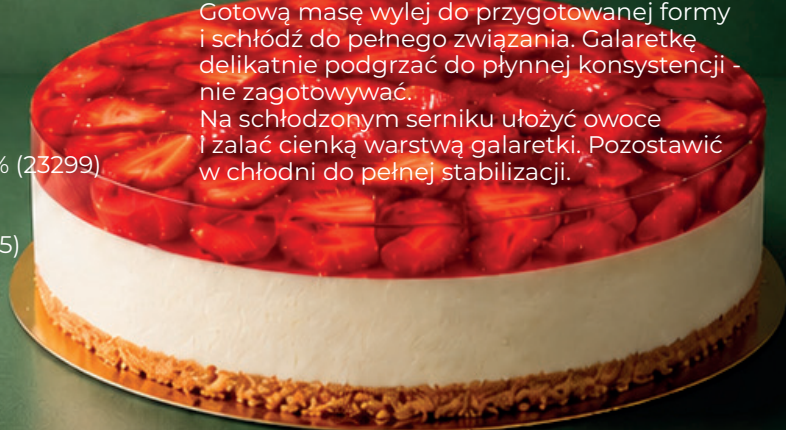
#### GALARETKA TRUSKAWKOWA

- 300 g Galaretka na naturalnych barwnikach o smaku truskawkowym POLMARKUS (54120)
- Świeże truskawki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortownicę wyłóż folią rantową. Na spodzie równomiernie rozprowadź masę ciasteczkową. Twaróg wymieszaj z cukrem oraz jogurtem greckim. Żelatynę namocz w zimnej wodzie. Śmietankę (60 g) zagotuj, następnie dodaj namoczoną żelatynę oraz białą czekoladę. Dokładnie wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Ubij drugą porcję śmietanki (100 g), a następnie delikatnie połącz ją z masą serową oraz masą czekoladową. Gotową masę wylej do przygotowanej formy i schłódź do pełnego związania. Galaretkę delikatnie podgrzać do płynnej konsystencji - nie zagotowywać.

Na schłodzonym serniku ułożyć owoce i zalać cienką warstwą galaretki. Pozostawić w chłodni do pełnej stabilizacji.





Vaihinger GmbH  
**SANOMAT**

## Urządzenia do BITEJ ŚMIETANY



Nr art. 54113

### PISTOLET DOZUJĄCY DO MINI BAKO-S



Nr art. 54121

### PRZEŁĄCZNIK NOŻNY ZMONTOWANY Z KABLEM I WTYCZKĄ KĄTOWĄ DO MINI BAKO-S



Nr art. 54393

### KOŃCÓWKA DO NABIJANIA RUREK WAFLOWYCH I NADZIEWANIA DO CREMALDI VARIO S

## MINI BAKO S

**Doskonałe urządzenie do produkcji ciągłej  
i szybkiego ubijania śmietany w piekarniach  
oraz cukierniach o dużym natężeniu produkcji.**

#### Wersja podstawowa:

- Automat do bitej śmietany wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ręczne porcjowanie za pomocą solidnego przełącznika.
- Czyszczenie dezynfekujące metodą płukania.
- W zestawie z urządzeniem dostarczane są: szczotka, zestaw uszczelki, dysza czyszcząca.
- Urządzenie pobiera śmietaną bezpośrednio z osobnego pojemnika na śmietaną.
- Bardzo duża wydajność: do 120 litrów śmietany na godzinę.
- Prosta obsługa.

#### Opcjonalnie:

- Automatem czyszczenie.
- Złącze GP do podłączenia przełącznika nożnego lub pistoletu do dekoracji (Mini-Bako-S).
- Złączka wysokoprądowa GPM - połączenie GP.
- Automatem wyłączanie maszyny.
- System ubijania z możliwością indywidualnego dostosowania.

**Zasilanie:** 230 V/1 50/60 Hz

Przetwarza do **120 litrów płynnej śmietany na godzinę pracy**

**Wymiary:** L 300 mm, W 200 mm, H 458 mm

**Waga:** 20 kg

Nr art. 54112

**Cena promocyjna  
7800 zł netto**



## AMIGO 1,5L

**Idealny model do restauracji i małych kawiarni.**

- Służy do ubijania śmietany do deserów, gofrów, lodów, kawy, tortów, ciast itp.
- Manualny system dozowania śmietany. Ręczne porcjowanie za pomocą bardzo dużego, wytrzymałego przycisku na wylocie.
- Włącznik/wyłącznik urządzenia/chłodzenia.
- Intensywne chłodzenie pojemnika.
- Czyszczenie dezynfekujące poprzez płukanie.
- W zestawie akcesoria (narzędzia, szczotki, uszczelki i dysza czyszcząca).
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą i konsystencją - regulowany stopień napowietrzania.

**Zasilanie:** 230 V/1 50/60 Hz

Przetwarza do **60 litrów płynnej śmietany na godzinę pracy**

**Wymiary:** L 315 mm, W 228 mm, H 422 mm

**Waga:** 23 kg

Nr art. 54111

**Cena promocyjna  
8900 zł netto**



## CREMALDI VARIO S

**Świeża bita śmietana w zasięgu ręki — eleganckie  
i przystępne cenowo rozwiązanie z mini wałkiem  
ubijającym.**

- Zawór magnetyczny - precyzyjne dekorowanie.
- Ręczne i automatyczne porcjowanie - płynna regulacja wielkości porcji za pomocą potencjometru.
- Oddzielny włącznik/wyłącznik urządzenia i chłodzenia. Intensywne chłodzenie pojemnika.
- Automatem system mycia i płukania.
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą i konsystencją - regulowany stopień napowietrzania.

**Zasilanie:** 230 V/1 50/60 Hz

Przetwarza do **75 litrów płynnej śmietany na godzinę pracy**

**Wymiary:** L 346 mm, W 228 mm, H 459 mm

**Waga:** 26,5 kg



Opcjonalnie: końcówka do nabijania  
Nr art. 54393

Nr art. 54114

**Cena promocyjna  
9900 zł netto**



# SEZON NA OWOCE



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026



polmarkus.com.pl

## MROŻONE CIASTO KATAIFI FILO

Twórz desery, które przyciągają wzrok i zachwycają każdym kęsem.

Nr art. 52800, opak. 6 kg

**Kataifi – chrząpający hit nowoczesnego cukiernictwa!**

Delikatne nitki ciasta kataifi to prosty sposób na nadanie deserom, pralinom, croissantom i lodom wyjątkowej chrupkości oraz efektu premium. Idealnie sprawdza się w modnych recepturach inspirowanych trendem Dubai Chocolate, tworząc atrakcyjny kontrast tekstur i podnosząc wartość gotowego wyrobu.

- wyjątkowa chrupkość
- modny składnik premium
- szerokie zastosowanie w cukiernictwie i gastronomii
- efektowny wygląd gotowych produktów

18,60 zł/kg



## OWOCE EGZOTYCZNE



**Mrożone mango kostka totapuri 10x10 mm**

Nr art. 51509, opak. 10 kg

8,50 zł/kg

**Mrożona marakuja z pestkami**

Nr art. 51574, opak. 10 kg

21,00 zł/kg

**Granola owocowa**

Nr art. 52796, opak. 3 kg

45,00 zł/kg

**Granola deserowa czekolada z wiśniami**

Wyjątkowe połączenie wypiekanych płatków zbożowych z gorzką czekoladą, liofilizowanymi wiśniami i daktylami w czekoladzie. Idealna na śniadanie, do jogurtu lub jako pyszna przekąska w ciągu dnia. Chrupiąca, intensywna w smaku i pełna dodatków, którym trudno się oprzeć!

Nr art. 52788, opak. 3 kg

48,60 zł/kg



Technolog POLMARKUS  
**Ela Święch**  
poleca

Czas na jagody

## CIASTO DROŻDŻOWE PODSTAWOWE Z JAGODAMI



**SKŁADNIKI:**

**CIASTO:**

- 1000 g Mąka pszenna
- 150 g Supripaste (52722)
- 21 g Drożdże suche (45017)
- 3 szt. Jajka
- 420 g Woda
- 40 g Cukier kryształ (392)

**KRUSZONKA:**

- 100 g Cukier puder
- 150 g Mąka pszenna
- 100 g Masło 82% WRZOSEK (30028)

**NADZIENIE:**

- 200 g Mrożone jagody (15057)
- 100 g Krem waniliowy ze śmietaną (15112)

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Wszystkie składniki ciasta powinny mieć temperaturę pokojową. Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości wody. Wszystkie składniki połączyć i wyrabiać ciasto do uzyskania gładkiej, elastycznej konsystencji. Odstawić do wstępnej fermentacji na około 30 minut. W międzyczasie przygotować kruszonkę – połączyć wszystkie składniki i wyrobić do uzyskania jednolitej konsystencji. Po wyrośnięciu uformować ciasto według potrzeb. Nakładać krem waniliowy oraz mrożone jagody. Posypać kruszonką. Piec w temperaturze 180°C przez 25–30 minut, do uzyskania złocistego koloru.

## PASTA DO CIAST DROŻDŻOWYCH SUPRIPASTE

Nr art. 52722, opak. 22 kg



Zeskanuj kod i dowiedz się więcej o pastce SUPRIPASTE





# KOLOROWE LATO

polmarkus.com.pl



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026



## Krem czekoladowy CARAVELLA SPECIAL

Nr art. 34140, opak. 13 kg

# 10+1\*

\*Przy zakupie 10 opak. kremu czekoladowego CARAVELLA SPECIAL (34140) - 1 opak. otrzymasz Gratis!



## Mrożony New York Rolls 68 g

Nr art. 51927, opak. 24 szt.

# 4+1\*

\*Przy zakupie 4 opak. mrożonego New York Rolls (51927) - 1 opak. otrzymasz Gratis!



Nowość

## POSYPKA STRZELAJĄCE CHRUPKI W KOLOROWEJ CZEKOLADZIE

Nr art. 54144, opak. 1 kg

Posypka - **nie rozpuszcza się w kontakcie z wilgotnym podłożem**. Doskonała do lodów, gofrów i ciast.

98,90 zł/opak.



## POSYPKA STRZELAJĄCA KOLOROWA

Nr art. 48150, opak. 0,25 kg

Posypka strzelająca przy kontakcie z wilgocią daje efekt tzw. „strzelania”, należy pamiętać o tym obsypując produkty o dużej zawartości wody.

25,00 zł/opak.



Promocja

Przy zakupie dowolnego nadzienia FARCITELLA (47962, 47681, 50435, 47960) - 1 opak. mrożonych New York Rolls\* (51927) otrzymasz Gratis!

\* Krótka data.



Nadzienie Farcitella Bianca

Nr art. 47962, opak. 8 kg

Nadzienie pistacjowe Farcitella Pistacchio

Nr art. 47960, opak. 8 kg

Nadzienie czekoladowo-orzechowe Farcitella Gold

Nr art. 47681, opak. 14 kg

Nadzienie czekoladowo-orzechowe Farcitella MP

Nr art. 50435, opak. 14 kg



## Posypka SMARTIES MINI

Nr art. 48657, opak. 0,5 kg

Posypka Smarties Mini, kolorowe mini cukierki świetnie sprawdzą się do dekoracji lodów, deserów i ciast.

36,14 zł/opak.





sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026



polmarkus.com.pl

Nowość

**Gdańskie Młyny**

## MAKA ORKISZOWA TYP 630

Nr art. 54657, opak. 25 kg

Nowość

## MAKA ORKISZOWA PEŁNOZIARNISTA TYP 1850

Nr art. 54658, opak. 25 kg

**EXTRA  
CENY**



## MAKI WŁOSKIE

Nowość

### MAKA PSZENNA PIZZA TIPO 1

Nr art. 54690, opak. 25 kg

Dodatek zarodków pszennych nadaje wypiekowi bogatszy aromat, pełniejszy profil smakowy oraz zwiększa chrupkość gotowej pizzy. Mąka zapewnia bardzo dobre właściwości technologiczne, stabilność ciasta i wysoką jakość wypieku.

Nowość

### MAKA PSZENNA PIZZA TIPO 2

Nr art. 54691, opak. 25 kg

Profesjonalna mąka typu 2 do produkcji pizzy, wzbogacona o zarodki pszenne. Dzięki większej zawartości drobnych cząstek otrębów pochodzących z warstwy aleuronowej ziarna pozwala uzyskać ciasto o intensywnym smaku, wyrazistym charakterze oraz naturalnie ciemniejszej barwie.

**GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI**  
1886  
*Antonio Costato*



Zeskanuj kod i poznaj pełną ofertę mąk włoskich

## Mieszanka do ciasta drożdżowego BRIOCHE

**SUPRIMA**

Nr. art. 53764 opak. 25 kg

Mieszanka do wypieku brioszek to gwarancja puszystego, lekkiego i delikatnie maślanego pieczywa, które zachwyca smakiem i aromatem.



### RECEPTURA

10 kg	Panefit Brioche
0,5 kg	Drożdże
2,5 kg	Woda
2,5 kg	Jajka

### ETAP

Ugniatanie – 1 bieg  
Ugniatanie – 2 bieg  
Temperatura ciasta  
Fermentacja wstępna  
Dzielenie ciasta  
Pieczenie

### PARAMETRY

5 min. (wolny bieg)  
12–15 min. (wolny bieg)  
28°C  
30 min.  
wg uznania  
170°C przez 35 min.



**SUPRIMA**

### MIESZANKA PANEFIT CHIA 50%

Nr art. 53762, opak. 10 kg

Bogata w nasiona chia, słonecznika i pestki dyni mieszanka do pieczywa. Zapewnia chrupiącą strukturę, wyjątkowy aromat i wysoką wartość odżywczą.

### MIESZANKA PANEFIT PROTEINOWY

Nr art. 53763, opak. 25 kg

Mieszanka do wypieku pieczywa z wysoką zawartością białka (27%) to doskonała baza dla piekarzy, którzy chcą zaoferować swoim klientom coś więcej niż tradycyjny chleb. Połączenie białka pszennego, sojowego i łubinowego z dodatkiem wartościowych ziaren i błonnika sprawia, że powstaje pieczywo o wyjątkowych walorach odżywczych i smaku.

Umów się  
na pokaz  
technologiczny

605 059 966



polmarkus.com.pl



# OPAKOWANIA

sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 06/2026 - obowiązuje od 15.06-15.07.2026



## PAPIEROWA FORMA DO WYPIEKU CIAST

biszkoptowo-tłuszczowych

Nr art. 36382, opak. 50 szt.  
Rozmiar: 382 x 242 x 50 mm

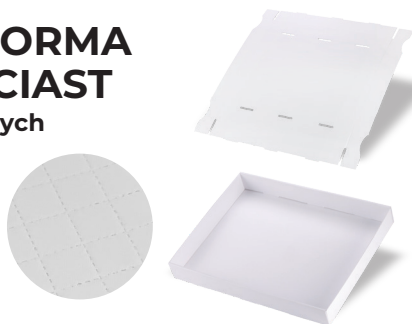
- wygodna w użyciu
- odporna na tłuszcz
- ciasto nieprzywiera

Temperatura do

# 220°C



### EXTRA CENA



99,00 zł/opak.

## PAPILOTKI DO MUFFINEK BRĄZOWE

Nr art. 2764, opak. 200 szt.  
Rozmiar: 80x50 mm

Eleganckie papilotki tulipan z wysokiej jakości papieru silikonowego. Oryginalny kształt podkreśla wygląd muffinów i babeczek, nadając wypiekowi wyjątkowy, profesjonalny charakter.



### EXTRA CENA

21,99 zł/opak.



Kliknij lub zeskanuj kod zobacz Katalog Opakowań



## Owijki papierowe do lodów z twoją grafiką i logo DOPASUJEMY JE DLA CIEBIE!

### W 3 KROKACH

**KROK 1** Wyślij nam wiadomość do jakich wafelków potrzebujesz owijki, rozmiar, ilość, logo na adres: [handel@polmarkus.com.pl](mailto:handel@polmarkus.com.pl)

**KROK 2** Przygotujemy projekt

**KROK 3** Akceptacja - realizacja

Szczegółowe informacje pod nr telefonu:

# +48 32 30 19 100

Owijka papierowa na różki  
**HAVE A NICE DAY**  
Nr art. 48366, śr. 42 mm, h 153 mm  
opak. 2000 szt.

299,00 zł/opak.



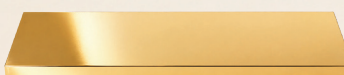
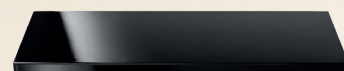
Nowość

## PODKŁADY STYRODUFOWE DŁGIE PROSTOKĄTNE

**Kolor CZARNY**  
Nr art. 54697, 590x250 mm

**Kolor BIAŁY**  
Nr art. 54698, 1000x290 mm  
Nr art. 54699, 800x290 mm  
Nr art. 54700, 590x250 mm

**Kolor ŻŁOTY**  
Nr art. 54714, 800x290 mm  
Nr art. 54713, 590x250 mm



Centrala - Pyskowice

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

**Kraków**  
Skawina 32-050,  
ul. A. Hałacińskiego 2  
tel. +48/12 442 00 00  
[krakow@polmarkus.com.pl](mailto:krakow@polmarkus.com.pl)

**Wrocław**  
Wrocław 52-438,  
ul. Gieldowa 24  
tel. +48/71 71 22 304  
[wroclaw@polmarkus.com.pl](mailto: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](mailto:lodz@polmarkus.com.pl)

**Słupsk**  
Słupsk 76-200,  
ul. Słoneczna 15A  
tel. +48/59 727 95 95  
[slupsk@polmarkus.com.pl](mailto:slupsk@polmarkus.com.pl)

**Warszawa**  
Piatków 05-810,  
ul. Dworcowa 69  
tel. +48/32 30 19 100,  
+48 601 243 273  
[handel@polmarkus.com.pl](mailto:handel@polmarkus.com.pl)

**Bielsko-Biała**  
Międzyrzecze Dolne  
43-392, ul. Rajska 4  
tel. +48/32 30 19 100  
[handel@polmarkus.com.pl](mailto:handel@polmarkus.com.pl)

**Lublin**  
Lublin 20-211,  
ul. Gospodarcza 27  
tel. +48/32 30 19 100  
[handel@polmarkus.com.pl](mailto:handel@polmarkus.com.pl)

**Czechy**  
Frýdek Místek 738 01,  
ul. Sadová 618  
Česká Republika  
tel. +420/55 86 40 594  
[info@polmarkus.cz](mailto:info@polmarkus.cz)

Szukaj nas tutaj:



[polmarkus.com.pl](http://polmarkus.com.pl)

