

LATO PACHNIE OWOCAMI

FLASH NEWS



sklep.polmarkus.com.pl



polmarkus.com.pl

SUPRIMA

Sinfonia del Gusto
FINEZIA SMAKU



Gazetka promocyjna, nr 07/2026 - obowiązuje od 15.07-15.08.2026

Flash News - nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego i jest drukowany w celu informacyjnym. Nie obowiązują dla podhutu. 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.

MROŻONA JAGODA



BEZKOMPROMISOWA
CZYSTOŚĆ FIZYCZNA

JAGODA KANADYJSKA

Nr art. 51555, opak. 10 kg

Idealna do wypieków. Dzięki twardej skórce i niskiej zawartości wody nie pęka i nie barwi ciasta, zapewniając perfekcyjny wygląd muffinów i ciast.

JAGODA KAMCZACKA

Nr art. 43614, opak. 10 kg

Super owoc o wyjątkowym smaku i wysokiej zawartości antocyjanów oraz witaminy C. Po rozmrożeniu pozostaje jędrna i sprężysta, idealna do deserów i przetworów.

JAGODA LEŚNA KLASA A

Nr art. 15057, opak. 10 kg

Ekonomiczny wybór do produkcji na większą skalę. Doskonała do jogurtów, dżemów, nadziei i lodów, z kontrolowaną czystością surowca.



BESTSELLER

Nowość

CIASTO JOGURTOWE Z JAGODAMI I NUTĄ CYTRYNY



Technolog POLMARKUS
Ela Święch
poleca



SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 1000 g Ciasto Jogurtowe SUPRIMA (32220)
- 400 g Jaja
- 400 g Olej
- 50 g Woda
- 30-35 g Skoncentrowany sok cytrynowy Agrolina Ciaculli (31841)
- 400-500 g Mrożona jagoda kanadyjska (51555)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki przeznaczone do przygotowania ciasta wymieszać na średnich obrotach przez ok. 4 min. Masę wyłożyć do formy, następnie równomiernie rozsypać mrożoną borówkę na powierzchni ciasta. Piec w temperaturze 185-190°C przez około 45-60 min. w zależności od gramatury produktu.

Po wystudzeniu ciasto można wykończyć cienką warstwą lukru cytrynowego lub cukrem pudrem.



NOW
TRENDING



Kliknij lub zeskanuj kod
i poznaj pełną ofertę
mrożonych owoców
i warzyw

TRUSKAWKA MROŻONA

BEZPIECZEŃSTWO
FIZYKOCHIMICZNE



Dlaczego warto wybrać truskawki pokrojone?
Oszczędzasz czas i zyskujesz powtarzalną jakość.
Krojenie tuż przed mrożeniem szokowym zatrzymuje soki, zachowując pełnię smaku i aromatu.

TRUSKAWKA KOSTKA 6 × 6 MM

Nr art. 52954, opak. 10 kg

Gotowa do użycia od razu po rozmrożeniu. Sypka, wygodna i wszechstronna – idealna do nadziei, deserów, gofrów i naleśników.

TRUSKAWKA PLASTRY 6-10 MM

Nr art. 50398, opak. 10 kg

Równe, estetyczne plasty o intensywnej barwie. Oszczędzają czas, ułatwiają kalkulację food cost i zapewniają efektowną dekorację każdego wypieku.

TRUSKAWKA KALIBROWANA 15-25 MM

Nr art. 18426, opak. 10 kg

Idealna do dekoracji produktów premium. Jednolity kaliber, lekka i stabilna na galaretkę, pozwala udekorować nawet 50% więcej deserów z 1 kg.

TRUSKAWKA KALIBROWANA 15-45 MM

Nr art. 39546, opak. 10 kg

Najbardziej uniwersalna truskawka do cukiernictwa. Słodka, aromatyczna, intensywnie czerwona i starannie wyselekcjonowana – bez zdeformowanych owoców.

TRUSKAWKA NIEKALIBROWANA

Nr art. 54523, opak. 10 kg

Najlepszy stosunek jakości do ceny. Naturalny smak i aromat sprawiają, że doskonale sprawdza się w musach, smoothie, dżemach oraz produkcji cateringowej.



BESTSELLER

PASTA DO LODÓW O SMAKU AMERYKAŃSKICH ORZECHÓW ARACHIDOWYCH

Nr art. 35437, opak. 5,5 kg


 Technolog POLMARKUS
Mariusz Bazaliński
poleca

RECEPTURA

LODY SNICKERS

SKŁADNIKI:

- 1000 g Baza biała
- 100 g Pasta solony orzech
arachidowy FUGAR (35437)
- 20 g Dekstroza
- 3 g Sól
- Przekładać Variegato
Crunchytella FUGAR (53073)

 FUGAR
DAL 1974

BESTSELLER

PASTA DO LODÓW Z PRAŻONYCH ORZECHÓW LASKOWYCH NOCCIOLA LAURUS

Nr art. 31842, opak. 5,5 kg

- 100% orzech laskowy
- bez barwników
- bez aromatów

Pasta Nocciola Laurus wyróżnia się **wysoką zawartością prażonych orzechów laskowych**, co przekłada się na intensywny, naturalny smak i aromat. Doskonale sprawdza się w produkcji lodów rzemieślniczych, kremów, nadziei, musów oraz wyrobów cukierniczych, gwarantując wysoką jakość i powtarzalne rezultaty.



KUBEK KUKURYDZIANY BEZGLUTENOWY*

 Nr art. 53500, opak. 100 szt.
Wys. 108-114 mm, śr. 46 mm

Profesjonalny kubek kukurydziany przeznaczony do serwowania lodów bezglutenowych. Każdy kubek jest indywidualnie pakowany, co ułatwia zachowanie bezpieczeństwa produktu oraz minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia glutenem podczas przechowywania i użytkowania.

123,42 zł/opak.

* Produkt dostępny na indywidualne zamówienie, min. zamówienie: 1 karton, termin realizacji: około 2 tygodnie.



SEZON SMAKÓW

 Kliknij lub zeskanuj
kod zobacz
Katalog Sezon Smaków


WIÓRKI KOKOSOWE

Kokos niezmiennie pozostaje jednym z najchętniej wybieranych składników w cukiernictwie i lodziarstwie, a dziś coraz częściej pojawia się w nowoczesnych kompozycjach smakowych z mango, yuzu, marakuja czy pistacją. Doskonale sprawdzają się jako składnik ciast, ciastek, monoporcji, pralin, deserów i lodów rzemieślniczych, nadając im charakterystyczny smak, aromat oraz przyjemną strukturę.

WIÓRKI KOKOSOWE MEDIUM

Nr art. 2386, opak. 25 kg

WIÓRKI KOKOSOWE FINE

Nr art. 2383, opak. 25 kg

 EXTRA
CENY

BESTSELLER

SOK CYTRYNOWY 100%

IDEALNY DO LETNICH LEMONIAD

Nr art. 44417, opak. 5L

Naturalny sok cytrynowy z koncentratu o powtarzalnym smaku i aromacie. Doskonale sprawdza się w gastronomii jako składnik marynat, sosów, dressingów, dań rybnych i mięsnych oraz deserów, lodów, wypieków, napojów i koktajli.


 Poręczne wygodne w użyciu opakowanie
PET: 5 litrów

 1 LITR
produkowany
z 40 - 45 cytryn

 BEZ STRAT
surowcowych

 Powtarzalność
PRODUKTU

 BRAK
ZANIECZYSZCZEŃ
(pestek)

 Oszczędność
CZASU




Nowość

KREM O SMAKU CIASTECZKA SUPRIMA DOLCE



Nr art. 54373, opak. 4 kg

Profesjonalny krem o smaku ciasteczka na zimno to stabilna baza cukiernicza zapewniająca jednolitą strukturę, wyrazisty aromat korzennych ciasteczek oraz powtarzalność efektów w produkcji deserów i wypieków.

POSYPKA Lotus Biscoff

Nr art. 54776, opak. 0,75 kg



Nowość

PASTA PISTACJOWA 100% SUPRIMA



Poznaj wyjątkową Pastę pistacjową — czysty skład, intensywny smak i naturalny aromat prawdziwych pistacji.

Nr art. 54789, opak. 3 kg

Pasta powstaje wyłącznie ze 100% prażonych pistacji, bez dodatku chlorofilu, sztucznych barwników i zbędnych ulepszczy. Dzięki temu naturalny, lekko złocisty kolor oraz głęboki, wyrazisty smak prażonych orzechów.



Kliknij lub zeskanuj kod i poznaj pastę pistacjową SUPRIMA



Nowość



MROŻONE CORNETTO KLASYCZNE

Nr art. 54975, 85g, opak. 45 szt.

Oryginalne włoskie Cornetto z delikatnego, warstwowego ciasta drożdżowego zachwyca subtelnym cytrusowym aromatem i autentycznym smakiem dzięki wykorzystaniu 100% włoskiej mąki. To idealny wybór na śniadanie oraz do oferty kawiarni i punktów gastronomicznych.



MROŻONE CORNETTO TYPU BRIOCHE

Nr art. 54977, 95g, opak. 40 szt.

Wyjątkowe Cornetto łączące delikatne, laminowane ciasto drożdżowe z miękkim ciastem typu brioche, dzięki czemu zachwyca lekką, wielowarstwową strukturą i atrakcyjnym wyglądem po wypieku. Idealne jako baza do przygotowania kanapek premium oraz kreatywnych propozycji śniadaniowych i lunchowych.



MROŻONE CORNETTO Z NADZIENIEM Z MORELI

Nr art. 54978, 90g, opak. 55 szt.

Oryginalne włoskie Cornetto z delikatnego, laminowanego ciasta drożdżowego, wypełnione aksamitnym nadzieniem zawierającym aż 50% moreli pochodzących z żywności terenów u podnóża Wezuwiusza. Przygotowane z 100% włoskiej mąki i wykończone cukrem trzcinowym, zachwyca autentycznym smakiem i atrakcyjnym wyglądem po wypieku.



MROŻONE CORNETTO Z KREMEM O SMAKU SYCYLIJSKICH CYTRYN

Nr art. 54979, 90g, opak. 55 szt.

Oryginalne włoskie Cornetto z delikatnego, laminowanego ciasta drożdżowego, wypełnione aksamitnym kremem o naturalnym aromacie, przygotowanym na bazie soku z sycylijskich cytryn. Wykonane z 100% włoskiej mąki i wykończone delikatną posypką cukrową.



Nowość



LAWENDOWE DEKORACJE

Nadaj swoim wyrobom modny lawendowy akcent. Czekoladowe dekoracje Barbara Decor to prosty sposób na efektowne wykończenie deserów, tortów, monoporcji i lodów, które przyciągają uwagę klientów.

KULKI CZEKOLADOWE LAWENDOWE

Nr art. 54905, opak. 49 szt.
śr. 27 mm



WIÓRKI CZEKOLADOWE LAWENDOWE

Nr art. 54906, opak. 2,5 kg

PASTA OWOCOWO-SMAKOWA LAWENDA

Nr art. 41985, opak. 1 kg
Dozowanie: 50 g / 1 kg





POMYŚL
NA BIZNES

Sinfonia del Gusto
FINEZJA SMAKU

XXL WŁOSKA PINSA

Podawaj na ciepło lub na zimno w formie kanapki lub klasycznej pinsy

GŁĘBOKO MROŻONE, W PEŁNI WYPIECZONE BLATY PIECZYWA INSPIROWANE KUCHNIĄ WŁOSKĄ.

- Przeznaczone do bezpośredniego spożycia po rozmrożeniu.
- Idealne również do serwowania na ciepło – (5 min. 210°C) zapewnia chrupiącą skórkę i miękki środek.
- Odpowiednia wysokość do przekrojenia i serwowania w formie kanapki.
- Dodatek zakwasu oraz długi proces fermentacji wpływają na głębię smaku, aromat oraz przedłużoną świeżość pieczywa.
- Gotowe do podgrzania i wykorzystania w autorskich recepturach.

Waga produktu:

650 g

Wymiar produktu:

40x30 cm



Ilość w opak.:
6 szt.

Waga opak.:
~ 3,9 kg

Nr art. 54283
Pinsa rustica XXL



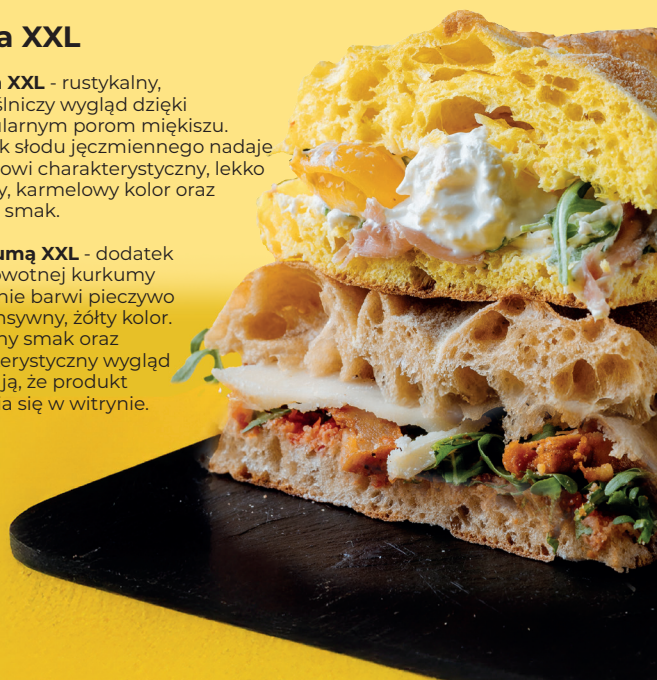
Nr art. 54284
Pinsa z kurkumą XXL



Pinsa XXL

Rustica XXL - rustykalny, rzemieślniczy wygląd dzięki nieregularnym porom miękiszu. Dodatek słodu jęczmiennego nadaje miękiszowi charakterystyczny, lekko brązowy, karmelowy kolor oraz głębszy smak.

Z kurkumą XXL - dodatek prozdrowotnej kurkumy naturalnie barwi pieczywo na intensywny, żółty kolor. Delikatny smak oraz charakterystyczny wygląd sprawiają, że produkt wyróżnia się w witrynie.



SERY WŁOSKIE



Wybierz sery, które podkreślą charakter Twoich dań i wypieków oraz spełnią oczekiwania najbardziej wymagających klientów. Nasze produkty spełniają oczekiwania profesjonalnej gastronomii, gwarantując doskonały smak, jakość i powtarzalność.



SER BURRATA - świeża i kremowa, idealna do dań serwowanych na zimno
Nr art. 54122, opak. 0,125 kg



SER PARMIGIANO REGGIANO TARTY - długo dojrzewający ser włoski
Nr art. 54665, opak. 0,500 kg



SER GORGONZOLA PICCANTE CHNP - intensywna w smaku, doskonała do sosów i dań wytrawnych
Nr art. 54123, opak. 1,500 kg



SER GORGONZOLA PICCANTE CHNP - klasyczny ser dojrzewający, idealny do tarcia i wykończeń
Nr art. 54124, opak. 1,000 kg



SER MOZZARELLA DI BUFALA - autentyczny smak kuchni włoskiej
Nr art. 54127, opak. 0,125 kg



SER MOZZARELLA FIOR DI LATTE - uniwersalny idealny do pizzy i zapiekanek
Nr art. 54126, opak. 0,125 kg

MROŻONY WARKOCZ ŁUGOWANY SUROWY 120g



Nr art. 33765, opak. 50 szt.



Sposób przygotowania:
Rozmrażać przez ok. 20 min., następnie piec, posypać solą i piec w nagrzanym piekarniku konwekcyjnym do 190°C (z funkcją pary) przez około 15 minut.

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

URZĄDZENIA CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Profesjonalna jakość dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



sklep.polmarkus.com.pl

Gazetka promocyjna, nr 07/2026 - obowiązuje od 15.07-15.08.2026



polmarkus.com.pl



SZAFKA MROŹNICZA ICE 100 GREEN BTV

Nr art. 53426

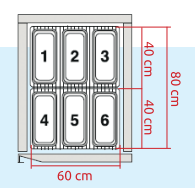
EVERLASTING

Perfekcyjne warunki dla przechowywania lodów rzemieślniczych. To nie tylko szafka mroźnicza – to kompletne narzędzie pracy dla każdego, kto oferuje lody w swojej cukierni, lodziarni lub kawiarni. Dzięki pojemności 740 litrów oraz możliwości umieszczenia aż 54 kuwet 5l. Ice 100 pozwala na pełną organizację smaków i zachowanie idealnej konsystencji produktu.

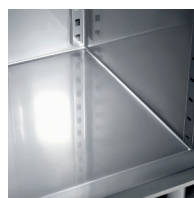
15500,00 zł/netto



Kliknij lub zeskanuj kod
poznaj specyfikację
techniczną
ICE 100 GREEN BTV



Dzielone półki



Panel sterowania

GAS R290
PROPAN



CHŁODZIARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA PROFESSIONAL TRAY 15

Nr art. 53699

EVERLASTING

Chłodziarko-zamrażarka szokowa PROFESSIONAL TRAY 15 to profesjonalne urządzenie dla gastronomii, cukierni, zakładów produkcyjnych i cateringu, stworzone do szybkiego szokowego chłodzenia i mrożenia produktów w pełni bezpieczny i wydajny sposób. Umożliwia błyskawiczne obniżenie temperatury potraw z +90°C do +3°C lub zamrożenie do -18°C, zachowując świeżość, strukturę i wartości odżywcze.

29900,00 zł/netto



Kliknij lub zeskanuj kod
poznaj specyfikację techniczną
PROFESSIONAL TRAY 15



CHŁODZIARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA PROFESSIONAL TRAY 05

Nr art. 53694

EVERLASTING

Chłodziarko-zamrażarka szokowa PROFESSIONAL TRAY 05 Compact to kompaktowe, profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii, cukierniach, cateringu i zakładach produkcyjnych. Dzięki nowoczesnej technologii szokowego chłodzenia i mrożenia pozwala w krótkim czasie obniżyć temperaturę potraw z +90°C do +3°C lub zamrozić je do -18°C, zachowując świeżość, smak, kolor i wartości odżywcze produktów.

15500,00 zł/netto



Kliknij lub zeskanuj kod
poznaj specyfikację techniczną
PROFESSIONAL TRAY 05





Technolog POLMARKUS
Mariusz Bazaliński
poleca

KREMOWY SERNIK UBE

SKŁADNIKI:

MASA CIASTECZKOWA

220 g Herbatniki maślane
100 g Masło 82% DEBIC (45449)

MASA SEROWA

1000 g Ser twarogowy sernikowy 14% WRZOSEK (44255)
220 g Cukier kryształ POLMARKUS (382)
250 g Mascarpone SUPRIMA (50614)
250 ml Śmietanka 30% (39355)
40 g **Proszek UBE** POLMARKUS (54997)
5 g Ekstrakt waniliowy
15 g Skrobia kukurydziana POLMARKUS (6718)
5 szt. jaja (rozmiar L)
Szczypta soli

POLEWA UBE

150 g Białej czekolady BARRY CALLEBAUT (38886)
100 ml Śmietanka 30% (39355)
10 g **Proszek UBE** POLMARKUS (54997)

NOW
TRENDING



30.07 **DZIEŃ
SERNIKA**

PROSZEK UBE 100%

Ube, czyli fioletowy pochrzyn pochodzący z Filipin, to jeden z najciekawszych trendów we współczesnym cukiernictwie i lodziarstwie. Zachwyca naturalnym, intensywnym kolorem oraz delikatnym, lekko waniliowo-orzechowym smakiem. Coraz częściej znajduje zastosowanie w produkcji lodów rzemieślniczych, monoporcji, kremów, wypieków i deserów.

Nr art. 54997, opak. 500 g - dostępność sierpień 2026

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotowanie UBE: Proszek UBE (40 g) połączyć z 80 ml gorącej śmietanki, dokładnie wymieszać i pozostawić na około 15 minut do pełnego uwodnienia.

Spód: Herbatniki rozdrobnić do uzyskania drobnej frakcji i połączyć z roztopionym masłem. Masę równomiernie rozprowadzić na dnie rantu cukierniczego o średnicy Ø 24 cm wyłożonego papierem do pieczenia. Schłodzić do związania.

Masa serowa: Ser twarogowy, mascarpone oraz cukier mieszać do uzyskania jednolitej, gładkiej konsystencji. Następnie stopniowo dodawać jajka, mieszając na niskich obrotach. Dodać pozostałą śmietankę (170 ml), ekstrakt waniliowy, sól, skrobię oraz przygotowaną masę UBE. Mieszać wyłącznie do połączenia składników, nie napowietrzając masy. Gotową masę zdeponować na przygotowanym spodzie.

Pieczenie: Wypiekać w piecu w temperaturze 150°C (grzanie góra-dół) przez 75–85 minut. Po zakończeniu wypieku pozostawić sernik w uchylonym piecu przez około 30 minut. Następnie schłodzić do temperatury otoczenia i sezonować w chłodni przez minimum 8 godzin.

Polewa UBE: Śmietankę (100 ml) podgrzać do temperatury około 80°C, następnie dodać posiekaną białą czekoladę i mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Dodać 10 g proszku UBE i zblendować do uzyskania gładkiej, jednolitej emulsji.

Polewę schłodzić do około 30°C, a następnie równomiernie nanieść na dobrze schłodzony sernik.





MAKA SUPER SHOT 10

– więcej wydajności, lepsza jakość, prostsza produkcja

Super Shot 10 to innowacyjna mąka pszenna, która zwiększa absorpcję wody nawet o 20%, poprawia stabilność ciasta oraz wydajność wypieku. **Zapewnia większą objętość pieczywa, chrupiącą skórkę oraz świeżość i miękkość do 5 dni** – bez dodatkowych środków hydrofobowych. Idealna do pieczywa wysokohydratacyjnego, pełnoziarnistego i długiej fermentacji.

Dodatek 10% mąki Super Shot 10 do standardowej mąki zwiększa absorpcję wody o 10–20% w stosunku do ilości przewidzianej w recepturze.

 **Gdańskie Młyny**

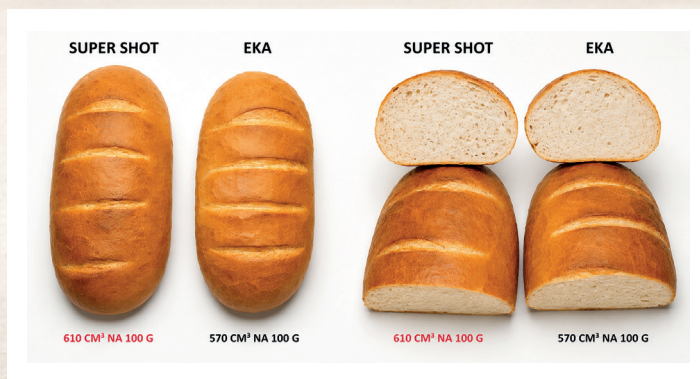
Nowość

**MAKA PSZENNA
SUPER SHOT 10**

Nr art. 54656, opak. 10 kg

Najważniejsze korzyści:

- Wysoka siła mąki (W) – zdolność do długiej fermentacji i stabilnego wyrastania ciasta.
- Elastyczność i rozciągliwość ciasta – łatwe formowanie pizzy i wyrobów drożdżowych.
- Stabilność fermentacji – kontrolowany rozwój ciasta przy dłuższym dojrzewaniu.
- Powtarzalność wypieków – jednolite rezultaty w każdej partii produkcyjnej.
- Wysoka absorpcja wody – możliwość uzyskania odpowiedniej hydracji ciasta.
- Idealna do profesjonalnej produkcji piekarniczej i gastronomii



MROŻONY New York Rolls 68 g

Nr art. 51927, opak. 24 szt.

Jeden z najmodniejszych wypieków, który przyciąga uwagę klientów. Charakterystyczny krążek z ciasta francuskiego doskonale sprawdzi się zarówno w słodkich, jak i wytrawnych kompozycjach. Świetnie sprawdzi się jako deser, przekąska, a po przekrojeniu również jako oryginalna kanapka. Wyjątkowy maślany aromat, miękki, delikatny miękisz oraz lekko chrupiące, listkujące się warstwy tworzą produkt, obok którego trudno przejść obojętnie.



PROMOCJA*

*Przy zakupie dowolnego kremu marki SUPRIMA DOLCE - 1 opak. mrożonych New York Rolls otrzymasz Gratis!



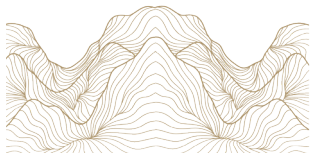


Kliknij lub zeskanuj kod
poznaj ofertę kremów
SUPRIMA DOLCE



FOLIE RANTOWE

Folie rantowe z nadrukiem do ciast, monoporcji i bankietówek stanowią nieodzowny element wyposażenia profesjonalnych cukierni. Wysokiej jakości nadruk nie tylko podkreśla estetykę wyrobów, ale także umożliwia ich personalizację i wyróżnienie. Folia doskonale sprawdza się podczas przygotowywania, prezentacji oraz sprzedaży różnorodnych wypieków. Produkt zabezpieczony folią rantową nie obsycha.



FALA

Nr art. 51931,
szer. 60mm, dł. 300 m

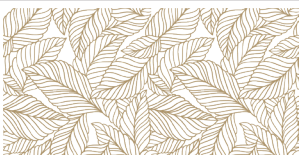
53,80 zł/opak.



GAŁĄZKI

Nr art. 51932,
szer. 60mm, dł. 300 m

53,80 zł/opak.



LISTKI

Nr art. 51930,
szer. 60mm, dł. 300 m

53,80 zł/opak.



KARO

Nr art. 30216,
szer. 60mm, dł. 300 m

50,50 zł/opak.

Nowość



WORKI JEDNORAZOWE CUKIERNICZE 43 CM

Nr art. 54792, opak. 100 szt. **38,00 zł/opak.**

WORKI JEDNORAZOWE CUKIERNICZE 55 CM

Nr art. 54792, opak. 100 szt. **54,00 zł/opak.**

PAPIER DO PIECZENIA NA ROLCE

NIEZAWODNY W PIEKARNI, CUKIERNI I GASTRONOMII

Nr art. 29509
szer. 380 mm, dł. 50 m



Wykonany z wysokiej jakości czystej masy celulozowej i pokryty silikonem z obu stron. Zapewnia doskonałe właściwości nieprzywierające, wysoką odporność na tłuszcz oraz stabilność termiczną, gwarantując komfort i bezpieczeństwo podczas wypieku.

Parametry techniczne:

- gramatura: 40 g/m²
- temperatura stosowania: do 220°C
- papier silikonowany z obu stron
- wykonany z czystej masy celulozowej



RABAT 10%*

* Przy zakupie min. 20 szt. papieru otrzymasz rabat 10%



Katalog Celebracje



Katalog Sezon Smaków



Katalog HoReCa



Katalog Produktów Mrożonych



Katalog Opakowań



Katalog Barwników

