

HOT SUMMER PROMO



**Descoperă ofertele
de neratat!**

 **MARATHON**
DISTRIBUTION GROUP

Since 1991



CONȚINUT

- **Cartofi congelați**
- **Carne**
- **Semipreparate**
- **Pește și specialități din pește**
- **Legume congelate**
- **Conserve din legume**
- **Panificație congelată**
- **Patiserie congelată**
- **Deserturi congelate**
- **Produse lactate și derivate**
- **Ouă**
- **Mezeluri**
- **Conserve din fructe**
- **Umpluturi și toppinguri**
- **Sosuri și dressinguri**
- **Derivate din roșii**
- **Bază de mâncare**
- **Fulgi de cartofi**
- **Uleiuri**



**ADUCEM BUCURIE LA MESELE
DIN ÎNTREAGA LUME.**

2024



Descoperă cum cartofii
delicioși ne aduc împreună!

www.avikofoodservice.ro



CARTOFI PRĂJIȚI SUPER CRUNCH 9.5 MM

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în friteuză: max. 175°C,
timp de 3 minute pentru o porție
de 500g.



CARTOFI PRĂJIȚI COUNTRY HOUSE 10 MM

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 5 bucăți

Preparare în friteuză: max. 175°C,
timp de 3 minute pentru o porție
de 500g.



CARTOFI PRĂJIȚI YELLOW 11 MM

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 5 bucăți

Preparare în friteuză: max. 175°C,
timp de 3-3,30 minute pentru o
porție de 500g.



CARTOFI PRĂJIȚI STEAKHOUSE 10/20 MM

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 5 bucăți

Preparare în friteuză: max. 175°C,
timp de 3-3,30 minute pentru o
porție de 500g.

ADAUGĂ AVIKO ÎN MENIUL TĂU!



CARTOFI SPICY JACKET WEDGES



Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

**Preparare în friteuză: max. 175°C,
timp de 3 minute pentru o porție de
500g. Cuptor: la temperatura de
220°C, timp de 15-20 minute. Tigaie:
prăjiți 10-15 minute.**

CARTOFI JACKET WEDGES



Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

**Preparare în friteuză: max. 175°C,
timp de 3 minute pentru o porție de
500g. Cuptor: la temperatura de
220°C, timp de 15-20 minute. Tigaie:
prăjiți 10-15 minute.**



CARTOFI COATED GRIP N' DIP

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 5 bucăți

Preparare în friteuză: max. 175°C, timp de 3-3:30 minute pentru o porție de 500g; Cuptor: timp de 20-25 minute la 220°C, pentru o porție de 600g.

GUȘTARE CU UMLUTURĂ DE BRÂNZĂ ȘI ARDEI JALAPENO

Gramaj: 1 kg

Baxare: 5 bucăți

Preparare în friteuză: max. 175°C, timp de 5:30-6 minute pentru o porție de 250g. Cuptor: 220°C, 12-14 minute. Cuptor cu aer circulant: 200°C, 10-12 minute.



RONDELE DE CEAPĂ ÎNVELITE ÎN PESMET CROCANȚ

Gramaj: 1 kg

Baxare: 5 bucăți

Preparare în friteuză: 1:30-2 minute la 175°C; În cuptor: 15 minute la 200°C; Cuptor combi steamer: 15 minute la 220°C.



NEW

GUȘTARE FALAFEL

Gramaj: 1 kg

Baxare: 3 bucăți

Preparare în friteuză: 175°C, 3 minute; Cuptor cu bandă: 267°C, 7 minute; Cuptor cu aburi pe convecție: 200°C, 6 minute.



CARTOFI GRATINAȚI CU SMÂNTÂNĂ ȘI BRÂNZĂ EMENTALER

Gramaj: 1.5 kg

Baxare: 6 bucăți

Preparare în cuptor 20-25 minute la 220°C; cuptor cu aer circulant: 200°C, 15-18 minute la 180°C, 50% abur, 20 minute; Airfryer: 18-20 minute la 180°C.

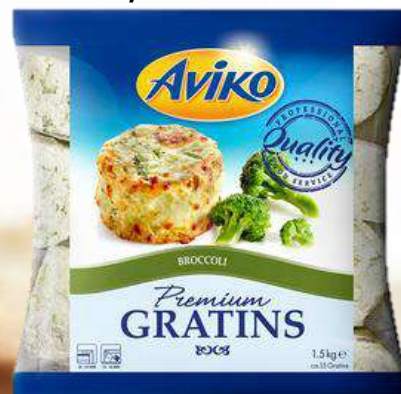


CARTOFI GRATINAȚI CU SMÂNTÂNĂ ȘI BROCCOLI

Gramaj: 1.5 kg

Baxare: 6 bucăți

Preparare în cuptor 20-25 minute la 220°C; cuptor cu aer circulant: 200°C, 15-18 minute la 180°C, 50% abur, 20 minute; Airfryer: 18-20 minute la 180°C.





CHURROS XXL

Gramaj: 1.5 kg

Baxare: 3 bucăți

Preparare în friteuză: 175°C, 2:45 minute.



**CARTOFI
 WAVY BLENDS
 CU BRÂNZĂ ȘI
 CEAPĂ**



**CARTOFI
 WAVY BLENDS
 CU PAPRIKA**



**CARTOFI
 WAVY BLENDS
 CU USTUROI ȘI
 IERBURI**

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

**Preparare în friteuză 175°C, 3-3:30 minute; Cuptor cu bandă: 250°C, 4:30 minute;
 Cuptor cu aburi pe convecție: 200°C, 12-15 minute.**



CARTOFI
CONGELAȚI



CARTOFI TWISTERS CONDIMENTAȚI

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

**Preparare în friteuză: aprox. 2:30 minute
la 175°C; Cuptor: 15-20 minute la 200 °C.**

CARTOFI DIPPERS

Gramaj: 2,5 kg

Baxare: 4 bucăți

**Preparare în friteuză: aprox. 3:00
minute la 175°C; Cuptor: aprox. 10-14
minute la 200°C.**



CARTOFI JUST FRIES 9 MM

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

**Preparare în friteuză: aprox. 3:15
minute la 175°C.**



NEW

CHIPS ÎN COAJĂ

Gramaj: 2 kg

Baxare: 5 bucăți

**Preparare în friteuză: aprox. 3:15
minute la 175°C.**



NEW

CARTOFI CONNOISSEUR RUSTIC

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în friteuză: 2:45 minute la 175°C; în cuptor: aprox 15 minute la 200°C.



NEW

CARTOFI STEALTH 9X18 MM ÎN COAJĂ

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în friteuză: 3:45 minute la 175°C; în cuptor: aprox 15-20 minute la 200°C.



NEW

CARTOFI CRISSCUTS ÎN COAJĂ

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în friteuză: 2:45 minute la 175°C; în cuptor: aprox 15-20 minute la 200°C.



CARNE CONGELATĂ



CEAFĂ DE PORC



PULPĂ DE PORC



COTLET DE PORC



MUȘCHIULEȚ DE PORC



SPATĂ DE PORC



**PURCELUȘ DE LAPTE,
calibru 10-13 kg / 13-15 kg**

CARNE DE PORC

CARNE DE PASĂRE



- PIEPT DE PUI DEZOSAT
- PIEPT DE PUI DEZOSAT IQF
- PIEPT DE PUI SEMI SĂRAT

**PULPE DE PUI DEZOSATE
CU PIELE**



**PULPE DE PUI DEZOSATE
FĂRĂ PIELE**



**PIEPT DE CURCAN
DEZOSAT**





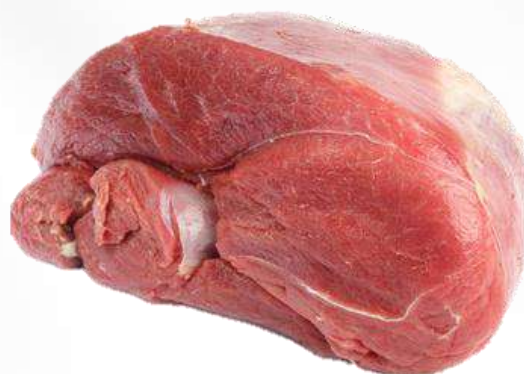
ANTRICOT DE VITĂ

VRĂBIOARĂ DE VITĂ



BURTĂ DE VITĂ

PULPĂ DE VITĂ



CARNE DE VITĂ

Avantajele semipreparatelor în restaurante:

- Timp de gătire rapid;
- Continuitatea rețetelor;
- Constanță în calitate;
- Soluție pentru lipsa personalului calificat.

SEMIPREPARATE



Smithfield România

SCĂRICĂ DE PORC MARINATĂ, CONGELATĂ

Gramaj: 700-800 g

Baxare: 7 bucăți / 5.5 kg

Preparare pe grătarul încins 7-8 minute.



COASTE PORC GĂTITE

Gramaj: vid 550 g

Baxare: 10 bucăți / 5.5 kg

Preparare pe grătarul încins 7-8 minute sau în cuptor 25 minute.



NEW

SCĂRICĂ DE PORC CU MIERE SOUS VIDE

Gramaj: 1.8 kg

Baxare: 18 kg

Preparare în cuptor 12-15 minute la 200 °C.



NEW

SCĂRICĂ DE PORC SOUS VIDE

Gramaj: 1.5 kg

Baxare: 15 kg

Preparare în cuptor 12-15 minute la 200 °C.

COASTE DE VITĂ SOUS VIDE

Gramaj: 2 kg

Baxare: 12 kg

Preparare în cuptor la 110-130 °C
timp de 20-25 minute.

NEW



RASOL DE MIEL SOUS VIDE

Gramaj: 500 g

Baxare: 20 kg

Preparare în cuptor la 80 °C timp
de 15 minute.

NEW



SEMI-PRÉPARÉ

RULADĂ DE PORC CU SPANAC, BACON ȘI LEURDĂ SOUS VIDE

Gramaj: 2.1 kg

Baxare: 21 kg

Preparare în cuptor la 80 °C timp
de 15 minute.

NEW



PULPE DE RAȚĂ SOUS VIDE

Gramaj: 1.9 - 2.1 kg

Baxare: 15.2 kg

Preparare în cuptor cu convecție:
la 190°C timp de 15-20 minute /
Cuptor cu aer cald: 210 °C timp de
20-30 minute, până devin aurii.

NEW





MINI CIOLAN (ARIPIOARĂ) DE PORC, MARINAT ȘI GĂTIT

Gramaj: vid 500 g

Baxare: 8 bucăți

Preparare în cuptor la 180° C timp de 20 de minute. Grătar: timp de aprox. 25 de minute.

SEMI-REPARATE

CIOLAN DE PORC PRECOPT

Gramaj: vid 600 g

Baxare: 12 bucăți

Preparați la cuptor (200°C) pentru 30-40 de minute (în funcție de mărime) folosind funcția "Grill" până se rumenește ușor coaja.



CIOLAN DE PORC GLAZURAT PRECOPT

Gramaj: vid 600 g

Baxare: 12 bucăți

Preparați la cuptor (200°C) pentru 30-40 de minute (în funcție de mărime) folosind funcția "Grill" până se rumenește ușor coaja. Se unge din când în când coaja cu puțină apă cu sare (160 ml apă și 40 g sare de gătit) și se verifică cu o furculiță.



PULLED PORK

Gramaj: vid 500 g

Baxare: 8 bucăți

Încălziți produsul pentru 30 de minute la grill sau la cuptor.



BURGER DE VITĂ, CRUD

Gramaj: 105 g +/-10g

Baxare: 10 kg

Preparare pe plita încinsă la 200 °C
timp de aprox. 3 - 4 minute.



BURGER DE VITĂ QUICK & EASY

Gramaj: 40 g

Baxare: ~3.5 kg

Cuptor cu aer circulant: 210 °C
aprox. 6 minute

Microunde: 900 W aprox. 01:50
minute



BURGER DE VITĂ ANGUS, NECONDIMENTAT

Gramaj: 198 g

Baxare: 5 kg

Grill: foc mediu spre mare aprox. 18 minute
până la o temperatură centrală de minim 69°C.



PATTIES DE PUI

Gramaj: 60 g

Baxare: 12 x 1.02 kg

Preparare în friteuză: 175°C
timp de aprox. 3:30 minute.





GUJOANE DIN PIEPT DE PUI CORNFLAKES 45g

Gramaj: 1 kg

Baxare: 8 bucăți

Preparare: Cuptor: cca. 22 minute
la 200 °C; Friteuză: cca. 5 - 7 minute
la 160 °C; Tigaie: cca. 6 - 8 minute la
temperatură medie; Cuptor cu aer
circulant: cca. 22 minute la 200 °C.



MINI FILE DIN PIEPT DE PUI PESMETAT

Gramaj: 1 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: cuptor: 200°C timp de
12-15 de minute. Friteuză: 175°C
timp de 3-4 minute. Cuptor cu
microunde: 3-4 minute la 1200W.



GUJOANE DIN PIEPT DE PUI PANE



ARIPI DE PUI CRISPY NEPICANTE



ARIPI DE PUI CRISPY PICANTE



Gramaj: 1 kg

Baxare: 10 bucăți

Preparare în cuptor: 20 - 25 minute la 200 °C.

ARIPIOARE DE PUI CRISPY, IQF

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 10 minute; Friteuză: 180°C timp de 3-5 minute / Tigaie: 5 minute, la temperatură medie.



CRISPY STRIPS - FILE DE PUI CROCANȚ IQF

Gramaj: 1 kg

Baxare: 10 kg

Preparare: în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 10 minute; Friteuză: 180°C timp de 4-6 minute / Tigaie: 5 minute, la temperatură medie.



ȘNIȚEL DE PUI IQF

Gramaj: 155 g

Baxare: 2 x 3 kg

Preparare: în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 10 minute; Friteuză: 180°C timp de 4-5 minute
Tigaie: 5 minute, la temperatură medie.



DEGEȚELE DIN PIEPT DE PUI CROCANȚE, IQF

Gramaj: 1 kg

Baxare: 10 kg

Preparare: în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 10 minute; Friteuză: 180°C timp de 4-6 minute
Tigaie: 5 minute, la temperatură medie.



NUGGETS DE PUI ÎN PANE TEMPURA, IQF

Gramaj: 1 kg

Baxare: 10 kg

Preparare: în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 5-7 minute / Friteuză: 180°C timp de 2-3 minute
Tigaie: 3-4 minute, la temperatură medie.



MICI PORC, IQF

Gramaj: 50 g

Baxare: 6 x 1 kg

Preparare pe grătarul încins 2-3 minute pe fiecare parte.



COASTE DE PORC BBQ, IQF

Gramaj: vrac 4 kg

Baxare: 4 kg

Preparare pe grătarul încins 7-8 minute sau în cuptor 25 minute.



CAȘCAVAL PANE, IQF

Gramaj: 75 g

Baxare: 10 x 1 kg

Preparare în tigaie/friteuză: 160 °C timp de 4-5 minute (se întoarce ocazional).

NEW

CAȘCAVAL PANE, IQF

Gramaj: 125 g

Baxare: 3.5 kg

Preparare în friteuză la 180°C până devine auriu / Cuptor: la 200°C 30-35 minute.



SEMIPREPARATE VEGAN



SENSATIONAL BURGER VEGAN

Gramaj: 2 kg

Baxare: 3 bucăți

Preparare:

Tigaie: 7-8 minute, întorcându-le din când în când;

Cuptor: 200°C timp de 11 minute.

Întoarceți la jumătate;

Grătar: 12 minute, întorcându-le la fiecare 4 minute.

NUGGETS VEGAN

Gramaj: 2 kg

Baxare: 3 bucăți

Preparare:

Tigaie: 7-9 minute, întorcându-le din când în când;

Cuptor: 180°C timp de 7-9 minute.

Întoarceți la jumătate;

PEȘTE ȘI SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE



FILE DE ȘALĂU, CONGELAT

Calibre: 300-500 și 500-1000



FILE DE SOMON TRIM C, CONGELAT



FILE DE SOMON AFUMAT, FELIAT, CONGELAT



PĂSTRĂV EVISCERAT, CONGELAT

Calibre: 200-250, 250-300, 300-350



ȘPROT CONGELAT 10 KG



ȘPROT PANE CONGELAT 10 KG



LEGUME CONGELATE

Beneficiile utilizării legumelor congelate în afacerea ta:

- **Păstrarea nutrienților – congelate în momentul recoltării;**
- **Disponibilitatea constantă pe parcursul anului;**
- **Creșterea productivității – sunt gata de utilizat, nu necesită timp suplimentar pentru pregătire;**
- **Siguranța alimentară - mai puțin susceptibile la contaminare;**
- **Flexibilitatea în stocare – ocupă mai puțin spațiu decât legumele proaspete, nu se pot degrada dacă sunt păstrate în condiții optime, nu există pierderi în cantitate;**
- **Controlul mai bun al porțiilor și reducerea risipei alimentare.**



MAZĂRE

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în tigaie 7 minute; Cuptor cu aer circulant: 7 minute la 160°C.



MAZĂRE

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 6 bucăți

Preparare în tigaie 7 minute; Cuptor cu aer circulant: 7 minute la 160°C.



PANE TEMPURA

Gramaj: 1 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în cuptor: 10-12 minute la 220°C /Friteuză: 1:30-2 minute la 180°C.



ZUCCHINI LA GRĂȚAR

Gramaj: 1 kg

Baxare: 7 bucăți

Preparare în cuptor cu convecție: 15 minute 180°C pentru 1 kg într-un gastronom neacoperit/ Tigaie: 10 minute pentru 500g de produs congelat.



BROCCOLI

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

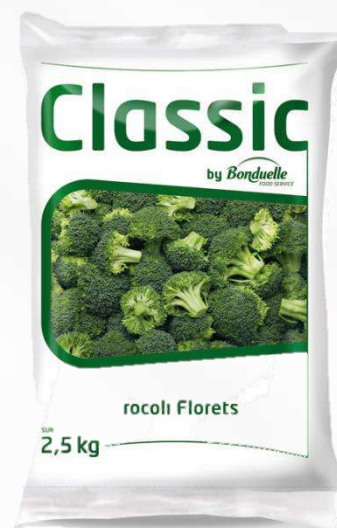
Preparare în cuptor cu abur: 100°C, gătiți 8 minute pentru 2,5 kg de produs congelat într-un gastrornorm perforat. Cuptor cu aer circulant: 120°C, gătiți 45 de minute pentru 2,5 kg de produs congelat într-un gastrornorm complet neacoperit în apa clocotită (3l)

BROCCOLI

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în cuptor cu abur: 100°C, gătiți 8 minute pentru 2,5 kg de produs congelat într-un gastrornorm perforat. Cuptor cu aer circulant: 120°C, gătiți 45 de minute pentru 2,5 kg de produs congelat într-un gastrornorm complet neacoperit în apa clocotită (3l)



CONOPIDĂ

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare în cuptor cu abur fără presiune: 16 minute la 95°C în gastrornorm perforat, fără dezghețare prealabilă.

AMESTEC DE ARDEI

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Gătiți aprox. 20 min



FASOLE VERDE

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Gătiți aprox. 8-10 minute în apă clocotită.



AMESTEC DE LEGUME PENTRU SUPĂ

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Puneți conținutul în apa clocotită, adăugați un cub bază de mâncare, piper, ienibahar, foi de dafin. Gătiți aprox. 12 minute. Condimentăm supa cu sare și, optional, smântână.



AMESTEC BROCCOLI

Gramaj: 2 kg

Baxare: 10 kg

Preparare: Se fierbe în apă clocotită până capătă o textură moale, se strecoară.



AMESTEC DE LEGUME MEXICAN

Gramaj: vrac 10 kg

Baxare: 10 kg

Preparare: Se fierbe în apă clocotită 8-10 minute, se strecoară.



AMESTEC MEXICAN

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Se pun legumele congelate într-o oală cu apă clocotită. Scurgeți și asezonați după gust.



CARTOFI PARIZIENI 25/30 mm

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Se fierb timp de 10-12 minute; / Cuptor cu microunde: 200gr - +/-6min - 750W; / Friteuză: 6-8 minute la 100°C; / Tigaie: 12-15 minute. / Cuptor cu aer circulant: 10-15 minute la 100°C.

LEGUME CONGELATE



AMESTEC SUPĂ DE LEGUME

Gramaj: vrac 10 kg

Baxare: 10 kg

Preparare: se pun legumele congelate într-o oală cu apă clocotită, se aduce la fierbere și se asezonează după gust.



FASOLE GALBENĂ TĂIATĂ 40 mm

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Se pun legumele congelate într-o oală cu apă clocotită. / Cuptor cu microunde: încălziți cantitatea dorită de produs într-un bol sigilat.



SPANAC TOCAT PORȚIONAT

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Încingeți 1 - 2 linguri de ulei în tigaie, adăugați cantitatea dorită de produs congelat și încălziți la foc mediu. Se amestecă în mod regulat. Cuptor cu microunde: încălziți cantitatea dorită de produs congelat într-un bol sigilat pentru cuptorul cu microunde. Se amestecă la jumătate.



LEGUME CONGELATE

SPANAC FRUNZE PORȚII

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Adăugați în oală cantitatea dorită de produs împreună cu o lingură de apă și încălziți la foc mediu. Se amestecă în mod regulat. Cuptor cu microunde: încălziți cantitatea dorită de produs într-un bol sigilat pentru cuptorul cu microunde. Se amestecă la jumătate.



VINETE COAPTE ÎNTREGI

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Decongelați și scurgeți vinetele. Puneți-le într-un castron și adăugați ulei sau maioneză, amestecând cu o lingură din lemn până obțineți o pastă omogenă.



CONSERVE DIN LEGUME





SALATĂ SFECLĂ ROȘIE CUBURI

Gramaj: 4250ml / 4200 g

Greutate scursă: 2400 g

Baxare: 2 bucăți



SALATĂ SFECLĂ ROȘIE RONDELE

Gramaj: 4250ml / 4200 g

Greutate scursă: 2300 g

Baxare: 2 bucăți



ARDEI CĂPIA ÎN OȚET

Gramaj: 4250ml / 4100 g

Greutate scursă: 2500 g

Baxare: 6 bucăți



CIUPERCI TĂIATE FELII

Gramaj: 4250ml / 4000g

Greutate scursă: 2300 g

Baxare: 6 bucăți



CASTRAVEȚI RONDELE

Gramaj: 4250ml / 4150 g

Greutate scursă: 2100 g

Baxare: 1 bucată



MURĂTURI ASORTATE

Gramaj: 1800ml / 1600 g

Greutate scursă: 920 g

Baxare: 6 bucăți



CASTRAVEȚI MURAȚI FELII

Gramaj: 2500 g

Greutate scursă: 1700 g

Baxare: 1 bucată



ARDEI IUTE JALAPENO FELII

Gramaj: 2270 g

Greutate scursă: 1700 g

Baxare: 6 bucăți



PORUMB BOABE DULCE

Gramaj: 1870 g

Greutate scursă: 1770 g

Baxare: 3 bucați

PORUMB CONSERVĂ SOUS VIDE

Gramaj: 850ml / 800 g

Greutate scursă: 570g

Baxare: 12 bucați



SFECLĂ ROȘIE CUBURI, CONDIMENTATĂ

Gramaj: 4250ml / 4000 g

Greutate scursă: 2650 g

Baxare : 3 bucați

FASOLE ROȘIE BOABE

Gramaj: 2500 g

Greutate scursă: 1560 g

Baxare: 1 bucată



PANIFICATIE CONGELATĂ



CHIFLĂ HAMBURGER 4"

Gramaj: 50 g

Baxare: 48 bucăți

Preparare: A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.

CHIFLĂ SUSAN 4"

Gramaj: 50 g

Baxare: 48 bucăți

Preparare: A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.



CHIFLĂ HAMBURGER CU SUSAN 5"

Gramaj: 84 g

Baxare: 30 bucăți

Preparare: A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.

CHIFLĂ GLAZURATĂ CU SEMINȚE DE SUSAN

Gramaj: 100 g

Baxare: 15 bucăți

Preparare: A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.



CHIFLĂ HAMBURGER BRIOCHE 4.5"

Gramaj: 90 g

Baxare: 30 bucăți

Preparare: A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.



CHIFLĂ BRIOCHE 4"

Gramaj: 55 g

Baxare: 48 bucăți



**CHIFLĂ HAMBURGER
GLAZURATĂ CU SEMINȚE
DE DOVLEAC ȘI IN**

Gramaj: 81 g

Baxare: 30 bucăți

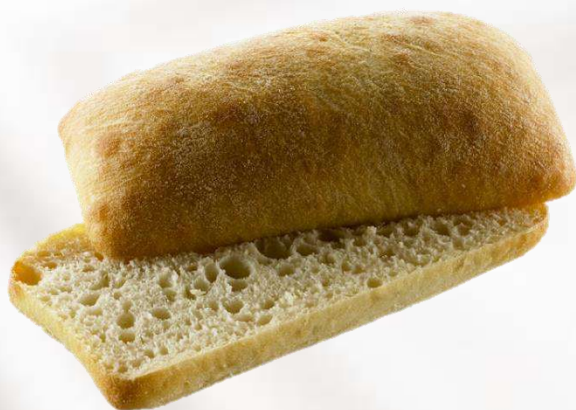


**CHIFLĂ
HAMBURGER
BRIOCHE**

Gramaj: 70 g

Baxare: 30 bucăți

Preparare: A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.



CIABATTA ALBĂ

Gramaj: 108 g

Baxare: 40 bucăți

Preparare : A se coace în stare congelată timp de 11 minute la 190°C.
A se consuma în 24h după coacere.



BAGHETĂ FRENCH HOT DOG GOLDEN

Gramaj: 60 g

Baxare: 40 bucăți

Preparare: A se decongela în ambalajul primar închis, la temperatură ambientală. A se toasta pe Grill la temperatura de 230°C timp de 30 de secunde.

PANIFICAȚIE CONGELATĂ



CHIFLĂ CU CEREALE INTEGRALE 5 ''

Gramaj: 100 g

Baxare: 24 bucăți

A se decongela la temperatură ambientală timp de 3-4 ore; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator. A nu se recongela produsul după decongelare.



ROUSTIC BOULES

Gramaj: 55 g

Baxare: 135 bucăți

Preparare în cuptor cu aer circulant: 2-4 minute la 200 °C.

Délic France
— HERITAGE —

BAGHETĂ RUSTICĂ 51 cm

Gramaj: 285 g

Baxare: 40 bucăți

Preparare în cuptor cu aer circulant:
10-12 minute la 210 °C.

Délic France
— HERITAGE —



CHIFLĂ ALBĂ 9 cm

Gramaj: 35 g

Baxare: 150 bucăți

Preparare: Coaceți pentru aprox. 10 minute și rotiți tăvile pe jumătate pentru a obține o coacere uniformă. Ajustați timpul și temperatura conform cuptorului utilizat.



CHIFLĂ KAISER ALBĂ

Gramaj: 63 g

Baxare: 180 bucăți

Preparare: Produsul se lasă la dezghețat pentru 10-15 minute la temperatura camerei. Se coace timp de 10-15 minute într-un cuptor preîncălzit la 200-210 °C cu abur.





MINI CHIFLĂ CU SUSAN 2.5"

Gramaj: 22 g

Baxare: 180 bucăți



Preparare : A se decongela la temperatură ambientală; a se consuma în 48 de ore după scoaterea din congelator.



PREZEL COVRIG SĂRAT PRECOPT

Gramaj: 100 g

Baxare: 60 bucăți

Preparare în cuptor preîncălzit: 200°C, se încălzește timp de 6 minute la o temperatură de 160°C.



ALUAT PINSA PRECOPT

Gramaj: 220 g

Baxare: 40 bucăți

Preparare: se lasă să se dezghețe (3-4 minute), apoi se pune toppingul dorit și se coace în cuptor. Odată dezghețat, utilizați în decurs de 2 zile.

BOL PENTRU "CIORBĂ ÎN PÂINE"

Gramaj: 260 g

Baxare: 21 bucăți

**Preparare: Decongelați la temperatura
camerei timp de 30 de minute.**

NEW



BAGHETĂ PIZZA CU BACON ȘI EMMENTALER

Gramaj: 125 g

Baxare: 40 bucăți

**Preparare: Decongelați produsul timp
de 10 minute. Preîncălziți cuptorul
până la 230 °C. Se coace timp de 5-8
minute la 200 °C.**

NEW



PANIFICAȚIE CONGELATĂ

BAGHETĂ PIZZA CU SALAM

Gramaj: 125 g

Baxare: 40 bucăți

**Preparare: Decongelați produsul timp
de 10 minute. Preîncălziți cuptorul
până la 230 °C. Se coace timp de 5-8
minute la 200 °C.**

NEW



PATISERIE CONGELATĂ





CROISSANT MAISON HERITAGE (UNT 24%)

Gramaj: 70 g

Baxare: 60 bucăți

**Preparare în cuptorul preîncălzit la
170°C, timp de 18-20 minute.**



CROISSANT (UNT 24%)

Gramaj: 55 g

Baxare: 80 bucăți

**Preparare în cuptorul preîncălzit la
170°C, timp de 18-20 minute.**



MINI CROISSANT (UNT 24%)

Gramaj: 25 g

Baxare: 160 bucăți

**Preparare în cuptorul preîncălzit la
170°C, timp de 13 până la 15 minute.**



MINI CROISSANT GASTRO (UNT 18%)

Gramaj: 25 g

Baxare: 160 bucăți

**Preparare în cuptorul preîncălzit la
170°C, timp de 13 până la 15 minute.**



MINI PAIN AU CHOCOLAT (UNT 22%)

Délicfrance
HERITAGE

Gramaj: 25 g

Baxare: 160 bucăți

Preparare în cuptor cu aer circulant:
13-15 minute la 170 °C.

PAIN AU CHOCOLAT MAISON HERITAGE (UNT 21%)

Gramaj: 75 g

Baxare: 60 bucăți

Preparare în cuptor cu aer circulant: 13-
15 minute la 170 °C.

Délicfrance
HERITAGE



CROISSANT CU CACAO ȘI ALUNE DE PĂDURE

Gramaj: 95 g

Baxare: 48 bucăți

Preparare: Decongețați 15 minute, apoi
coaceți produsul la 170-190°C timp de 21
minute. Aceste instrucțiuni de coacere
sunt pur informative și trebuie adaptate
la tipul cuptorului și numărul de produse
ce se introduc în acesta.

 **Lantmännen**
Unibake



MINI MELC CU STAFIDE (UNT 13%)

Gramaj: 30 g

Baxare: 160 bucăți

Preparare în cuptor cu aer circulant: 13-
15 minute la 170 °C.

Délicfrance
HERITAGE



De ce să lucrezi cu aluat congelat?

- Nu necesită personal înalt calificat (un foitaj bun se face greu);
- Eliminarea variațiilor de calitate;
- Fără pierderi de aluat sau produs finit;
- Ușor de lucrat o placă direct pe tava de patiserie;
- Același aluat pentru produse dulci și sărate.



PATISERIE CONGELATĂ



ALUAT FOITAJ ACCENTO

Gramaj: 1.1 kg

Baxare: 16 bucăți

Preparare: Produsele se coc în cuptorul preîncălzit la 220°C.



MINI BRIOȘĂ PUFOASĂ **NEW**

Gramaj: 90 g

Baxare: 40 bucăți

**Preparare în cuptor cu aer
circulant: 25-27 minute la 160 °C.**



CROISSANT (UNT 18%)

NEW

Gramaj: 90 g

Baxare: 80 bucăți

Preparare: Cuptor cu aer circulant: 18-20 minute la 170 °C.



CROISSANT CU BRÂNZĂ GOUDA

NEW

Gramaj: 100 g

Baxare: 72 bucăți

Preparare în cuptor tradițional timp de 23 minute la 175 °C.



FOIETAJ CU BRÂNZĂ CHEDDAR

NEW

Gramaj: 115 g

Baxare: 51 bucăți

Preparare în cuptor tradițional timp de 20 minute la 175 °C. Cuptor cu aer circulant: 18-20 minute la 170 °C.



MINI CROISSANT MIX SĂRAT

NEW

Gramaj: 33 g

Baxare: 144 bucăți

Preparare în cuptorul preîncălzit la 170°C, timp de 13 pana la 15 minute.



MINI PATISERIE ASORTATĂ, SĂRATĂ

NEW

Gramaj: 20 g

Baxare: 288 bucăți

Preparare în cuptorul cu aer circulant la 200°C, timp de 18 minute.





**MINI RULOURI CU
BRÂNZĂ**

NEW



**MINI RULOURI CU
VANILIE**

NEW

Gramaj: 15 g

Baxare: 4.5 kg

Preîncălziți cuptorul la 190°C. Așezați mini-rulourile într-o tavă pe care o puneți în cuptor, pe raftul din mijloc. Se coc timp de aprox. 20 de minute, până se rumenesc. Adaptați durata și temperatura de coacere în funcție de randamentul cuptorului dumneavoastră.

DESERTURI CONGELATE





DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN

Gramaj: 70 g

Baxare: 12 bucăți

**Decongelare la temperatura camerei
timp de 120 de minute.**



MUFFIN STANDARD CU AFINE

Gramaj: 80 g

Baxare: 70 bucăți

**Decongelare la temperatura camerei
timp de 90 de minute.**



CHOCOLAT FONDANT

Gramaj: 90 g

Baxare: 27 bucăți

**Preparare: Pune fondantul la cuptorul
cu microunde 45 de secunde la 650 W
sau 14 minute într-un cuptor
preîncălzit la 140°C.**

Délifrance
— HERITAGE —



PRĂJITURĂ CU MERE PREMIUM

Gramaj: 2500 g

Număr porții per bucată: 12

Baxare: 4 bucăți

Dezghețați întreg produsul la temperatura camerei (21-22°C) timp de aprox. 9 ore. Se încălzește întreg produsul în cuptorul preîncălzit (150°C) timp de 45 de minute. Lăsați să se răcească timp de 30 de minute.

PRĂJITURĂ CROCANTĂ DE CIOCOLATĂ

Gramaj: 1600 g

Număr porții per bucată: 12

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Dezghețați întregul produs la frigider (6-7°C) pentru aproximativ 15 ore.



CHEESECAKE CREMOS PREMIUM

Gramaj: 2150 g

Număr porții per bucată: 12

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Dezghețați produsul la temperatura camerei (21-22°C) timp de aproximativ 6 ore, o porție aprox. 2,5 ore. În cuptorul preîncălzit la 150°C întreg tortul: timp de aprox. 40 minute, o porție aproximativ 10 minute. Lăsați să se răcească timp de 30 de minute.



PRAJITURĂ LA TAVĂ - VEGAN - CĂPȘUNE

Gramaj: 1550 g

Număr porții per bucată: 12

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Dezghețati întreg produsul la frigider (6-7°C) pentru aproximativ 10 ore.



PRAJITURA LA TAVĂ CU VIȘINE, CIOCOLATĂ ȘI BLAT CROCANȚ

Gramaj: 2100 g

Număr porții per bucată: 12

Baxare: 4 bucăți

Preparare: Dezghețati întreg produsul la frigider (6-7°C) pentru aproximativ 10 ore.





MACARONS ASORTATE 38 mm

Gramaj: 11 g
Baxare: 200 bucăți

Se decongelează pentru aprox. 30 minute la temperatura camerei sau, pentru un gust desăvârșit, 45 de minute în frigider și 20 minute la temperatura camerei.

Arome:

- Fistic
- Ciocolată
- Vanilie
- Zmeură
- Caramel sărat





PAPANAȘI XXL

Gramaj: 1000 g

Număr porții per bucată: 10

Baxare: 6 bucăți

Preparare: Produsul este gata copt. Încălziți la temperatură înaltă în cuptorul cu microunde sau cuptorul electric.

PAPANAȘI L

Gramaj: 1000 g

Număr porții per bucată: 20

Baxare: 6 bucăți

Preparare: Produsul este gata copt. Încălziți la temperatură înaltă în cuptorul cu microunde sau cuptorul electric.



MINI GOGOȘI DIN ALUAT CU BRÂNZĂ DULCE

NEW

Gramaj: 30 g

Baxare: 150 bucăți

După dezghețare la temperatura camerei timp de 90 minute, produsul este gata de consum în următoarele 24 ore.

PRODUSE LACTATE ȘI DERIVATE





CAȘCAVAL CLASIC

Gramaj: ~4.3 kg

Baxare: 2 bucăți

Termen valabilitate: 7 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C

CREMĂ DE BRÂNZĂ

Gramaj: 3.5 kg

Baxare: 2 bucăți

Termen valabilitate: 4 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C



BRÂNZĂ TOPITĂ CU CHEDDAR, FELII

Gramaj: ~1.033 kg

Baxare: 8 bucăți

Termen valabilitate: 6 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C

PRODUSE LACTATE ȘI DERIVATE

SOS DE BRÂNZĂ TOPITĂ CU CHEDDAR

Gramaj: 750 g

Baxare: 12 bucăți

Termen valabilitate: 3 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C



CREMĂ VEGETALĂ PENTRU GĂTIT

Gramaj: 1 L

Baxare: 12 bucăți

Termen valabilitate: 6 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C



SMÂNTÂNĂ 20%

Gramaj: 5 kg

Baxare: 1 bucătă

Termen valabilitate: 30 zile

Temperatură depozitare: 2-6 °C



IAURT GRECESC 10% GRĂSIME

Gramaj: 900 g

Baxare: 6 bucăți

Termen valabilitate: 30 zile

Temperatură depozitare: 2-6 °C



LAPTE UHT 3.5% GRĂSIME

Gramaj: 1 L

Baxare: 12 bucăți

Termen valabilitate: 6 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C



PRODUSE LACTATE ȘI DERIVATE

LAPTE BARISTA UHT 3.2% GRĂSIME

Gramaj: 1 L

Baxare: 12 bucăți

Termen valabilitate: 6 luni

Temperatură depozitare: 2-6 °C





UNT 82% GRĂSIME

Gramaj: 5 kg

Baxare: 4 bucăți

Termen valabilitate: 3 luni

Temperatură depozitare:

2-6 °C



UNT 82% GRĂSIME MONOPORȚIE

Gramaj: 10 g

Baxare: 45 bucăți

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare:

-18 °C



UNT 82% GRĂSIME

Gramaj: 500 g

Baxare: 10 bucăți

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare:

-18 °C

PRODUSE LACTATE ȘI DERIVATE

OUĂ LICHIDE

Atuurile ouălor lichide:

- Timp redus de preparare prin înlăturarea fazei de spargere a ouălor;
- Spațiu de depozitare redus în comparație cu cel necesar ouălor în coajă;
- Flux operațional simplificat;
- Eliminarea riscurilor de infectare cu diverse bacterii (Salmonella, etc.), prin pasteurizare;
- Costuri eliminate cu personalul alocat pentru spargere și eventual și separare (albuș/gălbenuș);
- Eliminarea riscurilor legate de cojile de ouă sparte sau de prezența unor ouă vechi, fisurate, etc.



OUĂ INTEGRALE PASTEURIZATE

Gramaj: 2 kg / 5 kg / 10 kg

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 30 zile

Temperatură depozitare: 2-6 °C

OUĂ INTEGRALE PASTEURIZATE, FĂRĂ CONSERVANȚI

Gramaj: 10 kg

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 15 zile

Temperatură depozitare: 2-6 °C

OUĂ LICHIDE



MEZELURI



CRENVURȘTI DE PUI

Gramaj: 1000 g

Baxare: 12 bucăți

Termen valabilitate: 45 zile

Temperatură depozitare:

0-4 °C

CRENVURȘTI DE PUI PENTRU HOT DOG

Gramaj: 700 g

Baxare: 14 bucăți

Termen valabilitate: 9 luni

Temperatură depozitare:

-18 °C

CRENVURȘTI DE PUI, FĂRĂ MEMBRANĂ

Gramaj: 700 g

Baxare: 19 bucăți

Termen valabilitate: 45 zile

Temperatură depozitare:

0-4 °C

MEZELURI

CONSERVE DIN FRUCTE

DULCEAȚĂ 60% FRUCT

Gramaj: 1 kg

Baxare: 4 bucăți

Termen valabilitate: 15 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal

Sortiment:

- Afine
- Căpșune
- Fructe de pădure
- Vișine



CONSERVE DIN FRUCTE

UMPLUTURI ȘI TOPPINGURI



CREMĂ DE CACAO CU BUCĂȚI DE NAPOLITANĂ

Gramaj: 3 Kg

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 15-20 °C

SOS DE CIOCOLATĂ CU BUCĂȚI DE NAPOLITANĂ

Gramaj: 1 Kg

Baxare: 6 bucăți

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 15-20 °C

SOSURI ȘI DRESSINGURI



MUȘTAR CLASIC



Gramaj: 5000 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 25 °C

KETCHUP DULCE



Gramaj: 5000 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 25 °C

SOS MAIONEZĂ



Gramaj: 5000 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 9 luni

Temperatură depozitare: 25 °C

SOS SAMOURAI



Gramaj: 5000 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 9 luni

Temperatură depozitare: 25 °C



SOS PIZZA 4250 ml

Gramaj: 4200 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 9 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



SOS PIZZA CONDIMENTAT 4250 ml

Gramaj: 4200 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 9 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



FRITTES SAUS 10 L

Gramaj: 10 L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 9 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal

MAIONEZĂ 80% GRĂSIME

Gramaj: 2.5L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



SOSURI PLANT BASED

Gramaj: 2500 g

Baxă: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



SOS BARBEQUE



SOS GARLIC



**SOS HONEY
MUSTARD**



SOS RAVIGOTE



SOS TARTAR



SOS REMOULADE

DERIVATE DIN ROȘII





PASTĂ DE TOMATE 28%

Gramaj: 4250 kg

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 36 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal

ROȘII PASATE 4250 ml

Gramaj: 4000 g

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 36 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



ROȘII DECOJITE TĂIATE CUBURI

Gramaj: 2500 g

Baxare: 6 bucăți

Termen valabilitate: 24 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



ROȘII DECOJITE ÎNTREGI

Gramaj: 2500 g

Baxare: 6 bucăți

Termen valabilitate: 24 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



BAZĂ DE MÂNCARE



SECRETUL GUSTULUI - GĂINĂ

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 15-20°C

SECRETUL GUSTULUI - LEGUME

Gramaj: 2.5 kg

Baxare: 4 bucăți

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 15-20°C

FULGI DE CARTOFI



FULGI DE CARTOFI

Gramaj: 5 kg

Baxare: 2 bucăți

Termen valabilitate: 10 luni

Temperatură depozitare: 15-25 °C

FULGI DE CARTOFI CU LAPTE

Gramaj: 5 kg

Baxare: 2 bucăți

Termen valabilitate: 10 luni

Temperatură depozitare: 15-25 °C



FOI TORTILLA





TORTILLA DIN FĂINĂ DE GRÂU 30 cm

Gramaj: 1710 g

Baxare: 6 bucăți

Termen valabilitate: 4 luni

Temperatură depozitare: 10-18°C



TORTILLA DIN FĂINĂ DE GRÂU 25 cm

Gramaj: 1134 g

Baxare: 8 bucăți

Termen valabilitate: 4 luni

Temperatură depozitare: 10-18°C

ULEIURI





ULEI FLOAREA SOARELUI HIGH OLEIC

Gramaj: 5 L

Baxare: 2 bucăți

Termen valabilitate: 18 luni

Temperatură depozitare: 15-20 °C



ULEI FLOAREA SOARELUI

Gramaj: 5 L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: 15-20 °C



ULEI DE RAPIȚĂ, RAFINAT

Gramaj: 10 L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 12 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



ULEI DE PALMIER CATERING

Gramaj: 18 L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 24 luni

Temperatură depozitare: 15-20 °C

ULEI VEGETAL (OLEINĂ DE PALMIER)

Gramaj: 18 L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 24 luni

Temperatură depozitare: 15-20 °C



ULEI AMESTEC 60% ulei de floarea soarelui, 40% ulei de măsline extra virgin

Gramaj: 5 L

Baxare: 1 bucată

Termen valabilitate: 18 luni

Temperatură depozitare: Ambiantal



NEW



**PENTRU DETALII
CONTACTAȚI
REPREZENTANȚII
DE VÂNZĂRI**



marathon.com.ro

