



**EDPOL**  
Food & Innovation

• SPICES • BREADCRUMBS • SAUCES • MARINADES •



WYBRANY ASORTYMENT DLA HoReCa





## SPIS TREŚCI:

1. Zawsze ze smakiem - wstęp.....	3
2. Produkty mrożone.....	4
3. Paniery.....	6
4. Produkty konfekcjonowane.....	8
5. Przyprawy ziołowe jednorodne.....	9
6. Mieszanki smakowe.....	10
7. Warzywa suszone.....	12
8. Przyprawy uniwersalne w płynie.....	14
9. Inne.....	15

# ZAWSZE ZE SMAKIEM!

Firma EDPOL Food & Innovation od ponad 25 lat specjalizuje się we wdrażaniu i kreowaniu innowacyjnych rozwiązań dla branży spożywczej, m.in. mięsnej, owocowo – warzywnej, rybnej, piekarniczej oraz cukierniczej, a także posiada profesjonalne produkty dla wymagającego i zróżnicowanego sektora HoReCa.

Nieustannie rozszerzamy asortyment o atrakcyjne propozycje dla gastronomii. W naszym portfolio oprócz, m.in. **przypraw, mieszanek przyprawowych, sosów, koncentratów, bulionów** oraz **galanterii słodkiej** znajdują się innowacyjne **paniery, nadzienia termostabilne, mrożone sosy**, a także **miksy maślane**. Zaprezentowany w katalogu asortyment stanowi jedynie fragment szerszej gamy produktów tworzonych z pasją przez EDPOL Food & Innovation.

Każdy artykuł spożywczy jest odpowiednio personalizowany z uwzględnieniem potrzeb Naszego Partnera. Komponujemy niepowtarzalne i różnorodne warianty smakowe, a produkt finalny umieszczamy w wybranych przez Ciebie opakowaniach np. typu PET lub flowpack. Wychodząc naprzeciw potrzebom współczesnych Konsumentów, oferujemy także **konfekcjonowanie sosów i produktów sypkich** w saszetki, cup’y i topper’y. Wpisujące się w trend *convenience* porcje umożliwiają tworzenie ciekawych, komplementarnych zestawów, co zwiększa sprzedaż potraw.

Niezależnie czy prowadzisz działalność cateringową czy też lokal gastronomiczny z kuchnią polską, włoską lub orientalną – z pewnością znajdziesz w naszej ofercie coś dla Twojego biznesu.

25 Lat  
Smaku



## PRODUKTY MROŻONE

Dbając o najwyższą, powtarzalną jakość oraz wygodę aplikacji opracowaliśmy następujące produkty mrożone w małych porcjach: **sosy i buliony, miksy maślane oraz nadzienia termostabilne.**

Szeroka oferta gotowych mrożonych sosów i bulionów obejmuje zarówno najbardziej popularne oraz lubiane smaki, jak i te nietypowe, wyszukane.

Miksy maślane można stosować do przyrządzania wyrafinowanych mięs, ryb oraz pieczywa, w celu nadania im unikalnego smaku. Powstają na bazie masła extra, oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego z nutą aromatycznych ziół.

Nadzienia termostabilne wytwarzane są z warzyw, owoców, surowców mlecznych i olejowych. Dzięki stabilności termicznej podczas smażenia lub pieczenia nadają potrawom soczystości oraz niepowtarzalnego smaku. Można je dozować ręcznie lub automatycznie do produktów m.in. mięsnych i piekarniczych.

## ASORTYMENT

### -Sosy i buliony mrożone

- Bulion drobiowy
- Bulion wołowy
- Sos boloński
- Sos śmietanowo-czosnkowy
- Sos pomidorowo – ziołowy
- Sos basilico
- Sos śmietanowo – serowy
- Sos śmietanowo-grzybowy
- Inne

### -Miksy maślane

- Mix masła z bazyliowym pesto i oliwą z oliwek
- Mix masła z oliwą i szałwią
- Mix masła z oliwą, koperkiem i cytryną
- Mix masła z olejem, cukrem i cynamonem
- Inne

### -Nadzienia termostabilne

- Z czosnkiem niedźwiedzim
- Pomidorowo - ziołowe
- Szpinakowe
- Serowo-szpinakowe
- Grzybowe (borowikowe, pieczarkowe)
- Śliwkowe
- Inne



## PRODUKTY MROŻONE

### SOS BOLOŃSKI

LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA



WAGA JEDNOSTKOWA SOSU	_____	11 -14 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE KARTON	_____	15 kg
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE	_____	9
ILOŚĆ WARSTW	_____	4
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	_____	36/40
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE	_____	540/600

LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA

WAGA JEDNOSTKOWA BULIONU	_____	11 -14 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE KARTON	_____	15 kg
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE	_____	9
ILOŚĆ WARSTW	_____	4
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	_____	36/40
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE	_____	540/600

### BULION WOŁOWY



## PANIERY

### PANIER JAPOŃSKI POMARAŃCZOWY



Wyroby ekstrudowane są to produkty otrzymywane w wyniku wymieszania surowców, a następnie poddania ich technologii ekstruzji. Dzięki dynamicznemu procesowi ekstruzji, produkty finalne charakteryzują się porowatą teksturą i atrakcyjnym kształtem.

Produkty te dzieli się na następujące kategorie:

1. Paniery – zewnętrzne i wewnętrzne
2. Pieczywo chrupkie
3. Galanteria śniadaniowa dodawana do wyrobów np. do nabiału (serków, jogurtów, itp.).

## ZASTOSOWANIE

Paniery mają szerokie zastosowanie w profesjonalnej gastronomii. Charakteryzują się właściwościami teksturotwórczymi oraz, w porównaniu do bułki tartej, wysoką jakością mikrobiologiczną.

Paniery zewnętrzne służą do poprawienia jakości sensorycznej poprzez nadanie chrupkości oraz apetycznego wyglądu smażonym potrawom mięsnym, rybnym i wegetariańskim. Natomiast paniery wewnętrzne zwiększają soczystość farszy oraz ograniczają wyciek termiczny.

Pieczywo chrupkie oraz galanteria śniadaniowa to atrakcyjne uzupełnienie produktów podstawowych np. mlecznych napojów fermentowanych.



## PANIERY

### PANIER BIAŁY DROBNY



LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA

GRAMATURA	_____	130 g
ILOŚĆ W KARTONIE	_____	8
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE	_____	12
ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE	_____	96
ILOŚĆ WARSTW	_____	5
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	_____	60
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE	_____	480

## ASORTYMENT

### - Paniery wewnętrzne:

- Frakcja gruboziarnista
- Frakcja drobnoziarnista
- Mąka ekstrudowana

### - Paniery zewnętrzne:

- amerykański (biały, beżowy, pomarańczowy)
- japoński (chroniony patentem)

### - Panier oprószający

### - Panier „mokry”

### - Paniery smakowe

### - Inne



## PRODUKTY KONFEKCJONOWANE

### ASORTYMENT

Wychodząc naprzeciw współczesnym trendom, oferujemy linię produktów jednoporcjowych - *fix convenience*. Konfekcjonowanie, zarówno produktów suchych, jak i mokrych, obejmuje następujące formy: **saszetki, cup'y, topper'y** oraz innowacyjne **zawieszki na butelkę**.

Dzięki naszym personalizowanym rozwiązaniom zwiększysz sprzedaż, a tym samym Twoje zyski, poprzez zaoferowanie Konsumentowi atrakcyjnego, pełnowartościowego zestawu.

Wysokie standardy mikrobiologiczne spełniane podczas konfekcjonowania pozwalają na bezpośredni kontakt żywności z zewnętrzną warstwą saszetki.

Niezależnie od prowadzonej działalności gastronomicznej warto móc zaoferować Klientom poręczną formę serwowania produktu uzupełniającego, która pozwala na samodzielne, higieniczne dozowanie. Ponadto konfekcjonowanie umożliwia spożycie potraw poza lokalem. Jest to niezwykle ważne dla współczesnego, ceniącego czas i wygodę Konsumenta.

#### -Sosy i dressingi

- Sos chilli
- Sos czosnkowy
- Sos hamburgerowy
- Sos meksykański
- Sos musztardowo-miodowy
- Sos tzatziki
- Sos wasabi
- Sos żurawinowy
- Vinegrette

#### -Oleje i oliwy

#### -Dipy

- Dip śmietanowy
- Dip pomidorowy

#### -Syropy i sosy słodkie

- Syrop malinowy
- Syrop truskawkowy
- Syrop miętowy
- Sos karmelowy
- Sos czekoladowy
- Sos toffi

#### -Produkty suche

- Przyprawy
- Bakalie
- Produkty instant

#### -Inne





## PRZYPRAWY ZIOŁOWE JEDNORODNE

Czy zastanawiałeś się jak smakowałyby potrawy bez przypraw? Chyba nikt nie potrafi sobie tego wyobrazić. Bogactwo przypraw, ziół i suszy warzywnych nada ostateczny rys każdej potrawie, tak aby stała się ona za każdym razem dziełem sztuki. Firma EDPOL Food & Innovation pozyskuje przyprawy z każdego zakątka świata oraz poddaje je starannej selekcji, aby spełniać oczekiwania nawet najbardziej wymagających Klientów.

### MAJERANEK



LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA

GRAMATURA _____	130 g
ILOŚĆ W KARTONIE _____	8
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE _____	12
ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE _____	96
ILOŚĆ WARSTW _____	5
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE _____	60
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE _____	480

## ZASTOSOWANIE

Przeznaczeniem przypraw ziołowych jednorodnych jest wyeksponowanie walorów smakowych i zapachowych potraw. Dodatkowo dają szerokie możliwości dekoracji dań, co zwiększa ich atrakcyjność i czyni konsumpcję jeszcze bardziej przyjemną.



## ASORTYMENT

- Amarantus nasiona
- Anyż
- Bazylia
- Chillli
- Chia
- Czystek
- Cynamon
- Cząber
- Drzewo sandałowca
- Estragon
- Gałka muszkatołowa
- Gorczyca biała
- Gorczyca czarna
- Goździk
- Jałowiec
- Kardamon
- Kmin rzymski
- Kminek
- Kolendra
- Koper nasiona
- Kozieradka
- Kurkuma
- Liść laurowy
- Lubczyk
- Majeranek
- Mięta
- Oregano
- Pieprz biały
- Pieprz czarny
- Pieprz czerwony
- Pieprz kajeński
- Pieprz zielony
- Papryka mielona (słodka, ostra)
- Rozmaryn
- Siemie lniane
- Szałwia
- Sumak
- Tymianek
- Ziele angielskie
- Inne

## MIESZANKI SMAKOWE

### PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW BEZ GLUTAMINIANU SODU



Niezależnie, z jakiej kuchni świata pochodzą serwowane w Twoim lokalu dania, z pewnością znajdziesz dla siebie idealną mieszankę przypraw. Stosowanie naszych produktów jest gwarancją doskonale zbilansowanego oraz charakterystycznego smaku poszczególnych potraw, który przenosi Konsumentów w kulinarną podróż.

## ZASTOSOWANIE

Mieszanki smakowe to niezwykle wygodny sposób doprawiania dań, który za każdym razem zapewnia kulinarny sukces. Oferujemy idealnie skomponowane przyprawy do zup, sosów, mięsa i ryb oraz dań wegetariańskich wszystkich kuchni świata.

Jeśli chcesz wyróżnić Twój lokal unikalnym smakiem potraw, doświadczony Zespół R&D firmy EDPOL Food & Innovation skomponuje mieszanki przyprawowe specjalnie dla Ciebie.



## MIESZANKI SMAKOWE

### PRZYPRAWA DO KURCZAKA

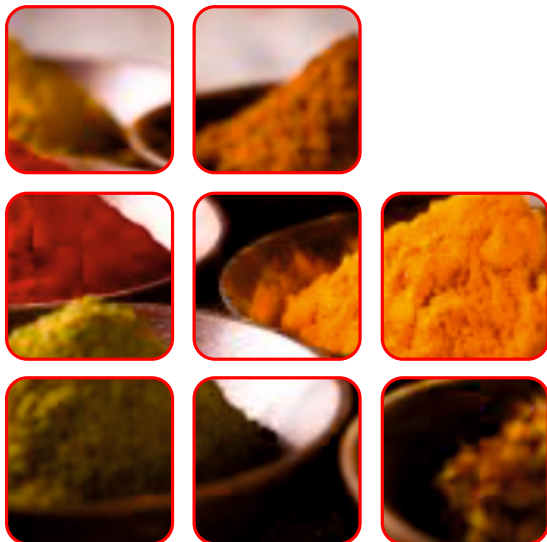
LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA



GRAMATURA	_____	850 g
ILOŚĆ W KARTONIE	_____	8
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE	_____	12
ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE	_____	96
ILOŚĆ WARSTW	_____	5
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	_____	60
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE	_____	480

### ASORTYMENT

- Curry
- Pieprz cytrynowy
- Pieprz ziołowy
- Przyprawa czubryca czerwona
- Przyprawa czubryca zielona
- Przyprawa do bigosu
- Przyprawa do dziczyzny
- Przyprawa do grilla bez glutaminianu sodu
- Przyprawa do gulaszu
- Przyprawa do kurczaka bez glutaminianu sodu
- Przyprawa do mięs bez glutaminianu sodu
- Przyprawa do pizzy
- Przyprawa do ryb bez glutaminianu sodu
- Przyprawa do ziemniaków
- Przyprawa GARAM MASALA
- Przyprawa kebab-gyros
- Przyprawa myśliwska
- Przyprawa uniwersalna do potraw bez glutaminianu sodu
- Sól czosnkowa
- Sól selerowa
- Sól ziołowa
- Zioła prowansalskie
- Włoszczyzna
- Inne



## WARZYWA SUSZONE

### KOPER



Susze są wygodnym sposobem aplikacji warzyw rodzimych oraz orientalnych, i to niezależnie od sezonu. Ich przewagą nad świeżymi warzywami jest długa trwałość i łatwość przechowywania, co ma istotne znaczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej.

Grupa ta obejmuje warzywa suszone całe lub w różnych formach rozdrobnienia np. krążków, pasków, plastrów, kostek, wiórków, płatków, grysu, a także pudru. W ofercie znajdują się warzywa suszone jednorodne lub w formie mieszanek.

## ZASTOSOWANIE

Intensywny smak i aromatyczny zapach sprawiają, że suszone warzywa są idealnym dodatkiem do różnego rodzaju zup, sosów czy potraw mięsnych.



## WARZYWA SUSZONE

### NATKA PIETRUSZKI

LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA



GRAMATURA	_____	130 g
ILOŚĆ W KARTONIE	_____	8
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE	_____	12
ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE	_____	96
ILOŚĆ WARSTW	_____	5
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	_____	60
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE	_____	480

## ASORTYMENT

- Burak
- Cebula
- Chrzan
- Czosnek
- Czosnek niedźwiedzi
- Groszek zielony
- Imbir
- Kalafior
- Kapusta biała
- Kapusta czerwona
- Kapusta włoska
- Kapusta morską
- Koper igła
- Koper łodyga
- Liście pietruszki (natka)
- Liście selera (natka)
- Marchew korzeń
- Papryka czerwona
- Papryka zielona
- Pasternak korzeń
- Pietruszka korzeń
- Por
- Seler korzeń
- Seler natka
- Szpinak
- Ziemniak
- Inne



## PRZYPRAWY UNIWERSALNE W PŁYNIU

Nadają wyjątkowy, rosołowy smak potrawom. Dbając o perfekcyjną jakość produktów, nasi eksperci opracowali receptury przypraw w płynie bez dodatku glutamianu sodu.

### PRZYPRAWA UNIWERSALNA W PŁYNIU

LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA



OPAK. 1 KG/0,85 L	ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE _____	120
	ILOŚĆ WARSTW _____	3
	ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE _____	360
OPAK. 6 KG/5,1 L	ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE _____	38
	ILOŚĆ WARSTW _____	3
	ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE _____	114

## ZASTOSOWANIE

Stosowane są jako środki wpływające na ulepszenie smaku, zapachu i barwy. Idealnie pasują zarówno do zup oraz sosów, jak i dań mięsnych.

## ASORTYMENT

- Przyprawa uniwersalna w płynie
- Przyprawa w płynie magiczna
- Przyprawa w płynie magiczna „H”
- Przyprawa w płynie bez „E”
- Inne



INNE

## CEBULA SMAŻONA PANIEROWANA

LOGISTYKA SPRZEDAŻOWA



GRAMATURA	_____	130 g
ILOŚĆ W KARTONIE	_____	8
ILOŚĆ KARTONÓW NA WARSTWIE	_____	12
ILOŚĆ SZTUK NA WARSTWIE	_____	96
ILOŚĆ WARSTW	_____	5
ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	_____	60
ILOŚĆ SZTUK NA PALECIE	_____	480

Nasza oferta dla gastronomii zawiera obszerną gamę produktów, która pod dyrygenturą szefa kuchni wybrzmiewa zachwycającą symfonią smaku. **Zapraszamy do nawiązania inspirujących relacji biznesowych!**

## ASORTYMENT

- Cebula smażona
- Ser suszony granulowany
- Superfood
- Produkty słodkie
  - Cukier waniliowy
  - Galaretki owocowe
  - Budyń
- Sosy o smaku owocowym
- Posypki dekoracyjne do kawy
- ... i wiele innych personalizowanych produktów



# **EDPOL**

---

## Food & Innovation

• SPICES • BREADCRUMBS • SAUCES • MARINADES •



PL - EKO - 07

### **EDPOL Food & Innovation Sp. z o.o.**

ul. Nowogrodzka 155 A, 18-400 Łomża  
tel.: (+48) 86 218 30 32, fax: (+48) 86 212 54 11  
e-mail: [edpol@edpol.net.pl](mailto:edpol@edpol.net.pl), [www.edpol.net.pl](http://www.edpol.net.pl)  
NIP: 718-213-98-87 / REGON: 200851648

Sąd Rejonowy w Białymstoku, XII Wydział Gospodarczy KRS  
KRS 0000507784, kapitał zakładowy 6 000 000,00 zł