IGLOTEX

POLSKA FIRMA 100%

KOMPLEKSOWA OFERTA DLA GASTRONOMII

2026



IGLOTEX PROFESSIONAL

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Café Passionata

IGLOTEX

IGLOTEX POLSKA MARKA
PROFESSIONAL

Frytki i specjalności ziemniaczane ..... str. 11
Warzywa i owoce mono ..... str. 15
Warzywa i owoce mieszanki ..... str. 19
Mięso ..... str. 23
Makarony ..... str. 25
Grzyby mrożone ..... str. 27
Grzyby marynowane ..... str. 29
Bakalie ..... str. 31
Przyprawy ..... str. 35
Produkty skrobiowe ..... str. 37
Sosy aromatyczne ..... str. 41
Tłuszcze ..... str. 43
Warzywa apertyzowane ..... str. 45
Pieczywo ..... str. 49
Owoce w żelu i dodatki ..... str. 53

BISTRO HORECA POLSKA MARKA
BY IGLOTEX

Frytki ..... str. 57
Pierogi ..... str. 59
Kartacze, kluski, kopytka, pyzy ..... str. 61
Dania gotowe ..... str. 63
Mięso ..... str. 65
Pieczywo ..... str. 69
Przyprawy ..... str. 73
Sosy aromatyczne ..... str. 81
Warzywa apertyzowane ..... str. 85
Grzyby suszone ..... str. 87
Dżemy i dodatki ..... str. 89

Bistro Horeca Luz

Frytki ..... str. 93
Warzywa i owoce ..... str. 94

Café Passionata

Kawa ..... str. 101
Cukier ..... str. 103

GREEN FOX

Zapiekanki mrożone ..... str. 106

PROSTE HISTORIE POLSKA MARKA

Zapiekanki chłodzone ..... str. 110
Pizza chłodzona ..... str. 111
Lód ..... str. 112

Iglotex to firma z ponad **40-letnią** historią, która od początku swojego istnienia stawia na jakość, innowacyjność i rozwój!

Obecnie **IGLOTEX** to czołowy producent i dystrybutor żywności mrożonej i chłodzonej w Polsce!

1983 Założenie firmy IGLOTEX

2000 Budowa i rozwój własnej sieci dystrybucji produktów mrożonych

2011 Konsolidacja rynku produkcji i dystrybucji. Połączenie Iglotex, Iglokrak i Iglotex Łukasz

2015 Powstanie marki PROSTE HISTORIE

2019 Pożar zakładu produkcyjnego i centrum dystrybucyjnego w Skórczu



2020 Otwarcie supernowoczesnego Zakładu Produkcyjnego żywności mrożonej i chłodzonej oraz nowego centrum dystrybucyjnego w Skórczu



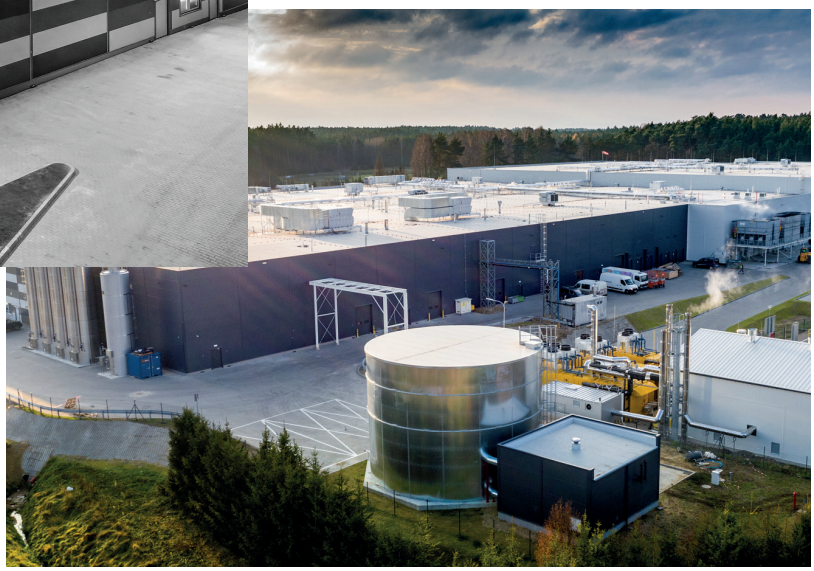
2023 IGLOTEX Powraca w 100% do założycieli

POLSKA FIRMA 100%

2025 Rebranding marek gastronomicznych intensywny rozwój portfolio

W 2020 otworzyliśmy w Skórczu najnowocześniejszy w tej części Europy zakład produkcyjny i centrum dystrybucyjne. Dzięki tej strategicznej inwestycji, nasza firma może teraz produkować więcej żywności wysokiej jakości w sposób bardziej efektywny i zrównoważony.





Fabryki:
Skórcz, woj. pomorskie
i Tarnów woj. małopolskie
3

Liczba pracowników:
2300

Centra Dystrybucyjne:
21

Export do około
50
krajów

Całkowita wielkość produkcji 2025
110
tys. ton



300 przedstawicieli handlowych w terenie

9000 SKU w ofercie dystrybucyjnej do detalu i gastronomii

350 aut dostawczych

38,5 tys. sztuk sprzętu chłodniczego w rynku

35 tys. klientów w kanale detal i gastro



Moc produkcyjna
100 000 t +

Liczba linii technologicznych
10

Największy i jedyny ogólnopolski dystrybutor żywności mrożonej, chłodzonej i suchej w Polsce w kanale detalicznym oraz HoReCa:
21 centrów dystrybucyjnych - 300 przedstawicieli - 1 mln dostaw rocznie.

W **Iglotex Professional** łączymy pasję do gotowania z doświadczeniem, aby dostarczać szefom kuchni i restauratorom kompleksowe rozwiązania gastronomiczne. Lata doświadczeń we wszystkich segmentach **HoReCa**, przełożyliśmy na ofertę, której nie może zabraknąć w kuchni. W ścisłej współpracy z innymi Szefami Kuchni nieustannie rozwijamy nasze kulinarne portfolio – tworzymy unikalne receptury i inspirujące rozwiązania, które pobudzają wyobraźnię i pozwalają wydobyć pełnię smaku z każdego składnika.

Proponowane przez nas produkty dostosowujemy do oczekiwań Klientów, **Iglotex Professional** to synonim wysokiej jakości, a **Bistro Horeca** to marka dla Klientów poszukujących sprawdzonej jakości w rozsądnej cenie.

Wybierając **Iglotex** otrzymujesz nie tylko wszechstronną ofertę, ale przede wszystkim partnera, który rozumie potrzeby branży gastronomicznej. W naszych katalogach znajdziesz nie tylko sprawdzone rozwiązania, ale też kulinarne inspiracje, które pomogą Ci tworzyć niezapomniane kompozycje smaków – takie, które zostaną z gośćmi na długo po ostatnim kęsie.

Certyfikaty:

- IFS Food
- BRC Food
- MSC
- Dolphin safe
- AOECS
- V-Label



Doradca Kulinarny
Marcin Świder

Nasz doradca kulinarny to specjalista, który tworzy autorskie przepisy, łącząc kreatywność z wiedzą o trendach kulinarnych. Współpracuje z restauracjami i firmami gastronomicznymi, pomagając im w opracowaniu unikalnego menu. Organizuje profesjonalne szkolenia dla szefów kuchni, podnosząc ich kompetencje i wprowadzając nowoczesne techniki gotowania. Prowadzi również pokazy kulinarne, prezentując innowacyjne dania oraz sposoby ich efektownego podania. Jego celem jest inspirowanie i podnoszenie jakości gastronomii na różnych poziomach – i z dumą wspieramy go w tej misji.

Oferta produktów **Iglotex** odpowiada na potrzeby wszystkich Klientów gastronomicznych. Niezależnie od tego, czy serwujesz dania cały rok, prowadzisz food trucka, czy stawiasz na sezonowość, mamy dla Ciebie idealnie dopasowaną ofertę. Od lat dostarczamy jakość i smak, a nasi Doradcy Kulinarni spędzają tysiące godzin w kuchniach naszych Klientów, by działa się magia...

Dostarczamy gotowe koncepty gastronomiczne. Nasze katalogi to rzemieślnicze kompendium wiedzy i inspiracji, stworzone z myślą o Szefach Kuchni, którzy chcą sięgać po sprawdzone smaki i autentyczne receptury. To właśnie dzięki nim można tworzyć dania zakorzenione w tradycji, a jednocześnie pełne świeżego podejścia, takie, które na długo zapisują się w kulinarnych wspomnieniach gości.

Katalog Śniadania: wierzymy, że śniadanie to nie tylko pierwszy posiłek dnia, ale również kluczowy moment, który wpływa na nastrój oraz energię gości restauracji i hoteli. Nasz katalog poświęcony śniadaniom to skarbnica inspiracji, która ułatwi przygotowanie niezapomnianych doświadczeń kulinarnych.

Katalog Kuchnia Włoska: oferowane produkty to fundament dla tych, którzy chcą oddać ducha włoskiego rzemiosła kulinarnego. Od makaronów wyrabianych według tradycyjnych receptur, po prawdziwe ciasto na pizzę – każdy składnik powstał z myślą o jakości, autentyczności i smaku.

Katalog Mięso: przykładamy ogromną wagę do jakości surowca – bo dobre mięso to podstawa wielu wybitnych potraw. Nasz katalog obejmuje starannie wyselekcjonowaną wołowinę, wieprzowinę i drób, które spełniają najwyższe normy. Dzielimy się też fachową wiedzą – od przechowywania, przez obróbkę, aż po sezonowanie – by każdy kawałek został wykorzystany z pełnym szacunkiem do rzemiosła kucharskiego

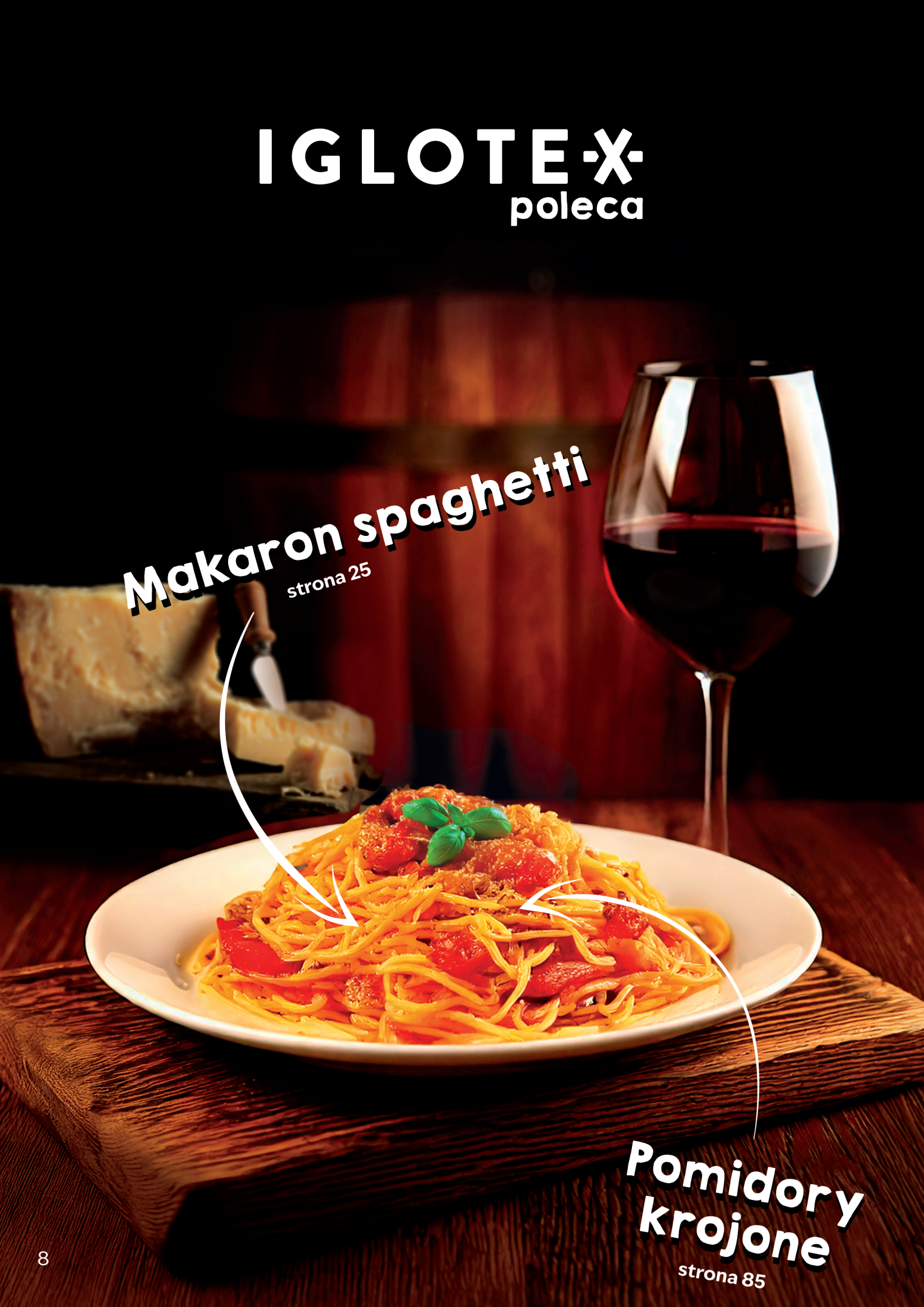
Trzy dedykowane marki odpowiedzą na oczekiwania najbardziej wymagających Klientów.

IGLOTEX PROFESSIONAL

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Café Passionata

IGLOTEX poleca



IGLOTEX PROFESSIONAL

POLSKA MARKA

Iglotex Professional to gwarancja niezmiennej jakości i najlepszych składników. Dokładamy starań, aby wyselekcjonowane surowce i dopracowane receptury zapewniały asortyment dostosowany do potrzeb punktów gastronomicznych. Pragniemy, by Iglotex Professional dawał naszym Klientom poczucie bezpieczeństwa i pewności. Zwracamy uwagę na szeroki wybór, łatwość przygotowania i dostępność naszej oferty dla Klientów w całej Polsce.



SMAŻONE FRYTKI
Z PARMEZANEM I PIETRUSZKĄ



Składniki :

- frytki steakhouse
- olej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- garść posiekanej natki pietruszki
- mały kawałek parmezanu

Przygotowanie:

1. Frytki usmaż według zaleceń na opakowaniu.
2. Po usmażeniu dopraw solą i pieprzem.
3. Podaj gorące, posypane natką i startym parmezanem.

FRYTKI
I SPECJALNOŚCI

IGLOTEX PROFESSIONAL

Kontraktujemy tylko najlepsze, certyfikowane odmiany ziemniaków, które są stworzone do produkcji frytek i specjalności ziemniaczanych, cechują się wyśmienitym smakiem i chrupkością.

QUICK 90 SEC. **Frytki proste 10*10**

Frytownica 90 sekund



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

QUICK 90 SEC. **Frytki karbowane 12*12**

Frytownica 90 sekund



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki **proste 10*10**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki **cienkie 7*7**

Frytownica



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytki **Steakhouse 9*18**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Cząstki **ziemniaczane ze skórką**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX PROFESSIONAL

Talarki **ziemniaczane**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Placki **ziemniaczane po wiejsku**

Frytownica Patelnia



1,5 kg
6 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX
poleca

Pierogi

strona 59





FASOLKA
Z SUSZONYMI POMIDORAMI I FETĄ



Składniki :

- 500g fasolki szparagowej
- 200g sera feta
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 pomidor, pokrojony w kostkę
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu.
2. Dodaj oliwę z oliwek i rozgrzej ją.
3. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek do patelni. Smaż je przez kilka minut, aż staną się miękkie i lekko zeszklone.
4. Dodaj pokrojony pomidor. Smaż wszystkie składniki przez kolejne kilka minut, aż pomidor zmięknie.
5. Dodaj fasolkę szparagową na patelnię i smaż ją przez około 5-7 minut, aż stanie się lekko chrupiąca, ale wciąż soczysta.
6. Pokrusz ser feta na patelnię. Delikatnie wymieszaj, aby ser równomiernie rozłożył się wśród składników.
7. Dodaj suszone oregano, sól i pieprz do smaku. Mieszaj wszystko razem przez kolejne 2-3 minuty, aby składniki dobrze się połączyły.

WARZYWA I OWOCE MONO

IGLOTEX PROFESSIONAL

Certyfikowane uprawy, kalibracja i kontrolowane cięcia albo całe owoce i warzywa, wszystko to, czego oczekujemy od warzyw, poddane najbezpieczniejszej obróbce jaką jest mrożenie. 100 % smaku świeżych owoców i warzyw. Najpopularniejsze mieszanki, idealnie skomponowane proporcje, wszystko po to, by przygotowanie potraw stało się prostsze.

Brokuły **różyczki**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Fasolka szparagowa **zielona cięta**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Fasolka szparagowa **żółta cała**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Groszek **zielony**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kalafior **różyczki**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Marchew **kostka**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX PROFESSIONAL

Marchew **mini**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Papryka **czerwona paski**

Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Szpinak **liście**

Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Szpinak **rozdrobniony**

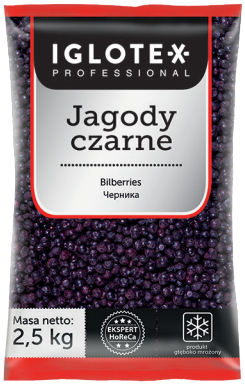
Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Jagody **czarne**

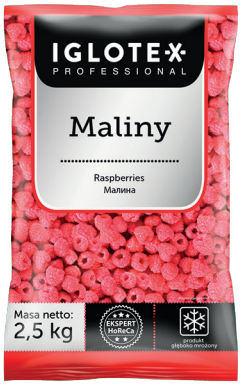
Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Maliny

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Porzeczki **czarne**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Truskawki **bez szypułek**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Wiśnie **bez pestek**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

„Promocja radości gotowania z naturalnych upraw, pamiętając o otaczającym mnie środowisku i przyszłych pokoleniach to dla mnie wielki zaszczyt."

– Andrzej Polan





POLĘDWICA Z MINTAJA

Z PIECZONYMI WARZYWAMI



Składniki :

- 0,5 kg filetów mintaja
- warzywa na patelnię
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- przyprawy: pieprz biały, pieprz czarny, koperek suszony, papryka słodka mielona.

Przygotowanie:

1. Filety umyj, osusz papierowym ręcznikiem, podziel na mniejsze kawałki i posyp białym pieprzem oraz koperkiem. Następnie pozostaw. W czasie jak ryba odpoczywa podsmaż mieszankę warzyw.
2. Na dnie żaroodpornego naczynia ułóż kawałki ryby, przykryj podsmażonymi warzywami i posyp mieloną słodką papryką.
3. Rozgrzej piekarnik do 200 °C i piecz rybę ok. 25 minut.
4. Gotowe danie po wyjęciu z piekarnika posyp obficie posiekaną natką pietruszki.

IGLOTIP

Rybne dania przygotowane w wyżej podany sposób rewelacyjnie smakują spożywane solo, a mogą być podawane z ryżem, frytkami itd.
W ten sam sposób można jak najbardziej przygotować też inne ryby, np. dorsza czy szczupaka.

WARZYWA I OWOCE
MIESZANKI

IGLOTEX PROFESSIONAL

Bukiet warzyw **królewski**

Garnek Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: brokuły różyczki, kalafior różyczki, marchew plastry

Marchew **z groszkiem**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, groszek zielony

Papryka **trio mix**

Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: papryka zielona paski, papryka czerwona paski, papryka żółta paski

Vega Mix

Garnek Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: brokuły różyczki, fasola płaskostrąkowa, marchew plastry karbowane, marchew żółta plastry karbowane, kalafior różyczki

Warzywa **na patelnię**

Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: brokuły różyczki, marchew plastry karbowane, fasola płaskostrąkowa, kukurydza, papryka czerwona kostka, cukinia plastry

Włoszczyzna **paski**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew słupki, pietruszka słupki, seler słupki, por plastry

IGLOTEX PROFESSIONAL

Mieszanka **kompotowa 7-skł.**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czarne porzeczki, agrest, aronia, czerwone porzeczki

Mieszanka **kompotowa 4-skł.**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki



IGLOTEX
poleca





BURGER WOŁOWY

Składniki :

- bułka hamburgerowa
- burger wołowy
- duży pomidor malinowy
- mała cebula cukrowa lub zwykła
- kulka mozzarelli lub kawałek żółtego sera
- 2 korniszony lub ogórki kiszone
- garść rukoli
- kilka listków sałaty lodowej

Przygotowanie:

1. Bułki do burgerów przekrój na pół i podpiecz kilka minut w piekarniku lub na grillu.
2. Burgera usmaż na grillu.
3. Na tak przygotowaną bułkę ułóż usmażone mięso, następnie gruby plaster pomidora, a następnie sałatę lodową i plasterki ogórków.
4. Kolejno gorący kotlet.
5. Następnie ser mozzarella oraz rukolę i cebulę.
6. Na sam koniec jeszcze ulubiony sos oraz drugą połówkę bułki.

MIĘSO

IGLOTEX PROFESSIONAL

Burger wołowy, na mały lub wielki głód - szeroka oferta gramatur pozwoli dopasować serwowane danie do potrzeb każdej gastronomii.

Burger wołowy
113 g, 150g, 170 g, 180 g, 200g

Patelnia 6 minut | Grill gastronomiczny | Piec

masa netto	szt. w opak. zb.
113 g	54
150 g	40
170 g	42
180 g	30
200 g	30







MAKARON RURKI
Z PESTO MIGDAŁOWYM I MIĘTĄ

Składniki :

- makaron rurki
- ok. 100 g migdałów bez skórki
- pęczek świeżej bazylii
- spora garść świeżej mięty
- ząbek czosnku
- ok. 50 g parmezanu lub innego twardego sera np. grana padano albo pecorino
- ok. 100 ml oliwy z oliwek
- sól
- świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie:

1. Migdały prażymy na suchej patelni, aż nabiorą złotego koloru i zaczną intensywnie pachnieć. Studzimy i siekamy na mniejsze kawałki.
2. Najbardziej tradycyjnym włoskim sposobem przygotowywania domowego pesto jest ucieranie w moździerzu i taki właśnie polecam i lubię najbardziej. Pesto wychodzi intensywne w smaku i macie kontrolę nad roztarciem ziół i orzechów lub migdałów.
3. W moździerzu umieszczamy bazylię i miętę, dodajmy sporą szczyptę soli i zaczynamy ucierać. Gdy zioła będą dobrze roztarte dodajemy czosnek, całość ucieramy na pastę. Dodajemy starty grana padano lub pecorino i rozcieramy do połączenia składników.
4. Dorzucamy prażone posiekane migdały i stopniowo dolewamy oliwę z oliwek. Ucieramy całość do uzyskania gęstego, kremowego pesto. Na koniec doprawiamy według smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.
5. Ugotowany makaron al dente przekładamy prosto z wody do dużego półmiska, dodajemy pesto, 1-2 chochle wody z gotowania makaronu. Doprawiamy sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu i całość mieszamy aż do momentu gdy sos stanie się kremowy i pokryje cały makaron.
6. Podajemy z dodatkową porcją posiekanych pistacji i świeżo startego parmezanu.

IGLOTIP

Długość ucierania pesto zależy tylko i wyłącznie od tego jaką chcecie uzyskać konsystencję.

MAKARONY

IGLOTEX PROFESSIONAL

Najpopularniejsze makarony, którym nie oprze się żadna pasta, dostępne w 4 rodzajach. Produkowane ze 100% mąki z pszenicy twardej (Triticum durum).

Makaron **nitka cienka**

Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym

Makaron **rurki**

Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym

Makaron **spaghetti**

Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym

Makaron **świderki**

Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym





LASAGNE Z KURKAMI

Składniki :

- 500 g makaronu lasagne
- 200 g mrożonych kurek
- szklanka suszonych kurek
- 400 ml śmietanki 30%
- szklanka wrzątku
- pęczek natki pietruszki
- łyżka suszonego czosnku niedźwiedziego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 g mięsa wieprzowo - wołowego
- 200 g oscypka
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka klarowanego masła
- 1 łyżka mąki

Przygotowanie:

1. Mrożone grzyby rozmrażamy, a suszone zalewamy szklaną wrzątku.
2. Na maśle klarowanym szklimy drobno posiekaną cebulę i starty czosnek. Dodajemy kurki, czosnek niedźwiedzi i smażymy kilka minut.
3. Następnie dodajemy suszone grzyby wraz z zalewą, doprawiamy solą oraz pieprzem. Po dziesięciu minutach zagęszczamy mąką.
4. Płaty makaronu układamy na dnie naczynia, dodajemy 1/3 mięsa mielonego, zalewamy 1/3 sosu i przykrywamy kolejnym płatem, do skończenia składników. Wierzch posypujemy startym oscypkiem.
5. Pieczemy przez 40 minut w temperaturze 180 °C, grzanie góra - dół z termoobiegiem.
6. Podajemy posypane natką pietruszki.

GRZYBY MROŻONE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Podgrzybek w całości, borownik szlachetny w kostce.... dodatek grzybów sprawi, że każda potrawa nabierze głębokiego aromatu, idealny zarówno do zup, sosów jak i mięs.

Podgrzybek **2 warianty:**



Cały 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kostka 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kurka **2 warianty:**



Cała 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kruszona 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Borowik szlachetny **5 wariantów:**



Cały extra 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kapelusze 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Połówki 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kostka „Kl. 1" 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kostka „Kl. 2" 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Maślak **kostka**



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pieczarka **krojona**



Mieszanka **grzybów leśnych**



Rydz **cały**



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym







SOS TATARSKI
Z MARYNOWANYCH GRZYBÓW LEŚNYCH



Składniki :

- 2 średnie ogórki kiszone
- 1/2 filiżanki marynowanych grzybków
- 1/4 cebuli
- opcjonalnie - 1 łyżka marynowanej papryczki jalapeño
- 1 gałązka natki pietruszki
- 2 wiązki szczypiorku
- 2 łyżki gęstej śmietany 12%
- 1/2 szklanki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/3 łyżeczki miodu lub cukru
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Zacznij od posiekania wszystkich składników i wymieszaj je ze sobą.
2. Dodaj posiekany szczypiorek, śmietanę, majonez, musztardę, miód lub cukier, sok z cytryny oraz sól i pieprz. Wymieszaj i przełóż do miseczki.

IGLOTIP

Najszybciej składniki można posiekać w rozdrabniaczu, ewentualnie w malakserze, jeśli go nie mamy, siekamy składniki na desce.

GRZYBY MARYNOWANE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Smaki lasu, w aromatycznej zalewie. Niezwykle popularny dodatek w polskiej kuchni, świetnie współgra z mixem sałat. Wyjątkowy produkt o wszechstronnym zastosowaniu.

Podgrzybki
całe



800 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Borowiki
całe



800 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Kurki
całe



800 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Pieczarki
z marchewką, całe



780 g
6 szt. w opak. zbiorczym

„Rekomenduję produkty oprawione w kulinarne smaki, pełne harmonii i niebanalnych połączeń."

- Andrzej Poltu







SAŁATKA SZPINAKOWA

Z TRUSKAWKAMI I MIGDAŁAMI



Składniki:

- 40 dag truskawek świeżych truskawek
- 35 dag świeżych liści szpinaku
- 10 dag migdałów
- 2 łyżki octu balsamicznego
- łyżeczka musztardy
- sok z pomarańczy
- sok z połowy cytryny
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- czarny pieprz

Przygotowanie:

1. Umyj i osusz liście szpinaku.
2. Umyj i osusz truskawki, pokrój je na kawałki.
3. Na rozgrzanej patelni upraż na złoto migdały.
4. Wymieszaj ocet, musztardę, sok z pomarańczy i cytryny oraz oliwę z oliwek, dopraw do smaku pieprzem.
5. Wymieszaj razem wszystkie składniki, przed podaniem udekoruj kawałkami truskawek.

BAKALIE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Zanurz się w wyjątkowej jakości bakaliach, które dopełnią każde danie, to niezbędnik w przygotowaniu mięs i deserów.

Migdał **płatki**



750 g
5 szt. w opak. zbiorczym

Morele **suszone**



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy **arachidowe niesolone**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy **laskowe**



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy **nerkowca**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy **pinii**



250 g
24 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX PROFESSIONAL

Orzechy **włoskie**



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Pestki **dyni**



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Pistacje **obrane całe niesolone**



500 g
24 szt. w opak. zbiorczym

Pistacje **siekane niesolone**



500 g
24 szt. w opak. zbiorczym

Rodzynki



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Sezam



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Słonecznik **łuskany**



1 kg
15 szt. w opak. zbiorczym

Śliwki **suszone**



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Wiórki **kokosowe**



500 g
15 szt. w opak. zbiorczym

Żurawina **suszona**



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX poleca



PRZYPRAWY

IGLOTEX PROFESSIONAL

Laski wanilii
z Madagaskaru



NOWOŚĆ!

16 g
20 szt. w opak. zbiorczym

Chili
płatki



NOWOŚĆ!

500 g
10 szt. w opak. zbiorczym





PLACKI WAWELSKIE



Składniki :

- 1/3 szklanki kaszy jęczmiennej ugotowanej wg. przepisu na opakowaniu
- 1 jajko
- 0,5 cebuli
- 0,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki mleka
- 2 łyżki masła
- 80 g startego żółtego sera
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- odrobina chilli

Przygotowanie:

1. Cebulę pokrój w drobniutką kostkę.
2. Na łyżce oleju zeszklij pokrojoną cebulę i odstaw do przestudzenia.
3. Do dużej miski wsyp wystudzoną kaszę jęczmienną, jajko, mąkę, mąkę, mleko, zeszkloną cebulkę, starty ser i przyprawy. Całość wymieszaj dokładnie łyżką lub mikserem.
4. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju i smaż placki na rumianio z obydwu stron. Podawaj z sosem czosnkowym.

PRODUKTY SKROBIOWE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Uwielbiane produkty, bez których w kuchni ani rusz, idealne do zup i dań głównych.

Fasola piękny jaś **karłowy**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Groch łuskany **połówki**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza gryczana **prażona**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza gryczana **biała**



3 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Kasza **jaglana**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza jęczmienna wiejska **gruba**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX PROFESSIONAL

Kasza **manna**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Kasza **pęczak**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza **bulgur**



2,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza **kuskus**



2,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza **kuskus perłowy**



3 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Płatki **owsiane**



600 g
12 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Ryż **arborio**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Ryż biały **basmati**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Ryż biały **długoziarnisty**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Ryż **jaśminowy**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Ryż **parboiled**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Skrobia **ziemniaczana**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!



SOSY AROMATYCZNE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Bazy, wszechstronnie uniwersalne, pełne pysznego aromatu, w idealnie dopasowanej gramaturze.

Koncentrat **pomidorowy 30%**



950 g
6 szt. w opak. zbiorczym

Koncentrat **pomidorowy 30%**



4,5 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Musztarda **francuska**



1 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Musztarda **Dijon**



NOWOŚĆ!

1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Majonez **dekoracyjny**



2,8 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



TŁUSZCZE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Frytury i oleje, bez których przygotowanie wielu potraw nie byłoby możliwie. Charakteryzują się wysoką stabilnością podczas smażenia, a także wysokim punktem dymienia. Wszędzie tam gdzie Fast, ale również Good. Frytura gastronomiczna dostępna w pojemnościach 10l, 20l i 22l posiada certyfikat RSPO MB. Certyfikat ten jest gwarancją, że pozyskiwany do produkcji olej palmowy nie przyczynia się do niszczenia naturalnych ekosystemów.

Olej rzepakowy **rafinowany**



5 l
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytura płynna **bez oleju palmowego**



5 l
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytura **gastronomiczna 100%**

2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Frytura **gastronomiczna 100%**

10 l
1 szt. w opak. zbiorczym

20 l
1 szt. w opak. zbiorczym



Frytura **gastronomiczna 100%**



22 l
1 szt. w opak. zbiorczym

Frytura **gastronomiczna płynna**

10 l
1 szt. w opak. zbiorczym







MAKARONOWE MUSZLE
FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM

Składniki :

- 12 dużych muszli makaronowych
- 100 g suszonych pomidorów
- 150 g świeżego szpinaku
- 100 g ricotty lub twarogu
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Muszle ugotuj al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Szpinak podsmaż na oliwie z czosnkiem, aż zwiędnie. Dodaj pokrojone suszone pomidory i wymieszaj z ricottą. Dopraw solą i pieprzem.
3. Napełnij ugotowane muszle przygotowanym farszem i podawaj na ciepło lub zimno.

WARZYWA APERTYZOWANE

IGLOTEX PROFESSIONAL

Pomidory i kukurydza dojrzewająca w pełnym słońcu, chrupkie ogórki, soczyście zielony groszek, a to wszystko zamknięte w zalewie, idealne do serwowania.

Pomidory suszone **w oleju z ziołami**



740 g
6 szt. w opak. zbiorczym

1,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz zielony **w zalewie octowej**



670 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Ogórki **konserwowe**



870 g
6 szt. w opak. zbiorczym

2,55 kg
2 szt. w opak. zbiorczym

Sałatka szwedzka **słodka**



2,5 kg
2 szt. w opak. zbiorczym

Seler **paski**



1,4 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Buraczki **wiórki**



1,6 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Groszek **konserwowy**



400 g
6 szt. w opak. zbiorczym

2,49 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kukurydza **konserwowa słodka**



340 g
6 szt. w opak. zbiorczym

2,12 kg
3 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX poleca





CAPONATA
NA BUŁECZKACH



Składniki :

- 2 bułki
- 1 bakłażan
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 pomidory
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżka czarnych oliwek,
- 1 łyżka kaparów
- 2 łyżki oliwy
- posiekana natka pietruszki
- szczypta oregano
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Bakłażany umyj, pokrój w centymetrowe plastry, posyp je solą i zostaw na 30 minut, aby puściły sok. Po tym czasie opłucz, osusz i pokrój w kostkę.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć bakłażany i obsmaż na złoty kolor. Dodaj pokrojoną w piórka czerwoną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek i smaż przez kilka minut.
3. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój i dołóż na patelnię. Dodaj ocet, oregano, oliwki i kapary.
4. Całość duś przez 15 minut, często mieszając. Dopraw solą i pieprzem, posyp natką pietruszki.
5. Podawaj w wydrążonych białych bułeczkach.

PIECZYWO

IGLOTEX PROFESSIONAL

Nieodłączny element śniadań lub wyjątkowo smaczne czekadełko, szeroki wybór wypieków na słodko i słono.

Mix bułek **hotelowych 33g**

240 °C
Piec

120 szt. w opak. zbiorczym

Skład: bułeczka pszenna, bułeczka sezamkowa, z mąki graham, rustico



Mix ciastek **mini 40 g**

175-180°C
Piec

120 szt. w opak. zbiorczym

Skład: ciastka mini: wanilia, wiśnia, jabłko



Mix chlebów **foremkowych 450 g**

200 °C

12 szt. w opak. zbiorczym

Skład: chleb żytni, z dynią, ze słonecznikiem, wieloziarnisty



Mix chlebów **klasycznych 400 - 450 g**

210 °C
Piec

12 szt. w opak. zbiorczym

Skład: chleb pszenny kłos, grodzki, wieloziarnisty



Mix półbagietek **160 g - 180 g**

180-185 °C
Piec

45 szt. w opak. zbiorczym

Skład: półbagietka pszenna, korzenna, Fitness



Mix bagietek **350 g - 380 g**

240 °C
Piec

24 szt. w opak. zbiorczym

Skład: bagietka pszenna, korzenna, Fitness



IGLOTEX PROFESSIONAL

Croissant mini **25 g**

240°C Piec

150 szt. w opak. zbiorczym



Croissant mini **maślany 30 g**

240°C Piec

90 szt. w opak. zbiorczym



Bułka **tarta**



4,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Groszek **ptysiowy 1 kg**

1 szt. w opak. zbiorczym





IGLOTEX poleca







NALEŚNIKI
Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I SOSEM KARMELOWYM



Składniki :

- 100 g mąki
- 240 ml mleka
- 2 jajka
- 3/4 łyżki roztopionego masła klarowanego lub oleju
- 1/3 łyżeczki soli
- jabłka prażone
- rodzynki
- posiekane orzechy
- sos karmelowy

Przygotowanie:

Przygotuj sos karmelowy według tego przepisu:

1. Składniki ciasta naleśnikowego wymieszaj mikserem i odstaw na 10 min.
2. Rozgrzej patelnie, a następnie wylej niewielką porcję ciasta i bardzo szybko rozprowadź na powierzchni całej patelni. Następnie smaż najpierw z jednej strony, aż będzie złotobrązowa, a brzegi chrupiące, a następnie z drugiej, również do złotobrązowego koloru.
3. Prażone jabłka podgrzej w garnku, a gdy będą gorące, wymieszaj z rodzynkami i posiekanymi orzechami.
4. Na każdy naleśnik nałóż porcję jabłek prażonych i rozsmaruj po całej powierzchni. Naleśnik zwiń w rulon.
5. Naleśniki posyp cukrem pudrem i udekoruj sosem karmelowym.

OWOCE W ŻELU I DODATKI

IGLOTEX PROFESSIONAL

Idealne do gofrów, lodów i wypieków, pełne owoców i smaku, gotowe do użycia.

Wiśnie **w żelu**



3,2 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Truskawki **w żelu**



3,2 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Maliny **w żelu**



3,2 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Jabłka prażone **90% kostka**



780 g
8 szt. w opak. zbiorczym

11 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Żurawina **do mięs i serów**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Miód **nektarowy wielokwiatowy**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX poleca



BISTRO HORECA

POLSKA MARKA

BY IGLOTEX

Bistro HORECA to niezbędnik w każdej gastronomicznej kuchni, szeroki wachlarz mięs, mnogość certyfikowanych przypraw i dodatki, tworzą idealną kompozycję, dla największych smakoszy. Bistro HORECA to wygodne produkty gastronomiczne, oferujące powtarzalną jakość za rozsądną cenę. Podstawowe atuty oferowanych produktów to łatwość przygotowania i oszczędność pracy. Stawiamy na proste, sprawdzone rozwiązania oraz szerokie możliwości wykorzystania!

- mrożony - chłodzony - suchy



DIP DO FRYTEK
Z AWOKADO I CHORIZO



Składniki :

- 2-3 dojrzałe awokado
- 1 czerwona cebula
- 1-2 limonki
- 1 pęczek kolendry
- przyprawy: szczypta chili, sól do smaku
- 100 g chorizo

Przygotowanie:

1. Awokado blenduj z solą, sokiem z limonki i szczyptą chili.
2. Następnie całość wymieszaj z drobno posiekaną kolendrą i czerwoną cebulką.
3. W międzyczasie rozgrzej suchą patelnię i usmaż chorizo na złoto.
4. Dip z awokado przełóż do głębszego talerza i posyp chrupiącym chorizo. Podaj z upieczonymi frytkami

IGLOTIP

Jeśli pasta jest zbyt gęsta, można dodać niewielką ilość niegazowanej wody.

FRYTKI

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Kontraktujemy tylko najlepsze, certyfikowane odmiany ziemniaków, które są stworzone do produkcji frytek i specjalności ziemniaczanych, cechują się wyśmienitym smakiem i chrupkością.

Frytki **cienkie 8*8**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki **proste 10*10**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki **karbowane 12*12**

Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym







PIEROGI

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Najpopularniejsze smaki pierogów, otulone miękkim ciastem, z dużą ilością farszu, dostępne w opcji słodkiej i wytrawnej.

Pierogi **ruskie**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi **z mięsem**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi **z serem**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi **z truskawkami**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym





KOPYTKA
Z KURCZAKIEM I CUKINIĄ W SOSIE CURRY



Składniki :

- 400 g kopytek
- 1 pojedynczy filet kurczaka
- przyprawy: sól, pieprz, 1 łyżeczka przyprawy curry, 1 łyżeczka suszonego oregano, 1/2 łyżeczki mielonej papryki
- 1 mała cukinia
- 1/2 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 80 ml śmietanki 18% lub 12% (do zup i sosów)
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki posiekanej zieleniny np. szczypiorku, natki, bazylii

Przygotowanie:

1. Filet kurczaka pokrój w małą kostkę, dopraw solą, pieprzem oraz obtocz w reszcie przypraw.
2. Cukinię pokrój wzdłuż na 4 części, następnie na cienkie plasterki. Cebulę pokrój w kosteczkę a czosnek zetrzyj na tartce lub przeciśnij przez praskę.
3. Rozgrzej dużą patelnię, wlej oliwę i dodaj kurczaka. Smaż przez ok. 2 minuty co chwilę mieszając.
4. W międzyczasie, na drugiej patelni, na maśle, obsmaż na złoto kluski.
5. Dodaj cebulę i smaż dalej przez ok. 2 minuty. Dodaj czosnek oraz cukinię i smaż jeszcze przez ok. 2 minuty aż cukinia zmięknie.
6. Wlej śmietankę i zagotuj. Wymieszaj z posiekaną zieleniną. Przełóż na patelnię z podsmażonymi kopytkami, wymieszaj i podgrzej w razie potrzeby.

KARTACZE, KLUSKI, KOPYTKA, PYZY

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Produkty mączno-ziemniaczane wzbogacą każdą pozycję w menu. Rekomendujemy wyjątkowe kopytka ziemniaczane serwowane z gulaszem lub pyzy z mięsem serwowane z domową okrasą.

Kartacze **z mięsem**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kluski **śląskie z dziurką**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kopytka **ziemniaczane**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pyzy **z mięsem**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

„Ekstremalnie wyborna kuchnia, polskie smaki okraszone porcją wiedzy i kawałkiem historii."

– Andrzej Polan





DANIA GOTOWE

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Flaki i Koncentrat żuru na zakwasie – idealne bazy do zup pełnych warzyw, smaku i aromatu. Dla tych, którzy potrzebują gotowe danie na szybko – Flaki w rosole.

Flaki w rosole **wołowe**



900 g
12 szt. w opak. zbiorczym

Flaki wołowe **cięte blanszowane**



900 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Żur **na zakwasie**



500 ml
6 szt. w opak. zbiorczym

3 l
1 szt. w opak. zbiorczym

„Rarytasy, które rezonują z polską tradycją, naturą i pozytywną energią żywiołów."

– Hmelnej Polska







SZASZŁYK
W SOSIE MIĘTOWYM



Składniki na szaszłyki:

- 1 cukinia (mała)
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 cebula
- 8 pomidorków koktajlowych
- kebab z udka kurczaka

Przygotowanie szaszłyków:

1. Pokrój kebab z kurczaka w kostkę.
2. Papryki, cukinię oraz cebulę pokrój na kawałki.
3. Na patyczki do szaszłyków nabijaj naprzemiennie mięso, papryki, cukinię, cebulę oraz pomidorki koktajlowe.
4. Posyp szaszłyki solą i pieprzem.
5. Grilluj je przez około 20 minut, regularnie obracając.

Podawaj szaszłyki z sosem jogurtowo-miętowym i sałatką.

Składniki na sos:

- 150ml gęstego jogurtu naturalnego
- garść świeżych liści mięty
- 2 - 3 łyżeczki wrzącej wody
- 1 łyżeczka octu winnego lub jabłkowego
- około 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne
- sól do smaku

Przygotowanie sosu:

1. Umyj miętę i rozetrzyj ją w moździerzu.
2. Zalej ją wrzącą wodą, wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.
3. Gdy napar ostygnie, dodaj ocet winny oraz jogurt.
4. Dopraw sos pieprzem cayenne i solą.
5. Posyp wierzch dodatkową szczyptą pieprzu cayenne.
6. Wstaw sos do lodówki i pozostaw do schłodzenia.

MIĘSO

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Wysoka zawartość mięsa najwyższej jakości i wyselekcjonowane przyprawy to gwarancja smaku, wszystko to dostępne w szerokiej gamie gramatur, by zawsze móc cieszyć się świeżością.

Kebab **z udka kurczaka**

Opiekacz do kebaba



5, 6, 8, 10, 15, 20, 30, 40 kg

Kebab **z udka i fileta kurczaka**

Opiekacz do kebaba



5, 7, 10, 12, 15, 20, 25, 30, 40, 60 kg

Kebab **drobiowy z kurczaka**

Opiekacz do kebaba



6 kg

Kebab **z fileta kurczaka**

Opiekacz do kebaba



10 kg

Kebab **wołowo - indyczy**

Opiekacz do kebaba



6, 10, 15, 20 kg

Kebab **wołowo - drobiowy**

Opiekacz do kebaba



5, 7, 10, 15, 20, 30, 40 kg

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Kebab **z udka kurczaka pieczony, cięty**

Patelnia Piec



2 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Kebab **drobiowy z kurczaka pieczony, cięty**

Patelnia Piec



2 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Kebab **z fileta kurczaka, cięty**

Patelnia Piec



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Parówki z szynki **90% mięsa**

Garnek Roller grill



700 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Parówki Hot Dog

Garnek Roller grill



700 g
8 szt. w opak zbiorczym

Parówki Hot Dog **MAX**

Garnek Roller grill



770 g
8 szt. w opak. zbiorczym

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Kabanosy Hot Dog

Garnek Roller grill

700 g
8 szt. w opak. zbiorczym



Kabanosy Hot Dog **MAX**

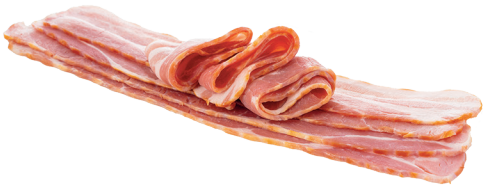
Garnek Roller grill

770 g
8 szt. w opak. zbiorczym



Boczek parzony

ok. 1 kg
- plastry
- w kawałku



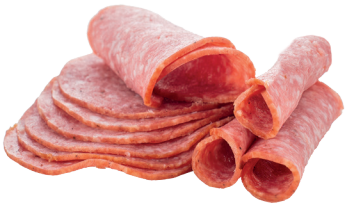
Boczek wędzony surowy

ok. 1 kg
- plastry
- w kawałku
- kostka



Salami plastry **premium**

800 g
12 szt. w opak. zbiorczym



Salami plastry **pepperoni**

1 kg
12 szt. w opak zbiorczym









HOT DOG
Z CEBULKĄ



Składniki:

- bułka hot dog
- parówka hot dog z szynki
- sos czosnkowy
- cebulka prażona
- sałata kimchi

Przygotowanie:

1. Włóż bułkę na chwilę do piekarnika, tostera lub podsmaż ją na suchej patelni, aby była lekko chrupiąca, ale nadal miękka w środku.
2. Podgrzej parówkę w wodzie, na parze lub delikatnie podsmaż, żeby była ciepła i soczysta.
3. Jeśli kimchi jest w dużych kawałkach, drobniej je posiekaj, aby łatwiej rozłożyć je w hot dogu.
4. Przekrój bułkę, nie rozcinając jej do końca, i włóż do środka ciepłą parówkę. Polej ją sosem czosnkowym, dodaj porcję kimchi i posyp prażoną cebulką dla chrupkości.

PIECZYWO

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Nieodłączny element śniadań lub wyjątkowo smaczne czekadełko, szeroki wybór wypieków na słodko i słono.

Bułka do hot doga **francuskiego 60 g, XXL 110 g**

200 °C Piec

230 °C Piec 60 sekund

60 g
40 szt. w opak. zbiorczym
XXL 110 g
32 szt. w opak. zbiorczym



Bułka **do hamburgera 82 g**

Piec

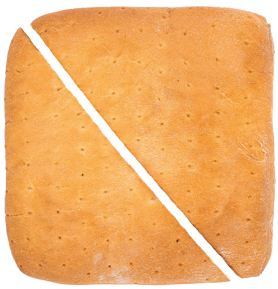
24 szt. w opak. zbiorczym



Bułka do kebaba **trójkąt 100 g**

Piec 1-1,5 minuty

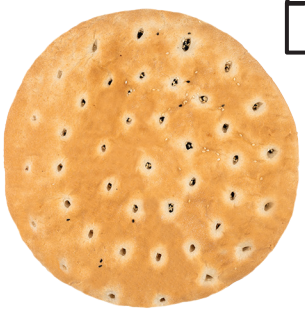
24 szt. w opak. zbiorczym



Bułka do kebaba **okrągła 450 g**

Piec 1-1,5 minuty

5 szt. w opak. zbiorczym



Brioche **86 g**

200 °C Piec 2 minuty

24 szt. w opak. zbiorczym



Grzanki **czosnkowe 25 g**

Piec 3-4 minuty

36 szt. w opak. zbiorczym



BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Tortilla świeża **25 cm, 30 cm**

Piekarnik Mikrofalówka Patelnia



25 cm / 62 g
144 szt. w opak. zbiorczym

30 cm / 90 g
144 szt. w opak. zbiorczym

Bułka **tarta**



3 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX poleca





PRZYPRAWY

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Orientalne smaki jak Gyros, lub tradycyjne zioła tymianek, oregano, a może przyprawy grillowe, które idealnie dopełnią smak potraw z rusztu. Poznaj całą gamę naszych przypraw i dodatków do herbaty.

Bazylia



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Pietruszka **natka**



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Koperek



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Majeranek



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Oregano



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Tymianek



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Liść **laurowy**



75 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Ziele **angielskie**



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Czosnek **granulowany**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Curry



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Pieprz **czarny, mielony**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz **czarny, młotkowany**



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Pieprz **czarny, ziarno**



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz **kolorowy, młotkowany**



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz **ziołowy**



NOWOŚĆ!

800 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Papryka **ostra**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Papryka **słodka**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Papryka **wędzona słodka**



NOWOŚĆ!

1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Cebulka **prażona**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa **do kurczaka**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa **do gyrosa**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa **do grilla**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa **uniwersalna**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Żelatyna **wieprzowa**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Kwasek **cytrynowy**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Cukier **wanilinowy**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Ocet **spirytusowy 10%**



1 l
10 szt. w opak. zbiorczym

5 l
1 szt. w opak. zbiorczym

Anyż **gwiazdki**



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Cynamon **laska**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Goździki



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym









RATATOUILLE







Składniki:

- 800 g - pomidorów z puszki
- 3 szt. - cukinii
- 1 szt. bakłażan
- 1 szt. - papryki (mix kolorów)
- 1 szt. - cebuli
- 1 ząbek - czosnku
- oliwa z oliwek
- 0,5 łyżeczki - chilli (płatki)
- tymianek
- zioła prowansalskie
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Warzywa – cukinie, bakłażan, paprykę pokrój na plasterki o jednakowej grubości. Dzięki temu warzywa będą gotować się równomiernie.
2. W garnku rozgrzej oliwę, wrzuć posiekaną cebulę i zeszklij. Następnie dodaj przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i podsmażaj na płycie grzewczej przez około 1 minutę. Kiedy tylko czosnek się zeszklі, dodaj do rondla pomidory z puszki. Dopraw do smaku ziołami prowansalskimi, chili, solą oraz pieprzem.
3. Powstały sos pomidorowy wlej do żaroodpornego naczynia. Na warstwie sosu układaj naprzemiennie warzywa w formie spirali.
4. Warzywa skrop obficie oliwą z oliwek, dopraw solą, pieprzem i ziołami do smaku.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i przykryj folią aluminiową, aby warzywa się nie przypaliły.
6. Piecz przez ok. 50 minut lub do czasu, aż warzywa będą miękkie.

SOSY AROMATYCZNE

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Ketchupy i majonezy dostępne w wielu gramaturach. Gotowe sosy, to recepta na udany serwis.

Ketchup **gastronomiczny**



3 kg
3 szt. w opak zbiorczym

5,8 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Ketchup **łagodny**



1 kg
8 szt. w opak. zbiorczym

3 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

5,8 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Ketchup **popularny**



5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Majonez **sałatkowy**



3 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

10 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos majonezowy **gastronomiczny**



3 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

10 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos majonezowy **popularny**



5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

10 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Majonez



NOWOŚĆ!

900 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Sos **czosnkowy z jogurtem**



NOWOŚĆ!

950 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Sos **do hamburgerów i frytek**



970 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Musztarda **sarepska**



1 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos **tysiąca wysp**



NOWOŚĆ!

950 g
4 szt. w opak. zbiorczym

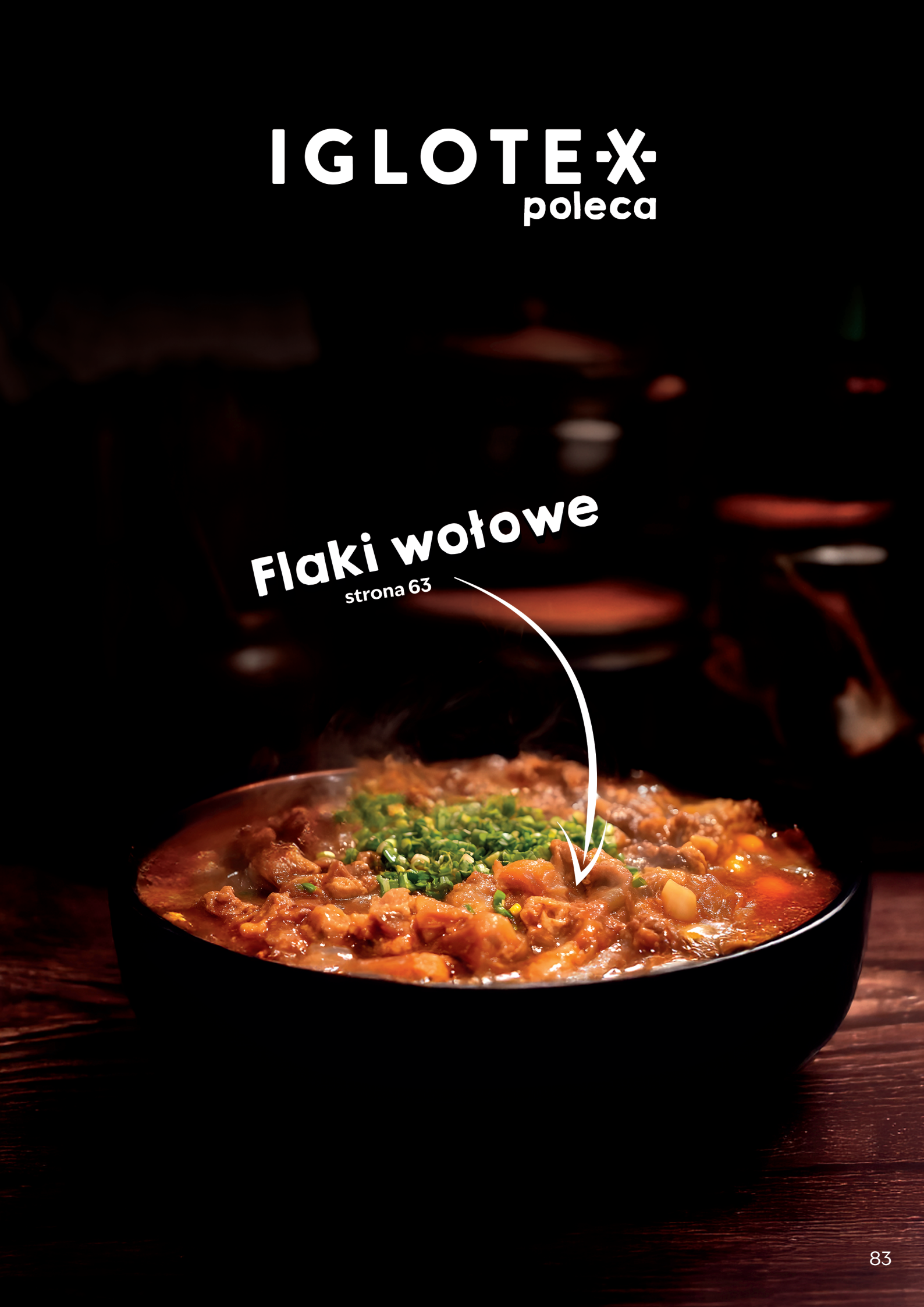
Sos **remulada**



NOWOŚĆ!

950 g
4 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX poleca





WARZYWA APERTYZOWANE

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Nasze starannie wyselekcjonowane pomidory zachwycają naturalnym smakiem i intensywnym aromatem. Idealne do sosów, zup i gulaszy – dodają potrawom wyjątkowej głębi.

Pomidory **całe, bez skórki**



2,44 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Pomidory **krojone**



2,44 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

„Polecam potrawy ze szczyptą nowoczesności, dziedzictwem i szacunkiem do lokalnych produktów."

- Andrzej Poltu




IGLOTEX
poleca
Pieczarki
strona 27
Szpinak
strona 16
Makaron rurki
strona 25

GRZYBY SUSZONE

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Borowik szlachetny **suszony krojony kl. II**



1 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Podgrzybek **suszony krojony kl. II**



1 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!









GOFRY

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 375 ml szklanki mleka
- 80 g oleju
- 3 średnie jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka cukru
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w suchej i czystej metalowej lub szklanej misce. Żółtka zaś umieść w drugim naczyniu. Do naczynia z żółtkami wlej też lekko ciepłe mleko oraz dodaj olej roślinny o delikatnym i neutralnym smaku. Może to być olej rzepakowy, ryżowy lub olej z pestek winogron. Na koniec wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera na gładkie ciasto.
3. Do miski z białkami dodaj szczyptę soli. Białka ubij na sztywno. Zacznij od niskich obrotów miksera i stopniowo zwiększaj je do maksymalnych. Gdy białka zrobią się białe i puszyste (już po minucie ubijania) możesz dodać łyżeczkę cukru. Białka z cukrem ubijaj dalej, aż zrobią się idealnie białe i puszyste. Będzie to trwało jedną do dwóch minut.
4. Do miski z ciastem dodawaj stopniowo po łyżce ubitej piany. Delikatnie mieszaj całość po każdej dodanej łyżce. W taki sposób wmieszaj całą pianę z białek i cukru.
5. Czyste płytki gofrownicy bardzo delikatnie wysmaruj olejem . Zamknij gofrownicę i nagrzej ją do maksymalnej mocy. Przy pomocy średniej chochli lub łyżki stołowej nakładaj porcje na wyznaczone płytki w gofrownicy. Ciasto jest dość sztywne, więc nie powinno wypływać poza płytki grzewcze. Zamknij gofrownicę. Gofry piecz zawsze do lekkiego zarumienienia. Dodatki nakładaj bezpośrednio przed podaniem.

IGLOTIP

Bardzo ważne jest, by nie otwierać za często gofrownicy podczas pieczenia gofrów. Temperatura nie powinna się gwałtownie zmieniać a gofry nie powinny za mocno odparowywać, ponieważ tracisz w ten sposób idealne ciśnienie między płytkami grzewczymi. Gofry piecz zawsze od razu po przygotowaniu ciasta, ponieważ ciasto z czasem traci pęcherzyki powietrza, które powstały podczas ubijania piany z białek.

DŻEMY I DODATKI

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Idealne do gofrów, lodów i wypieków, pełne owoców i smaku, gotowe do użycia.

Jabłkowo - brzoskwiniowy
dżem niskosłodzony

3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - malinowy
dżem niskosłodzony

3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - morelowy
dżem niskosłodzony

3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - porzeczkowy
dżem niskosłodzony

3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - truskawkowy
dżem niskosłodzony

3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - wiśniowy
dżem niskosłodzony

3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Jabłka prażone
90% kostka



6 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX poleca





FRYTKI LUZ

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Frytki **karbowane 12*12**

Frytownica



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytki **proste 12*12**

Frytownica



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym







BISTRO HORECA BY IGLOTEX

WARZYWA I OWOCE MONO LUZ

Brokuły **różyczki**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Brukselka

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Cebula **kostka**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Dynia **kostka**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Fasolka szparagowa

Garnek



zielona cięta 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

żółta cięta 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Groszek **zielony**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

Kalafior **różyczki**

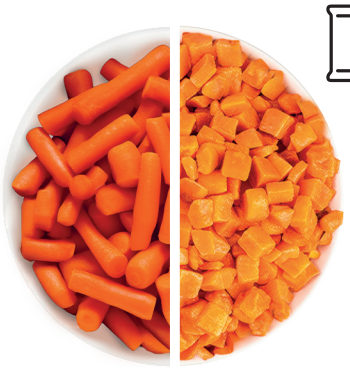
Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Marchew

Garnek



Mini 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kostka 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Szpinak

Patelnia



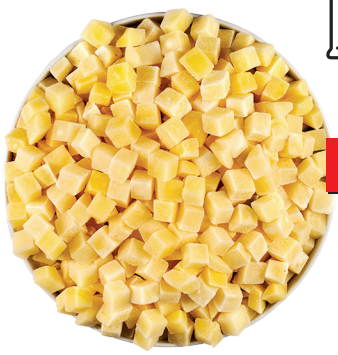
NOWOŚĆ!

Liście 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Rozdrobniony 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Ziemniak **kostka**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

Truskawki **bez szypułek**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Malina **grys**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

NOWOŚĆ!

BISTRO HORECA BY IGLOTEX

WARZYWA I OWOCE MIESZANKI LUZ

Bukiet warzyw **królewski**

Garnek Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew plastry karbowane, kalafior różyczki, brokuły różyczki

Marchew **z groszkiem**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, groszek zielony

Mieszanka **8-składnikowa**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, kalafior różyczki, fasolka szparagowa zielona, pietruszka kostka, brukselka, groszek zielony, seler kostka, por plastry

Mieszanka **chińska**

Patelnia

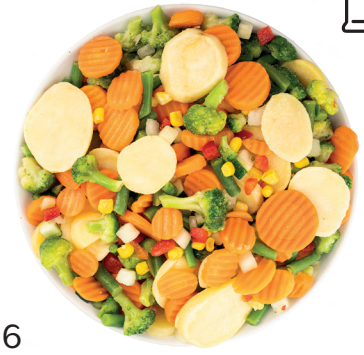


2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew słupki, papryka zielona paski, kapusta biała, seler słupki, pasternak słupki, cebula kostka, pędy bambusa, grzyby, por plastry

Warzywa **na patelnię**

Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: ziemniak plastry, marchew plastry karbowane, brokuły różyczki, cebula kostka, fasolka szparagowa zielona, cukinia, kukurydza, papryka czerwona kostka

Włoszczyzna **paski**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew słupki, pietruszka słupki, seler słupki, por plastry

Zupa **jarzynowa**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, kalafior różyczki, ziemniaki kostka, fasolka szparagowa zielona cięta, pietruszka kostka, seler kostka, por plastry, groszek zielony, cukinia

Zupa **wiosenna**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, kalafior różyczki, brukselka, fasolka szparagowa zielona, groszek zielony, por plastry, pietruszka kostka, seler kostka

Mieszanka **kompotowa 4-skł.**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: truskawki, śliwki bez pestek, czerwone porzeczki, aronia

Kompot **sezonowy**

Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: śliwki bez pestek, czerwone porzeczki, jabłko, truskawki, agrest, aronia

Uwaga: skład zależny od danego sezonu. Sprawdź u Przedstawiciela Handlowego.

IGLOTEX poleca



Kawa ziarnista

strona 101

Café Passionata



Caffe Passionata, wyselekcjonowane ziarna kawy zabierają nas w podróż po aromatycznych zakątkach świata. Kawa ziarnista „Café Passionata" produkowana jest we Włoszech. W skład tej kategorii produktowej wchodzą trzy aromatyczne rodzaje kaw: intensywna ziarnista (Super Bar), łagodna ziarnista (Café Créme) i rozpuszczalna (Classico).



KOKTAJL KAWOWY Z MANGO I MIETĄ

Składniki:

- 1 owoc mango (możesz też wykorzystać mrożone owoce)
- 1 porcja schłodzonego espresso, pół szklanki
- pół szklanki schłodzonego mleka kokosowego
- kilka listów świeżej mięty
- kilka kostek lodu

Przygotowanie:

1. Umieść mango w blenderze (jeśli korzystasz ze świeżych owoców, pokrój je na mniejsze kawałki).
2. Do blendera dodaj kawę, mleko kokosowe oraz listki mięty.
3. Zmiksuj składniki na gładką masę.
4. Na koniec dodaj kostki lodu. Możesz jeszcze raz krótko zblendować, jeśli masz taką możliwość.
5. Przelej koktajl do wysokiej szklanki i udekoruj jeszcze kilkoma listkami mięty.

KAWA

Café Passionata

Ta wyjątkowa linia kaw oferuje trzy starannie wyselekcjonowane propozycje, stworzone z myślą o różnych gustach i potrzebach miłośników aromatycznego naparu: intensywna kawa ziarnista Super Bar dla wielbicieli wyrazistych smaków, łagodna i subtelna Café Créme idealna na co dzień oraz klasyczna kawa rozpuszczalna Classico – szybka w przygotowaniu, nie rezygnując przy tym z pełni aromatu.

Kawa ziarnista **super bar**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Doskonała mieszanka palonych ziaren Arabiki i Robusty, skomponowana zgodnie z włoską tradycją. Polecana szczególnie do ekspresów ciśnieniowych oraz do zaparzania tradycyjnymi metodami.

Kawa ziarnista **cafe creme**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka palonych ziaren Arabiki i Robusty o łagodnym smaku i niskiej kwasowości. Ziarna tej mieszanki pochodzą z tradycyjnych regionów upraw w Wietnamie i Indiach (Robusta) oraz Brazylii (Arabika), a specjalny proces palenia ziaren pozwala uzyskać apetyczną, kremową piankę na powierzchni aromatycznego naparu.

Kawa rozpuszczalna **cafe classico**



0,5 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka selekcjonowanych ziaren kawy w 100% zawarta w sypkiej rozpuszczalnej Café Passionata Classico. Po zalaniu gorącą wodą tworzy napój o wyrazistym, aksamitnym smaku i pełnym aromacie



CUKIER

Poręczne saszetki z białym i trzcinowym cukrem to elegancki sposób na dodanie odrobiny słodyczy do kawy i deserów.

Cukier biały
paluszek 4 g

700 szt. w opak. zbiorczym



Cukier trzcinowy
paluszek 4 g

700 szt. w opak. zbiorczym





GREEN FOX

Zapiekanki Green Fox to starannie opracowana linia produktów, która łączy tradycję polskiego street foodu z nowoczesnymi standardami jakości. Chrupiąca bagietka z dodatkiem masła i słodu jęczmiennego oraz starannie dobrane składniki gwarantują wyjątkową strukturę i pełny, wyrazisty smak. Szeroka gama kompozycji smakowych doskonale wpisuje się w potrzeby gastronomii, zapewniając atrakcyjną i różnorodną ofertę dla konsumentów.

ZAPIEKANKI
MROŻONE

Kiełboczek

Piec



220 g
20 szt. w opak. zbiorczym

Klasyk

Piec



185 g
20 szt. w opak. zbiorczym

Kurczak **strips**

Piec



212 g
20 szt. w opak. zbiorczym

Pepperoni

Piec



180 g
20 szt. w opak. zbiorczym



Z kurczakiem

Piec



222 g
20 szt. w opak. zbiorczym

Klasyk **z szynką**

Piec



210 g
20 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX poleca



PROSTE HISTORIE | 10 LAT

POLSKA MARKA

Proste Historie to filozofia marki kulinarnej oparta na tym, co najważniejsze – prostych zasadach, naturalnych składnikach i inspiracjach, które sprawiają, że codzienne gotowanie staje się przyjemnością. Wierzymy, że jedzenie to coś więcej niż posiłek – to wspólne przeżycie, które buduje relacje, bliskość i daje radość spędzania czasu razem.

PROSTE HISTORIE

ZAPIEKANKI
CHŁODZONE

Chrupiąca bagietka oraz bogactwo składników to początek historii zapiekanki Proste Historie. To smak jak za dawnych, dziecięcych lat. Nasze zapiekanki kuszą soczystą szynką własnego wyrobu, serem mozzarella, aromatycznymi pieczarkami oraz zdecydowanie zdrowszym składem. Prosta, prawdziwa i bardzo smaczna!

Z kebabem **wołowym**

Piec



255 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Z kurczakiem

Piec



255 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Z pieczarkami

Piec



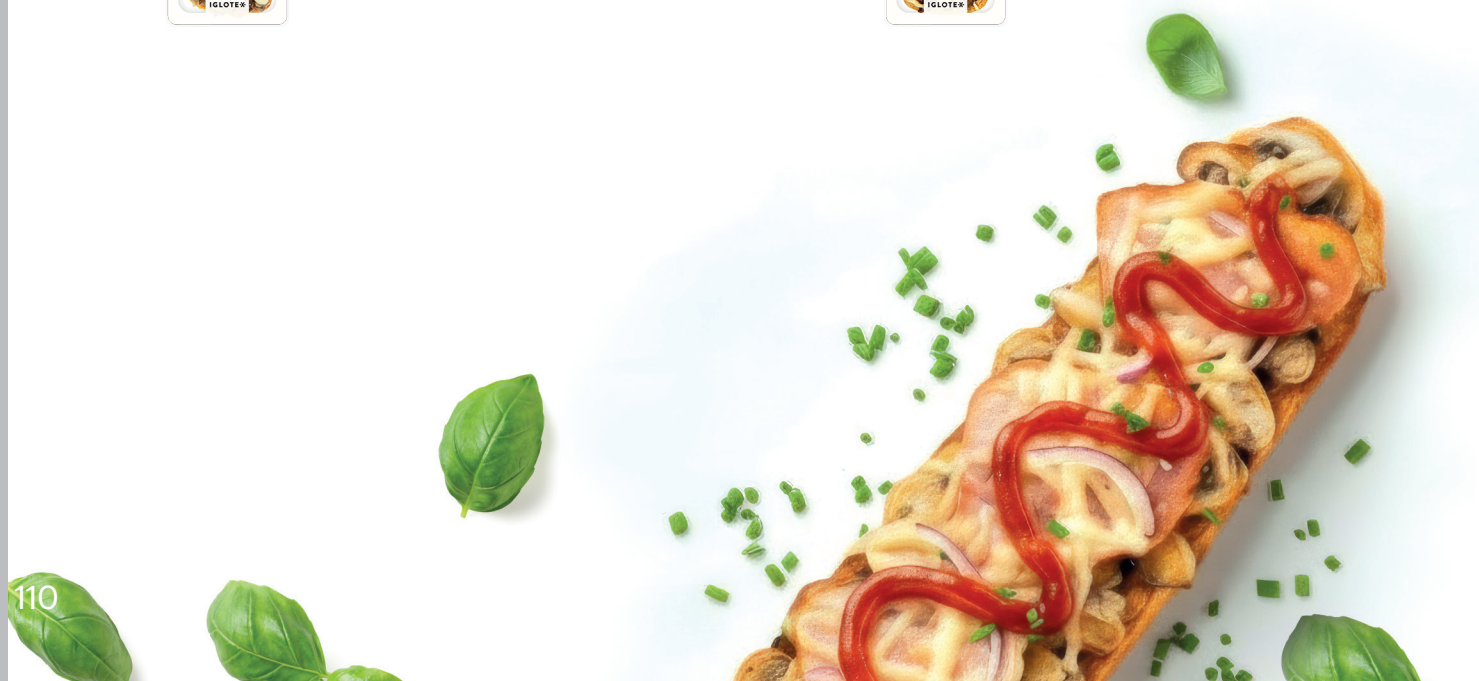
255 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Z szynką

Piec



270 g
8 szt. w opak. zbiorczym



PIZZA
CHŁODZONA

PROSTE HISTORIE

Pizze Proste Historie wyróżniają się cienkim, chrupiącym ciastem wypiekanym w piecu kamiennym oraz bogactwem składników. Sekretem wyjątkowego smaku ciasta jest zakwas pszenny, a sosu passata pomidorowa powstająca na bazie przetartych pomidorów i oliwy z oliwek.

4 sery

Piec



370 g
6 szt. w opak. zbiorczym

Pepperoni **z jalapeno**

Piec



370 g
6 szt. w opak. zbiorczym

Z kurczakiem

Piec



390 g
6 szt. w opak. zbiorczym

Z szynką

Piec



390 g
6 szt. w opak. zbiorczym



PROSTE HISTORIE

LÓD

Lód **w kostkach**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Lód **w kubeczku**



130 g
12 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX poleca



IGLOTEX

iglotex.ehurtownia.pl

- zamawiaj 24/7!
- dostęp z komputera i urządzeń mobilnych
- pełna oferta online
- atrakcyjne promocje
- łatwe wyszukiwanie produktów
- własne listy zakupowe
- pełna historia zamówień i dokumentów

...i wiele innych przydatnych funkcji!



W razie pytań służymy pomocą!

INFOLINIA*

625 600 522, 604 101 183

*Zapraszamy do kontaktu od 8.00 do 18.00, od poniedziałku do piątku.

iglotex.ehurtownia.pl

IGLOTEX ODDZIAŁY IGLOTEX

IGLOTEX Białystok
ul. Usługowa 2, Porosły, 16-070 Choroszcz
tel. (85) 678 31 40, fax (85) 678 31 45
e-mail: bok.bialystok@iglotex.com.pl
CROSSDOCK Ostrołęka
ul. Ławy 81b, 07-410 Ostrołęka

IGLOTEX Ełk
ul. Krzemowa 16B, 19-300 Ełk
tel. (87) 621 59 05, fax (87) 621 59 06
e-mail: bok.elk@iglotex.com.pl

IGLOTEX Gdynia
ul. Polska 20, 81-339 Gdynia
tel. (58) 623 19 14, fax (58) 663 03 68
e-mail: bok.gdynia@iglotex.com.pl

IGLOTEX Koszalin
ul. Szczecińska 22, 75-135 Koszalin
tel. (94) 347 19 51, fax (94) 347 19 51
e-mail: bok.koszalin@iglotex.com.pl

IGLOTEX Krzeszowice
ul. Daszyńskiego 10A, 32-065 Krzeszowice
tel. (12) 295 09 02, fax (12) 295 09 84
e-mail: bok.krzeszowice@iglotex.com.pl
CROSSDOCK Kielce
ul. Zagnańska 71, 25-001 Kielce
CROSSDOCK Nowy Targ
ul. Ludźmierska 29, 34-400 Nowy Targ

IGLOTEX Lublin
ul. Józefa Franczaka „Lalka" 18, 20-325 Lublin
tel. (81) 444 20 20, fax (81) 444 20 22
e-mail: bok.lublin@iglotex.com.pl

IGLOTEX Olsztyn
ul. Jagiellończyka 38C, 10-062 Olsztyn
tel. (89) 535 23 64, fax (89) 535 23 66
e-mail: bok.olsztyn@iglotex.com.pl

Kontakt dla klientów sieciowych gastronomicznych:
tel. +48 668 009 208
tel. +48 735 954 166

IGLOTEX Piła
ul. Warsztatowa 4c, 64-920 Piła
tel. (67) 351 60 02, fax (67) 351 60 05
e-mail: bok.pila@iglotex.com.pl

IGLOTEX Poznań
ul. Bukowska 45, 62-070 Dopiewo
tel. (61) 894 44 81, fax (61) 894 47 00
e-mail: bok.poznan@iglotex.com.pl

IGLOTEX Rzeszów
ul. Warszawska 139, 35-205 Rzeszów
tel. (+48) 609 830 478
e-mail: bok.rzeszow@iglotex.com.pl

IGLOTEX Skórcz
ul. Leśna 2, 83-220 Skórcz
tel. (+48) 600 465 040
e-mail: bok.skorcz@iglotex.com.pl

IGLOTEX Sosnowiec
ul. Elżbiety i Wilhelma Schonów 11, 41-200 Sosnowiec
tel. (32) 263 55 00, (32) 263 42 47
e-mail: bok.sosnowiec@iglotex.com.pl

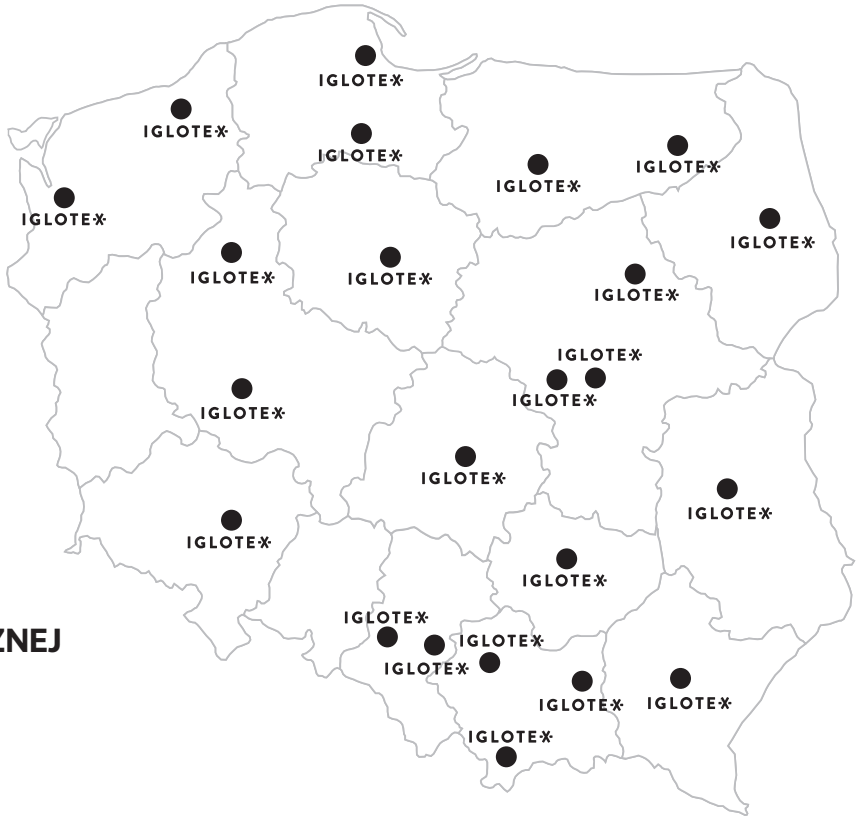
IGLOTEX Szczecin
ul. Kablowa 1, 70-895 Szczecin
tel. (91) 469 14 73, fax (91) 469 33 18
e-mail: bok.szczecin@iglotex.com.pl

IGLOTEX Toruń
ul. Na Zapleczu 11, 87-100 Toruń
tel. (56) 659 09 67, fax (56) 660 04 66
e-mail: e-mail: bok.torun@iglotex.com.pl

IGLOTEX Warszawa
ul. Sochaczewska 96A, 05-870 Błonie
(P3 Błonie Park DC16)
Tel. (22) 718 30 50
e-mail: bok.blonie@iglotex.com.pl
CROSSDOCK Łódź
ul. Traktorowa 170/172, 91-203 Łódź

IGLOTEX Wrocław
Prologis Park Wrocław III
ul. Graniczna 8B bud. DC 2A, 54-610 Wrocław
tel. (71) 316 85 34
e-mail: bok.wroclaw@iglotex.com.pl

IGLOTEX Zabrze
ul. Handlowa 3, 41-807 Zabrze
tel. 602 700 694
bok.zabrze@iglotex.com.pl



DZIAŁ SPRZEDAŻY TELEFONICZNEJ
tele@iglotex.com.pl
www.iglotex.pl
+48 625 600 500

facebook

instagram

eHurtownia

aktualny katalog produktowy















POLSKA FIRMA 100%

IGLOTEX

Iglotex Dystrybucja Polska Sp. z o.o.
ul. Polska 20, 81-339 Gdynia

Dział Sprzedaży Telefonicznej
tel. +48 625 600 500
tele@iglotex.com.pl

facebook.com/**IglotexHoReCa**
instagram.com/**IglotexHoReCa**
iglotex.ehurtownia.pl

IGLOTEX
PROFESSIONAL

BISTRO HORECA
BY IGLOTEX