

KETCHUPY • MAJONEZY • SOSY

W tej sekcji znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz do codziennej pracy w gastronomii – od podstawowych dodatków, po wyraziste sosy smakowe.

Idealne do burgerów, kebabów, boxów, kanapek, hot-dogów i dań gotowych.

Co tu znajdziesz:

- ✓ *Ketchupy premium – gęste, intensywne, o wysokiej zawartości pomidorów*
- ✓ *Majonezy gastronomiczne – stabilne, kremowe, idealne do kanapek i sosów*
- ✓ *Ketchupy gastronomiczne – w dużych opakowaniach, ekonomiczne i wydajne*
- ✓ *Sosy smakowe – BBQ, koperkowy, sambal, tysiąca wysp i inne*
- ✓ *Musztarda stołowa – klasyczna, lekko pikantna, uniwersalna*

Dlaczego warto:

- ✓ *Duże opakowania – idealne do punktów gastronomicznych*
- ✓ *Powtarzalna jakość i długi termin przydatności*



Ketchup Classic Premium Elma - 10 KG

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **wiadro plastikowe z pokrywą i uchwytem**

Masa netto: **10 kg**

Przechowywanie: **+4 °C do +25 °C**
po otwarciu zalecane chłodzenie +4 °C

Termin przydatności: **12 miesięcy od daty produkcji (zakręcone wiadro)**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Gęsta konsystencja i intensywny smak – idealny do burgerów, hot-dogów, frytek i potraw obiadowych

Długa trwałość i stabilność – gwarancja jakości w nawet bardzo aktywnej kuchni

Zastosowanie:

Bazowy dodatek do burgerów, przekąsek i dań fast-food

Do sosów, marynat i dipów – jako element receptur kuchni własnej

W strefach bufetowych i cateringowych – łatwe dozowanie i serwowanie



Ketchup Premium Elma o zawartości 220 g pomidorów na 100 g produktu to gęsty, intensywny dodatek dla wymagającej gastronomii. Dostępny w dużym wiadrze – idealny do cateringu, fast foodów i restauracji. Gwarantuje wyrazisty smak, głęboki kolor i powtarzalną jakość.

Jakość
Premium
225 g
pomidorów na
100 g produktu

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 10 kg : 76,00 PLN

1 kg produktu : 7,60 PLN

Skład produktu

Woda, koncentrat pomidorowy (sporządzono z około 220 g pomidorów na 100 g produktu, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, warzywa w proszku : cebula, czosnek, koncentrat **selera** (ekstrakt selera, wzmacniacz smaku E621) , ekstrakt marchwi, substancje konserwujące : benzoosan sodu , sorbinian potasu , regulator kwasowości : kwas cytrynowy , aromat, substancja słodząca : sacharydy

Logistyka

Paleta zbiorcza

: 50 wiaderek (500 kg)

Ketchup Classic Premium Elma - 5 KG

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **karnister plastikowy z zakrętką i uchwytem**

Masa netto: **5 kg**

Przechowywanie: **+4 °C do +25 °C**
po otwarciu zalecane chłodzenie +4 °C

Termin przydatności: **12 miesięcy od daty produkcji (zakręcone wiadro)**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Gęsta, stabilna konsystencja – nie sływa z potraw

Intensywny, naturalny smak – bez rozwodnienia

Poręczny karnister – łatwe przechowywanie i nalewanie

Pasuje do burgerów, frytek, pizzy, kanapek i kebabów

Zastosowanie:

Lokale fast-food, pizzerie, bary, kuchnie zbiorowe
Jako baza do domowych sosów (np. BBQ, pizza sauce)

Do bezpośredniego serwowania lub jako składnik receptury



Ketchup Elma w kanistrze 5 kg to produkt klasy premium, zawierający ponad 220 g pomidorów na 100 g. Gęsty, aromatyczny i naturalny – gwarantuje idealną przyczepność oraz głęboki smak. Polecany lokalom, które stawiają na jakość, powtarzalność i profesjonalizm.

Jakość
Premium
225 g
pomidorów na
100 g produktu

CENA NETTO (VAT 8 %)

Kanister 5 kg : 38,00 PLN

1 kg produktu : 7,60 PLN

Skład produktu

Woda, koncentrat pomidorowy (sporządzono z około 220 g pomidorów na 100 g produktu, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, warzywa w proszku : cebula, czosnek, koncentrat **selera** (ekstrakt selera, wzmacniacz smaku E621) , ekstrakt marchwi, substancje konserwujące : benzoosan sodu , sorbinian potasu , regulator kwasowości : kwas cytrynowy , aromat, substancja słodząca : sacharydy

Logistyka

Paleta zbiorcza

: 100 karnistrów (500 kg)

Ketchup ClassicPremiumElma - 5 KG

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **worek cateringowy zgrzewany, bez dozownika**

Masa netto: **5 kg**

Przechowywanie: **+4 °C do +25 °C**
po otwarciu zalecane chłodzenie +4 °C

Termin przydatności: **12 miesięcy od daty produkcji (zakręcone wiadro)**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Wysoka koncentracja pomidorów – mocny, naturalny smak

Gęsta, powtarzalna struktura – idealna do burgerów, frytek, kanapek

Opakowanie zajmuje mało miejsca – łatwe w składowaniu i utylizacji

Zastosowanie:

Restauracje, fast foody, zakłady produkcji zbiorczej

Do systemów porcjowania lub przelania do dozowników

Świetny jako składnik sosów bazowych i receptur własnych



Jakość
Premium
225 g
pomidorów na
100 g produktu

Ekonomiczne rozwiązanie w formacie przemysłowym – ketchup premium o wysokiej zawartości pomidorów (ponad 220 g/100 g), zapakowany w praktyczny worek do profesjonalnej kuchni.
Ketchup „Elma” w wielowarstwowym worku foliowym to propozycja dla zakładów gastronomicznych, cateringu i produkcji zbiorczej.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Worek 5kg : 36,00 PLN

1 kg produktu : 7,20 PLN

Skład produktu

Woda, koncentrat pomidorowy (sporządzono z około 220 g pomidorów na 100 g produktu, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, warzywa w proszku : cebula, czosnek, koncentrat **selera** (ekstrakt selera, wzmacniacz smaku E621) , ekstrakt marchwi, substancje konserwujące : benzoosan sodu , sorbinian potasu , regulator kwasowości : kwas cytrynowy , aromat, substancja słodząca : sacharydy

Logistyka

Paleta zbiorcza : 32 kartony (640kg)

Zbiorcze opakowanie (karton) : 4 × 5000 g = 20 kg

Ketchup Gastronomiczny Elma - 5 KG

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **wiadro plastikowe z pokrywą i uchwytem**

Dostępne także jako:

- **kanister 5 kg** – wygodny do przelewania i dozowania
- **worek 5 kg** – najtańsze rozwiązanie ekonomiczne

Masa netto: **5 kg**

Przechowywanie: **+4 °C do +25 °C**

po otwarciu zalecane chłodzenie +4 °C

Termin przydatności: **12 miesięcy od daty produkcji (zakręcone wiadro)**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Atrakcyjna cena – idealny do dużego zużycia

Neutralny profil smakowy – łatwy do dalszego przetwarzania

Trzy opcje opakowań – dostosowane do Twojego systemu pracy

Stabilna konsystencja i wydajność

Zastosowanie:

Restauracje, fast foody, zakłady produkcji zbiorczej

Do systemów porcjowania lub przelania do dozowników

Świetny jako składnik sosów bazowych i receptur własnych



Ketchup Gastronomiczny Elma to ekonomiczny wybór dla profesjonalnych kuchni. Zawiera 80 g pomidorów na 100 g produktu, gwarantując intensywny smak i stabilną konsystencję. Idealny do sosów, marynat i dań głównych – wydajny, uniwersalny i opłacalny w użyciu.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 5 kg : 27,50 PLN

1 kg produktu : 5,50 PLN

Skład produktu

Woda, koncentrat pomidorowy (sporządzono z około 76 g pomidorów na 100 g produktu, cukier, ocet spirytusowy, przecier jabłkowy (zawiera **dwutlenek siarki**) skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, warzywa w proszku (cebula, czosnek) regulator kwasowości (kwas cytrynowy), stabilizator (guma ksantanowa) koncentrat selera (sól , wzmacniacz smaku : glutaminian sodu , **ekstrakt selera**) , substancje konserwujące : benzoesan sodu, sorbinian potasu) substancja słodząca (sacharyny)

Logistyka

Paleta zbiorcza

: 100 wiaderek (500 kg)

Majonez Gastronomiczny Elma - 5 KG -24 %

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **plastikowe wiadro z uchwytem i szczelną pokrywą**

Masa netto: **5 kg**

Przechowywanie: : **od +2 °C do +10 °C (po otwarciu zużyć w ciągu kilku dni)**

Termin przydatności: **4-6 miesięcy od daty produkcji**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Stabilna konsystencja – nie rozwarstwa się w sałatkach i sosach

Delikatny smak – dobrze komponuje się z różnymi bazami i dodatkami

Ekonomiczna formuła – świetny stosunek jakości do ceny

Wysoka wydajność – idealny do mieszania z ketchupem, czosnkiem, ziołami itp.

Zastosowanie:

W barach, restauracjach i zakładach cateringowych

Jako składnik sosów burgerowych, czosnkowych, kanapkowych

Do sałatek jarzynowych, tortilli, wrapów, boxów i kanapek



Ekonomiczny majonez o 24% zawartości tłuszczu – idealny do zastosowania w gastronomii. Majonez Gastronomiczny marki Elma to produkt o łagodnym smaku, jednolitej konsystencji i stabilnej strukturze. Zawartość tłuszczu 24% zapewnia optymalny balans pomiędzy kremowością a ceną.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 5 kg : 32,00 PLN

1 kg produktu : 6,40 PLN

Skład produktu

Woda , olej rzepakowy, olej słonecznikowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, **mleko** odtłuszczone w proszku, musztarda (woda ocet spirytusowy, **gorczyca** , cukier, sól , **żółtko jaja** w proszku (0,5%) , substancje zagęszczające, guma ksantanowa guar, substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu, regulator kwasowości : kwas cytrynowy , barwnik : karoteny, substancja słodząca : sacharyny, przeciwutleniacz : sól wapniowo disodowa edta .

Logistyka

Paleta zbiorcza

: 100 wiaderek (500 kg)

Sos Hotan Sambal 10 kg

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **plastikowe standardowo duże wiadro 10 kg – wygoda dozowania i magazynowania.**

Masa netto: **10 kg**

Przechowywanie: :: **sucha, chłodna przestrzeń**

Termin przydatności: **6 miesięcy od daty produkcji**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Autentyczny smak – aż 85–87% chili bez rozcieńczania.

Wszechstronność – składnik lub samodzielny sos do potraw.

Duże opakowanie – ekonomia i wygoda w gastronomii.

Długa trwałość i stabilność dzięki konserwantowi.

Zastosowanie:

Dodaje charakterystycznego, ostrego akcentu zbliżonego do świeżego chilli.

Idealny w kuchni azjatyckiej: z makaronami, ryżem, zupami, owocami morza, nuggetsem.

Dobrze współgra z dipami i komponując się z innymi sosami (np. słodko-kwaśnym, sojowym).



Hotan Sambal to czysty ogień w kuchni – autentyczna indonezyjska pasta chili zawierająca aż 87% sproszkowanych papryczek. Esencja ostrości i aromatu bez zbędnych dodatków. Doskonała do sosów, marynat i dipów – podkreśla smak, pobudza zmysły i przyciąga uwagę.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 10 kg : 153,00 PLN

1 kg produktu : 15,30 PLN

Musztarda Stołowa Tarsmak

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **wiadro 5 kg – wygodne i trwałe**

Masa netto: **5 kg**

Przechowywanie: **od 2 °C do 20 °C**

Termin przydatności: **6 miesięcy od daty produkcji**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Klasyczny, łagodny smak – akceptowany przez szeroką

grupę klientów

Produkt wysokiej wydajności – idealny do

produkcji

masowej

Stabilna konsystencja i łatwość

łączenia z innymi składnikami

Zastosowanie:

Idealna jako baza do sosów kanapkowych i dressingów

Sprawdza się jako dodatek do mięs pieczonych, kiełbas i burgerów



Musztarda Stołowa Tarsmak 5 kg to klasyka, której ufa gastronomia.

Łagodna, zrównoważona i uniwersalna – idealna do mięs, kanapek, marynat i sosów.

Wydajna, łatwa w dozowaniu, gwarantuje powtarzalny smak i niezawodność w profesjonalnych kuchniach.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 5 kg : 40,00 PLN

1 kg produktu : 8,00 PLN

Skład produktu

Woda, mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały), **gorczyca**, 15% cukier, sól, substancja konserwująca: benzoosan sodu, ekstrakt z kurkumy.

Logistyka

Paleta zbiorcza

: 100 wiaderek (500 kg)

Sos fit koperkowy 0.9 kg

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **Ergonomiczna butelka 900 g z dozownikiem**

Masa netto: **0,9 kg**

Przechowywanie: **od 2 °C do 20 °C**

Termin przydatności: **6 miesięcy od daty produkcji**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Wyrazisty smak naturalnego koperku

Wydajna konsystencja – dobrze rozprawdza się na talerzu

Butelka z precyzyjnym dozownikiem – wygoda i higiena pracy

Zastosowanie:

Idealny do ryb, jajek, gotowanych ziemniaków i kanapek

**Popularny w cateringu i kuchniach hotelowych
Gotowy do użycia**



Sos koperkowy Tarsmak to klasyka w nowoczesnym wydaniu. Aromatyczny, ziołowy i delikatny – idealnie podkreśla smak ryb, warzyw, sałatek oraz dań kuchni skandynawskiej. Gwarantuje świeżość, elegancję podania i powtarzalną jakość w profesjonalnej gastronomii.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 10 kg : 105,00 PLN

Butelka 900 g : 9,50 PLN

Skład produktu

Woda, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, cukier mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały)
czosnek, sól, koper suszony , **gorczyca, żółtko jaja** w proszku, przyprawy, stabilizatory (guma guar, guma ksantanowa). substancja konserwująca : benzoesan sodu , sorbinian potasu, aromat, przeciwutleniacz : sól wapniowo - disodowa EDTA

Logistyka

Paleta zbiorcza : 60 kartonów = 486 kg

Zbiorcze opakowanie (karton) : 9 × 900 g = 8,1 kg

Sos BBQ 1 kg

✓ Parametry techniczne produktu

Rodzaj opakowania : **Ergonomiczna butelka 1000 g z dozownikiem**

Masa netto: **1000 g**

Przechowywanie: **od 2 °C do 20 °C**

Termin przydatności: **6 miesięcy od daty produkcji**

Kluczowe właściwości i korzyści:

Intensywny smak barbecue inspirowany kuchnią amerykańskiego południa (styl Louisiana)

Idealna konsystencja – gęsta, nie spływa z mięsa ani z kanapek

Stabilna formuła – nie rozwarstwa się, nie traci jakości przy podgrzewaniu

Zastosowanie:

Wszechstronność – użyjesz jako marynaty, dipu lub dodatku do dań

Grill, burger, frytki, wraps, sałatki, przekąski, pizza



Tarsmak Louisiana BBQ Sauce to pikantna klasyka amerykańskiego grillowania o dymnym aromacie i głębokim smaku. Idealny do marynowania karkówki, żeberka i skrzydełek oraz jako dip do burgerów, nuggetsów, stripsów i zapiekank. Gwarantuje intensywność, wygodę.

CENA NETTO (VAT 8 %)

Wiaderko 10 kg : 120,00 PLN

Butelka 1000 g : 12,00 PLN

Skład produktu

Woda; cukier; koncentrat pomidorowy (12 %); mieszanka octowa (spirytusowy i winny biały); skrobia modyfikowana; sól; czerwona papryka (1,5 %); olej rzepakowy; przyprawy (papryka słodka, chili, pieprz); aromat dymu wędzarniczego (0,7 %); koncentrat warzywny (papryka, cebula, czosnek); aromat karmelowy; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; stabilizator: guma ksantanowa; konserwant: sorbinian potasu

Logistyka

Paleta zbiorcza : 60 kartonów = 540 kg

Zbiorcze opakowanie (karton) : 9 × 1000 g = 9 kg