



GASTRONOMIA

www.temar.pl | www.swiat-serow.pl

KILKA SŁÓW O NASZEJ FIRMIE

Powstałe w 1990 roku przedsiębiorstwo handlowo-usługowe TEMAR specjalizuje się w imporcie szerokiego asortymentu produktów nabiałowych sprowadzanych niemal ze wszystkich krajów Unii Europejskiej. Od początku działalności prowadzi dystrybucję głównie serów pleśniowych, twardych, świeżych i wielu innych.

Oprócz siedziby głównej w Katowicach, firma posiada także oddział w Warszawie. Firma dysponuje własnymi specjalistycznymi samochodami dostawczymi przystosowanymi do transportu w warunkach chłodniczych, jak również korzysta z usług profesjonalnych firm logistycznych. Dociera do każdego miejsca na terenie całej Polski, a także krajów nadbałtyckich (Litwa, Łotwa i Estonia). Zaopatruje największe polskie i zachodnioeuropejskie sieci handlowe oraz specjalistyczne hurtownie nabiałowe, prowadzące dystrybucję produktów do placówek detalicznych. Utrzymując codzienne kontakty z odbiorcami, firma zapewnia możliwie najlepszą obsługę handlową i logistyczną oraz stara się tak dobierać asortyment, by był jak najbardziej zróżnicowany, a jakość produktów była

najlepsza, o czym świadczą marki dystrybuowanych produktów. Wychodząc naprzeciw potrzebom rynku, uruchomiona została także linia do konfekcjonowania serów pleśniowych i półtwardych, która dostarcza do klientów gotowe pokrojone i zapakowane sery z etykietą wagowo-cenową. W ramach szeroko zakrojonych planów firma będzie inwestować w rozwiązania informatyczne, kolejne wersje innowacyjnych opakowań oraz poszerzać dystrybucję produktów na ościennych rynkach. Misja firmy Temar to wieloletnia tradycja, innowacyjność i wysoka jakość produktów!





Włochy



M. Krowie

RICOTTA



1,5 kg



2szt.



21 dni



Słowacja



M. Krowie / M. Owce



BRYNDZA



1 kg



5szt.



19 dni



Słowacja



M. Krowie / M. Owce



BRYNDZA



2 kg



1szt.



19 dni



- 2 buraki cienko pokrojone
- 100 g malin lub jeżyn
- Roszponka
- Kozie ser
- 3 łyżeczki octu balsamicznego
- 3 łyżeczki oliwy z oliwek
- Pieprz i sól do smaku
- 1 łyżeczka miodu

SAŁATKA Z KOZIM SEREM I BURAKAMI

1. Ocet balsamiczny łączymy z oliwą i miodem, dodajemy sól i pieprz. Przygotowaną marynatą polewamy cienko pokrojone surowe buraki. Zostawiamy na noc w lodówce.
2. Do przygotowanej miski wkładamy roszponkę i pokrojone zamarynowane buraki. Następnie dodajemy pokrojony w kostkę ser kozie, maliny i/lub jeżyny. Przed podaniem polewamy marynatą, która została z buraków i posypujemy uprażonymi płatkami migdałów.



Grecja



M. Owce / M. Kozie

FETA GRECKA PDO VACUUM

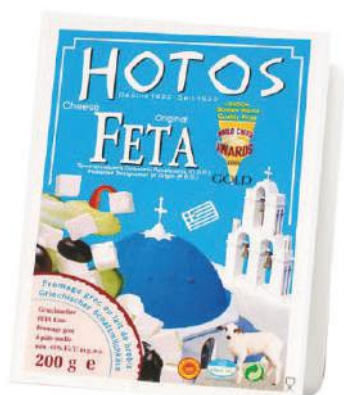
200 g

12 szt.

120 dni



5 202425 000022



Grecja



M. Owce / M. Kozie

FETA GRECKA PDO

2 kg

2 szt.

120 dni



5 202425 000183



Dania



M. Krowie

DANISH WHITE DODATEK DO SAŁATEK Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM

4 kg

3 szt.

180 dni*



5 202425 000244

* dla zamkniętej puszki



Niemcy



M. Krowie

SIRTAKIS SER SAŁATKOWY W ZALEWIE SOLANKOWEJ

1,8 kg

1 szt.

21 dni



4 002566 003934



Francja



M. Krowie

DELAKTIS DODATEK DO SAŁATEK Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM

200 g

24 szt.

135 dni*



3 256761 210319

* dla zamkniętego opakowania



Francja



M. Krowie

DELAKTIS DODATEK DO SAŁATEK Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM

500 g

12 szt.

135 dni*



3 256761 201003



* dla zamkniętego opakowania



MOZZARELLA MINI w solance



750 g

4 szt.

12 dni



MOZZARELLA Monteverdi blok



1 kg

5 szt.

16 dni



MOZZARELLA MINI w solance



125 g

14 szt.

12 dni



MOZZARELLA Michelangelo w solance



125 g

20 szt.

16 dni



BURRATA MICHELANGELO



120 g

10 szt.

8 dni



MOZZARELLA DI BUFALA W SOLANCE



125 g

12 szt.

14 dni





Irlandia



M. Krowie

CHEDDAR MILD WHITE BLOK

2,5 kg

2 szt.

60 dni

[258731
+ kod wagowy]



Irlandia



M. Krowie

CHEDDAR MILD RED BLOK

2,5 kg

2 szt.

60 dni

[258730
+ kod wagowy]



Irlandia



M. Krowie

CHEDDAR VINTAGE BLOK

2,5 kg

2 szt.

60 dni



Wielka Brytania



M. Krowie

BLACK BOMBER Extra Mature Cheddar

200 g

6 szt.

75 dni



Wielka Brytania



M. Krowie

BEECHWOOD Naturally Smoked Mature Cheddar

200 g

6 szt.

75 dni



Wielka Brytania



M. Krowie

RED STORM Vintage Red Leicester

200 g

6 szt.

75 dni





CHEDDAR MEXICANA krąg 1/2

1,5 kg

2 szt.

60 dni



WENSLEYDALE z mango i imbirem

1,5 kg

2 szt.

60 dni



WENSLEYDALE z żurawiną

1,5 kg

2 szt.

60 dni



CHEDDAR Z WINEM PORTO porcja

150 g

10 szt.

52 dni



CHEDDAR Z JALAPEÑO & CZOSNKIEM porcja

150 g

10 szt.

52 dni



CHEDDAR WĘDZONY porcja

150 g

10 szt.

52 dni



WENSLEYDALE Z JAGODAMI porcja

150 g

10 szt.

52 dni



ZUPA CEBULOWA Z SEREM GRUYÈRE



- 1 kg cebuli - zmyć i pokroić - 5 dużych cebul
- 80 g masła klarowanego - wyciąć po kostki
- 3/4 szklanki białego wina wytrawnego
- 500 ml bulionu wołowego
- 5 średnich ząbków czosnku
- zioła i przyprawy: tyczeczka tymianku, po pół tyczeczki soli i pieprzu, płaska tyczeczka cukru, 2 liście laurowe

Składniki na grzanki:

- pół długiej bagietki, poszerzonej
- 2 łyżki delikatnej oliwy z oliwek
- 50 g sera Gruyère

Zupa cebulowa z grzankami

1. W naczyniu umieszczamy około 80 gramów masła klarowanego. Możesz też użyć 40 gramów masła i 40 g oliwy z oliwek. Poczekaj, aż masło się roztopi i nagrzeje.
2. Do masła dodajemy obrane i pokrojone w piórka cebule i smażymy bez przykrycia przez około 20 minut. Gdy cebula jest już zeszkłona i miękka można do niej dodać sól, cukier i listki laurowe. Smażymy cebulę kolejne 20 minut.
3. Po około 20 minutach dodajemy do niej pieprz oraz czosnek przepuszczony przez praskę i tymianek. Smażymy cebulę dalej, nie zapominając o mieszaniu. Po 10 minutach wlewamy 3/4 szklanki białego wytrawnego wina.
4. Zupa powinna gotować się bez przykrycia przez kilka minut, aż większość wina odparuje. Na koniec wlewamy jeszcze minimum 500 ml (dwie szklanki) bulionu wołowego.
5. Przykrywamy garnek z zupą cebulową i gotujemy przez ostatnie 30 minut na małej mocy palnika. Zupa powinna tylko lekko mrugać.

Grzanki do zupy

1. Długą bagietkę pszenną kroimy w poprzek na cienkie kromki. Każdą kromkę należy posmarować z obu stron delikatną oliwą z oliwek. Nagrzewamy dużą patelnię z grubym dnem, następnie na którą kładziemy kawałki bagietki. Podpiekamy z oby stron do momentu zarumienienia.
2. Zupę cebulową umieszczamy w wygodnym naczyniu do zapiekania.
3. W naczyniu z zupą umieszczamy grzanki, zaś na grubych oczkach trzemy ser Gruyère.
4. Startym serem posypujemy grzanki i zupę. Naczynie z zupą cebulową, z grzankami i serem Gruyère wkładamy do nagrzanego piekarnika.

Po paru minutach w piekarniku ser będzie zapieczony, a zupa gotowa do podania.



GRUYÈRE blok

[976109000061962]



2,5 kg



6szt.



82 dni



SER PÓŁTWARDY Z SUSZONYMI POMIDORAMI I CZOSNKIEM KRĄG

4,3 kg

1 szt.

60 dni



SER PÓŁTWARDY Z NASIONAMI I KOZIERADKĄ KRĄG

4,3 kg

1 szt.

60 dni



SER PÓŁTWARDY Z CHILI KRĄG

4,3 kg

1 szt.

60 dni

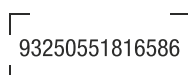


MORBIER ser z popiołem krąg ½

3,2 kg

2 szt.

19 dni



RACLETTE krąg

7 kg

1 szt.

18 dni

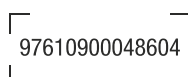


EMMENTALER blok

3,5 kg

2 szt.

82 dni

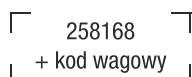


MAASDAM FRICO 1/4 KRĘGU

3 kg

4 szt.

56 dni

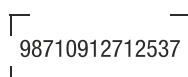


GOUDA FRICO krąg

4,5 kg

1 szt.

80 dni



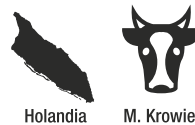
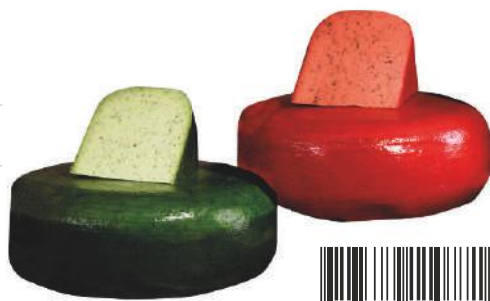


GOUDA GREEN ½ KRĘGU GOUDA RED ½ KRĘGU

2,5 kg

2 szt.

70 dni



MIMOLETTE PLASTRY

750 g

6 szt.

45 dni



MIMOLETTE TARTY

1 kg

8 szt.

45 dni



MIMOLETTE BLOK

3 kg

2 szt.

48 dni



SER ŚWIEŻO TARTY 100G

100 g

25 szt.

37 dni



GRAN LEO PŁATKI, 500G

500 g

6 szt.

45 dni

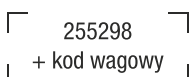


CHEVRETTE „FRICO” blok

1 kg

3 szt.

24 dni

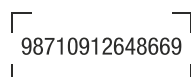


CHEVRETTE „FRICO” krąg

4,5 kg

1 szt.

80 dni



KUCHARZE POLECAJĄ



Niemcy



M. Krowie

ALLGÄUER TORT (Z PIEPRZEM)

1,4 kg

1 szt.

21 dni

94000504412865



Niemcy



M. Krowie

ALLGÄUER TORT (Z CZOSNKIEM)

1,4 kg

1 szt.

21 dni

94000504165228



Francja



M. Krowie

BRIE LA BRIQUE BLOK

1,1 kg

2 szt.

24 dni



Francja



M. Krowie

CAMEMBERT ERIVAL

250 g

12 szt.

21 dni



Francja



M. Krowie

L'ORTOLAN Z TRUFLAMI

135 g

6 szt.

21 dni



Francja



M. Krowie

ROUCOULONS NOIX (Z ORZECHAMI)

125 g

6 szt.

22 dni



Francja



M. Krowie

BRIE ERMITAGE tort

3 kg

1 szt.

21 dni



Francja



M. Krowie

BRIE MINI

500 g

6 szt.

21 dni





Włochy



M. Krowie

IGOR GORGONZOLA DOLCE PORCJA



180 g

16 szt.

28 dni



Włochy



M. Krowie

IGOR GORGONZOLA DOLCE KRAŁ 1/4



1,5 kg

2 szt.

28 dni

[2190010
+ kod wagowy]



Włochy



M. Krowie

GORGONZOLA DOLCE GRAN RISERVA LEONARDI KRAŁ



6 kg

1 szt.

22 dni

[98021398300942]



Włochy



M. Krowie

GORGONZOLA PICCANTE KRAŁ 1/4



1,5 kg

2 szt.

28 dni

[2219002
+ kod wagowy]



Niemcy



M. Krowie

DELICIOUS SELECTION BLUE CHEESE blok



2,5 kg

2 szt.

24 dni

[94040900112266]



Dania



M. Krowie

DANISH BLUE CHEESE KRAŁ



1,5 kg

6 szt.

157 dni



Niemcy



M. Krowie

DOR BLU 1/2 KREŁU



1,3 kg

4 szt.

37 dni

[94000504213226]



Niemcy



M. Krowie

DOR BLU BLOK



3 kg

2 szt.

45 dni

[94000504212120]



94000504412650



Niemcy



M. Krowie

CAMBOZOLA ŚMIETANKOWA TORT



2,2 kg



1 szt.



21 dni



94000504412216



Niemcy



M. Krowie

CAMBOZOLA Z CZOSNKIEM TORT



2,2 kg



1 szt.



21 dni



94000504069526



Niemcy



M. Krowie

CAMBOZOLE BLACK TORT



2,0 kg



1 szt.



21 dni





SIRTAKIS SER DO GRILLA NATURALNY

100 g

12 szt.

90 dni



SIRTAKIS SER DO GRILLA Z ZIOŁAMI

100 g

12 szt.

90 dni



SIRTAKIS SER DO GRILLA Z CHILLI

100 g

12 szt.

90 dni



SIRTAKIS SER HALLOUMI Z CYPRU

225 g

10 szt.

105 dni



SIRTAKIS SER SAŁATKOWY PLASTER OWCZY

200 g

12 szt.

35 dni

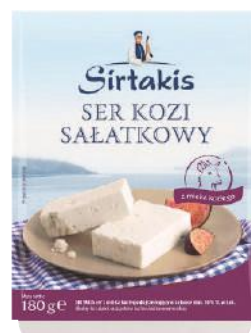


SIRTAKIS SER SAŁATKOWY PLASTER KOZI

180 g

14 szt.

45 dni



FONDUE ORIGINAL

400 g

12 szt.

180 dni



LIMBURGER SER MAZIOWY / ROMADUR

200 g / 100 g

6 szt. / 8 szt.

20 dni / 14 dni





Belgia

CESSIBON Bita śmietana

250 g

12 szt.

90 dni



8 711900 023946



Belgia

CESSIBON Topping

250 g

12 szt.

105 dni



8 711900 023502



Belgia

CESSIBON śmietanka do kawy

20x7,3ml

12 szt.

41 dni



8 712800 036654



Włochy



M. Krowie

MASCARPONE MICHELANGELO

250 g / 500g

6 szt.

45 dni



5 420024 103009



5 420024 103016



Włochy



M. Krowie

MASCARPONE E'PIU

250 g / 500 g

12 szt. / 6 szt.

40 dni



8 002011 000255



8 002011 000248



Włochy



M. Krowie

MASCARPONE E'PIU

2 kg

4 szt.

40 dni



8 002011 000569



Polska



M. Krowie

JOGURT GREEK STYLE JOGURT GREEK STYLE LIGHT

340g

12 szt.

21 dni/ 30 dni



5 906295 340416



5 906295 340621



Polska



M. Krowie

JOGURT GREEK STYLE

1 kg

6 szt.

26 dni



5 903111 645106



- 1 cebula
- Makaroni penne
- Mleko
- Śmietana kremówka
- 1 brokuł
- 1 zielona papryka
- 1 op. sera Grana Padano
- Pieprz, sól, gałka muskatołowa – do smaku

ZAPIEKANY MAKARON Z SEREM GRANA PADANO

1. Drobno siekamy cebulkę i smażymy ją na oliwie.
2. Gotujemy pół opakowania makaronu (najlepiej penne) zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Ugotowany umieszczamy w brytfance.
3. Przygotowujemy sos na bazie mleka. Podgrzewając je na ogniu, dodajemy łyżkę śmietany kremówki, pieprz czarny, pół łyżeczki gałki muskatołowej i sól.
4. Podsmażamy na patelni warzywa – brokuły i zieloną paprykę. Dodajemy do makaronu.
5. Makaron i warzywa polewamy sosem i przykrywamy pierzynką ze startego sera Grana Padano. Następnie pieczemy w piekarniku do zrumienienia.



Włochy



M. Krowie

**PARMIGIANO REGGIANO
MICHELANGELO PDO 12 M
200G**



200 g



12szt.



60 dni



Włochy



M. Krowie

**GRANA PADANO
MICHELANGELO 200G**



200 g



12szt.



70 dni



GRANA PADANO TARTY

100 g

25 szt.

33 dni



GRANA PADANO PORCJA

200 g

10 szt.

80 dni



GRANA PADANO KRAŁ 1/32

1 kg

1 szt.

75 dni



GRAN LEO KRAŁ 1/8

1,2 kg

8 szt.

50 dni



PECORINO ROMANO MICHELANGELO PORCJA

200 g

28 szt.

110 dni



PARMIGIANO REGGIANO TARTY

100 g

20 szt.

33 dni



PARMIGIANO REGGIANO PORCJA

200 g

20 szt.

80 dni



PARMIGIANO REGGIANO KRAŁ 1/8

1 kg

20 szt.

75 dni



KLARMA

SPRAWDŹ NA: WWW.KLARMA.PL

Pewny skład

- ✓ bez konserwantów
- ✓ bez polepszaczy smaku
- ✓ bez chemicznych barwników
- ✓ bez innych elementów, sztucznie podnoszących wartość produktu
- ✓ naturalne składniki z certyfikatem BIO



Unijny symbol listka umieszcza się na produktach ekologicznych, pochodzących z gospodarstw rolniczych spełniających ściśle normy nakładane przez Unię Europejską. Stosowanie wyłącznie naturalnych środków, samowystarczalność i zapewnianie zwierzętom najlepszych warunków bytowych to tylko niektóre z nich. Oznaczona tym znakiem żywność ma najwyższą wartość biologiczną. Kupując produkty z unijnym symbolem listka, nie tylko wspierasz ekologiczne rolnictwo, ale i wzbogacasz swoją dietę o wartościowe, korzystne dla zdrowia składniki.

www.klarma.pl | www.serybio.pl



Intensywny smak i zapach, charakterystyczna, drobno podziurawiona struktura – sera Tilsit, w Polsce nazywanego tyłzyckim, nie da się pomylić z żadnym innym. Klarma to produkt który możesz kupować bez wyrzutów sumienia – mleko wykorzystywane do jej produkcji pochodzi od szczęśliwych krow.



KLARMA BIO CHEESE TILSIT



125 g



12szt.



70 dni



Złoty kolor, mnogość dziurek, intensywny, lekko orzechowy smak – Maasdam to prawdziwy król serów. Klarma wyróżnia się na polskim rynku swoim wyjątkowym smakiem oraz dbałością o najwyższe standardy ekologiczne.



KLARMA BIO CHEESE MAASDAM



125 g



12szt.



70 dni



Wybierając Goudę możesz cieszyć się tym aromatem i smakiem ze świadomością, że krowie mleko wykorzystane do jej produkcji pozyskiwane jest z zachowaniem najwyższych standardów.



KLARMA BIO CHEESE GOUDA



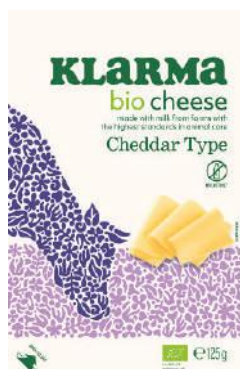
125 g



12szt.



70 dni



Intensywny żółty kolor, krucha struktura i intensywnie serowy, powszechnie doceniany smak – Cheddar to ser, którego nie sposób nie kochać! Wariant BIO zapewnia, oprócz wyjątkowego smaku również ekologiczne pochodzenie składników.



KLARMA BIO CHEESE CHEDDAR



125 g



12szt.



70 dni



VEGANATION

REVOLUCJA
DLA ŚWIATA



VEGAN
.....
FLAVOR SLICES
.....
PERFECT FOR TOASTING





Wegański odpowiednik sera Gouda, w smaku, konsystencji i aromacie nie do odróżnienia od wersji naturalnej. Jest w 100% roślinny, dzięki czemu doskonale odpowiada potrzebom wegan i wegetarian, umożliwiając urozmaicenie dotychczasowej diety. Gotowe plasterki to doskonały wybór do kanapek, burgerów, zapiekanek, tostów czy pizzy, a przy dodatkowym pokrojeniu w mniejsze części także do sałatek czy pasztecików.



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PLASTRY O SMAKU GOUDY



5 906295 340935



125 g



12szt.



55 dni



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PLASTRY O SMAKU WEDZONEJ GOUDY



5 906295 340942



125 g



12szt.



55 dni



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PLASTRY O SMAKU CHEDDARA



5 906295 340928



125 g



12szt.



55 dni



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PLASTRY O SMAKU POMIDORA I BAZYLI



5 906295 340959



125 g



12szt.



55 dni

Wegański ser żółty o strukturze, aromacie i smaku popularnego Cheddara. Dzięki wygodnym plasterom doskonale pasuje do kanapek, a po pokrojeniu w mniejsze części – do sałatek i przekąsek. Nadająca się do topienia konsystencja sprawia, że to idealny wybór do zapiekanek, tostów, burgerów i pizzy. To w pełni roślinny produkt, odpowiedni nie tylko dla wegan i wegetarian, ale także osób z nietolerancją laktozy; co więcej, jest bezglutenowy i wolny od soi oraz oleju palmowego.

Wegański ser żółty o smaku pomidora z bazylią w plastrach – to w pełni roślinna alternatywa sera naturalnego o wyjątkowym aromacie. Wygodna forma doskonale nadaje się do kanapek, tostów czy burgerów, a wzbogacenie smaku o pomidory i bazylię odmieni każdą wegańską pizzę. Wybierając roślinne produkty, dbasz zarówno o sytuację zwierząt, jak i całą planetę i swoje własne zdrowie. W przypadku tego produktu rezygnujesz nie tylko z laktozy, ale także soi, glutenu i oleju palmowego.





JOYA napój ryżowy Bio UHT JOYA napój migdałowy Bio UHT

Austria

3x200ml

5 szt.

90 dni



JOYA napój kokosowy Bio UHT

Austria

3x200ml

5 szt.

60 dni



JOYA napój owsiany Bio UHT unit

Austria

3x200ml

5 szt.

90 dni



JOYA Barista napój sojowy UHT JOYA Barista napój migdałowy UHT

Austria

1l

10 szt.

90 dni



JOYA Barista napój kokosowy UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni



JOYA Barista napój owsiany UHT

Austria

1l

12 szt.

70 dni



JOYA napój sojowy UHT naturalny z wapniem JOYA napój sojowy UHT czekoladowy JOYA napój sojowy UHT waniliowy

Austria

1l

10 szt.

120 / 90 dni





JOYA napój migdałowy bez cukru UHT

Austria

1l

10 szt.

80 dni



JOYA napój owsiany bez cukru UHT JOYA napój ryżowy bez cukru UHT

Austria

1l

10 szt.

90 dni /
60 dni



JOYA napój owsiany BIO JOYA napój ryżowy BIO

Austria

1l

10 szt.

90 dni



JOYA napój kokosowy UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni



JOYA napój kokos-migdał UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni



JOYA napój ryżowo - kokosowy UHT JOYA napój ryżowo - migdałowy UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni /
90 dni



JOYA napój proteinowy sojowo-migdałowy UHT

Austria

1l

10 szt.

90 dni



Dream&Joya Napój sojowo - owsiany, UHT

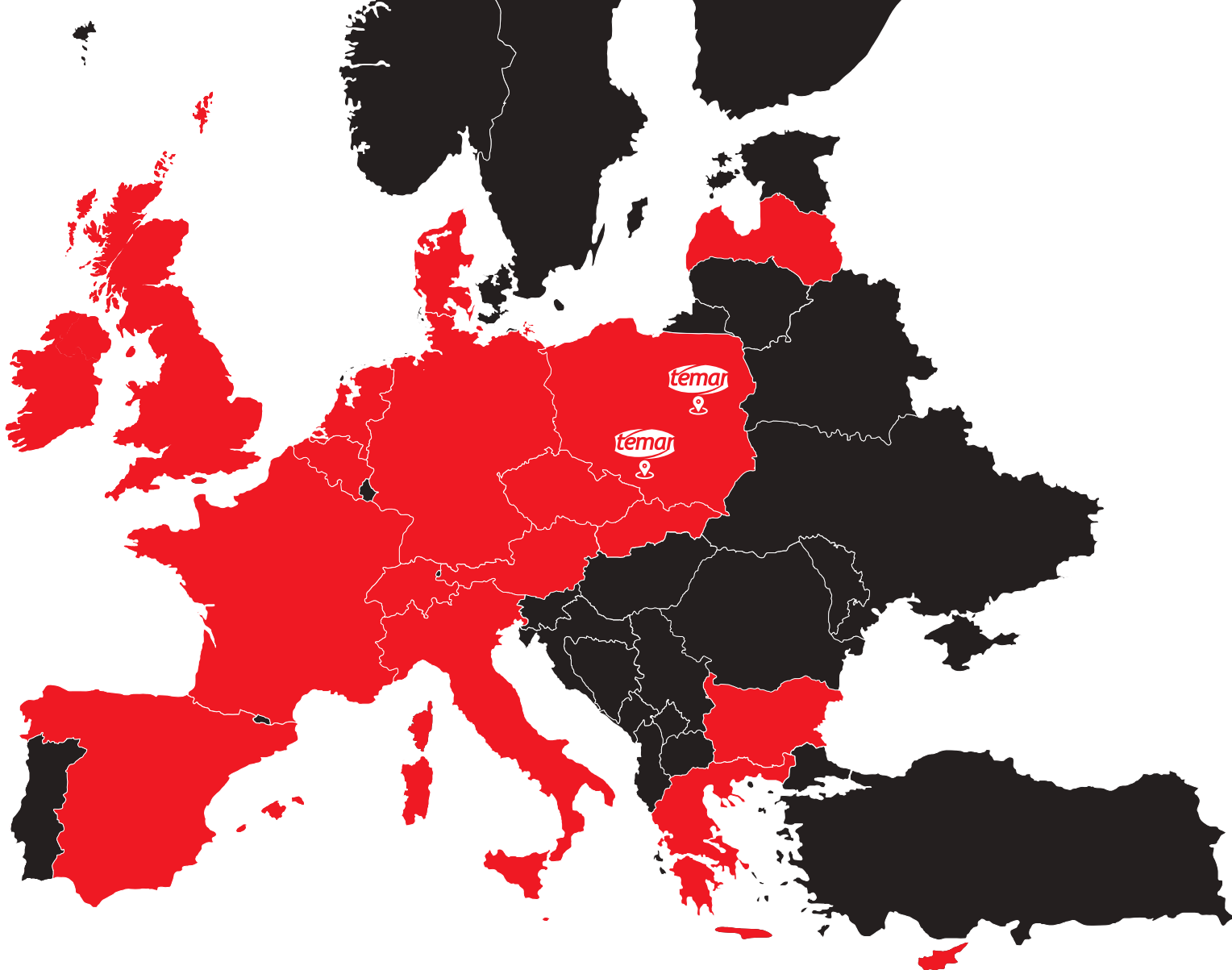
Austria

1l

10 szt.

90 dni





PPH TEMAR

SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA

e-mail: info@temar.pl

www.temar.pl

www.swiat-serow.pl

CENTRALA:



ul. Tartaczna 34,
40-749 Katowice



tel: +48 32 351 31 60
fax: +48 32 450 27 00

ODDZIAŁ WARSZAWA:



Al. Prymasa Tysiąclecia 62
01-424 Warszawa



tel. +48 22 837 93 13
fax +48 22 380 16 78

RYNEK TRADYCYJNY:



REGION POŁUDNIE
tel. 605-595-743



CENTRALNA POLSKA
tel. 605-595-637



REGION PÓŁNOC
tel. 785-880-818



CENTRALNA POLSKA
tel. 693-550-060