



Katalog Produktów

SEZON



GRILLOWY

2020 / 2021



Sery grillowe

Co na grilla? Sery, oczywiście!

Sery grillowe są doskonałym urozmaicheniem menu podczas wspólnych rodzinnych spotkań. Połączenie serów ze starannie dobranymi przyprawami oraz dodatkami, dają Ci gwarancję udanej potrawy.

SER BACK-MOZZARELLA to połączenie kremowej, pieczonej mozzarelli i chrupiącej panierki. Produkt ma formę paluszków, więc idealnie sprawdzi się jako przekąska. W opakowaniu znajdują się również sos pomidorowy, który podkreśla smak tych pysznych, chrupiących paluszków.



Niemcy



M. Krowie

**SER
BACK-MOZZARELLA**
porcja



200 g



8 szt



42 dni



Niemcy



Krowie

VALLEÉ D'HENRI SER NA GRILLA I NA PATELNIĘ NATURALNY 2X70G



140 g



8 szt



34 dni



4 400087 018701



Niemcy



Krowie

VALLEÉ D'HENRI SER NA GRILLA I NA PATELNIĘ ZIOŁA 2X70G



140 g



8 szt



34 dni



4 400087 018718



Cypr



Krowie / Owce /
Kozie

HALLOUMI ALAMBRA 225G (KARTONIK)



225 g



10 szt



160 dni



5 290093 000659



Cypr



Krowie / Owce /
Kozie

HALLOUMI ALAMBRA 200G (FOLIA)



200 g



14 szt



160 dni



5 290093 002738



Cypr



Krowie / Owce /
Kozie

HALLOUMI ALAMBRA BURGER SLICED 200G (4X50G) KARTONIK



200 g



10 szt



110 dni



5 290093 002585



Cypr



Krowie / Owce /
Kozie

HALLOUMI ALAMBRA 850G



850 g



6 szt



130 dni



5 290093 000192





PRZEPIS NA

Szaszłyki z kurczaka z warzywami i tzatzikami

SKŁADNIKI

- 2 FILETY Z KURCZAKA
- SŁODKA PAPRYKA
- SOK Z CYTRYNY
- PAPRYCZKA CHILLI
- OLIWA Z OLIVEK
- OREGANO
- SÓL
- PIEPRZ
- CZERWONA PAPRYKA
- ZIELONA PAPRYKA
- CEBULA
- TZATZIKI

1. Filety z kurczaka pokrój na kawałki o podobnej wielkości.
2. Przygotuj marynatę mieszając w misce słodką paprykę, sok z cytryny, posiekaną papryczkę chilli, sól, pieprz, oregano oraz oliwie z oliwek. Dodaj pokrojonego kurczaka i odstaw na 20 minut.
3. Teraz zajmij się warzywami. Papryki i cebulę pokrój tak by wielkością przypominały resztę składników.
4. Następnie zacznij nabijać przygotowane składniki na patyczki. Pamiętaj zachować różnorodność, przekładając kurczaka z warzywami.
5. Gotowe szaszłyki posmaruj oliwą i dopraw ulubioną mieszanką przypraw.
6. Szaszłyki możesz smażyć na patelni lub na grillu.
7. Podczas smażenia pamiętaj by co parę minut przekręcać patyczki.
8. Tzatziki możesz podawać osobno w miseczce lub oblać nimi gotowe szaszłyki.



Niemcy



Krowie

ZAZIKI - SOS GRECKI

porcja



220 g



6 szt



12 dni



4 000832 722206



Włochy



Krowie

MICHELANGELO BURATTA

porcja



100 g



8 szt



12 dni



5 420024 158108



Niemcy



Krowie

SIRTAKIS KOSTKI

porcja



1,8 kg



1 szt



21 dni



4 002566 003934



Niemcy



Krowie

MOZZARELLA MINI

w solance



125 g



14 szt



12 dni



4 029010 044305



Włochy



Bawole

MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP

porcja



100 g



10 szt



15 dni



8 024659 062075



Włochy



Bawole

MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP

kuleczki 14g



125 g



6 szt



15 dni



8 024659 012452





ZASERWUJ NA GRILLA



**KUP PRODUKTY
OBJĘTE PROMOCJĄ***
za min. 10 zł i zachowaj
dowód zakupu

ZAREJESTRUJ DOWÓD ZAKUPU
na stronie **www.zaserwujnagrilla.pl**
i prześlij nam swój przepis
na udanego grilla!

**wygrywaj
nagrody!**

1x GRILL
GAZOWY



30x FARTUCH
DO GRILLOWANIA

Depuis 1880
Vallée d'Henri
LA COURONNE AU GÔUT SUBLIME

HOTOS
Traditional Greek Cheese Products
Since 1920

Sirtakis

BÉLAS
PREMIUM GREEK DAIRY
SINCE 1927

Alpenhain
...making more of cheese.

*Produkty objęte promocją: Vallée d'Henri na grilla i na patelnię naturalny 140g, Vallée d'Henri na grilla i na patelnię z ziołami 140g, FETA DOP do grilla pomidor & bazylia 150g, FETA DOP do grilla zioła śródziemnomorskie 150g, BACK-CAMEMBERT MINI 200g, BAKED-CAMEMBERT do zapiekania 200g, FETA GRECKA PDO vacuum 200g, SIRTAKIS ser do grilla naturalny 100g, SIRTAKIS ser do grilla z chilli 100g, SIRTAKIS ser do grilla z ziołami 100g oraz 2x100g, SIRTAKIS ser HALLOUMI z Cypru 225g.

Konkurs trwa od 27 maja do 25 czerwca 2021 r. | Organizatorem konkursu jest POS Media Poland Sp. z o.o. Szczegóły i regulamin konkursu na stronie **www.zaserwujnagrilla.pl**

MOJA MEEETODA NA SMACZNE ZDROWIE!



WYJĄTKOWO ŁAGODNY KOZI SER
ŁATWOSTRAWNY, Z WYSOKĄ ZAWARTOŚCIĄ BIAŁKA, BOGATY W WAPŃ,
BEZ KONSERWANTÓW I SZTUCZNYCH BARWNIKÓW.



WWW.MEELANIA.PL



[KOZA_MEELANIA](https://www.instagram.com/koza_meelania)



[KOZA_MEELANIA](https://www.facebook.com/koza_meelania)

CZEŚĆ! MAM NA IMIĘ **Meelania**
I OPOWIEM CI, DLACZEGO SER
Z MOJEGO MLEEEKA JEST TAKI PYSZNY.



CODZIENNIE DELEKTUJE SIĘ ZIELONKAMI
NA SŁONECZNEJ ŁĄCE
PRZY NAJLEPSZYCH WARUNKACH ŚRODOWISKOWYCH.
KULECZKI TŁUSZCZOWE, KTÓRE SĄ ZAWARTE W MOIM MLEKU
SĄ MAŁE, DZIĘKI CZEMU SĄ LEPIEJ TRAWIONE I PRZYSWAJALNE.

W SKŁADZIE MOJEGO MLEKA ZNAJDZIESZ RÓWNIEŻ
WIELE MINERAŁÓW TJ. WAPŃ, POTAS, MAGNEZ, CYNK
ORAZ WIELE WITAMIN M.IN.: WIT. A, B, D, PP.
POZNAJ BLIŻEJ RODZAJE SERA, DO KTÓREGO PRODUKCJI
WYKORZYSTYWANE JEST MOJEEE MLEEEKO.



Holandia



Kozie

MEELANIA SER KOZI
plastry



100 g



12 szt



45 dni



5 903111 645007



Holandia



Kozie

MEELANIA SER KOZI
krąg



4,5 kg



1 szt



90 dni



(01)95903111645994



MEELANIA SER KOZI

porcja



Holandia



Kozie



5 903111 645014



200 g



10 szt



45 dni

W mleku kozim kuleczki tłuszczowe są dużo mniejsze niż w mleku krowim, dlatego produkty kozie są lepiej trawione i przyswajalne przez organizm. W związku z tym produkt dedykowany jest wszystkim grupom konsumenckim. Idealnie sprawdzi się jako drugi posiłek dla dzieci, do sałatki dla osób odchudzających się jak również dodatek do pełnowartościowego obiadu dla osób z problemami alergicznymi. Zdrowe odżywianie staje się teraz jeszcze prostsze!



Holandia



Kozie

MEELANIA SER KOZI blok



1 kg



3 szt



45 dni



[kod wagowy]



Holandia



Kozie

MEELANIA SER KOZI freshpack



180 g



15 szt



40 dni

[kod wagowy]



Holandia



Kozie

MEELANIA SER KOZI roladka



180 g



15 szt



22 dni



(01)15906295340536



Holandia



Kozie

MEELANIA SER KOZI rolada



1 kg



2 szt



22 dni



(01)15903111645721





PRZEPIS NA

Carpaccio z buraka z serem kozim

SKŁADNIKI

- 400G BURAKÓW
- 50 G ORZECHÓW WŁOSKICH
- 15G SAŁATY
- 15G SZPINAKU
- 110G SERA KOZIEGO
- OLIWA Z OLIVEK
- SÓL
- PIEPRZ
- SOS BALSAMICZNY

1. Umyte buraki zawiń w folię aluminiową i umieść w foremce do pieczenia.
2. Tak przygotowane buraki wsadź do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni i piecz przez około 70-80 minut.
3. Upieczone buraki odstaw do przestudzenia, a następnie obierz ze skóry.
4. Buraki pokrój na bardzo cienkie plasterki, możesz użyć noża lub gilotyny do warzyw.
5. Plasterki buraków ułóż na talerzu.
6. Następnie, na powierzchni buraków rozłóż kawałki sera koziego.
7. Orzechy włoskie pokrusz na mniejsze kawałki i upraż je na patelni. Posyp nimi buraki.
8. Sałatą i szpinakiem ozdób potrawę, układając je na plasterkach buraka.
9. Danie dopraw do smaku solą i pieprzem, a następnie całość oblej oliwą z oliwek i sosem balsamicznym.



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

REGION POŁUDNIE:



tel. 785 880 519

REGION PÓŁNOC:



tel. 605 595 637