



KATALOG PRODUKTÓW HORECA



HORECA
PROFESSIONAL





Specjalnie dla potrzeb profesjonalnego rynku gastronomicznego HORTEX stworzył bogatą ofertę mrożonych warzyw i owoców. W ofercie HORTEX HoReCa znajdują się najwyższej jakości mrożone warzywa solo, mieszanki warzywne, zupy, warzywa na patelnię oraz owoce.

Produkty HORTEX HoReCa zawierają wyłącznie starannie wybrane, najwyższej jakości warzywa i owoce, które są zamrażane tuż po zbiorach, dzięki czemu zachowują smak i walory świeżych przez cały rok.

Produkty HORTEX HoReCa w zależności od asortymentu dostępne są w opakowaniach o gramaturze 1,5 kg, 2 kg i 2,5 kg.

W celu zapewnienia maksymalnej dostępności naszych produktów współpracujemy z wieloma wyspecjalizowanymi Dystrybutorami. Nasze produkty dostępne są również w sieciach cash&carry.



**BROKUŁY
RÓŻYCZKI**
2 kg



**FASOLKA SZPARAGOWA
ŻÓŁTA**
2 kg



**FASOLKA SZPARAGOWA
ZIELONA**
2,5 kg



**KALAFIOR
RÓŻYCZKI**
2,5 kg

Burgery z kukurydzy i bobu z kolendra

SKŁADNIKI:

DO BURGERÓW:

- Kukurydza HORTEX 2,5 kg – 1 opakowanie
- Bób HORTEX 450 g – 2 opakowania
- Cebula HORTEX 500 g
- 200 g bułki tartej
- 100 ml oleju
- 8 ząbków czosnku
- 1 pęczek kolendry lub natki pietruszki
- 1 łyżka kurkumy
- 1 łyżka kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu

DO PODANIA:

- 500 g ogórków konserwowych
- 400 g majonezu
- 30 bułek do burgerów
- 10 pomidorów
- 8 czerwonych cebul
- 3 główki sałaty

PRZYGOTOWANIE:

Bób ugotuj, a następnie odcedź. Na oleju podsmaż cebulę, czosnek, po chwili dodaj kukurydzę, przyprawy i wszystko wymieszaj.

Kiedy składniki się zarumienią, odstaw i ostudź.

Bób, posiekaną kolendrę, kukurydzę z cebulą i czosnkiem zmiksuj na zwartą masę, dodaj bułkę tartą i uformuj 30 burgerów o średnicy około 10 cm, 1 cm wysokich.

Piekarnik nagrzej do temp. 180 °C. Burgery ułóż na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia, posmaruj olejem i piecz 30 minut.

Podawaj np. w bułkach posmarowanych majonezem razem z plasterkami pomidora, sałaty, czerwonej cebuli i ogórkami konserwowymi.

65
minut
Czas
przygotowania

30
burgerów
Liczba
porcji



MARCHEWKA
KOSTKA
2,5 kg



MARCHEWKA
MINI
2,5 kg



GROSZEK
ZIELONY
2,5 kg



SZPINAK
ROZDROBNIONY
2,5 kg



**SZPINAK
LIŚCIE**
2,5 kg



**DYNIA
KOSTKA**
2,5 kg



KUKURYDZA
2,5 kg



BRUKSELKA
2,5 kg



CEBULA
2,5 kg



**BURAK
CŹWIKŁOWY**
2,5 kg



**CUKINIA
PLASTRY**
2,5 kg
FOLIA BLANCO

Salatka buraczana z selerem i czerwoną kapustą

WARZYWA

SKŁADNIKI:

NA SAŁATKĘ:

- Burak ćwikłowy HORTEX 2,5 kg – 1 opakowanie
- 500 g selera naciowego
- 100 g prażonych pestek słonecznika
- 1 główka czerwonej kapusty
- sól, pieprz

VINEGRET:

- 50 g oleju
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

Składniki na sos wymieszaj w słoiczku, odstaw. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia wyłóż buraki, dopraw solą, pieprzem i piecz w 180 °C do miękkości (ok. 20-30 minut). Ostudź. Seler naciowy pokrój w plasterki. Czerwoną kapustę drobno poszatkuj. Wymieszaj z selerem, upieczonymi burakami i polej przygotowanym Vinegretem. Dopraw opcjonalnie solą i pieprzem do smaku. Posyp prażonymi pestkami słonecznika.

40
minut

Czas
przygotowania

20

Liczba
porcji



MIESZANKI WARZYWNE



MARCHEWKA Z GROSZKIEM

2,5 kg

składniki: marchew, groch zielony



WŁOSZCZYZNA

2,5 kg

składniki: marchew, seler, pietruszka, por



BUKIET WARZYW KWIATOWY

2,0 kg

składniki: kalafior, marchew, brokuły



MIESZANKA OBIADOWA

2,5 kg

składniki: cukinia, fasola szparagowa, marchew,
fasola szparagowa żółta

FOLIA BLANCO



WŁOSZCZYZNA KOSTKA

2,5 kg

składniki: marchew, seler, pietruszka

FOLIA BLANCO



MIESZANKA EUROPEJSKA

2,5 kg

składniki: marchew, brokuły, fasola
szparagowa płaskostrąkowa



PAPRYKA TRICOLORE

2 kg

składniki: papryka zielona, papryka
żółta, papryka czerwona



WOK MIX

2,5 kg

składniki: marchew, kalafior, fasola
szparagowa żółta, por, fasola szparagowa,
groch zielony, pietruszka, seler, papryka



MIESZANKA CHIŃSKA

2,5 kg

składniki: marchew, kietki fasoli Mung,
papryka, por, cebula, pędy bambusa,
grzyby chińskie



**SALATKA
JARZYNOWA**

2,5 kg

składniki: marchew, groch zielony, ziemniaki,
jabłka, pietruszka, seler, cebula

FOLIA BLANCO



**WARZYWA
NA GRILL**

2,5 kg

składniki: papryka, cukinia, pieczarki, cebula

FOLIA BLANCO



**MIESZANKA
7-SKŁADNIKOWA**

2,5 kg

składniki: marchew, pasternak, kalafior,
fasola szparagowa, por, kapusta
brukselska, groch zielony

FOLIA BLANCO



**WŁOSZCZYNA
3-SKŁADNIKOWA**

2,5 kg

składniki: marchew, seler, pietruszka

FOLIA BLANCO



**ZUPA
JARZYNOWA**

2,5 kg

składniki: marchew, kalafior, fasola
szparagowa, kapusta brukselska, por, seler



**BARSZCZ
UKRAIŃSKI**

2,5 kg

składniki: buraki ćwikłowe, kapusta biała,
pomidor, marchew, fasola biała
blanszowana, seler





WARZYWA NA PATELNIĘ

2,5 kg

składniki: brokuły, ziemniaki podsmażane, marchew, fasola szparagowa, papryka, cebula, kukurydza



Pęczotto buraczane z wędzonym twarogiem

SKŁADNIKI:

- Burak ćwikłowy HORTEX 2,5 kg - 1 opakowanie
- 1,5 kg kaszy pęczak
- 600 g wędzonego twarogu
- 100 g startego parmezanu
- 5 łyżek oleju
- 5 ząbków czosnku
- 4 cebule
- 2 pęczki pietruszki
- sól, pieprz
- garstka świeżych listków tymianku

PRZYGOTOWANIE:

Kaszę ugotuj al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odcedź. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia wyłóż buraki, dopraw solą, pieprzem i piecz w 180 °C do miękkości. Na dużej patelni podsmaż na oleju cebulkę, po chwili dodaj czosnek. Dodaj kaszę, tymianek oraz buraki. Podlej odrobiną wody i cały czas mieszając podgrzej, aż konsystencja będzie delikatnie lepka. Dodaj parmezan, wymieszaj, dopraw solą i pieprzem. Podawaj posypane wędzonym twarogiem i posypane świeżo posiekaną pietruszką.

50
minut
Czas
przygotowania

35
Liczba
porcji



TRUSKAWKI
2,5 kg



WIŚNIE
2,5 kg
składniki: wiśnie bez pestek



**MIESZANKA
KOMPOTOWA**
2,5 kg
składniki: śliwki bez pestek,
czerwone porzeczki, wiśnie
bez pestek, truskawki, czarne
porzeczki



**MIESZANKA
OWOCOWA**
2,5 kg
składniki: jabłka,
aronia,
czerwone porzeczki, śliwki
bez pestek

FOLIA BLANCO



**CZARNA
PORZECZKA**
2,5 kg



ANANAS
1,5 kg

FOLIA BLANCO



MANGO
1,5 kg

FOLIA BLANCO



ŚLIWKI
2,5 kg
składniki: śliwki bez pestek

FOLIA BLANCO

Dane logistyczne

ASORTYMENT	WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO (KG)	RODZAJ OPAKOWANIA	KOD EAN JEDNOSTKOWY	KOD EAN OPAKOWANIE ZBIORCZE	KOD CN	TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA (DNI)	ILOŚĆ SZTUK W OPAKOWANIU ZBIORCZYM	ILOŚĆ OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH NA WARSZTWE	ILOŚĆ OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH NA PALETY	ILOŚĆ SZTUK NA PALETY	
WARZYWA											
1	Brokuły różyczki	2,0	worek foliowy	5900477001096	5900477002437	07108095	730	4	6	42	168
2	Fasolka szparagowa żółta	2,0	worek foliowy	5900477001126	5900477002468	07102200	730	4	9	54	216
3	Fasolka szparagowa zielona	2,5	worek foliowy	5900477001393	5900477002598	07102200	730	4	9	63	252
4	Kalafor różyczki	2,5	worek foliowy	5900477001102	5900477002444	07108095	730	4	6	42	168
5	Marchewka kostka	2,5	worek foliowy	5900477001386	5900477002581	07108095	730	4	9	72	288
6	Marchewka mini	2,5	worek foliowy	5900477001362	5900477002567	07108095	730	4	9	63	252
7	Groszek zielony	2,5	worek foliowy	5900477001201	5900477002543	07102100	730	4	9	72	288
8	Szpinak rozdrobniony	2,5	worek foliowy	5900477009351	5900477009429	07103000	730	4	9	63	252
9	Szpinak liście	2,5	worek foliowy	5900477001119	5900477002451	07103000	730	4	9	63	252
10	Dynia kostka	2,5	worek foliowy	5900477011286	5900477011293	07108095	550	4	9	63	252
11	Kukurydza	2,5	worek foliowy	5900477001195	5900477002536	07104000	720	4	9	72	252
12	Brukselka	2,5	worek foliowy	5900477001379	5900477002574	07108095	540	4	9	63	252
13	Cebula	2,5	worek foliowy	5900477017721	5900477017738	07108095	720	4	9	63	252
14	Burak ćwikłowy	2,5	worek foliowy	5900477017707	5900477017714	07108095	720	4	9	72	288
15	Cukinia plastry (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477017684	5900477017691	07108095	540	4	9	63	252
MIESZANKI WARZYWNE											
16	Marchewka z groszkiem	2,5	worek foliowy	5900477001171	5900477002512	07109000	550	4	9	72	288
17	Włoszczyzna	2,5	worek foliowy	5900477001157	5900477002499	07109000	550	4	9	63	252
18	Bukiet warzyw kwiatowy	2,0	worek foliowy	5900477001140	5900477002482	07109000	550	4	9	63	252
19	Mieszanka obiadowa (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477017745	5900477017752	07109000	540	4	9	63	252
20	Włoszczyzna kostka (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477017790	5900477017806	07109000	540	4	9	72	288
21	Mieszanka europejska	2,5	worek foliowy	5900477009306	5900477009375	07109000	550	4	9	63	252
22	Papryka tricolor	2,0	worek foliowy	5900477009344	5900477009412	07108051	550	4	9	63	252
23	Wok mix	2,5	worek foliowy	5900477010920	5900477010937	07109000	550	4	9	72	288
24	Mieszanka chińska	2,5	worek foliowy	5900477001133	5900477002475	07109000	550	4	9	54	216
25	Salatka jarzynowa (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477018476	5900477018483	07109000	540	4	9	63	252
26	Warzywa na grill (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477018490	5900477018506	07109000	480	4	9	63	252
27	Mieszanka 7-składnikowa (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477013945	5900477013952	07109000	550	4	9	63	252
28	Włoszczyzna 3-składnikowa (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477013679	5900477013686	07109000	550	4	9	63	252
29	Mix grzybów z cebulą (folia blanco)	1,5	worek foliowy	5900477018551	5900477018568	07109000	480	4	9	90	360
ZUPY											
30	Zupa jarzynowa	2,5	worek foliowy	5900477001164	5900477002505	07109000	550	4	9	63	252
31	Barszcz ukraiński	2,5	worek foliowy	5900477015017	5900477015024	07109000	540	4	9	63	252
WARZYWA NA PATELNIĘ											
32	Warzywa na patelnię	2,5	worek foliowy	5900477001218	5900477002550	07109000	550	4	9	63	252
OWOCE											
33	Truskawki	2,5	worek foliowy	5900477001089	5900477002420	08111090	730	4	9	63	252
34	Wiśnie	2,5	worek foliowy	5900477001072	5900477002413	08119075	730	4	9	63	252
35	Mieszanka kompotowa	2,5	worek foliowy	5900477009313	5900477009382	08119095	550	4	9	63	252
36	Mieszanka owocowa (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477017813	5900477017820	08119095	540	4	9	63	252
37	Czarna porzeczka	2,5	worek foliowy	5900477013693	5900477013709	08112039	730	4	9	72	288
38	Ananas (folia blanco)	1,5	worek foliowy	5900477018438	5900477018445	08119095	540	4	9	99	396
39	Mango (folia blanco)	1,5	worek foliowy	5900477018452	5900477018469	08119095	540	4	9	99	396
40	Śliwki (folia blanco)	2,5	worek foliowy	5900477018513	5900477018520	08119095	720	4	9	63	252