

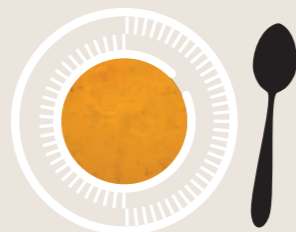
JANEX[®]

i gotowe!

Zupy



Zupy Mięsne • Tradycyjne • Wegetariańskie • Zupy Kremy



54 zupy, z ponad 200 składników

Czas przygotowania - w zależności jak długo podgrzewasz.

Smacznego!

www.janex.waw.pl



Szanowni Klienci,

Nasze zupy gotujemy ze świeżych warzyw, z wysokiej jakości mięsa oraz wyselekcjonowanych dodatków. Wszystkie wykorzystywane produkty pochodzą od certyfikowanych dostawców. Gwarantujemy, że smak każdej zupy jest wynikiem wyjątkowej receptury i starannego przygotowania.

Cały zakład pracuje zgodnie z **najwyższymi standardami bezpieczeństwa żywności BRC**. Jesteśmy także weryfikowani pod kątem spełnienia rygorystycznych wymogów powyższego systemu jakości.

Zaprezentowane w katalogu zupy przygotowywane są bez konserwantów i ulepszaczy. Zapraszamy zatem do spróbowania pełnowartościowych potraw, które są smaczne, zdrowe i szybkie do podania.

Elżbieta i Sławomir Wiesiakowie

*Elżbieta i Sławomir
Wiesiakowie*

Zupy mięsne i gulasze

Str.5

- Gulaszowa z indyka • Gulaszowa wołowa • Gulasz węgierski • Bogracz • Leczo z kielbasą • Bigos
- Strogonow wieprzowy • Strogonow wołowy • Boczniakowa • Flaki • Meksykańska • Chili Con Carne
- Hiszpańska • Tajska • Solianka

Tradycyjne

Str.11

- Barszcz biały • Żurek • Kwaśnica • Fasolowa • Grochowa • Krupnik
- Pomidorowa • Ogórkowa • Szczawiowa • Kalafiorowa • Pieczarkowa • Grzybowa
- Jarzynowa • Rosół • Rybna

Wegetariańskie

Str.17

- Cebulowa • Dahl z soczewicy • Zupa z ciecierzycy • Flaki z boczniaka • Barszcz ukraiński
- Minestrone • Ziemniaczana z podgrzybkami • Consome warzywne • Chłodnik

Zupy kremy

Str.21

- Krem z brokułów • Krem z kalafiora • Krem z pomidorów • Krem z dyni • Krem z cukinii • Krem z pora
- Krem ze szparagów • Krem z papryki • Krem z grzybów • Krem z marchewki • Krem z zielonego groszku
- Krem z białych warzyw • Krem z pieczonej pietruszki • Krem z pieczarek • Krem z kukurydzy

Zupy

MIĘSNE I GULASZE

Porcja zupy z mięsem zaspokaja głód na długo. Perfekcyjne zachowanie proporcji w składzie sprawia, że mięsne propozycje stają się przyjemnością w czystej postaci. Zapraszamy do rozsmakowania się w potrawach charakterystycznych dla kuchni polskiej i spróbowania egzotycznych specjałów.

Zupy przygotowujemy w wersji świeżej i mrożonej.
Ugotujemy każdą zupę wedle receptury Klienta.

Dostępne pojemności:





Gulaszowa z indyka

Sycąca zupa z dużymi kawałkami mięsa z indyka, papryki i marchewki, z odrobiną kminku i pomidorów.

Nr: Z001



Bogracz

Gulasz mięsno-warzywny z dodatkiem kiszonego ogórka.

Nr: Z004



Gulaszowa wołowa

Sycąca zupa z dużymi kawałkami mięsa wołowego, papryki i marchewki, z odrobiną kminku i pomidorów.

Nr: Z002



Leczo z kiełbasą

Mieszanka podduszonych warzyw z krążkami kiełbasy, doprawiona oregano i estragonem.

Nr: Z005



Gulasz węgierski

Gulasz z łopatki wieprzowej marynowanej w słodkiej papryce, kminku i czosnku z dodatkiem warzyw.

Nr: Z003



Bigos

Bigos na bazie kiszonej i słodkiej kapusty z boczkiem, kiełbasą, wędzoną śliwką oraz grzybami leśnymi.

Nr: Z006



Stroganow wieprzowy

Potrawa z karkówki wieprzowej pociętej w paski z pieczarkami, cebulą i pomidorami.

Nr: Z007



Flaki

Tradycyjne zasmażane flaki z odrobina warzyw, imbiru i gałki muskatowej.

Nr: Z010



Stroganow wołowy

Potrawa z mięsa wołowego pociętego w paski z pieczarkami, cebulą i pomidorami.

Nr: Z008



Meksykańska

Pikantna zupa z paskami karkówki wieprzowej, papryką, cebulą i świeżą kolendrą.

Nr: Z011



Boczniakowa

Aromatyczna zupa z mięsem z udźca indyka, boczniakiem, czerwoną cebulą i lubczykiem.

Nr: Z009



Chili Con Carne

Wołowe chilli robione w różnych wariantach np. do tortilli lub jako samodzielne danie.

Nr: Z012



Hiszpańska

Sycąca zupa z wędzonymi żeberkami, kielbasą chorizo, soczewicą, cukinią i warzywami.

Nr: Z013



Tajska

Tajska zupa z mięsem z piersi kurczaka papryką, mlekiem kokosowym, kolendrą i papryczką chilli.

Nr: Z014



Solianka

Rosyjska zupa na wywarze mięsny, zakwaszona sokiem z ogórków z kaparami, oliwkami i cytryną.

Nr: Z015

Zupy

TRADYCYJNE

Dobrze znanym smakom najtrudniej dorównać, dlatego zupy, które spożywamy na co dzień przygotowujemy ze szczególną uwagą. Wydobywamy z nich pełnię smaku i podajemy to, co tak dobrze wspominamy.

Zupy przygotowujemy w wersji świeżej i mrożonej.
Ugotujemy każdą zupę wedle receptury Klienta.

Dostępne pojemności:





Barszcz biały

Zupa na zakwasie z białą kielbasą i boczkiem.

Nr: Z016



Żurek

Polski żurek na zakwasie z białą kielbasą, dostępny w różnych wariantach: z ziemniakami / z grzybami / czysty (bez dodatków).

Nr: Z017



Kwaśnica

Zupa gotowana na wędzonych żeberkach z kiszoną kapustą, ziemniakami i boczkiem.

Nr: Z018



Fasolowa

Sycąca zupa na wędzonce z fasolą jaś, podsmażaną kielbasą i porem.

Nr: Z019



Grochowa

Gęsta zupa z przetartego grochu z boczkiem i kielbasą, doprawiona majerankiem i czosnkiem.

Nr: Z020



Krupnik

Tradycyjna zupa gotowana na wywarze mięsny z kaszą perłową jęczmienną.

Nr: Z021



Pomidorowa

Tradycyjna zupa gotowana na mięsno-warzywnym wywarze, podawana z makaronem lub ryżem.

Nr: Z022



Kalafiorowa

Zupa na wywarze drobiowo-warzywnym z różyczkami kalafiora i świeżym koperkiem.

Nr: Z025



Ogórkowa

Zupa na wywarze mięsnym z dodatkiem koperku, śmietany i tartych ogórków kiszonych.

Nr: Z023



Pieczarkowa

Zupa na bazie wywaru warzywnego, z przesmażonymi na maśle pieczarkami i świeżym koperkiem.

Nr: Z026



Szczawiowa

Zupa na bazie wywaru mięsnego ze szczawiem, śmietaną, koperkiem i ziemniakami.

Nr: Z024



Grzybowa

Zupa z grzybów leśnych z marchewką, pietruszką i ziemniakami, a także wyraźną nutą świeżo mielonego pieprzu.

Nr: Z027



Jarzynowa

Zupa na bazie siedmiu warzyw doprawiona świeżym imbirem i gałką muszkatołową.

Nr: **Z028**



Rosół

Klasyczny rosół wołowo-drobiowy na świeżych warzywach i ziołach.

Nr: **Z029**



Rybna

Zupa typu ucha z warzywami krojonymi w kostkę, świeżym koperkiem oraz kawałkami dorsza i łososa.

Nr: **Z030**

Zupy

WEGETARIAŃSKIE

Kilka składników i nieskomplikowana procedura przygotowania dają wyborny efekt tylko wtedy, kiedy wykorzystujemy produkty wyjątkowej klasy. Zdecydowanie lżejsze propozycje kuszą kolorami i gwarantują solidny zastrzyk energii.

Zupy przygotowujemy w wersji świeżej i mrożonej.
Ugotujemy każdą zupę wedle receptury Klienta.

Dostępne pojemności:





Cebulowa

Zupa cebulowa z odrobiną białego wina. Dobrze komponuje się z czosnkową lub serową grzanką.

Nr: Z031



Dahl z soczewicy

Indyjska zupa z soczewicy i mleka kokosowego z dodatkiem warzyw, curry i świeżej kolendry.

Nr: Z032



Zupa z ciecierzycy

Lekka zupa z gotowanej ciecierzycy na bazie Consome z dodatkiem selera naciowego i cebuli.

Nr: Z033



Flaki z boczniaka

Zupa z boczniaka z papryką, gatką muszkatołową i imbirem, przypominająca tradycyjne flaki.

Nr: Z034



Barszcz ukraiński

Polska wersja barszczu ukraińskiego zawierająca mieszankę warzyw, buraki i majeranek.

Nr: Z035



Minestrone

Włoska zupa jarzynowa z czerwoną fasolą, pomidorem Pelati i cukinią, doprawiona oregano i pieprzem cayenne.

Nr: Z036



Ziemniaczana z podgrzybkami

Zupa ziemniaczana z dodatkiem aromatycznych podgrzybków.

Nr: Z037



Consomme warzywne

Wywar z pietruszki, marchewki, pora, świeżego imbiru, ziela angielskiego, liścia laurowego, lubczyku - idealna baza do zup wegetariańskich.

Nr: Z038



Chłodnik

Sezonowa zupa do spożycia na zimno na bazie botwiny, ogórka, rzodkiewki, świeżych ziół i jogurtu naturalnego.

Nr: Z039

Zupy KREMY

To nie przypadek, że blender należy do podstawowego wyposażenia kuchni. Coraz modniejsze zupy kremy to świetne rozwiązanie nie tylko dla dzieci. Gęste, kremowe zupy są sycące i zawierają przepyszne kolorowe warzywa takie jak dynia, szparagi czy zielony groszek.

Zupy przygotowujemy w wersji świeżej i mrożonej.
Ugotujemy każdą zupę wedle receptury Klienta.

Dostępne pojemności:





Krem z brokułów

Krem z brokułów
z odrobiną gatki muszkatołowej.

Nr: Z040



Krem z dyni

Krem z dyni z mleczkiem
kokosowym i kminem rzymskim.

Nr: Z043



Krem z kalafiora

Krem z kalafiora
z nutą oliwy truflowej.

Nr: Z041



Krem z cukinii

Krem z cukinii z dodatkiem
tymianku, pietruszki i pora.

Nr: Z044



Krem z pomidorów

Krem z włoskich pomidorów Pelati
z dodatkiem świeżej bazylii.

Nr: Z042



Krem z pora

Krem z jasnych części pora
z serem typu parmezan i śmietaną.

Nr: Z045



Krem ze szparagów

Sezonowy krem ze świeżych białych szparagów.

Nr: Z046



Krem z marchewki

Krem z marchewki z dodatkiem świeżego imbiru i pomarańczy.

Nr: Z049



Krem z papryki

Aromatyczny krem z pieczonej papryki z odrobiną pieprzu cayenne.

Nr: Z047



Krem z zielonego groszku

Krem ze słodkiego zielonego groszku.

Nr: Z050



Krem z grzybów

Krem z mieszanki grzybów (borowik, podgrzybek) z odrobiną tymianku.

Nr: Z048



Krem z białych warzyw

Krem z pietruszki, selera i białych części pora duszonych na maśle.

Nr: Z051

DZIAŁ ZAMÓWIENI:



Pon.-Pt. w godzinach:

- Polska 8:00 - 17:00
- Warszawa 8:00 - 19:00

- Hanna Sechyna
- +48 733 757 121

- +48 22 376 03 02
- +48 22 423 05 92 / 93 / 94

zamowienia@janex.waw.pl

DZIAŁ LOGISTYKI:

Mieczysław Krawczyk

- +48 694 129 619

SEKRETARIAT:

Biuro

- +48 794 955 455
- +48 22 423 05 83
- e-mail: biuro@janex.waw.pl

Mirosław Reszczyk

- Dyrektor ds. Gastronomii
- +48 668 673 255

Jacek Główka

- Szef Kuchni
- +48 668 483 426

Marek Bigus

- Pełnomocnik ds. Jakości
- +48 668 456 731

DZIAŁ DORADCÓW HANDLOWYCH:

Maciej Kołodziejczyk

- +48 600 302 366

Paweł Jankowski

- +48 668 673 256

Marek Gajewski

- +48 606 964 707

Tomasz Stępniewski

- +48 602 360 956

Piotr Mielczarek

- +48 602 535 363

Justyna Kuraś - Kacperska

- +48 535 342 350

KATALOG FIRMOWY *Zupy* Zupy Mięsne • Tradycyjne • Wegetariańskie • Zupy Kremy

PRODUKCJA:

Centrum Logistyczne MLP Pruszków II

- Hala C2, Moszna-Parcela 29
05-840 Moszna-Parcela
• +48 22 506 57 59

CENTRUM DYSTRYBUCJI:

Janex

- ul. Instalatorów 23
02-237 Warszawa
www.janex.waw.pl

