



PRODUKTY PRO PROFESIONÁLY

Vše na jednom místě

We inspire, You create.



Know-how i suroviny na jednom místě

**Posouváme hranice profesionálních kuchařů!
Chef Club je unikátní gastronomický koncept,
který již od roku 2012 přináší moderní kulinářské
trendy do vašich kuchyní.
Dodáváme vám ty nejkvalitnější produkty
prověřené opravdovými mistry gastronomie.**

INSPIRACE, KREATIVITA, EFEKTIVITA

Sledování nových gastronomických trendů, pečlivý výběr kvalitních surovin od prověřených dodavatelů, šetrná produkce s uchováním přirozených chutí, vyvážený podíl krystalické soli – to jsou základní stavební kameny značky Chef Club. Naše produkty nejen podpoří originalitu vašich receptur a kreativitu jídel, ale také vám umožní dosáhnout značných úspor času, energie i pracovní síly.

KUCHAŘI KUCHAŘŮM

Profesionálové z Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro vás pravidelně sestavují moderní recepty a ukazují, jak můžete držet krok se současnými gastronomickými trendy i ve vaší kuchyni. Naši šéfkuchaři dbají na maximální autenticitu podávaného pokrmu, a tak vám názorně ukazují využívání konvence jako prémiového produktu.

**Nechte se tedy inspirovat.
Chef Club. Jednoduše lepší jídlo.**



„Produkty CHEF CLUB mi dávají jistotu, že naši hosté vždy dostanou chutné jídlo, připravené pokaždé ve stejné kvalitě.“

Václav Nesnídal,

Executive Chef hotelu Occidental Praha, Barceló Hotel Group



Krémové omáčky



Houbová omáčka z lišek a žampiónů 900 g

Omáčka s výraznou chutí lišek vhodná k přípravě minutek, ale i klasických českých pokrmů nebo ragů.

Demi glace 1 kg

Silná základní omáčka s výraznou masovou chutí. Základ minutkové kuchyně.

Šípková omáčka délicates 1,2 kg

Tradiční staročeská omáčka s autentickou chutí. Silný masový základ doplněný kořenovou zeleninou a lahodnou šípkovou pastou. Ideální ke zvěřině a tmavým masům.

Quattro formaggi 1,1 kg

Autentická chuť tradiční italské gastronomie pro široké použití.

Steaková omáčka s červeným pepřem 1 kg

Delikátní steaková omáčka s pikantně nasládlou chutí červeného pepře zjemněná smetanou.

Švestková omáčka 1,3 kg

Tradiční staročeská omáčka s intenzivní švestkovou chutí. Skvělá k uzenému masu a pokrmům tzv. na černo.

Smetana



Smetana Crème Excellent 1 l

Smetanový krém s 25% podílem tuku. Vhodný na vaření i šlehání. Stabilní – v kyselém prostředí, v alkoholu, v horké tekutině nebo vodní lázni. Vysoký a pevný nášleh.



Kořenicí směsi

Farmářský steak 500 g

Originální mix česneku a šalvěje s nízkým podílem krystalické mořské soli.

Grilovaná zelenina 550 g

Lehce pikantní, vhodná nejen pro přípravu grilované a pečené zeleniny.

Losos 650 g

Směs koření s chutí citrusů a červeného pepře. Atraktivní vzhled, vhodný na všechny druhy ryb.

Steak (bez soli) 450 g

Směs koření bez soli. Vhodné především na hovězí masa a steaky s atraktivním vzhledem a výraznou strukturou.

Steak Corsica 600 g

Středomořská směs chutí citrusů, bylin (dominantní tymián) a koření, vhodná k přípravě ryb a světlých mas.

Karibský steak 600 g

Exotická kombinace bylin a koření, vhodná na kuře, rybu nebo krevety.

Texas gril 600 g

Pikantní kořenicí směs chili, papriky a exotických pepřů, vhodná na hovězí masa nebo Tex-Mex kuchyni.

Himalájská sůl 1000 g*

Růžová sůl, bohatá na přírodní minerály, vhodná do mlýnků.

Steak Rozmarýn 770 g

Směs koření s intenzivním bylinkovým aroma rozmarýnu. Vhodný zejména na vepřové a hovězí maso pečené vcelku.

4 pepře 480 g*

Pepř čtyřbarevný celý, vhodný na steaky všech druhů mas, dekoraci nebo do stolních mlýnků.

Sušené houby 500 g

Směs sušených hub (klouzek obecný, hlíva ústříčná, pečárka dvouvýrúsá, hřib smrkový).



* mlýnek k dispozici na vyžádání

Studené OMÁČKY

BBQ

Originální americká receptura ke grilovaným masům a burgerům.

Objem: 2000 ml

LOUISIANA

Pikantní omáčka z cayennského pepře a octa. Skvělá na smažená nebo pečená kuřecí křídla.

Objem: 2000 ml

BBQ HONEY CHIPOTLE

Lehce pikantní BBQ omáčka s příchutí medu a uzených chipotle papriček. Skvělá ke grilování, pečení nebo do burgerů.

Objem: 2000 ml

TEXAS RIBS

Originální marináda pro přípravu neodolatelných grilovaných a pečených žeber a dalších specialit.

Objem: 1900 ml

PIVNÍ MARINÁDA

Tradiční marináda na pečené koleno. Vhodná i k marinování žeber a všech typů mas.

Objem: 2000 ml

BBQ SWEET AND MILD

Jemná a sladká omáčka s kouřovým aroma. Vhodná do sendvičů a ke všem druhům mas. Vhodná pro dětské menu.

Objem: 2000 ml



všechny omáčky



Rýže a přílohy

Jasmínová rýže 5 kg

Voňavá a lepivá rýže dovážená přímo z Thajska.

Basmati rýže 5 kg

Prémiová rýže dovážená z Indie s intenzivní vůní. Vhodná pro jakékoliv využití v asijské kuchyni.

Divoká rýže 5 kg

Směs parboiled rýže a divoké (tmavé) rýže. Vhodná jako atraktivní příloha, nelepí se, vhodná i do salátů.

Arborio rýže 3 kg

Originální italská rýže určená k přípravě toho nejlepšího krémového rizota.



Pšeničná tortila 25 cm

Tortily – ploché kulaté placky z pšeničné mouky o průměru 25 cm.



Konzervované výrobky

Pečené fazole v tomatové omáčce 2,5 kg

Pomalu pečené fazole v koncentrované rajčatové omáčce. Tradiční pomocník pro přípravu originálních mexických jídel, etnických specialit i hotelových snídaní.



NOVINKA

MAJONÉZA A TATARSKÁ OMÁČKA EXCELLENT

Zabodujte excelentní chutí našich novinek. Poctivý obsah vaječných žloutků v kombinaci s kvalitním olejem vytváří ideální chuť majonézy a tatarské omáčky Chef Club.

MAJONÉZA EXCELLENT 75% 5 kg

Ideální k přípravě salátů, sendvičů, steakových omáček a dipů. Obsahuje 7,5 % vaječných žloutků. Bez lepku a škrobu. Obsah tuku 75 %.

TATARSKÁ OMÁČKA EXCELLENT 5 kg

Ideální doplněk k pečenému masu, zelenině a smaženým bramborovým přílohám. S vysokým podílem vajec. Bez lepku.



Oleje

Extra panenský olivový olej BIO 500 ml

Mimořádně kvalitní olej ze Španělska. Lehce nahořklý, jemná vyvážená chuť.

Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace 5 l

Pro každodenní použití v teplé kuchyni. Díky své tepelné odolnosti a stálosti oproti ostatním typům olejů je ideální pro zdravější smažení a fritování.



Balsamico

Balsamická redukce 500 ml

Redukce balsamického octa z italské Modeny I.G.P. – intenzivní sladkokyselá chuť. Vhodná na dekorace, dezerty, čerstvé ovoce, saláty nebo grilovaná masa a zeleninu.

Balsamický ocet bílý 500 ml

Jemný balsamický ocet s charakteristickou ovocnou kyselostí. Vyvážená chuť, vhodný k marinování nebo přípravě salátových dresinků.

Balsamický ocet černý 500 ml

Balsamický ocet z italské Modeny. Doplněk teplých i sladkých pokrmů. Sladkokyselá chuť, vhodný k marinování nebo přípravě salátových dresinků.

Rajčatové produkty

Koncentrovaný rajčatový protlak 800 g

Intenzivní chuť i barva vyzrálých rajčat, vynikající do základů a všude tam, kde chceme docílit intenzivní rajčatovou chuť.

Krájená rajčata v tomatové šťávě 2,5 kg

100% dužina z vyzrálých italských rajčat v tomatové šťávě, vhodné také k výrobě salsy.

Sugo pomodoro 800 g

Originální italská rajčatová omáčka se zeleninou a kořením. Autentická a intenzivní chuť s vysokým podílem rajčat. Vhodná pro a la carte kuchyni.

Sušená rajčata v oleji 980 g

Sušená rajčata ve slunečnicovém oleji. Doplněné o italské bylinky. Dotek inspirace ze slunné Itálie. Vhodné do salátů, k masům, na pizzu, nebo do moderních příloh jako je kuskus a bulgur.





Tekutá ochucovadla



Sójová omáčka 1000 ml

Přírodně fermentovaná sójová omáčka, vhodná k dochucování nebo přípravě marinád. Bez lepku. Delikátní jemná, nasládlá autentická chuť.

Teriyaki – omáčka a marináda 1000 ml

Omáčka a marináda vhodná k přípravě asijských pokrmů a zvýraznění chuti grilovaných, pečených nebo smažených jídel.

Tekuté fondy

Kuřecí tekutý fond 700 ml

Fond – silná redukce z autentických základních surovin. Výchozí surovina pro přípravu světlých omáček, šťáv, výpeků a vývarů, dochucování a zesilování chuti. Neocenitelná v minutkové kuchyni. Snadné dávkování, dokonalá rozpustnost za studena i za tepla.

Rybí tekutý fond 700 ml

Fond – silná redukce z autentických základních surovin s nezaměnitelnou chutí a aroma moře. Výchozí surovina pro přípravu omáček, vývarů, dochucování a zesilování chuti pokrmů z ryb a mořských plodů.

Hovězí tekutý fond 700 ml

Fond – silná redukce z autentických základních surovin. Výchozí surovina pro přípravu tmavých omáček, šťáv, výpeků a vývarů, dochucování a zesilování chuti. Neocenitelná v minutkové kuchyni. Snadné dávkování, dokonalá rozpustnost za studena i za tepla.



Mražené dezerty

Křehký jablečný závin z listového těsta 2 kg

Tradiční postup přípravy (ruční výroba) z čerstvých strouhaných jablek. Regenerace v mikrovlnné troubě nebo konvektomatu. Doplněním o vanilkovou omáčku nebo zmrzlinu získáte atraktivní dezert.

Lívance 6 kg

Tradiční postup přípravy (ruční výroba) z kynutého těsta. Okamžitá regenerace (1 min.) v mikrovlnné troubě nebo v konvektomatu.

Nonfood

ALU fólie

150 metrů extra pevné hliníkové fólie o šířce 440 mm pro užití v profesionálních kuchyních s integrovanou řezačkou.

- Ideální k pečení, grilování, dušení a vaření
- Vhodná k zamrazování a uchovávání čerstvosti potravin
- Certifikovaná pro přímý styk s potravinami

Fresh fólie Profi

300 metrů profesionální potravinářské fólie v šířce 440 mm v praktickém balení s integrovanou řezačkou pro snadnou manipulaci.

- Pokryje gastronádoby
- Excelentně přilnavá a velmi úsporná
- Vhodná i do mikrovlnky
- Uchovává čerstvost díky optimální propustnosti kyslíku
- Prodlužuje trvanlivost potravin, chrání před vysušením a osycháním
- Zachová chuť i aroma syrových i tepelně upravených surovin
- Ideální k zmrazení, odolná do -40 °C



Pečicí papír

50 metrů profesionálního pečicího papíru o šířce 450 mm s integrovanou řezačkou.

- Použití v mikrovlnné i horkovzdušné troubě
- Vhodný pro všechny cukrářské výrobky až do 220 °C
- Vhodný k vytvoření forem na pudinky, soufflé, tvorbě kornoutků k dekorování krémem nebo čokoládou
- Vynikající pro přípravu pokrmů v papilotě

Papírové utěrky

Kvalitní dvouvrstvé, recyklované utěrky / ručníky/

- 500 útržků, výška role 20 cm, rozměr útržku 25 x 20 cm
- Odvíjení ze středu role
- Dávkování po jednom útržku i po více útržcích naráz
- Vhodné na stírání tekutin a utírání rukou

Certifikováno pro použití v potravinářských provozech

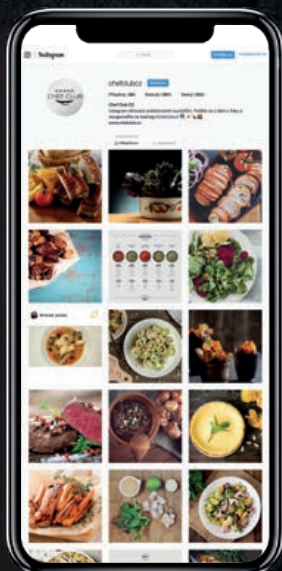


CHEF CLUB on-line

Další inspiraci včetně receptů, návodů a reportáží naleznete na našem webu nebo profilech Chef Clubu na sociálních sítích.



#simplybetterfood



YouTube





Jsme hrdým partnerem Národního týmu AKC ČR

We inspire, You create.

**Chef Club vám spolu se svými produkty přináší kreativitu,
inspiraci a gastronomické trendy**



#simplybetterfood



Kde koupit výrobky Chef Club?

Výrobky z řady Chef Club jsou primárně určeny k použití v provozech hromadného stravování (restaurace, hotely, catering). Distribuci našich produktů zajišťují pouze regionální zástupci a partnerské velkoobchody s potravinami v jednotlivých regionech. Seznam regionálních zástupců v jednotlivých regionech najdete na www.chefclub.cz

Kontakt: Chef Club, Mělnická 133, 277 32 Byšice, Česká republika, www.chefclub.cz, chefclub@chefclub.cz
IČO: 14803691, DIČ: CZ14803691

**CZECH
NATIONAL
CULINARY
TEAM**

