

Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska wprowadziła do swojej oferty bazy kulinarne francuskiej marki CHEF w formie pasty oraz koncentratów. Produkty wyróżniają się naturalnym smakiem i nie zawierają konserwantów.

Marka CHEF istnieje na francuskim rynku kulinarnym od 40 lat. Do produkcji wykorzystuje najwyżej jakości surowce, pozwalające dostarczać najbardziej autentyczne smaki i aromaty.

Marka reprezentowana jest przez najwyższej klasy francuskich restauratorów, posiadaczy gwiazdek Michelin, braci Marcon oraz Pierre Caillet, a w Polsce przez Doradcę Kulinarnego Nestlé, współzałożyciela Fundacji Klub Szefów Kuchni, przewodniczącego jury wielu konkursów kulinarnych, Jerzego Pasikowskiego.

Pasty CHEF są produktem premium, o skoncentrowanej i wydajnej formule. Mogą być wykorzystywane jako baza do sosów, czy duszenia mięsa. W ofercie MAKRO dostępne są cztery warianty smakowe pasty: rybny (15 L), drobiowy (15 L), ciemny cielęcy (12 L) oraz jagnięcy (8 L).

Nowością w sieci są również koncentraty marki CHEF, znajdujące zastosowanie jako wywar do zup, baza do sosów, czy duszenia mięsa. Wszystkie dostępne są w opakowaniach o wydajności 50 L w czterech wariantach smakowych: rybny, drobiowy, mięsny oraz ze skorupiaków.



MAKRO Cash & Carry (press box)