



Nabiał

dla profesjonalnej gastronomii



Spis treści

- 4 – mleka
- 5 – śmietany pasteryzowane
- 6 – śmietanki UHT
- 7 – śmietany i śmietanki
- 8 – bazy do deserów
- 9 – jogurty
- 10 – produkty analogowe
- 11 – twarogi i serki śmietankowe
- 12 – sery pleśniowe
- 13 – sery kuchni francuskiej
- 14 – sery kuchni włoskiej
- 16 – sery kuchni greckiej
- 17 – sery żółte w blokach
- 18 – sery żółte w plastrach
- 19 – sery żółte w wiórkach
- 20 – produkty seropodobne
- 21 – masła
- 22 – margaryny
- 23 – jaja, produkty jajeczne i drożdże



Legenda



Świeże



TRANSGOURMET



SELGROS

cash & carry

WSZECHSTRONNY PARTNER DLA GASTRONOMII

Wolisz stacjonarne zakupy
czy zamówienie dowozu produktów
przez nasz e-shop, e-mail,
telefonicznie lub bezpośrednio
u naszego Doradcy Klienta?
U nas możesz wszystko...
i znajdziesz wszystko!
Dzięki naszej wykwalifikowanej
kadrze doradców i nowoczesnej flocie
samochodów dostawczych zadbamy
o Twój biznes na każdym etapie
realizacji zamówienia.



handel
stacjonarny



dostawa dla
gastronomii



foodservice

Dołącz do ekskluzywnej grupy
Selgros i Transgourmet
dla HoReCa na Facebooku!

Znajdziesz w niej:

- specjalne oferty,
- informacje na temat organizowanych wydarzeń,
- listę eksperckich szkoleń,
- aktualności.

**Bądź zawsze na bieżąco.
Zapraszamy!**

dołącz do grupy



Mleka

UHT

(ang. ultra high temperature)
– to metoda obróbki cieplnej
– sterylizacji produktów
żywnościowych. Polega na
bardzo szybkim (2-10 sek.)
podgrzaniu produktu do
temperatury powyżej 100°C
(np. 135-150°C dla mleka)
i równie błyskawicznym
ochłodzeniu do temperatury
pokojowej.



**MLEKO
ZAMBROWSKIE
UHT 3,2% 1 L**

88430392
99703



**MLEKO
ZAMBROWSKIE
UHT 1,5% 1 L**

88483698
318660



**MLEKO
ZAMBROWSKIE
UHT 0,5% 1 L**

75773077
581883



**MLEKO ŁACIATE
UHT 3,2% 1 L**

68666189
171453



**MLEKO UHT 2%
1 L**

31051295
147192



MLEKO UHT 1,5% 1 L

80636426
7032



MLEKO UHT 3,2% 5 L

35329945
38879



**MLEKO WYDOJONE
BEZ LAKTOZY 3,2% 1 L**

w ofercie również mleko
bez laktozy 1,5% 1 l

46961264
201143



**MLEKO POLSKIE PET
3,2% 1 L**

w ofercie również mleko polskie
PET 2% 1 l

62509856
59410



**MLEKO ŁACIATE
BEZ LAKTOZY 3,2% 1 L**

87613592
32305



**MLEKO MAZURSKI SMAK
UHT 3,2% 1 L**

10672137
262748



**MLEKO SMAKOWE UHT
200 ML**

czekoladowe, waniliowe,
truskawkowe

21681515
596044



Śmietana

– inaczej nazywana śmietaną kwaśną lub ukwaszoną to produkt otrzymywany ze śmietanki, która pochodzi z warstwy górnej odwirowanego mleka pełnego. Następnie śmietanka poddana jest procesowi fermentacji mlekowej przy pomocy czystych kultur maślarskich, co prowadzi do zakwaszenia i zagęszczenia produktu.

TRANS GOURMET

SELGROS
cash & carry



ŚMIETANA 22% 1 KG

29376365
112743



ŚMIETANA KUCHMISTRZA 22% 1 KG

64485691
616258



ŚMIETANA KUCHMISTRZA 18% 1 KG

64493877
130177



ŚMIETANA 18% 1 KG

41275942
364500



ŚMIETANA 18% 1 KG

57525107
174343



ŚMIETANA 18% 1 KG

16035339
602492



ŚMIETANA 12% 1 KG

99105405
448706



ŚMIETANA 12% 1 KG

57517294
484696

Śmietany pasteryzowane



ŚMIETANY PASTERYZOWANE

Śmietanki UHT

Śmietanka

– inaczej śmietana słodka
to produkt mleczny otrzymywany
w procesie odwirowywania
mleka surowego. Śmietanka jest
półproduktem powstającym przy
wytworzeniu wielu produktów
mlecznych, np. śmietany,
masła śmietankowego czy
też lodów śmietankowych.
Sprzedawana jest również
w postaci nieprzetworzonej
lub przetworzonej metodą UHT.



**ŚMIETANKA
TORTOWA UHT
36% 1 KG**
62581061
610310



**ŚMIETANKA UHT
36% 1 L**
93092260
542241



**ŚMIETANKA UHT
36% 1 L**
26259820
183303



**ŚMIETANKA
KUCHMISTRZA UHT
34% 1 L**
37344298
395673



**ŚMIETANKA KREMOWA
UHT 30% 1 KG**
39995832
227011



**ŚMIETANKA UHT
30% 1 L**
51891448
259780



ŚMIETANKA UHT 32% 2 L
36948792
133333



**ŚMIETANA CULINAIRE
ORIGINAL UHT 20% 1 L**
36939452
558186



**ŚMIETANKA KREMÓWKA
UHT 30% 1 KG**
47008990
336611



**ŚMIETANKA
KUCHMISTRZA UHT
18% 1 L**
37369337
399035



**ALTERNATYWA
DLA ŚMIETANKI DEBIC
CULINAIRE VEGETOP
15% 1 L**
37146768
587589



**ŚMIETANKA DEBIC
STAND & OVERRUN
35% 1 L**
36918837
424519





ŚMIETANA 36% 10 L

11443710
400101



ŚMIETANKA 30% 10 L

57498453
520596



ŚMIETANA 22% 5 KG

18408211
638912



ŚMIETANA 18% 5 KG

32340515
546950



ŚMIETANA 22% 1 KG

89693808
316397



ŚMIETANA 12% 5 KG

58761685
365881

Śmietany i śmietanki



Bazy do deserów

Mille feuille

/ parfait waniliowe / kasztan

Przepis

Składniki na 10 porcji:

Czekolada gorzka – 0,3 kg
Parfait waniliowe – 1 l
Kasztany – 0,25 kg
Mięta – 0,001 kg
Truskawki – 0,3 kg
Cukier – 0,2 kg



Sposób przyrządzenia:

1. Czekoladę stemperuj i wylej na folię. Rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami i wytnij ringi.
2. Krem parfait przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Truskawki gotuj z cukrem do gęstości, przetrzyj przez sito.
4. Płatki czekolady przełóż parfait i płatkami cienko pokrojonych kasztanów. Wykończ sosem truskawkowym i mięta.

INSTYTUT KULINARNY

Poleca:



Bartosz Peter
– Ekspert Instytutu
Kulinarnego Transgourmet

Informacje na temat szkoleń odbywających się w Instytucie Kulinarium możecie Państwo uzyskać u swojego Doradcy Klienta oraz pod numerem tel. 22 327 11 45.



PARFAIT 1 L

63689202
572996



CRÈME BRÛLÉE 1 L

63787311
48582



TIRAMISU 1 L

63826796
284808



PANNA COTTA 1 L

63607915
345521

Quality

**SOS WANILIOWY
1 L**

46951240
326544



**BITA ŚMIETANA RAMA
CREME DOLCE SPRAY
524 G**

66315482
172149



**BITA ŚMIETANA
Z CUKREM 700 ML**

65942948
689210

**BITA ŚMIETANA
BEZ CUKRU
700 ML**

65713224
928212



**BITA ŚMIETANA
SPRAY 250 ML**

36292829
760066





**JOGURT
NATURALNY
2% 11 KG**
75549485
295982



**JOGURT
NATURALNY
2,5% 5 KG**
22156772
630554

TRANSFOURMET

SELGROS
cash & carry



**JOGURT NATURALNY
1,5% 5 KG**
11055944
514246



**JOGURT NATURALNY
2,8% 3 KG**
15483936
720043



**JOGURT NATURALNY
3% 1 KG**
64428311
116491



**JOGURT NATURALNY
3% 1 KG**
15990518
611155



**JOGURT NATURALNY TYP GRECKI
10% 5 KG**
sprzedaż po 1 szt.
14237945
26328



**JOGURT NATURALNY
TYPU GRECKIEGO 10% 5 KG**
40327439
347703



**JOGURT NATURALNY TYP GRECKI
10% 1 KG**
sprzedaż po 1 szt.
64420854
537132

**JOGURT HOHO
NATURALNY
100 G**
28440378
462514



**JOGURT HOHO
100 G**
różne smaki
58024944
159632



**JOGURT
SERDUSZKO
125 G**
różne smaki
20628533
245462



JOGURTY

Produkty analogowe



NATOP 34% 2 L
zawiera tłuszcze
roślinne
37027372
336031



VEGETOP 33% 1 L
zawiera tłuszcze
roślinne
37104452
606508



**CULINAIRE
VEGETOP 15% 1 L**
zawiera tłuszcze
roślinne
37146768
587589



**RAMA CREMEFINE PROFI
31% 1 L**
połączenie maślane i tłuszców
roślinnych
95608063
623555



**RAMA CREMEFINE PROFI
15% 1 L**
połączenie maślane i tłuszców
roślinnych
95560520
372965



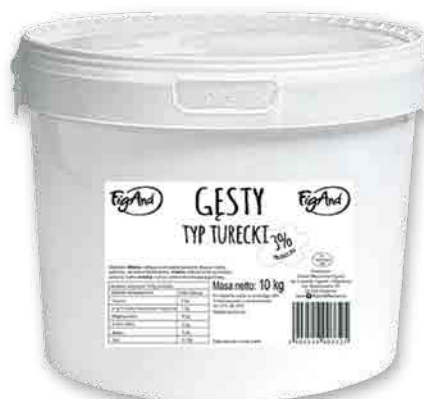
**RAMA CREMEFINE
FRAICHE 24% 1 L**
połączenie maślane i tłuszców
roślinnych
44792307
540860



**FLORA PROFESSIONAL
PLANT 31%
WIELOFUNKCYJNA 1 L**
zawiera tłuszcze
roślinne
73338378
627026



**TURECKI GĘSTY
3% 5 KG**
zawiera tłuszcze
roślinne
43758788
177660



**TURECKI GĘSTY
3% 10 KG**
zawiera tłuszcze
roślinne
43825942
536062





TWARÓG TŁUSTY 10 KG

12877817
56091



SER CUKIERNICZY 11 KG

16142473
91017



SEREK TWÓJ SMAK 5 KG

57567109
17640



TWARÓG PÓŁTŁUSTY 1 KG

38422036
532671



**TWARÓG
NA SERNIK
1 KG**

27486042
291182



**TWARÓG
SERNIKOWY
MIELONY 1 KG**

11567377
581489



**TWARÓG
SERNIKOWY
1 KG**

23366297
25096



**TWARÓG SERNIKOWY
1 KG**

14229736
395303



**SEREK TWÓJ SMAK
NATURALNY 1 KG**

37726627
482691



**SEREK PHILADELPHIA
1,65 KG**

35763549
189277



**SEREK ŚMIETANKOWY
DO SUSHI 1 KG**

52822947
538380



**SEREK WIEJSKI
500 G**

16922999
211778



**SEREK
NATURALNY
1 KG**

49390362
604501



**SEREK
WANILIOWY
1 KG**

49411572
383367

Twarogi i serki śmietankowe



Sery pleśniowe



**SER LAZUR BŁĘKITNY
GŁÓWKA OK. 2 KG**
artykuł zmiennowagowy
73077794
155098



**SER LAZUR BŁĘKITNY
ĆWIARTKA OK. 300 G**
artykuł zmiennowagowy
48622450
28218



**SER LAZUR TURKUSOWY
ĆWIARTKA OK. 300 G**
artykuł zmiennowagowy
59704346
431988



SER LAZUR PORCJA 100 G
błękitny, srebrzysty, złocisty,
turkusowy
23308117
284317



SER LAZUR BŁĘKITNY WIÓRKI 1 KG
44360154
189600



**SER GORGONZOLA DOLCE
OK. 1,5 KG**
artykuł zmiennowagowy
41899030
359608



SER GORGONZOLA CREMOSO 180 G
11014248
604098



SER DORBLU OK. 3 KG
artykuł zmiennowagowy
33788324
727560



SER NIVA OK. 1 KG
artykuł zmiennowagowy
31210495
525439




**SER CAMEMBERT
NATUREK 120 G**

w ofercie również ser brie 125 g
różne rodzaje

81062358
648022


**SER CAMEMBERT
LA POLLE 120 G**

w ofercie również ser brie 125 g

31640667
598128


**SER CAMEMBERT
VALBON 180 G**

w ofercie również ser brie 200 g

74607169
377088


ROLADKA KOZIA 200 G

77608271
605908


**MELUSINE ROLADA
PLEŚNIOWA 1 KG**

25838905
323129


**ROLADA KOZIA TWAROGOWA
NATURALNA 1 KG**

25890062
197830


**CAMEMBERT ROYAL
250 G**

41794462
196574


BRIE 500 G

41862996
384731

Camembert / pieczone warzywa korzeniowe

Przepis

Składniki na 10 porcji:

Ser Camembert Economy – 10 szt.
Seler – 0,3 kg
Marchewka – 0,4 kg
Pietruszka – 0,3 kg
Oliwa z oliwek – 0,05 l
Ziemniaki fioletowe – 0,4 kg
Cebula dymka – 1 pęczek
Płatki soli Murray River Premium – 0,01 kg
Olej z pestek dyni – 0,05 l
Jaja – 4 szt.
Bułka tarta panko – 0,15 kg
Frytura – 0,2 l
Czosnek – 0,05 kg
Szalotka – 0,1 kg
Pieprz czarny młotkowany, sól – do smaku

Sposób przyrządzenia:

1. Ser camembert panieruj w jajku i bułce tartej panko. Następnie usmaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.
2. Czosnek oczyść i pokrój w plastry. Pozostałe warzywa, tj. marchew, pietruszkę i seler pokrój w paski grubości 0,5 x 0,5 cm, a ziemniaki i szalotki przetnij na połówki.
3. Pokrojone warzywa zamarynuj w soli, grubo mielonym czarnym pieprzu oraz oliwie z oliwek. Następnie wstaw do pieca nagrzanego do temp. 165°C na 30-35 minut.
4. Na talerzu ułóż upieczone warzywa korzeniowe, złoty ser camembert, a całość wykończ cienko pokrojoną świeżą dymką, olejem dyniowym i rzeczną solą Murray.

 **INSTYTUT
KULINARNY**

Poleca:



Marek Burkacki
– Szef Kuchni Instytutu
Kulinarnego Transgourmet

Informacje na temat szkoleń
odbywających się w Insty-
tucie Kulinarnym możecie
Państwo uzyskać u swoje-
go Doradcy Klienta oraz pod
numerem tel. 22 327 11 45.

Sery kuchni francuskiej

Sery kuchni włoskiej



**SER MASCARPONE
500 G**
50698356
100754



**SER MASCARPONE
500 G**
66460601
142168



**SER MASCARPONE
KUCHMISTRZA 2 KG**
19746700
485775



SER MASCARPONE 5 KG
57575623
328400



SER GORGONZOLA PICCANTE 180 G
41549221
264084



SER RICOTTA 250 G
26666750
708845



SER RICOTTA 1,5 KG
77060010
565692



 **economy**

MOZZARELLA BLOK 45% 1 KG
46068318
647649



MOZZARELLA CYLINDER 1 KG
47677901
821314



 **Quality**

**SER MOZZARELLA
DI BUFALA 52% 10 x 50 G**
47964663
551113



**SER MOZZARELLA MINI
750 G**
18460501
482072



SER MOZZARELLA 200 G
w ofercie również
ser mozzarella 125 g
26735605
895040



SER MOZZARELLA 125 G
32393696
75477



**MOZZARELLA KULKA
125 G**
26337782
372377





SER GRANA PADANO OK. 1 KG

artykuł zmiennowagowy

84124155

361852



Quality

SER GRANA PADANO DOP TARTY 1 KG

45520343

55900



SER GRAN CASTELLI OK. 1 KG

artykuł zmiennowagowy

37463775

417317



SER CORREGIO KLINEK OK. 300 G

artykuł zmiennowagowy

44106029

367391



SER PECORINO ROMANO 200 G

62663083

474156



SER PARMIGIANO REGGIANO OK. 1 KG

artykuł zmiennowagowy

69930337

232994



SER PARMIGIANO REGGIANO 200 G

69675742

138026



SER PARMIGIANO REGGIANO TARTY 100 G

70067087



Sery kuchni greckiej



INSTYTUT
KULINARNY

Poleca:



Karol Lisiński
– Ekspert Instytutu
Kulinarnej Transgourmet

Informacje na temat szkoleń
odbywających się w Insty-
tucie Kulinarnej możecie
Państwo uzyskać u swoje-
go Doradcy Klienta oraz pod
numerem tel. 22 327 11 45.

Sałatka bałkańska

Przepis

Składniki na 10 porcji:

Ser bałkański – 1 kg
Pomidorki cherry – 0,3 kg
Ogórek zielony – 0,4 kg
Cebula czerwona – 0,2 kg
Papryka mix kolorów – 0,3 kg
Cukinia – 0,2 kg
Czarne oliwki całe – 0,15 kg
Zielone oliwki całe – 0,15 kg
Oliwa z oliwek – 0,3 l
Bazylija świeża doniczka – 1 szt.
Świeżo mielony czarny pieprz
– do smaku

Sposób przyrządzenia:

1. Warzywa oczyścić i pokroić: pomidory na pół, ogórek zielony i cukinię w „półksiężycy”, czerwoną cebulę w „pióro”, a paprykę w paski.
2. Ser poporcuj, krojąc każdy ring z opakowania na pół.
3. Pokrojoną cukinię i czerwoną cebulę krótko sparzyć w odrobinie wrzątku, aby pozbyć się gorzkości.
4. Wszystkie warzywa wymieszać ze sobą w jednej misce, dodając zielone i czarne oliwki. Dopraw do smaku świeżo mielonym pieprzem i oliwą z oliwek.
5. Na talerz nałożyć porcję sałatki, dołożyć ser bałkański, a całość wykończyć odrobiną oliwy z oliwek i listkiem świeżej bazylii.



SER HALLOUMI 225 G

44141802
288160



SER HALLOUMI 225 G

32637209
646591



SER FAVITA 270 G

różne rodzaje
37563681
485899

SER FAVITA W ZALEWIE 2 KG

68201466
694880



SER BAŁKAŃSKI W SOLANCE 45% 1 KG

48108856
947930





**SER MOZZARELLA
OK. 2,65 KG**
artykuł zmiennowagowy
26592428
422006



**SER MOZZARELLA
OK. 1,5 KG**
artykuł zmiennowagowy
44936771
194653



**SER MOZZARELLA
OK. 2,2 KG**
artykuł zmiennowagowy
37962206
706797



**SER CAGLIATA DO PIZZY
I ZAPIEKANEK OK. 3 KG**
artykuł zmiennowagowy
12885125
330596



**SER GOUDA
OK. 3 KG**
artykuł zmiennowagowy
86578010
130450



SER GOUDA OK. 3 KG
artykuł zmiennowagowy
50798743
31303



SER GOUDA OK. 3 KG
artykuł zmiennowagowy
54607536
556565



SER GOUDA OK. 3,2 KG
artykuł zmiennowagowy
98534498
149100



SER EDAMSKI OK. 3 KG
artykuł zmiennowagowy
30803233
6472



SER CHEDDAR OK. 2,5 KG
artykuł zmiennowagowy
36758225
530097



**SER SIERPC KRÓLEWSKI WĘDZONY
OK. 4 KG**
artykuł zmiennowagowy
27071299
390060



SER SALAMI OK. 1,3 KG
artykuł zmiennowagowy
27548759
385193



SER BURSZTYN ĆWIARTKA OK. 2 KG
artykuł zmiennowagowy
32004152
563099

Sery żółte w blokach



Sery żółte w plastrach



SER GOUDA PLASTRY 1 KG

97063929
695624



SER SALAMI PLASTRY 1 KG

38460150
294253



SER GOUDA PLASTRY 1 KG

89873400
350074



SER CHEDDAR PLASTRY 1 KG

26134551
287942



SER EDAMSKI PLASTRY 1 KG

w ofercie również ser gouda plastry 1 kg
oraz ementaler plastry 1 kg

36635670
361410



SER MIMOLETTE PLASTRY 750 G

w ofercie również ser mimolette
w kawałku 500 g

16560112
82661



PLASTRY TOPIONE CHEDDAR 1033 G

85114619
351430



SER CHEDDAR TOPIONY PLASTRY 1033 G

58454737
646999





SER GOUDA WIÓRKI 2 KG

45633823
35785



SER GOUDA WIÓRKI 2 KG

93260099
85780



SER MOZZARELLA WIÓRY 2 KG

79877999
392846



SER MOZZARELLA TARTY 2 KG

35287507
430787



SER MOZZARELLA KOSTKA 2 KG

81758252
240679



SER MOZZARELLA WIÓRKI 1 KG

25534207
355784



SER TARTY MOZZARELLA GRYS 1 KG

37790367
520700



SER GOUDA WIÓRKI 2 KG

94044013
329576



Sery żółte w wiórkach



Produkty seropodobne

Przy produkcji produktów seropodobnych dokonuje się substytucji tłuszczu mlekowego – tłuszczem roślinnym lub białek mleka – białkami roślinnymi.



SEROPODOBNY DO PIZZY PLUS OK. 2,5 KG

artykuł zmiennowagowy

53796157
543567



PIERWSZY DO PIZZY OK. 1,5 KG

artykuł zmiennowagowy

61792008
564460



JAVOR SEROPODOBNY WIÓRKI 1 KG

77259018
636369



SEROPODOBNY DO PIZZY KOSTKA 2 KG

23140403
508500



SEROPODOBNY DO PIZZY OK. 2 KG

artykuł zmiennowagowy

39969795
302595



PIZZA MIX WIÓRKI 2 KG

88731484
465096



SEROPODOBNY OK. 3 KG

artykuł zmiennowagowy

39977939
61393



JAVOR PLASTRY SEROPODOBNE 1 KG

72278625
255929



PIERWSZY DO PIZZY WIÓRKOWANY 2 KG

62183553
170702





MASŁO KLAROWANE 1 KG

59150623
512094



MASŁO EXTRA 83% OSEŁKA 1 KG

53057352
543313



MASŁO EXTRA 83% OSEŁKA 300 G

52866670
154258



MASŁO EKSTRA 82% ŁACIATE 200 G

68797364
8401



MASŁO EKSTRA 82% 200 G

30219125
93778



MASŁO EKSTRA 82% POLSKIE 200 G

67270397
641934



MASŁO EKSTRA 83% MAZURSKI SMAK 200 G

88484738
538683



MASŁO O ZAWARTOŚCI 3/4 TŁUSZCZU 200 G

20099800
691503

MASŁO MINI

82% 10 G

pakowane po 96 szt.

51862431
104170



MASŁO POLSKIE

82% 10 G

pakowane po 45 szt.

52069721
107726



Margaryny



**MARGARYNA
SMAKOWITA
MAŚLANY SMAK
750 G**
47088166
182640



**MARGARYNA
SMAKOWITA
MAŚLANY SMAK
450 G**
70558127
441509



**MARGARYNA RAMA 100%
ROŚLINNA 450 G**
34831669
486998



**SŁYNNE MR ROŚLINNE
500 G**
w ofercie również gramatura 250 g
29606514
578675



**EKSTRA MIKS PASŁĘCKI
200 G**
74327172
335901



PLANTA 200 G
58932138
336433



MARGARYNA KASIA 250 G
14796866
132830



**MARGARYNA ZWYKŁA
Z KRUSZWICY 250 G**
86656667
508305



**MARGARYNA PALMA Z KRUSZWICY
250 G**
86495041
235554





JAJA ŚCIÓŁKOWE KL. M 53-63 G

sprzedaż po 30 szt.

55407654

572781



JAJA Z WOLNEGO WYBIEGU DEZYNFEKOWANE UV-C KL. L

sprzedaż po 30 szt.

56532724

7106



JAJA Z CHOWU KLATKOWEGO KL. L

sprzedaż po 30 szt.

55737225

539719



JAJA PRZEPIÓRCZE

sprzedaż po 18 szt.

36563054

21167



MASA JAJOWA PASTERYZOWANA 1 KG

37627106

750332



ŻÓŁTKO PŁYNNNE PASTERYZOWANE 1 KG

36378891

760447



BIAŁKO CUKIERNICZE PŁYNNNE PASTERYZOWANE 1 KG

sprzedaż po 1 szt.

36360717

790393



JAJECZNICA PŁYNNNA PASTERYZOWANA 1 KG

37735719

825184



DROŻDŻE DOMOWE 100 G

15853906

556649

Jaja, produkty jajeczne i drożdże





INSTYTUT
KULINARNY



www.transgourmet.pl



kontakt@transgourmet.pl



INFOLINIA: 0 800 467 322

Zapraszamy do kontaktu
od pon. do pt. 7⁰⁰-18⁰⁰
sob. 8⁰⁰-16⁰⁰
połączenie bezpłatne



www.selgros.pl/horeca



horeca@selgros.pl



INFOLINIA: 0 800 505 105

Zapraszamy do kontaktu
od pon. do pt. 5⁰⁰-20⁰⁰
sob. 5⁰⁰-14⁰⁰
połączenie bezpłatne



InstytutKulinaryTransgourmet



@instytut_kulinary



instytutkulinary@transgourmet.pl



22 327 11 45

Zapraszamy do kontaktu
od pon. do pt. 9⁰⁰-17⁰⁰

Dołącz do naszych grup

LinkedIn

