



ziem-max

PRODUCENT UGOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW

Katalog produktów

Ugotowane. Sterylizowane. Powtarzalne 365 dni w roku.

- **0% odpadu** — płacisz tylko za to, co trafia na talerz
- **Gotowe od razu** — otwierasz opakowanie i podajesz lub przetwarzasz
- **Bez lodówki** — przed otwarciem magazynujesz w temp. pokojowej
- **Typ kulinarny** — zamawiasz A · B · BC · C — nie losową odmianę
- **Vacuum zamiast puszki** — bez metalicznego posmaku, tania utylizacja

Zamów próbki technologiczne: sprzedaz@ziem-max.pl · +48 455 564 950

Doradzimy typ kulinarny i formę cięcia dopasowaną do Twojej kuchni lub linii produkcyjnej.

Siedem formatów. Jeden standard.

Każdy format produkujemy w wybranym typie kulinarnym (A · B · BC · C) — tabela na stronie 4.



Całe ziemniaki

dania obiadowe, pieczenie, HoReCa

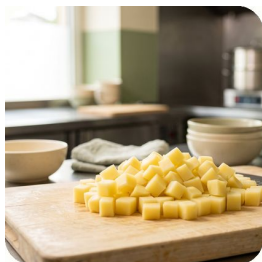
Obrane, w pełni ugotowane bulwy o stałym typie kulinarnym — baza klasycznych dań z wody i pieczenia.



Kulki parisiennes

dania premium, hotele, restauracje

Eleganckie, idealnie równe kulki — format premium na talerze hotelowe i restauracyjne.



Kostka

sałatki, dania jednogarnkowe, przemysł

Równa kostka gotowa do sałatek, zup i dań gotowych — bez krojenia i strat na kuchni.



Połówki

pieczenie, zapiekanie, catering

Połówki gotowe do obsmażenia lub zapiekania — skracają serwis do kilku minut.

Formaty — ciąg dalszy



Ćwiartki

garmażeria, zupy, dania gotowe

Uniwersalny format do garmażerii i produkcji —
powtarzalny kęs w każdej partii.



Wedgesy (słupki)

pieczenie, smażenie, foodtrunki

Grube słupki do pieczenia i smażenia — zawsze ten sam
kształt i czas obróbki.



Talarki

zapekanki, przekąski, bary

Równe plastry do zapekarek i dań z blachy — układasz
od razu, bez mandoliny.

Marka własna

Produkujemy również pod Twoją etykietą —
gramatury, formaty cięcia i oznakowanie
dopasowujemy do zamówienia. Zapytaj o
warunki współpracy private label.

Typy kulinarne i opakowania

Typ	Charakter	Najlepsze zastosowanie
A	zwięzły, sałatkowy — nie rozpada się	sałatki, garmażeria, dania na zimno
B	ogólnoużytkowy, uniwersalna struktura	ziemniaki z wody, dania obiadowe
BC	lekko mączysty, podwyższona skrobia	purée, farsze, kopytka
C	wysoce mączysty, kleistość bez zagęstników	pierogi, pyzy, farsze przemysłowe

Opakowania



Jednostkowe (HoReCa)

Sterylnie worki vacuum np. 1–5 kg — otwierasz tyle, ile zużyjesz w serwisie.



Gastronomiczne (catering)

Formaty np. 4–10 kg pod setki porcji dziennie — mniej odpadów opakowaniowych.



Przemysłowe (producenci)

Opakowania zbiorcze i palety — surowiec podawany bezpośrednio na linię.

Gramatury przykładowe — formaty i etykiety dopasowujemy do zamówienia.

NOWOŚĆ — VACUUM 4 KG

Linia strączkowa i kasze

Koniec z wielogodzinnym namaczaniem, gotowaniem i blaszanymi puszkami. Gotowe, sterylizowane produkty w opakowaniach foliowych vacuum 4 kg — otwierasz worek i od razu nakładasz na talerz lub dodajesz do potrawy.



Fasola Piękny Jaś

fasolka po bretońsku • sałatki premium • zupy

Śnieżnobiałe ziarna o nienaruszonej łusce — miękkie w środku, trzymają kształt. Zero 14-godzinnego namaczania.



Ciecierzycza gotowana

hummus • falafele • curry • bowle

Idealna miękkość do gładkiego blendowania bez grudek — król cateringów dietetycznych i kuchni roślinnej.



Kasza gryczana prażona

lunchboxy • farsze • zapiekanki

Technologia cook-in-bag — zawsze sypka i jędrna, z orzechowym aromatem. Podgrzewasz tyle, ile potrzebujesz.



Baza z czerwonej soczewicy

zupy kremy • dhal • sosy wegańskie

Gęste, gładkie purée gotowe do doprawienia — dodajesz do wywaru w sekundy, bez gotowania i szumowania.



Baza grochowa

grochówka • krokiety • garmażeria

Naturalne purée z grochu łuskanego o głębokim smaku — bez przypalania gęstego grochu w kotłach.

DLACZEGO VACUUM?

Ziem-Max Vacuum kontra puszka i słoik

Bezpieczeństwo BHP i szybkość

Bez ostrych krawędzi blachy — worek nacinasz nożem i błyskawicznie opróżniasz do zera.

Brak metalicznego posmaku

Folia barierowa jest neutralna dla smaku i chroni naturalny kolor — fasola Jaś nie szarzeje.

Tania utylizacja

Po 4 kg produktu zostaje płaski kawałek folii — nie płacisz za wywóz gabarytów po puszkach.

Oszczędność mediów

Bez zalewania strączków wodą w chłodni i wielogodzinnego gotowania na palnikach.

Logistyka bez powietrza

Płaskie kartony w 100% wykorzystują paletę — nie wozisz pustej przestrzeni między puszkami.

Idealny food cost

Zero odrzutu: worek po odcięciu waży dokładnie tyle, za ile zapłaciłeś.

Jak wygląda współpraca?

1. Napisz do nas — opowiedz, co serwujesz lub produkujesz i w jakiej skali.
2. Dobierzemy typ kulinarny i formę cięcia pod Twoje danie lub proces.
3. Otrzymasz próbki i ofertę — przetestuj we własnej kuchni lub na linii.
4. Regularne dostawy 365 dni w roku, o stałej specyfikacji.

Kontakt

sprzedaz@ziem-max.pl · biuro@ziem-max.pl · technologia@ziem-max.pl

ZIEM-MAX Sp. z o.o., ul. Modra 55, 80-736 Gdańsk · tel. +48 455 564 950 · ziem-max.pl