



Koliber Food

Best quality best choice



Koliber Food

Best quality best choice

KATALOG PRODUKTOWY

Product Catalog

30

Lat doświadczenia

Thirty years of experience



(PL)

Przedstawiamy Państwu najnowszy katalog produktów mrożonych firmy Koliber Food Sp. z o.o. Jesteśmy producentem wyrobów mięsnych dla gastronomii od 1993 roku. Naszym podstawowym zainteresowaniem i główną gałęzią produkcji są burgery. Oferujemy Państwu trzy główne linie produktowe: Linie Standard, Linie Premium, Linie Prime. Trzy różne rodzaje produktów dostosowanych do Państwa różnych potrzeb.

Przez lata funkcjonowania na rynku udoskonaliliśmy nasze produkty. Bazując na tradycyjnych i sprawdzonych recepturach dodaliśmy nowe rozwiązania, poszerzając tym samym ofertę o nowe innowacyjne produkty. Wysoki standard naszych produktów autoryzujemy certyfikowanym systemem jakości BRC z oceną A. Nasz zakład produkcyjny spełnia wszelkie normy zarówno europejskie jak i światowe, umożliwiając tym samym produkcję burgerów na rynek polski i zagraniczny.

Dziś, przykładając ogromną wagę do doboru dostawców i komponentów, stworzyliśmy produkty, które mamy nadzieję zachwycą Państwa gusta i pozwolą na łatwe i szybkie przygotowanie dań o wyśmienitych walorach smakowych i jakościowych.

W katalogu zaprezentujemy Państwu pełen wachlarz naszych produktów, które doskonale nadają się do wykorzystania dla potrzeb domowych, jak i dla sektora HoReCa.

Dziękujemy za zainteresowanie okazane naszej ofercie. Zapraszamy do kontaktu z nami.
Zespół Koliber

Koliber Food Sp. z o.o.

☎ phone: + 48 42 714 00 00

@ e-mail: office@koliberfood.eu

🌐 www.koliberfood.eu

📘 @ koliberburgers

📷 primeburgerpoland

Scan Me!





Koliber Food

Best quality best choice

FIRMA KOLIBER

Koliber Company

1993

Firma powstała w Polsce

The company was established
in Poland in 1993

(EN)

Koliber Food is proud to present our new offer of the frozen products. We have been a producer of meat products for catering purposes since 1993. Our priority interest and the main branch of products is a hamburger. We would like to introduce now it's four varieties: Standard Line, Premium Line, Prime Line.

While being on the market we have been trying to improve our offer for years and we still rely on traditional recipes. The quality of our products is proven by certified quality standard BRC note A.

Having considered the range of ingredients and of our suppliers we have created products for Your satisfaction which help You prepare a delicious high-quality meal. We would also like to present other products, which can be used both in Your households and at the restaurant or for the catering purposes. Thank You for seeing our detailed offer below.

We invite you to contact us.
Koliber Team



**WE MEET THE
HIGHEST WORLD
STANDARDS
OF FOOD
PRODUCTION.**



LINIA STANDARD
Szybko i łatwo

STANDARD LINE



LINIA PREMIUM
Do doskonała jakość!

PREMIUM LINE



LINIA PRIME
*Linia ekskluzywnych
Prime burgerów*

PRIME LINE

MROŻONE CZY ŚWIEŻE?

Frozen or fresh?



(PL)

ODWIECZNY DYLEMAT?

**My go rozwiązaliśmy i polecamy MROŻONE!
Dlaczego:**

- * zawsze świeże;
- * nie tracą walorów smakowych;
- * produkty łatwo dostosowują się do zapotrzebowania lokalu;
- * używając produktów świeżych, nigdy nie jesteś w stanie przewidzieć potrzebnej ilości narażając lokal na straty;
- * możesz skosztować wołowiny z całego świata nie obawiając się o jej świeżość;
- * nasze produkty podlegają stałej międzyprocesowej kontroli, dzięki temu otrzymujesz produkt w 100% powtarzalny.

Czynnik ten jest bardzo istotny dla osób prowadzących lokale. Klient otrzymuje pewność, że zawsze dostaje produkt o identycznych parametrach.

- * decydując się na zakup produktów przygotowanych u nas, masz pewność co do jakości mięsa, zawartości tłuszczu i białka oraz jego stanu mikrobiologicznego;
- * wołowe produkty mrożone nie tracą na wartości, a zyskują kruchość;
- * produkty mrożone są o wiele bardziej bezpieczne niż świeże. Ryzyko związane z utratą świeżości, namnażaniem się niebezpiecznych bakterii jest zminimalizowane praktycznie do zera;
- * łatwe przechowywanie produktów mrożonych ma wpływ na optymalizację procesów magazynowania.

(EN)

AN ETERNAL DILEMMA?

**We have solved it: FROZEN!
Why:**

- * ever fresh;
- * never loses flavour;
- * easy to adapt for the catering facility needs;
- * when using fresh food, you can never predict the necessary amount and thus you bring about the risk of losses;
- * you can taste beef from all over the world without worrying about its freshness;
- * our products are subject to continuing inter-process control, so you receive a 100%-repeatable product.

That is of special importance for catering owners. Your customers can be sure to get a product of identical parameters.

- * when buying products prepared by us, you can be confident about the meat quality, fat and protein content and its microbiologic status;
- * frozen beef products do not lose their value, moreover they gain tenderness;
- * a frozen product is far safer than a fresh one. The risk of losing flavour and of growing dangerous bacteria is minimised down to almost zero;
- * easy storage of frozen foods influences the optimisation of warehousing processes.

4 RÓŻNE ŚREDNICE

Four different diameters

Nasze burgery mają cztery średnice, dzięki którym pasują do wszystkich standardowych bułek.

Our burgers have four diameters, that make them suitable for everyone standard rolls.

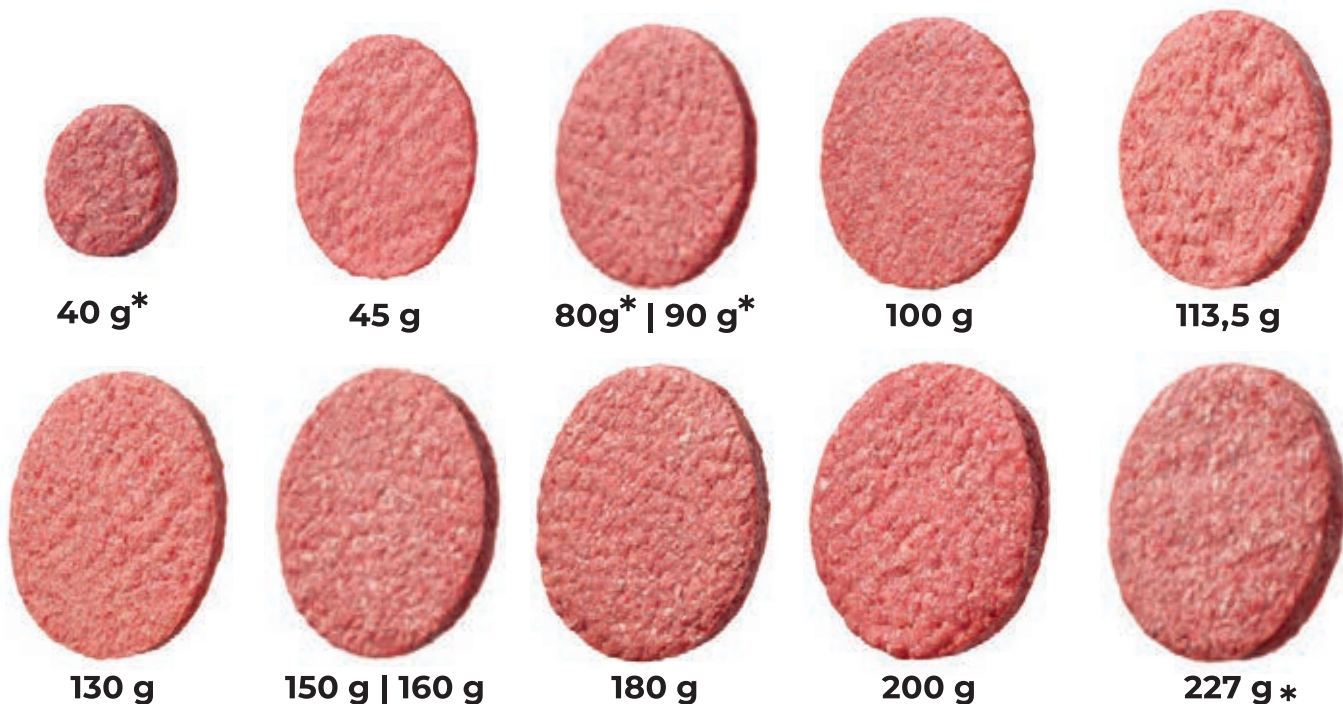


WIELE GRUBOŚCI

Many thicknesses

Grubość i rodzaj burgera dobierzecie sami w zależności od wagi i apetytu.

The thickness and type of burger you can choose according to your individual preferences.



*Produkt dostępny na indywidualne zamówienie | Product available for individual order



STANDARD BURGER

Szybko i łatwo



STANDARD BURGER

Rodzaj | Kind of meat:

- DROBIOWY | POULTRY
- DROBIOWY Z WOŁOWINĄ | POULTRY WITH BEEF

(PL) Linia ta składa się z gamy produktów przeznaczonych do małej i średniej gastronomii. Ich główną zaletą jest łatwość i szybkość przygotowania. Są to gotowe produkty mrożone nadające się do spożycia już po podgrzaniu. Dodatkową zaletą linii standard jest doskonałe wyważenie między przystępną ceną, a stałą, dobrą jakością produktów.

(EN) *Easy and fast*

It consists of the product range targeted at the snack-bars and restaurants. The products, ready made and frozen, are fast and easy to prepare and served just after heating them. Additionally, our quality products of the Standard line are offered at a reasonable price.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Kuchenka mikrofalowa
800W
Microwave

Grill kontaktowy
160-180°C
Contact grill

Patelnia
Frying pan

Termin
przydatności
do spożycia
Shelf life



1,5-2 min

2 min

2 min

12 miesięcy
12 months

STANDARD BURGER



(PL) **PARÓWKA**

Przed użyciem zaleca się rozmrożenie produktu do temperatury ok. 1°C w temperaturze otoczenia (ok. 10-12h rozmrażania), a następnie podgrzanie produktu na grillu rolowym w temp. 55-60°C przez ok. 30-40 min. Po podgrzaniu produktu do temperatury ok. 45-50°C zaleca się obniżenie temperatury urządzenia grzewczego. Produkt zachowuje swoje walory smakowe i strukturalne do 2h podgrzewania w powyższych warunkach.

(EN) **HOT DOG SAUSAGE**

Defrost the product into about 1°C before use (10-12 hour defrosting). Heat on a grill, reel in the 55-60°C temperature for approximately 30-40 minutes. Having heated the product to 45-50°C reduce the temperature of the heating appliance. The product retains its taste and structure values up to 2 hours of heating in the above conditions.



STANDARD HOT DOG

Standard line



PARÓWKA

HOT-DOG SAUSAGE

Rodzaj | Kind of meat:

DROBIOWY | POULTRY



Premium line



WWW.KOLIBERFOOD.EU



(PL) Z ogromną przyjemnością pragniemy zaprezentować Państwu linię produktów Premium. Wspaniałe walory smakowe i doskonała jakość to tylko dwie z wielu jej zalet. Dzięki wyselekcjonowanym, najwyższej jakości składnikom powstały produkty, które doskonale nadają się zarówno do użytku domowego, małej gastronomii z aspiracjami slow food, ale także do restauracji.

(EN) We are proud to present our line of the Premium products. Their delicious taste and perfect quality are only two of their numerous values. Owing to the carefully chosen high quality ingredients, we have created the products which are perfectly suitable not only for the household use, but also for snack bars inspired by a slow food philosophy or for restaurants.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy
180°C
Contact grill



48 g - 3 min
90 g - 5 min
100 g - 5 min
113,5 g - 6 min
125 g - 6 min
160 g - 8 min
180 g - 8 min
200 g - 8-9 min

Piekarnik
200°C
Oven



48 g - 6 min
90 g - 8 min
100 g - 8 min
113,5 g - 9 min
125 g - 9 min
160 g - 10 min
180 g - 12 min
200 g - 14 min

Termin przydatności do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months

PREMIUM BURGER



PREMIUM BURGER

Doskonała jakość!
It tastes Great!



PREMIUM BURGER
Rodzaj | Kind of meat:

WOŁOWINA | BEEF



HAMBURGER DROBIOWY PANIEROWANY

Burgery z mięsa z kurczaka
w panierce cornflakes.



POULTRY

Rodzaj | Kind of meat:

DROBIOWY | POULTRY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu
przed przygotowaniem.
Do not defrost the product
before preparation.

Piekarnik
200°C
Oven



20-25 min

Frytownica
180°C
Fryer



3-5 min

Termin
przydatności
do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months



*Convenience
Chicken products*



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Kuchenka mikrofalowa 800W
Microwave



4 min

Patelnia
Frying pan



5-6 min

Termin przydatności do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months

KEBAB DROBIOWY

Pyszny kebab przygotowany w 100% z mięsa kurczaka. Aromatyczny i delikatny, do szybkiego przygotowania w Twojej kuchni.

CHICKEN KEBAB

Juicy chicken kebab



Rodzaj | Kind of meat:

DROBIOWY | POULTRY





STRIPSY Z KURCZAKA

Stripsy to doskonałej jakości paseczki z kurczaka zatopione w lekkiej kukurydzianej panierce. Podawane same lub z frytkami stanowią doskonałą, lekką przekąskę.

CHICKEN STRIPS

Excellent quality chicken strips in a delicious, crunchy coating.

Rodzaj | Kind of meat:

DROBIOWY | POULTRY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Piekarnik
200°C
Oven



20-25 min

Frytownica
180°C
Fryer



3-4 min

Termin
przydatności
do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months



*Convenience
Chicken products*

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**
The method of preparation

Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Piekarnik
200°C
Oven

20-25 min

Frytownica
180°C
Fryer

3-4 min

Termin przydatności do spożycia
Shelf life12 miesięcy
12 months

NUGGETSY Z KURCZAKA

Nuggetsy to małe złociste i chrupiące kotleciki z kurczaka. Panierowane, a następnie smażone, najlepiej smakują z sosami i sałatkami.

CHICKEN NUGGETS

Delicious nuggets in a crispy coating.



Rodzaj | Kind of meat:

DROBIOWY | POULTRY





SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

Wyśmienite pikantne skrzydełka z kurczaka. Świetnie sprawdzą się zarówno jako przekąska, jak i danie obiadowe.

CHICKEN WINGS

Delicious spicy chicken wings.

Rodzaj | Kind of meat:

DROBIOWY | POULTRY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Piekarnik
200°C
Oven



20-25 min

Frytownica
180°C
Fryer



4-5 min

Termin przydatności do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months







[PL] Frytki z batatów to zdrowa i ciekawa alternatywa dla tradycyjnych frytek ziemniaczanych. Doskonale chrupiące, słodkie rozplývające się w ustach. Mogą stanowić doskonały dodatek do innych potraw lub samodzielne danie, szczególnie w akompaniamencie ciekawych, zdrowych dipów.

[EN] Sweet potato fries are a healthy and interesting alternative to traditional potato fries. Perfectly crispy and sweet, they melt in your mouth. They make an excellent addition to lots of meals or are great on their own, especially with some tasty and healthy dips.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Piekarnik 200°C Oven	Frytownica 180°C Fryer	Frytownica powietrzna 180°C Airfryer	Termin przydatności do spożycia Shelf life
 20-25 min	 4-5 min	 10 min	 12 miesięcy 12 months



Chrupiące
**FRYTKI,
Z BATATÓW**

**SWEET POTATO
FRIES**



Baaardze Smashny

Linia ekskluzywnych
burgerów



PRIMEBURGER.EU

(PL) Smashburger to produkt w 100% wołowy. Dzięki specjalnej metodzie przygotowania, cieniutkie, rozgniecione burgery są łatwe i szybkie do przygotowania.

Smashburgery bardzo szybko robią się złociste i chrupiące, a ich struktura zapewnia doskonały smak. Już w 3 minuty masz gotowego burgera. Możesz to szczęście podwajać i potrajać jeśli tylko chcesz.

(EN) Smashburgers are 100% beef. Thanks to the special preparation method, these thin mashed burgers are easy and quick to prepare in just 3 minutes.

Smashburgers become golden and crunchy very quickly with an excellent taste. Cook 3 Smashburgers in the time of 1 traditional burger!

WYBIERZ

OD 1 DO 5 SZTUK
SMASHBURGERA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill
kontaktowy
180°C
Contact grill



70 g - 3 min

Piekarnik
200°C
Oven



70 g - 7 min

Termin
przydatności
do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months



SMASHBURGER



PRIME SMASHBURGER

Rodzaj | Kind of meat

100% WOŁOWINY | BEEF



13.5 cm - 70 g





Highest quality

Linia ekskluzywnych
burgerów



PRIMEBURGER.EU



(PL) Linia Prime Burger zawiera nasze najdoskonalsze produkty. Starannie dobierane i selekcjonowane surowce, najdelikatniejszy i innowacyjny proces produkcji czyni tę linię kwintesencją smaku i jakości.

Prime Burgery są produktami w 100% wołowymi, nie zawierają żadnych innych dodatków, są kusząco aromatyczne i soczyste. Linia Prime przeznaczona jest dla klienta wymagającego, oczekującego najwyższej jakości. Starannie selekcjonowane mięso wołowe, delikatne traktowanie podczas procesu produkcyjnego czyni Prime Burgery prawdziwą uczta kulinarną.

(EN) Prime Burger Line includes our most excellent products. Carefully chosen and selected ingredients, the mildest and the most innovative manufacturing process – all this makes the line the essence of flavor and quality.

Prime Burgers are hundred per cent beef products, without any other additives, temptingly aromatic and juicy. Prime Line is made for discriminating consumers, who expect top quality. Carefully selected beef meat, mildly treated in the manufacturing process, makes Prime Burgers a real culinary feast.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation



Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy 180°C
Contact grill



Piekarnik 200°C
Oven



Termin przydatności do spożycia
Shelf life



40 g - 3 min
45 g - 3 min
80 g - 6 min
90 g - 5 min
100 g - 5 min
113,5 g - 6 min
130 g - 6 min
160 g - 8 min
180 g - 8 min
200 g - 8-9 min
227 g - 16 min

40 g - 6 min
45 g - 6 min
80 g - 9 min
90 g - 8 min
100 g - 8 min
113,5 g - 9 min
130 g - 9 min
160 g - 10 min
180 g - 12 min
200 g - 14 min
227 g - 10 min

12 miesięcy
12 months



**PRIME
BURGER**

Najwyższa jakość!

100% Beef



PRIME BURGER

Rodzaj | Kind of meat:

WOŁOWINA | BEEF



PRIME BURGER HOME STYLE

Prime line



PRIME BURGER HOME STYLE

Rodzaj | Kind of meat:

WOŁOWINA | BEEF

(PL) Marzysz o domowych smakach i chcesz się nimi cieszyć na co dzień? To ta propozycja jest dla Ciebie. W 100 % wołowy, o kształcie ręcznie robionego burgera. Jego sekretem jest niższe niż zwykle ciśnienie formowania burgera, naśladujące pracę ludzkich dłoni.

Dzięki temu otrzymujemy burgera o doskonałych walorach smakowych, wspaniałej soczystości i niepowtarzalnym kształcie.

(EN)

If you dream of a home – like taste and want to enjoy it in any place and any moment – this offer is right for you! 100% beef burger shaped like hand – made. Its secret lies behind forming pressure which is lower than usual and which imitates the work of human hands.

This way we get an excellently juicy burger of supreme flavour, and in unique shape.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation

Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy
180°C
Contact grill



100 g - 5 min

Piekarnik
200°C
Oven



100 g - 8 min

Termin przydatności do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months



(PL) Mięso z rasy Angus znane jest z drobno marmurkowego mięsa, co oznacza, że tłuszcz jest równomiernie rozłożony, nadając mu wyjątkowe cechy. Jest ono bardziej kruche, soczyste i aromatyczne niż inne rodzaje wołowiny. Dlatego też Prime Burger Angus posiada niepowtarzalne walory smakowe. Doskonale zbilansowana zawartość tłuszczu delikatnie wydobywa intensywniejszy smak i aromat potrawy. Prime Burger Angus przeznaczony jest z pewnością dla smakoszy - kruchy, soczysty i aromatyczny.

(EN) Angus breed is renowned for finely marbled meat, which means that evenly distributed fat gives it exceptional properties. This meat is more tender, juicy and aromatic than other kinds of beef, which is why Angus Prime Burger has a unique taste. The perfectly balanced fat content gently releases an even more intense flavor and aroma of the food. Angus Prime Burger – tender, juicy and aromatic – is certainly made for gourmets.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation

Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy
180°C
Contact grill



160 g - 8 min
200 g - 8-9 min

Piekarnik
200°C
Oven



160 g - 10 min
200 g - 14 min

Termin przydatności do spożycia
Shelf life



12 miesięcy
12 months



ANGUS PRIME BURGER

Imponujący smak



ANGUS PRIME BURGER

Rodzaj | Kind of meat:

WOŁOWINA | BEEF

The most impressive

RED HEREFORD PRIME BURGER



PRIMEBURGER.EU



(PL) Wołowina z bydła Red Hereford cechuje się naturalną kruchością, miękkością i soczystością oraz łatwością obróbki termicznej. Red Hereford jako wiodąca na rynku światowym rasa bydła mięsnego, podbiła świat anglosaski dzięki popularnym tam steakhousom i kulturze grillowania. Dzięki doskonałej jakości tuszy wołowej, produkujemy wysokiej klasy burgery ze 100% mięsa tej rasy, dla smakoszy dobrej gatunkowo wołowiny i co najważniejsze dla miłośników burgerów!

Kluczową cechą mięsa do produkcji burgerów jest naturalna marmurkowatość. Im bardziej mięso jest poprzetykane białymi żyłkami, tym smaczniejsze i pozostaje bardziej soczyste po pieczeniu, gotowaniu lub grillowaniu. Mięso Red Hereford jest źródłem kwasów tłuszczowych Omega 6 i Omega 3.

(EN) Red Hereford beef characterises with natural tenderness, is soft and juicy and easy for thermal processing. Red Hereford, as the globally leading meat cattle, has conquered the Anglo-Saxon world through so popular steakhouses and the BBQ tradition. Due to the excellent quality of carcasses, we make top quality 100% Red Hereford burgers for the lovers and gourmets of good-quality beef and burgers! The most important feature of meat for making burgers is its natural marbling. The more the meat is interleaved with white veins, the tastier it is and more juicy after roasting, cooking or barbecuing.

The high marbling of the Red Hereford beef is the source of Omega 6 and Omega 3 fatty acids. Red Hereford meat is the precious source of Omega 6 and Omega 3 fatty acids. Burgers made from Red Hereford meat are a true culinary pleasure that shall caress the palate of even the most demanding burger lovers.



RED HEREFORD PRIME BURGER

Mocny smak!
Strong flavor!



PRIME BURGER RED HEREFORD

Rodzaj | Kind of meat:

WOŁOWINA | BEEF



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation

Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy 180°C Contact grill	Piekarnik 200°C Oven	Termin przydatności do spożycia Shelf life
200 g - 8-9 min	200 g - 14 min	12 miesięcy 12 months



WAGYU PRIME BURGER

Poezja Smaku!
Poetry of taste!



WAGYU PRIME BURGER

Rodzaj | Kind of meat:

WOŁOWINA | BEEF



(PL)

Gratka dla prawdziwych mięsnych koneserów. Mięso wagyu jest delikatne i aromatyczne. Zawiera więcej kwasów tłuszczowych omega niż wołowina z innych ras bydła. Charakteryzuje się także intensywną marmurkowatością, co wpływa na soczystość mięsa. Burger Wagyu to poezja smaków i aromatów przeznaczona dla prawdziwych smakoszy, poszukujących nie tylko klasyki, ale gotowych otworzyć się na nowe, unikalne doznania smakowe.




(EN)

A treat for real connoisseurs of meat. Wagyu meat is delicate and aromatic. It contains more omega fatty acids than beef from other cattle breeds. It is also marked by its intense marbled character, which has an effect on its juiciness. Wagyu Burger is the poetry of tastes and aromas, made for real gourmets, seeking not only classics, but ready to open up to new, unique gustatory experiences.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: The method of preparation

Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy 180°C Contact grill	Piekarnik 200°C Oven	Termin przydatności do spożycia Shelf life
		
200 g - 8-9 min	200 g - 14 min	12 miesięcy 12 months



Lamb Prime Burger

Perfectly aromatic





(PL)

Doskonale aromatyczny, soczysty burger o wspaniałych walorach smakowych. Jest to alternatywa dla burgera wołowego, którego już Państwo doskonale znacie. Jeśli ktoś poszukuje nowych doznań kulinarnych zapraszamy do skosztowania.

Jagnięcina wyróżnia się cennymi wartościami odżywczymi. Jest bogata w wielonienasycone kwasy tłuszczowe oraz związki antyutleniające. To jedno z najzdrowszych mięs dostępnych na rynku. Zawiera kwasy orotowe. Związki te poprawiają funkcjonowanie wątroby oraz spowalniają procesy starzenia. Powstrzymują także namnażanie się komórek nowotworowych. Mięso jagnięce zawiera dużą ilość białka i jest bogate w większość witamin z grupy B, potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania systemu nerwowego. Jest także dobrym źródłem cynku i żelaza. Zawiera duże ilości kwasu linolowego mającego właściwości antyutleniające.

(EN)

Delicious, aromatic, juicy burger with great gustatory values. It is an alternative to the beef burger, which you already know well. If anyone is looking for a new culinary experience, you are welcome to taste it.

Lamb is distinguished by its excellent nutritional values. It is rich in polyunsaturated fatty acids and antioxidant compounds. It is one of the healthiest meats available in the market. It contains orotic acids, compounds that improve the liver function and slow down the aging process. They also stop the multiplication of cancer cells. Lamb meat contains a large amount of protein and is rich in most of the B group vitamins necessary for proper functioning of the nervous system. Is also a good source of zinc and iron. Contains large amounts of linoleic acid with antioxidant properties.

PRIME BURGER LAMB



Doskonale aromatyczny
Delicious & aromatic



PRIME BURGER LAMB

Rodzaj | Kind of meat:

JAGNIĘCINA | LAMB



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
The method of preparation

Nie należy rozmrażać produktu przed przygotowaniem.
Do not defrost the product before preparation.

Grill kontaktowy 180°C Contact grill	Piekarnik 200°C Oven	Termin przydatności do spożycia Shelf life
		
200 g - 8-9 min	200 g - 14 min	12 miesięcy 12 months

Koliber Food *NASZE PRODUKTY / OUR PRODUCTS*

Nazwa produktu Product name	Masa sztuki Weight per pcs.	Ilość w paczce Pcs. per unit	Paczek w kartonie Units per box	Sztuk w kartonie Pcs. per box	Kartonów na warstwie Boxe per layer	Kartonów na palecie Boxes per pallet	Masa paczki Unit weight	Masa kartonu Box weight
STANDARD BURGERS WSTĘPNIE USMAŻONE PRE-COOKED								
Standard Burger MINI 60g Drobiowo	60 g	8	12	96	9	72	0,48	5,76
Standard Burger MINI 60g Drobiowo-wołowy 15%	60 g	8	12	96	9	72	0,48	5,76
Standard Burger MIDI 65g Drobiowo	65g	8	15	120	9	72	0,52	7,8
Standard Burger MIDI 65g Drobiowo-wołowy 15%	65g	8	15	120	9	72	0,52	7,8
Standard Burger MAXI 100g Drobiowo	100g	8	4	32	8	120	0,8	3,2
Standard Burger MEGA 120g Drobiowo	120g	8	4	32	8	120	0,96	3,84
Parówka Hot-Dog 170	50 g	20	8	160	9	81	1	8
PREMIUM BURGERS 85% BEEF								
* Premium Burger 48 g	48 g	12	12	144	9	72	0,576	6,91
* Premium Burger 90g	90 g	8	12	96	9	72	0,72	8,64
Premium Burger 100g	100g	8	12	96	8	64	0,8	9,6
Premium Burger 113,5g	113,5 g	6	12	72	9	72	0,681	8,172
Premium Burger 125g	125g	6	15	90	8	64	0,75	11,25
Premium Burger 160g	160g	6	12	72	8	64	0,96	11,52
* Premium Burger 160g small box	160g	6	6	36	8	120	0,96	5,76
Premium Burger 180g	180g	4	6	24	8	120	0,72	4,32
Premium Burger 200g	200g	4	12	48	8	64	0,8	9,6
* Premium Burger 200g small box	200g	4	6	24	8	120	0,80	4,80
WYROBY DROBIOWE PANIEROWANE CONVENIENCE CHICKEN PRODUCTS								
Burger Drobiowy Panierowany /Chicken Burger Bredes	90 g	n/a	10	n/a	4	60	1	10
Chicken Kebab	3-15 g	n/a	10	n/a	4	60	1	10
Chicken Strips	28-52 g	n/a	10	n/a	4	60	1	10
Chicken Nuggets	22 g	n/a	10	n/a	4	60	1	10
Chicken Wings	47-85 g	n/a	10	n/a	4	60	1	10
INNE								
Frytki z batatów /Sweet potato fries	-	-	4	-	9	63	2,5	10

* Produkt dostępny na indywidualne zamówienie | Product available for individual order

OPAKOWANIA / PACKAGING

-----> WWW.KOLIBERFOOD.EU

Dla zachowania kształtu i jakości nasze burgery pakujemy w specjalne opakowania jednostkowe i kartony zbiorcze.

To maintain their shape and quality, we pack our burgers in special individual packaging and collective cartons.





NASZE PRODUKTY / OUR PRODUCTS

Nazwa produktu
Product name

	Masa sztuki <i>Weight per pcs.</i>	Ilość w paczce <i>Pcs. per unit</i>	Paczek w kartonie <i>Units per box</i>	Sztuk w kartonie <i>Pcs. per box</i>	Kartonów na warstwie <i>Boxes per layer</i>	Kartonów na palecie <i>Boxes per pallet</i>	Masa paczki <i>Unit weight</i>	Masa kartonu <i>Box weight</i>
PRIME BURGERS 99,9% BEEF								
* SMASHBURGER 70g	70 g	10	12	120	8	64	0,70	8,40
* PRIME MINI Burger 40g	40 g	180	1	180	9	72	7,20	7,20
PRIME Burger 45g	45g	12	12	144	9	72	0,54	6,48
PRIME Burger 80g	80g	8	6	48	8	120	0,64	3,84
* PRIME Burger 90g	90 g	8	12	96	9	72	0,72	8,64
PRIME Burger 100g	100g	8	12	96	8	64	0,8	9,6
* Prime Burger HOME STYLE 100g	100g	8	9	72	9	72	0,8	7,2
* PRIME Burger 113,5g	113,5g	6	12	72	9	72	0,681	8,172
PRIME Burger 130g	130 g	6	12	72	8	64	0,78	9,36
PRIME Burger 160g	160g	6	12	72	8	64	0,96	11,52
* PRIME Burger 160g small box	160g	6	6	36	8	120	0,96	5,76
PRIME Burger 180g	180g	4	6	24	8	120	0,72	4,32
PRIME Burger 200g	200g	4	12	48	8	64	0,8	9,6
* PRIME Burger 200g small box	200g	4	6	24	8	120	0,80	4,80
* PRIME Burger 227g	227g	4	12	48	8	64	0,908	10,896
ANGUS PRIME BURGERS 99,9% BEEF								
Angus Prime Burger 160 g	160 g	6	4	24	8	120	0,96	3,84
Angus Prime Burger 200 g	200 g	4	4	16	8	120	0,8	3,2
RED HEREFORD PRIME BURGERS 99,9% BEEF								
* Red Hereford Prime Burger 200 g	200 g	4	4	16	8	120	0,8	3,2
WAGYU PRIME BURGERS 99,9% BEEF								
* Wagyu Prime Burger 200 g	200 g	4	4	16	8	120	0,8	3,2
LAMB PRIME BURGERS 99,9%								
Prime Burger LAMB 200g	200g	4	4	16	8	120	0,8	3,2

* Produkt dostępny na indywidualne zamówienie | Product available for individual order



Koliber Food

Best quality best choice

NASZĄ OFERTĘ KIERUJEMY do szefów kuchni, najlepszych restauracji i burgerowni. Produkujemy **NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MROŻONE Burgery** **O POWTARZALNYCH PARAMETRACH** i przede wszystkim najwyższej jakości.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU Z NAMI: Zespół Koliber Food
WE INVITE YOU TO CONTACT US: Koliber Food Team



Koliber Food Sp. z o.o.

ul. Ciosnowska 74 C
95-100 Zgierz, Poland
NIP | VAT ID NO 7291001366



Tel.: + 48 42 714 00 00



e-mail: office@koliberfood.eu



www.koliberfood.eu

www.primeburger.eu

Scan Me!



 Znajdź nas na Facebooku

 Znajdź nas na Facebooku



@koliberburgers

@primeburgerpoland

primeburgerpoland

KOLIBERFOOD.EU

PRIMEBURGER.EU





NIEZWYKŁA JAKOŚĆ I POWTARZALNOŚĆ BURGERÓW.

**EXTRAORDINARY QUALITY
AND REPEATABILITY OF BURGERS.**

Koliber Food

Best quality best choice



WWW.KOLIBERFOOD.EU