

HOTEL

- KATALÓGUS -



HOTEL

KATALÓGUS

Az ételeket fotózta:
Körmendi Imre

Az ételeket készítették:
A Mirbest séfjei – Blendea Károly, Csányi Jenő, Kóvér Sándor

A fotózáshoz szükséges eszközöket (tányér, evőeszköz):
a **PROGAST** biztosította

Köszönjük a **Novotel Danube Hotel**nek,
hogy lehetőséget biztosítottak a Hotel Katalógus fotózásához

TARTALOM

- 5 | Bemutatózás
- 7 | Reggeliztetés
- 21 | Főmenü
- 33 | Vacsora
- 41 | Egészség, életmód
- 45 | Rendezvények, kávészünet
- 49 | KM Cukrászati és főzőalapanyag
- 53 | Minden, ami desszert
- 59 | Hungarikum
- 63 | Steak

ÜDVÖZÖLJÜK!

A Mirbest csoport tagvállalatai professzionális élelmiszer-nagykereskedelmi hálózatot alkotva törekednek a maximális vevőkiszolgálásra a piaci igényekhez igazodva.

A CSOPORTBAN 11 TAGVÁLLALAT TEVÉKENYKEDIK:

Halker Kft.
Baromfiudvar 2002 Kft.
Kedvenc JM Kft.

Helit Kft.
Jégszilánk Kft.
Halker Mirelit Depó Kft.

SióFriss Kft.
Spilák Kft.
Micro Meat Kft.

Szóke és Társai Kft.
Gasztronomiskolc Kft.

Közel 60 milliárd forintos forgalmat bonyolítottunk le 2014-ben, több mint 98 ezer tonna kiszállítása mellett.

Piacvezető szerepünkhöz híven elkészítettük a piacon egyedülálló Hotel Katalógusunkat.
Célunk ezzel, hogy az Ön napi munkájához szakmai támogatást nyújtsunk, óriási szortimentünkéből ízelítőt kapjon.

Kifejezetten a hotelszegmens igényeit vettük alapul, és igazítottuk ehhez kínálatunkat, mivel nálunk Ön van a központban.
Ajánlatunk között főként prémium kategóriás termékek találhatók.

Katalógusunkat áttekintve komplett csomagajánlatokat és további részleteket kérje üzletkötőinktől.
A katalógus hátoldalán megtalálja tagvállalatainkat és azok elérhetőségét.



Tisztelettel:
Mirbest csoport





1. REGGELIZTETÉS



Pékárú kínálatunk

Termékmegnevezés	Várható kiszerezés	kg/karton	db/karton	g/db
VDM-29391 Vajas mini croissant (200×25 g) bake up	karton	5	200	25
VDM-29393 Vajas mini csokoládés péksütemény (30×180 g) bake up	karton	5	180	30
VDM-42464-A232 Minimuffin-mix (150×15 g) kakaós és vaníliás muffin csokidarabokkal	karton		150	15
VDM-B538 Croissant-mix 3×36 db (108×43 g)	karton	4,64	108	43
VDM-K118 Vajas mini almás táska (150×40 g)	karton	6	150	40
VDM-K119 Vajas mini cseresznyés táska (150×40 g)	karton	6	150	40
VDM-KB39 Sárgabarackos croissant (60×100 g)	karton	6	60	100
VDM-RB67 Vajas mini croissant (100×25 g) előkelesztve	karton	2,5	100	25
VDM-RB68 Vajas mini csokis péksüti (100×30 g) előkelesztve	karton	3	100	30
VDM-B20 Mini bagett (116×55 g) 14 cm	karton	6,38	116	55
VDM-43653-B752 Fattyúkenyér (12×450 g)	karton	5,4	12	450
VDM Mini császárszemle (elősütött)	karton	3	100	30
VDM Mini Graham-zsemle (elősütött)	karton	2,4	80	30
VDM 5 fajta mini zsemle (fehér, lisztes, barna, korpás, magvas)	karton	3,9	130	30
VDM Mini ciabatta (elősütött)	karton	6,4	80	80
VDM Rusztikolt, kovászolt bagett	karton	6,88	16	430
VDM Sokmagvas háromszög	karton	3,15	30	105
VDM Sokmagvas barna rombuszszemle	karton	3,2	40	80
VDM Napraforgómagvas rombuszszemle	karton	3,2	40	80
La Lorr. 5001009 Búza formakenyér, szeletelt (10×800 g)	karton	8	10	800
La Lorr. 5001434 Gluténmentes sokmagvas zsemle (80×70 g)	karton		80	70
La Lorr. 5001145 Magvas bagett (20×280 g)	karton	5,6	70	280



- | | | | | | | | | | | | |
|----|--|----|---|----|--|----|--|----|---|----|---|
| 1. | VDM-B19
Fehér félbagett (27 cm)

[52×130 g]
6,76 kg/karton | 2. | Frei Londoni
ánizsos kenyér

[10×400 g]
4 kg/karton | 3. | VDM-25027-X47
Kenyérmix: kovászos,
sokmagvas, diós

[9×450 g]
4,1 kg/karton | 4. | VDM-B18
Fehér bagett

[31×220 g, 57 cm]
6,82 kg/karton | 5. | Frei Provence-i
parasztkenyér

[15×400 g]
6 kg/karton | 6. | Frei Avignoni
paradicsomos kenyér

[12×350 g]
4,2 kg/karton |
|----|--|----|---|----|--|----|--|----|---|----|---|

Mini francia prémium sajtok

Bresse Blue
24x30 g



St. Moret
24x20 g



Chavroux
24x20 g



St. Agur
24x25 g



Caprice des Dieux
21x50 g



Coeur de Lion
20x25 g



Sajtok, vajak

Termékmegnevezés	db/karton	g/db
Basiron sajtok (tormás, wasabis, zöld pestós, diós, piros pestós)		1000
Ammerland trappista sajt		3000
Ammerland edami sajt		3000
Ammerland Maasdamer (ementáli típusú)		3000
Grana Padano		1000
Karaván tömbsajt		1000
Vizes mozzarella golyó (nagy vagy kicsi)	24	100
Natúr joghurt		5000

Méz, lekvárok, befőttek, konzervek

Pacific sárgabarackdzsem
45% gyümölcsstartalom

3250 g

Termékmegnevezés	Várható kiszereles	db/karton	g/db, ml/db
Almabefőtt	üveg	2	4250 ml
Mangóbefőtt (szeletelt)	db	24	425 g
Ananász (darabolt, konzerv)	db	24	565 g
Ananász (darabolt, konzerv)	db	6	3060 g
Ananász (szeletelt, konzerv)	db	6	3060 g
Őszibarack (felezett, konzerv)	db	24	820 g
Őszibarack (felezett, konzerv)	db	6	2550 g
Őszibarack (felezett, konzerv)	db	3	4250 g
Mandarinkonzerv	db	6	2650 g
Diabetikus körte-, almabefőtt			
Körtebefőtt	üveg	8	720 ml
Almabefőtt	üveg	8	720 ml
Jam Pacific (sárgabarack, eper, erdei szeder, málna, szilva, fekete áfonya) 45% gyümölcsstartalom	db		3250 g
Jam Pacific mini (sárgabarack, erdei szeder, málna, szamóca) 45% gyümölcsstartalom	db	50	25 g
Mini magyorkrém	db	50	25 g
Akácmez	üveg	8	900 g
Méz (mini)	db	150	20 g



Pacific áfonyadzsem
45% gyümölcsstartalom

3250 g

Pacific eperdzsem
45% gyümölcsstartalom

3250 g

Akácmez
8 db/karton

900 g



Vörös bab
(Konzerv)

Sous Vide
Csicseriborsó (3100 ml)



Sous Vide
Répacsik (3100 ml)



Sous Vide
Céklacsík (3100 ml)

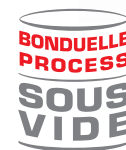


Természetes íz.
Intenzív szín.
Ropogós állag.



TARTÓSÍTÓSZER
NÉLKÜL!

A minimális felöntőlének
köszönhetően a zöldségek
GŐZBEN PÁROLÓDNAK,
így megőrzik értékeiket.



Az innovatív technológia előnyei

A Sous Vide technológiával készült termékek
minősége vetekszik a friss zöldségekével.

A BONDUELLE SOUS VIDE termékeket a vendéglátóipar szakemberei számára fejlesztettük ki.

Bonduelle Central Europe Kft. ■ 1113 Budapest, Nagyszőlős u. 11-15. ■ Tel.: 1/577-1620
www.bonduelle-foodservice.hu

Müzlík



Cornflakes

10 db/karton
1000 g/db



Mézes maci Cornexi

6 db/karton
500 g/db



Csokigolyó Cornexi

6 db/karton
500 g/db

Egyéb kiegészítő reggeli termékeink



Termékmegnevezés	db/karton	g/db	Várható kiserelés
Mini vaj (600×8 g) NB LURPAK	600	8	karton
Mini vaj (200×10 g) NB raklap: 52.800	200	10	karton
Sajtmester vaj (82%-os, tömbös)		5000	
Nádudvari vajkrém (natúr)		1000	
Kométa ízes sonka		5	5 kg
Berner prémium virsli		70-80	3 kg
Grillkolbász (bajor, magyaros)		1000	1 kg
Prémium szeletelt bacon		1000	
Prosciutto crudo (felezett)			2,5-5 kg
Serrano sonka (szeletelt)			500 g
Humusz			
Grillezett florin paprika		2600	
Paradicsomos fehérbab (Heinz)		2620	
Tonhaltörzsdarabok olajban		1705	
Sous Vide Borlotti tarkabab		3100 ml	
Zöld egész magozott olívabogyó			
Fekete egész magozott olívabogyó			
Tea (Lipton Earl Grey)	25×2g/doboz		
Gyümölcstea			
Kuktatójás (M-es)	180		

Sous Vide
Vörösbab (3100 ml)



Sous Vide
Borlotti tarkabab (3100 ml)



1. Kedvenc ízek
debreceni csirkemellsonka
(kb. 3 kg/db)
egész vagy
szeletelt csomagolásban

2. Pannónia tömbsajt
(kb. 1,2 kg)

3. VDM Bake up
Vajas mini croissant

4. Vajas mini
almás táska



SAJÁT MÁRKÁS TÖLTELÉKÁRU

Kedvenc Ízek Bécsi virsli

Szo Szóját tartalmaz Tej Tejet tartalmaz

(kb. 2000 g vcs.; e 700 g vcs.)



Kedvenc Ízek Májjas

Szf Szójafehéjét tartalmaz

(e 500 g)



Kedvenc Ízek Füstölt csirkemellsonka

Szf Szójafehéjét tartalmaz

(kb. 1500 g)



Kedvenc Ízek Hagyományos parasztkolbász (250 g)



Kedvenc Ízek Szendvicssonka (e 1000 g)



Kedvenc Ízek Hámozott koktélvirsli (kb. 500 g vg)

Ze Zeller Glu Glutén Mu Mustár Szf Szójafehéjét tartalmaz



Kedvenc Ízek
Méteres csipős paprikás vastagkolbász
(kb. 1200 g)



Kedvenc Ízek
Borsos szalámi
(kb. 1000 g vcs.)

Szf Szójafehérjét tartalmaz



Kedvenc Ízek
Debreceni csirkemellsonka

Szf Szójafehérjét tartalmaz

(kb. 1500 g)



Kedvenc Ízek
Téli szalámi
(kb. 800 g)

Kedvenc Ízek
Fürdői füstölt sonka

Szo Szóját tartalmaz Tej Tejet tartalmaz

(kb. 2000 g vcs.)



Kedvenc Ízek
Álomsonka
egész vagy szeletelt csomagolásban

(kb. 2000 g)

Szf Szójafehérjét tartalmaz



Muffinválogatás

VD muffin
almás-karamelles öntettel

VDM Áfonyás muffin

VDM-42464-A232
Minimuffin-mix (150×15 g)
kakaós és vaníliás muffin
csokidarabokkal

VDM Dupla csokis muffin



2. FŐMENÜ

Halak és tengeri csemegék

Termékmegnevezés:

	Várható kiszárlás	g/db
Friss afrikai harcsafilé	-	1000 - 2000
Norvég lazacfilé (bőr nélkül, vcs.)	1,4-2,2 kg	-
Tilápiafilé (tarkasügér)	5 kg	100-200
Füstölt pisztrángfilé	5 kg	125
Natúr tengeri halfilé (porció)	5 kg	100
Szeletelt füstölt lazacfilé	7,5 kg	150
Szent Jakab kagyló (10/20, májrész nélküli)	0,9 kg	-
Vajhalfilé	1-2 kg	-
Fogasfilé (bőrös)	5 vagy 10 kg	300-500, 800+
Nílusisügér-filé	6 kg	300-500
Capelin fekete apró szemű kaviár	1 db	100
Homárpasztá	-	450
Makréla (egész)	20	200-500
Branzínó fejjel, farokkal	5	300-400
Pisztráng	5 vagy 10	200-250, 250-300, 300+
Norvég füstölt lazacnyesedék (extra)	1,2 kg	200
Keta lazacfilé (porció, bőr nélkül)	5	160-180

TNY: tisztított, nyers **H-EP:** vágott héjú **H-EG:** héjas egész

1.

Vörös tonhalfilé (sushi minőségű)

4-6 kg

2.

Friss norvég lazacfilé (bőrös, szálkamentes)

1-1,5 kg/db

3.

Fekete tigrisrákfarak (TNY, H-EP, H-EG (változó méretekben))

^{fogasfilé} Tipp

Kellemes, fehér húsu,
tisztá ízű hal.
Bőrös oldalát ropogósra
sütve fokhagymás parajjal
előételnek, főételnek
egyaránt kiváló.

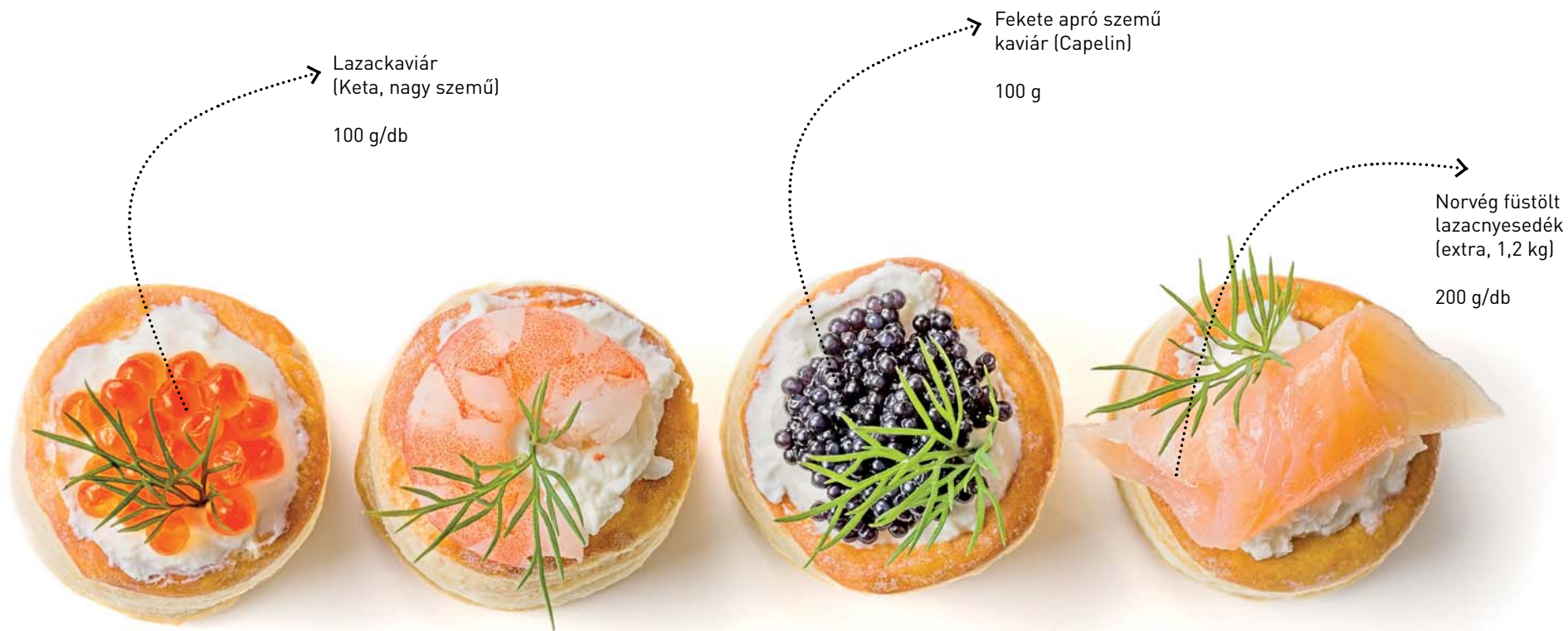
...



1.

2.

3.



Lazackaviár
(Keta, nagy szemű)
100 g/db

Fekete apró szemű
kaviár (Capelin)
100 g

Norvég füstölt
lazacnyesedék
(extra, 1,2 kg)
200 g/db



Vörös tonhal citrusos mártással, vajás burgonyával

Hozzávalók / 2 adag

20 dkg tonhal (vörös)
4 db mentalevél
1 db narancs leve
1 ek. kapribogyó
1 db lime leve
1 db citrom leve
0.25 tk. csili
rózsabors ízlés szerint
(vagy négy színű bors, frissen őrölt)
só ízlés szerint
40 dkg apróburgonya
5 dkg vaj
3 ek. olívaolaj

A mentaleveleket, kapribogyót apróra vágjuk, majd egy csavarintásnyi citromlével, zöldcitrommal, narancssal, frissen őrölt rózsaborssal, kevéske csilivel, sóval ízesítjük, és annyi olívaolajat adunk hozzá, hogy sűrű krémet kapjunk. Ezt hűtőbe tesszük.

Ezután elkészítjük a burgonyát:

A héjukat kissé megkapargatva tisztítjuk, majd enyhén sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, félbevágjuk, majd serpenyőben olvasztott vajon átfogatjuk, kissé megpirítjuk. Ha sós vajat használunk, nem nagyon kell sózni, egyébként ízlés szerint sózzuk.

A halszeleteket kevés olajon forró serpenyőben nagy lángon, oldalanként pontosan 1-1 percig sütjük. Ennyi idő bőven elég neki, a belseje szép rózsaszín és szaftos marad. A krémünkéből a hal szaftjával mártást készítünk.

Tálaláskor a citrusok héjából reszelünk rá.



Lazacsteak zöldcitromos vajjal

Hozzávalók:

250 g lazacszelet
100 g vaj
2 db tigrisrákfarkok
1 zöldcitrom
frissen őrölt fekete bors
só
olívaolaj

Elkészítés:

A puha, szobahőmérsékletű vaját kavarjuk el a zöldcitrom lereszelt héjával és levével. Tegyük egy alufólia szélére, majd szaloncukorhoz hasonlóan tekerjük össze a vaját. Tegyük néhány órára hűtőbe, hogy jól megdermedjen. A lazacsteaket mossuk le hideg vízzel, majd papírtörlővel töröljük szárazra. Sózzuk és borsozzuk meg, majd hintsük be vékonyan liszttel a lazacot. Hagyjuk kb. 5 percig állni, majd verjük le róla a felesleges lisztet, és forró serpenyőben 1-2 evőkanál olívaolajon süssük szép pirosra mindkét oldalát. Miután megsült, vegyük le a serpenyőt a tűzről, tegyük rá egy fedőt, s hagyjuk 2-3 percig állni, hogy szépen átmelegedjen a lazac.

Tálalás:

Tálaláskor tegyük a lazacsteaket kevés salátára, helyezzünk rá 1-2 szelet zöldcitromos vaját és egy tigrisrákfarkat.

Olasz tésztakülönlegességeink



C15 Panzerotti
(vargánya gombával töltve)



B10 Ricciole ricotta e spinaci
(spenótos ricottával töltve)

K108 Ravioli Buffala/Spinachi
(bivalymozzarellával töltve)



Taglioline verdi (zöld)



G01 Lasagnelapok (sárga)



Cuori di formaggio
(5 sajttal)

Surgital termékek

Várható
kiszerezés

A03 Tortellini mignon (hússal töltve)	1×3 kg
A14 Tortelli – rustici al capriolo (rusztikus óztortelli)	1×3 kg
B10 Ricciole ricotta e spinaci (spenótos ricottával töltve)	1×3 kg
C14 Panzerotti ricotta e spinaci (spenótos ricottás panzerotti)	1×3 kg
C15 Panzerotti (vargánya gombával töltve)	1×3 kg
C18 Girasoli formaggio e noci (sajtos dióval töltve)	1×3 kg
C19 Fiochetti (sajttal, körtével töltve)	1×3 kg
C20 Fiochetti (gorgonzola sajttal töltve)	1×3 kg
C25 Lunette al tartufo (Lunette szarvasgombával töltve)	1×3 kg
D01 Garganelli romagnoli	1×3 kg
D16 Riminesi	1×3 kg
E01 Taglioline gialle (3 mm)	1×1,5 kg
E02 Taglioline verdi (zöld)	1×1,5 kg
E04 Tagliatelle (8 mm)	1×1,5 kg
E06 Spaghetti alla Chitarra (spagetti)	1×1,5 kg
E10 Pappardelle	1×1,5 kg
E13 Taglierini (5 mm)	1×1,5 kg
F01 Gnocchi Potatoi	10×1 kg
F03 Gnocchi di patata (spenóttal töltve)	10×1 kg
F09 Óriásgnocchi	6×1 kg
F50 Gnocchi (paradicsommal, mozzarellával töltve)	6×1 kg
F51 Gnocchi (gorgonzolával töltve)	6×1 kg
F52 Gnocchi (gombával töltve)	6×1 kg
G01 Lasagnelapok (sárga)	5×2 kg
G02 Lasagnelapok (zöld)	5×2 kg
K108 Ravioli Buffala/Spinachi (bivalymozzarellával töltve)	1×2 kg
K109 Triangoli al pesce spada (kardhállal töltve)	1×1,8 kg

F01 Gnocchi Potatoi



A03 Tortellini mignon
(hússal töltve)



C20 Fiocchetti
(gorgonzola sajttal töltve)





Friss libamáj

I. oszt., Holla vcs.

Friss súly: 0,795*

Sütve súly: 0,595*

Sülési veszteség: 25,16%

Szav. idő: 10-14 nap

Készleten

Ajánlott: grillezni, konfitálni

* A súlyok tájékoztató jellegűek



Fagyasztott hízott kacsamáj

I. oszt., Holla vcs.

Friss súly: 0,660*

Sütve súly: 0,330*

Sülési veszteség: 50%

Szav. idő: 12 hónap

Készleten

Ajánlott: konfitálni, grillezni

* A súlyok tájékoztató jellegűek

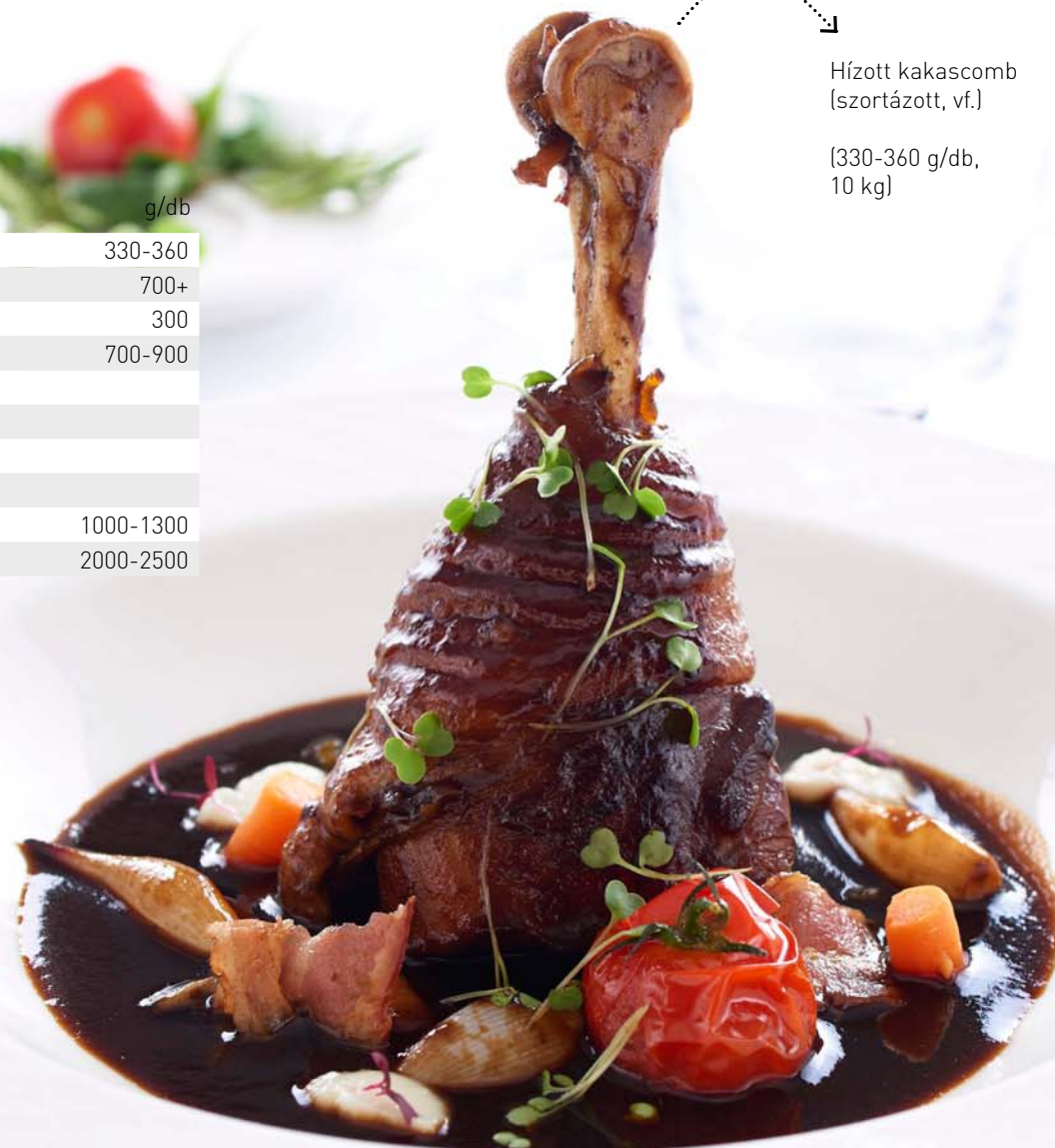
Szárnyaskínálatunk

Termékmegnevezés:

	Várható kiszerezés	g/db
Hízott kacsacomb, szortázott, vf. (330-360 g/db, 10 kg)	12 kg	330-360
Hízott kacsamáj, 700+ (700-800 g/db, 10 kg)	10 kg	700+
Hízott kacsamellfilé HO (300 g+, 1 db/cs., 10 kg)	10 kg	300
Hízott libamáj, l. o., vf. HO (7-900 g+/db, 10 kg)	10 kg	700-900
Gyöngytyúkmell supreme (6,4 kg, 180-220 g/db, 0,4-0,5 kg/cs.)	5 kg	
Fácánmellfilé (600-700 g/cs.; 3 db/cs.)	6x1 kg	
Friss pulykamellfilé, vf. (2x7,5 kg)	7,5 kg	
Friss pulykafelsőcomb-filé, vf. (2x7,5 kg)	7,5 kg	
Tyúk, kis testű, BÖ (1,1-1,3 kg/db, 12 kg)	12 kg	1000-1300
Tyúk, nagy testű, BÖ (kb. 2,5 kg/cs., 13 kg)	13 kg	2000-2500

Hízott kacsacomb
(szortázott, vf.)

(330-360 g/db,
10 kg)



Bébinsirkemell grillezett kukoricával, langyos zellerhabbal, sült Cherry paradicsommal és paprikás mártással

Hozzávalók / 4 adag

2 db bébinsirke
2 db csöves kukorica
40 g tejföl
4 db Cherry paradicsom
só
bors
fűszerpaprika
400 g zeller
50 g vaj
150 g főzőtejszín
100 g vöröshagyma
20 g fokhagyma
70 g paradicsom
100 g tv-paprika
50 g füstölt szalonna
díszítés (mikrosaláták)
100 g olívaolaj

A csirkemelleket szárnycsonttal együtt leválasztjuk, sóval, borssal bedörzsöljük, 10%-os sóoldatban 30 percig pihentetjük, lecsepegtetjük, és levákuumozzuk.

A kukoricát enyhén sós vízben megfőzzük, a zellert megtisztítjuk, egyenlő darabokra felszeljük, tejszínben és fehérborban puhára főzzük, vagy thermomixerben készítjük.

Elkészítjük a paprikás mártást.

A csirkemellet Sous Vide technológiával 35 percig 65 °C-on elkészítjük, majd kivesszük a tasakból, és kérget sütünk rá.

A kukoricát grillen megsütjük.

A zellert leturmixoljuk, vaját adunk hozzá, s ha szükséges, utánízeltjük. Mindezt habszifonba töltjük, és tálalásig melegen tartjuk.

Tálalás

A paprikás mártást a tányér közepére helyezük, a kukoricát ízlésesen mellé rakjuk, majd a csirkemellet és a zellerhabot sült Cherry paradicsommal díszítjük.



3. VACSORA



Recept

Borsos steak

Hozzávalók / 4 adag

50 g szemes bors
4 db 175 g-os Rib eye steak
8 burgonya
kevés zsázsa
2 diónyi vaj
1-2 ek. étolaj
2 dl konyak
2-3 ek. tejszín
só

Tördeljük össze a borsot, majd hempergessük meg benne a húst. Ezután az olaj és a vaj keverékében mindkét oldalát pirítsuk meg. A megpuccolt burgonyát pároljuk meg sós vízben.

A hús szaftjához adjuk hozzá a konyakot, keverjük meg jól, gyűjtsuk meg és ízesítsük sóval. Locsoljuk rá a tejszín, főzzük fel, és néhány percig rotyogtassuk. Kanalazzuk a tányérra, és helyezzük rá a húst.

Rakjuk mellé a burgonyát és a zsázsat.

Steakvacsora



Termékmegnevezés

Várható kiszerezés

Báránygerinc (French Racks, új-zélandi)	10 kg
Báránycsülök (új-zélandi, hátsó)	13 kg
Báránycsülök (új-zélandi, első)	13 kg
Báránycomb (új-zélandi)	10 kg
Borjúcomb (holland, belga)	20 kg
Borjúhátszín (holland, belga)	20 kg
Borjúbélszín (holland, belga)	20 kg
Borjúnyak	3 kg
Borjúmáj	20 kg
Borjúláb (kiszerezelt vagy ömlesztett)	20 kg
Marhalapocka (lengyel, nem eg., kb. 25)	20 kg
Marhabélszín 1,8+ (holland, belga)	20 kg
Marhabélszín 2,2 kg felett (új-zélandi)	20 kg
Marhabélszín 1,8-2,2 (brazil)	20 kg
Marhabélszín 1,8-2,2 (spanyol)	20 kg
Rib eye	2 kg
Marha Carpaccio	0,72 kg
T-bone	5 kg
Marhapofahús	2x5 kg
Marhanyak	3-4 kg
Marhafarok	10 kg
Friss marhabélszín, 1,8+, Angus (argentín vagy uruguayi)	
Friss marhahátszín, Angus (argentín)	
Friss marhabélszín (brazil)	
Friss marharostélyos (brazil)	
Friss marhabélszín (új-zélandi)	
Friss marha vastaglapocka, Angus (USA)	
Friss marhafelsál, Angus (USA)	
Friss marhafartó (Fat-on Tri-tip, brazil) – darátnak is jó	
Friss marhaszegy (Uruguay vagy USA)	

Vadak

Termékmegnevezés

Várható kiszerezés

Házinyúl-comb	10×1 kg	250 g
Szarvascomb	1 kg	
Vaddisznógerinc (csont nélkül)	1-1,5 kg	
Vaddisznólapocka	1,5-2 kg	
Vaddisznócomb	1-2,5 kg	
Szarvasgerinc	1,5-2 kg	
Szarvasbéliszín	0,8-1,5 kg	
Őzgerinc (French crack)	10×1 kg	
Őzcomb	1,5-2,5 kg	
Őzlapocka (csont nélkül)	0,8-2 kg	





Sertéskedvelőknek

Termékmegnevezés

Várható kiszerezés

Sertéskaraj csont nélkül (2,5 kg felett)	20 kg	
Sertés szűzpecsenye	5 vagy 10 kg	
Sertésstarja csont nélkül	15 kg	
Sertésvelő	3×2 kg	
Sertésmáj	10 kg	1,5-2 kg
Sertéscomb csont nélkül	20 kg	



Friss
marinált
bébiburgonyák
(6×2 kg)

Termékmegnevezés

Várható
kiszerezés

Gratin (háziásan)	6×1,5 kg
Gratin (paradicsomos-mozzarellás)	6×1,5 kg
Gratin (röst, sajtos)	6×1,5 kg
Gratin (brokkolival)	6×1,5 kg
Gratin (ementáli sajttal)	6×1,5 kg
Édesburgonya	5×2,27 kg
Fokhagymás, zöldfűszeres gerezd	4×2,5 kg
Friss Aviko burgonyák:	
Friss hámozott egész burgonya 20/30	6×2 kg
Friss marinált bébiburgonyák (citromos-borsos, medvehagymás, édes csilis, pirított shallot hagymával)	6×2 kg
Philadelphia sajtgolyó	3×1 kg
Rösti bites	4×2,5 kg
Mozzarella fingers	3×1 kg
Chili Cheddar Cheese nuggets	5×1 kg



Gratin háziásan (6×1,5 kg)



Édesburgonya (5×2,27 kg)



Termékmegnevezés

Várható
kiszerezés

Fry and Dip	5×2,5 kg
Express 3/8 hasáb (9×9 mm)	5×2,5 kg
Dollár chips	4×2,5 kg
Maxi chips	5×2 kg
Crispy Fries 6/6	5×2,5 kg



Fry and Dip (5×2,5 kg)



Crispy Fries 6/6 (5×2,5 kg)



Konfitált kacsacomb, lilakáposzta-püré, kadarkában marinált füge, bébizöldségek, narancsos sárgarépakrém

A kacsacombokat megtisztítjuk, sóval, borssal, vágott rozsmaringgal fűszerezzük. Egy edényben kacsaszírt 75 °C-ra hevítünk, behelyezzük a combokat, és készre konfitáljuk. Tálalás előtt szalamanderben ropogósra sütjük a bőrét.

A lila káposztát apró darabokra szeljük, a vöröshagymát fél főre vágjuk. Akácmézket karamellizálunk, hozzáadjuk a káposztát, 1 dl balsamecettel felöntjük, sóval, borssal, babérlevéllel ízesítjük. Saját levében készre pároljuk, leturmixoljuk és vajjal krémesítjük.

A bébizöldségeket blansírozzuk, majd Ghee-ben átforgatjuk, fényezzük.

A sárgarépát narancslében megfőzzük, átpasszírozzuk, kevés tejszínnel kihabosítjuk.

A kadarkát kevés cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel, narancshéjjal, vaníliával felfőzzük, beletesszük a fügét, majd hűtőben lehűtjük.

Tálalás

Egy kevés balsamkrémet egy ecset segítségével felviszünk a tányér közepére. Ráhelyezzük a lilakáposzta-pürét, a formázott kacsacombot beleállítjuk, ízlésesen körberakjuk a bébizöldségekkel és a negyedelt marinált fügével.





4. EGÉSZSÉGES ÉLETMÓD

Olajok, magvak



Termékmegnevezés

Várható
kiszerezés

Kuszkusz	500 g
Lenmag	1 kg
Zabkorpa	500 g
Hajdina	1 kg
Bulgur	500 g
Köles	1 kg
Rozspehely	500 g
Búzakorpa	250 g
Napraforgómag (natúr, hántolt)	500 g
Tökmag (héj nélkül)	500 g
Szezámag	500 g
Liszt (gluténmentes)	1 kg
Dióolaj	0,2 l
Kókuszkrém	1 l
Mogyoróolaj	0,5 l
Repceolaj	1 l
Szőlőmagolaj	1 l
Tökmagolaj	1 l



Hajdina (1 kg)



Köles (1 kg)



Lenmag (1 kg)



Kuszkusz (500 g)

cukor, só

Termékmegnevezés

Himalája kristálysó

Nyírfacukor

Xilit

Várható
kiszárlás

12×1 kg

10×1 kg

5×1 kg

Tej

Termékmegnevezés

Kókusztej 1 l

Meggle laktózmentes főzőtejszín 10% 8×200 ml

Meggle laktózmentes UHT tej 1,5% 12×1 l

Alpro szójaital 12×1 l

Eisberg saláták

Termékmegnevezés	Várható kiszerezés	g/db
Eisberg Mix (jégسالáta, radicchio saláta, sárgarépacsik, szeletelt fejes káposzta)	4 db/karton	1000
Bolero Mix (endívia saláta, frisée saláta, céklacsik)	4 db/karton	800
Wellness Mix (endívia saláta, jégسالáta, radicchio saláta, sárgarépatallér, kukorica)	6 db/karton	200
Brasiliana Mix (endívia saláta, radicchio saláta, szeletelt fejes káposzta)	6 db/karton	200
Freshbalance Mix (romana, endívia, jégسالáta, frisée, lollo rosso, sárgarépa, bébispénót)	6 db/karton	180
De Luxe Mix (endívia saláta, jégسالáta, radicchio saláta)	4 db/karton	700
Ruccola	4 db/karton	250
Madársaláta	4 db/karton	80
Bébispénót	4 db/karton	80





5. RENDEZVÉNYEK, KÁVÉSZÜNET

Vaníliahabos

2 db egész tojás
2 db tojás sárgája
1 vaníliarúd
4 lap zselatin
250 g Debic 35%-os habtejszín
100 g kristálycukor

A tojásokat gőz felett habosra keverjük, a zselatinlapot jeges vízbe áztatjuk, a tejszín felét felfőzzük a cukorral és a vaníliarúddal, majd hozzáadjuk a zselatinlapokat, kihűtjük, a tojáskeveréket hozzáadjuk. A végén a habbá vert tejszínnel lazítjuk, tésztakosárcákba töltjük, és gyümölcsökkel, mentával díszítjük.



4.

1.

2.

3.

1.

Libamájparféval
töltött
tésztakosárka

2.

Bélszíntárral
töltött tésztakosárka,
fürjtojással,
dijoni szósszal

3.

Vaníliahabbal
töltött tésztakosárka,
friss gyümölcsökkel

4.

Lazacrillette-tel
töltött tésztakosárka
lazackaviárral
és kapros aiolival

Fingerfood-ajánlatunk

Termékmegnevezés

db/karton

45 mm Tartlet-kosár (sós)	350
60 mm mini tölcsér	297
Természet tésztakosár-kollekció (4-féle)	256
Képzelet tésztakosár-kollekció (4-féle)	256
Mini serpenyő tésztakosár (59×15 mm)	256
Kanál tésztakosár (35×70×10 mm)	240



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Mini csipkés tacos [Képzelet kollekció]

2. Kanál tésztakosár
35×70×10 mm

3. Mini fésűkagyló tésztakosár [Képzelet kollekció]
52×15 mm

4. Mini serpenyő tésztakosár
59×15 mm

5. Négyzetletű csipkés tányértészta [Képzelet kollekció]

6. Mini tölcsér
60 mm

Adagos konferenciadesszertjeink

Termékmegnevezés	g/db	db/karton	kg/karton
Aperitífs petit four – kacsamájás praliné (12 g×70 db)	12	70	8,4
K28 Tejszínes-vaníliás svájci sütemény	90	130	12
K25 Cseresznyés-krémes bankettsütemény	95	110	10,45
K43 Vaníliakrémes zsalu/létra	100	60	6
K86 Mandulakrémes frangipánisütemény	90	130	12
RB2 Almás-vaníliakrémes szelet	110	45	5
KB54 Cseresznyés-mandulás duett	105	70	7,35
F22 Almás hajtott vajastésztából (turnover)	120	100	12
K42 Csokis-vaníliás tekerecs/roll	83	140	12
K86 Mandulakrémes roll	90	130	12
K22 Trópusi gyümölcsös rácsos	95	125	12
K2 Almás-vaníliás szelet	95	110	10,45
KB80 Vaníliás nyolcas/ökörsem	100	40	4
VDM Mini operaszelet	23	3×36	2,484
VDM Rocky Road szelet (30 szelet)			6,9
VDM Epres szelet (21 szelet)	2300	3	
VDM Csokis-mandulás szelet (21 szelet)	2300	3	
VDM Brownie	68	70	
VDM Csokis-kókuszos szelet (21 szelet)	2800	3	
VDM Mini sós mix (darált húsos, sajtos-sonkás, currys, lazacos)	140	3,2	23
VDM Mini muffin (vegyes)	15	150	



VDM Mini operaszelet

3×36 db/karton
2,484 kg/karton

23 g



VDM Rocky Road szelet

(30 szelet)



Tipp

Egy szelet akár további szeletekre vágható.

Csokiimádók előnyben!!!

...



6. | KM CUKRÁSZATI ÉS FŐZŐALAPANYAG



Termék megnevezése	Tulajdonságok, felhasználhatóság	Kiszerezés
Csokoládék		
Reno dark 58% (36-38)	venezuelai supreme étcsokoládé korong 58% kakaótartalommal	5 kg
Reno dark 72% (40-42)	szumátrai extrém étcsokoládé korong 72% kakaótartalommal	5 kg
Reno milk 34% (37-39)	Java superior, extra jó tejszokoládé korong 34% kakaótartalommal	5 kg
Reno lactee caramel	karamell/tejszokoládé korong min. 32% kakaótartalommal	5 kg
Reno white 38-40	sulawesi imperial extra jó fehérzsokoládé korong	5 kg
Barrette	sütésálló étcsokoládé rudak	1,6 kg
Csokoládédekorációk		
Crunchy beads dark/milk/white	ropogós rizsből készült, ét-/tej-/fehérzsokoládéval bevont gyöngyök	2 kg
Kakaópor		
Cacao 22/24	kakaópor (22/24 típus) intenzív színű és ízű	1 kg
Bevonó dekorációk		
Scaglietta dark/milk/white	fényes, apró szemű ét-/tej-/fehérbevonó pelyhek dekorálásra	1 kg
Codetta dark/milk/white	ét-/tej-/fehérbevonó csíkok dekorálásra	1 kg
Olajalapú krémek		
Nocciolata extreme	mogyorós csokoládé ízű kenhető krém magas csokoládé- és mogyorótartalommal ízesítésre, töltésre	5 kg
Nocciolata industry	mogyorós csokoládé ízű kenhető krém töltésre	13 kg
Chocosmart dark chocolate	étcsokoládé (25%) pasztাবেvonásra és -töltésre	5 kg
Vízalapú krémek		
Mirror dark chocolate	étcsokoládé (40%) tükörmáz – hideg és meleg felhasználásra	6 kg
Mirror caramel	karamell (97%) tükörmáz – hideg és meleg felhasználásra	6 kg
Mirror strawberry	eper tükörmáz – hideg és meleg felhasználásra	3 kg
Mirror wild berries	erdei gyümölcs tükörmáz – hideg és meleg felhasználásra	3 kg
Cremirca vanilla thermo	vízalapú krém tej és vanília ízesítéssel, sütés előtti és utáni töltésre	6 kg
Cremirca wild berries/yoghurt	vízalapú erdei gyümölcsös-joghurtos krém sütés előtti és utáni töltésre	6 kg
Speciális krémek		
Toffee d'or caramel	karamellkrém sütemények töltéséhez, praliné készítéséhez és jégkrémhez	5 kg
Pralin delicrisp noir	ropogós csokoládé töltelékkrém cukrászati készítményekhez és fagyaltokhoz	6 kg

Termék megnevezése	Tulajdonságok, felhasználhatóság	Kiszerezés
Mandulatermékek		
Marziclass 33%	extra minőségű mandulamassza 33% mandulatartalommal	5 kg
Mandel royal	süthető mandulamassza 35% mandulával	5 kg
Cukormasszatermékek		
Pasta dama pwr	fehér cukorpaszta bevonásra	5 kg
Rainbow paste black/yellow/blue/green/red	cukormassza bevonásra, dekorálásra, formázásra (fekete/sárga/kék/zöld/piros)	1 kg
Puding krémporok		
Top cream	hidegen készíthető puding	1 kg
Cremit	pudingpor meleg felhasználásra (nem tartalmaz hidrogénezett növényi zsírt)	10 kg
Gyümölcsdzsemek		
Strawberry/Raspberry/Blueberry filling	eper/málna/áfonya lekvár 45% gyümölcsstartalommal	6 kg
Fruittidor apple/pear/peach/tropical	alma/körte/őszibarack/trópusi töltelék 70-90% gyümölcsstartalommal	5-3,3 kg
Zselék		
Royal jelly	semleges zselékonzentrátum, hígítható 70-100%-ban	14 kg
Blitz	semleges ízű, színű hidegzselé	6 kg
Blitz ice glitter gold/silver	semleges ízű, arany/ezüst színű, csillogó zselé (fagyasztható)	3 kg
Süteménymixek		
Irca brownies choc	készítmény csokoládés brownie-hoz	5 kg
Panna cotta mix	porkeverék panna cotta készítéséhez	1 kg
Top meringue	készítmény windhab és habcsók készítéséhez	1 kg
Top frolla	készítmény omlós süteményhez	10 kg
Delimacaron	mandulaalapú készítmény macaron készítéséhez	1 kg
Fondok		
Lilly neutral/chocolate/mango/joghurt/pear	natúr/csokoládé/mangó/joghurt/körte készítmény bajorkrémekhez, habokhoz	1 kg
Nem olvadó dekorációk		
Happycao NT	kakaópor szóráshoz, nem olvadó	1 kg
Biancaneve plus	porcukor szóráshoz, nem olvadó	5 kg





Ken

Termék megnevezése

Tulajdonságok, felhasználhatóság

Kiszerezés

Főzőtejszínek, főzőkrémek

KEN CULINARIO UHT	cukormentes növényi főzőkrém	1 l
KEN GOURMET Duo	mix tejszín főzéshez és habhoz	1 l
KEN CULINARIA	állati eredetű főzőtejszín	1 l

Habalap, habtejszínek

KEN PRESTO	cukrozott növényi habalapanyag	1 l
KEN LACTEA sugar	cukrozott mix tejszín	1 l
KEN LACTEA 35%	cukormentes mix tejszín	1 l
KEN NATA 35%	állati eredetű habtejszín	1 l
KEN NATA 38%	állati eredetű habtejszín karragén nélkül	1 l

Ízesített tejszín

KEN TRUFA	csokoládés mix tejszín	2,3 kg
-----------	------------------------	--------

Tejszínhab spray

KEN SPRAY NATA	állati eredetű tejszínhab spray	500 g
----------------	---------------------------------	-------

Joygelato toppingok

Joytopping chocolate/strawberry/ caramel/coffee	csokoládé/eper/karamel/kávé öntet fagyaltok és desszertek díszítéséhez	1 kg
--	--	------





7. MINDEN, AMI DESSZERT

vandemoortele

Termékmegnevezés	db/karton	g/db	szelet
Passiógyümölcsös torta	6	750	
Körtés-karamelles torta	6	700	
Csíkos csokoládétorta	6	700	
Csokitrió-torta	6	750	
Feketerdő-torta	6	800	
Day and Night csokoládétorta	4	1100	12
Hunky Chunky almás pite	4	1800	12
Irish cream torta	6	800	
Mandulás piskóta málnás töltelékkel	6	700	
Cseresznyés rácsos torta	6	1000	12

1. Irish
cream torta

6 db/karton
800 g

2. Csíkos
csokoládétorta

6 db/karton
700 g

3. Day and Night
csokoládétorta

4 db/karton; 12 szelet
1100 g

4. Hunky Chunky
almás pite

4 db/karton; 12 szelet
1800 g





4.

Kézműves torták



Termékmegnevezés	g/db	szelet
Paleo kókuszvirágtorta	880	12
Paleo brownie torta	640	12
Almatorta	1150	12
Erdei gyümölcsös sajttorta	1150	12
Duplacsoki-torta	900	12
Répatorta	1000	14
Narancsos trüffeltorta	1350	14
Sacher-torta	1100	14
Áfonyás, fehér csokis	1200	14
Bodza Nigra	900	12



Paleo
kókuszvirágtorta
12 szelet

880 g



Paleo
brownie torta
12 szelet

640 g



Almatorta
12 szelet

1150 g



Áfonyás,
fehér csokis torta
14 szelet

1200 g

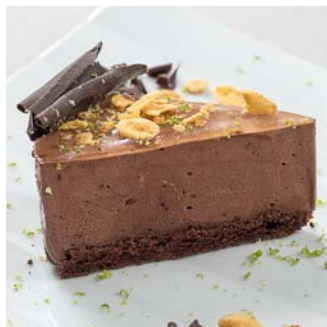


Sacher-torta
14 szelet

1100 g

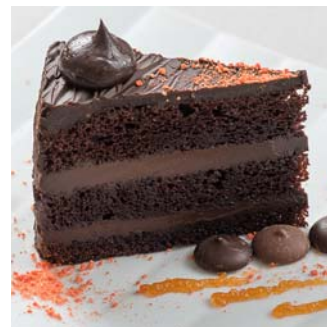
Duplacsoki-torta
12 szelet

900 g



Narancsos
trüffeltorta
14 szelet

1350 g



Répatorta
14 szelet

1000 g



Erdei gyümölcsös
sajttorta
12 szelet

1150 g



Bodza Nigra
12 szelet

900 g

Ragonese



1. Crostata di mela torta
1400 g/db; 12 szelet

2. Szilvanilla torta
1400 g/db; 14 szelet



3. Crostata limone torta
1400 g/db; 12 szelet

Termékmegnevezés

g/db

szelet

	Epres sajtorta	1200	12
2.	Szilvanilla torta	1400	14
3.	Crostata limone torta	1400	12
	Crostata di mela torta	1400	12
1.	Cherry brownie torta	1400	16
	Torta Pepito	1300	14
	Torta Mazzini	1200	12
	Frutti di Bosco	1400	12

Hungarikum



8. Hungarikum





Termékmegnevezés

	Várható kiszárlás
KMS Sertéskaraj csont nélkül	3-4 kg
KMS Sertés szűzpecsenye	5 vagy 10 kg
KMS Sertésstarja csont nélkül	2-3 kg
KMS Sertéscomb csont nélkül	6-8 kg
KMS Sertéslapocka csont nélkül	3-4 kg
Mangalicakaraj	1-2 kg
Mangalicaszűz	1-2 kg
Mangalicatarja	1-2 kg
Mangalicacomb	1-2 kg
Szürkemarha hátszín	
Szürkemarha bélszín	
Muflongerinc csont nélkül	1-1,5 kg
Mufloncomb csont nélkül	1-2 kg
Mufloncomb csontos	2,5 kg
Tanyasi csirkemellfilé	500-800 g
Tanyasi csirke egész	1,5 kg
Tanyasi színe-java	1 kg
Tanyasi bőségtál	1-1,5 kg
Tanyasi csirkecomb	2 db/cs



Szilvási termékek

Szilvási mangalica-szarvas füstölt kolbász

Szilvási vadászszalámi

Szilvási vadas szalámi

Szerencsi termékek

Szerencsi zöldfűszeres sonka

Szerencsi aszalt szilvás sonka

Szerencsi lángolt karaj

Borotai termékek

Borotai parasztkolbász

Borotai parasztsonka

Borotai prémium sonkakocka





9. STEAK

A MARHAHÚS RÉSZEI



Rib eye



Short ribs



oldalás
(rack ribs)

MAGAS HÁTSZÍN

LAPOS HÁTSZÍN



T-bone steak



Hátszínfilé

TARJA, LAPOCKA

KERESZTFARTÓ



Bélszín



Lapocka



Tarja



Szegyfilé

SZEGY ELEJE

HASALJA



Flank steak

FEKETE-, FEHÉRPECSENYE



Feketepecsenye

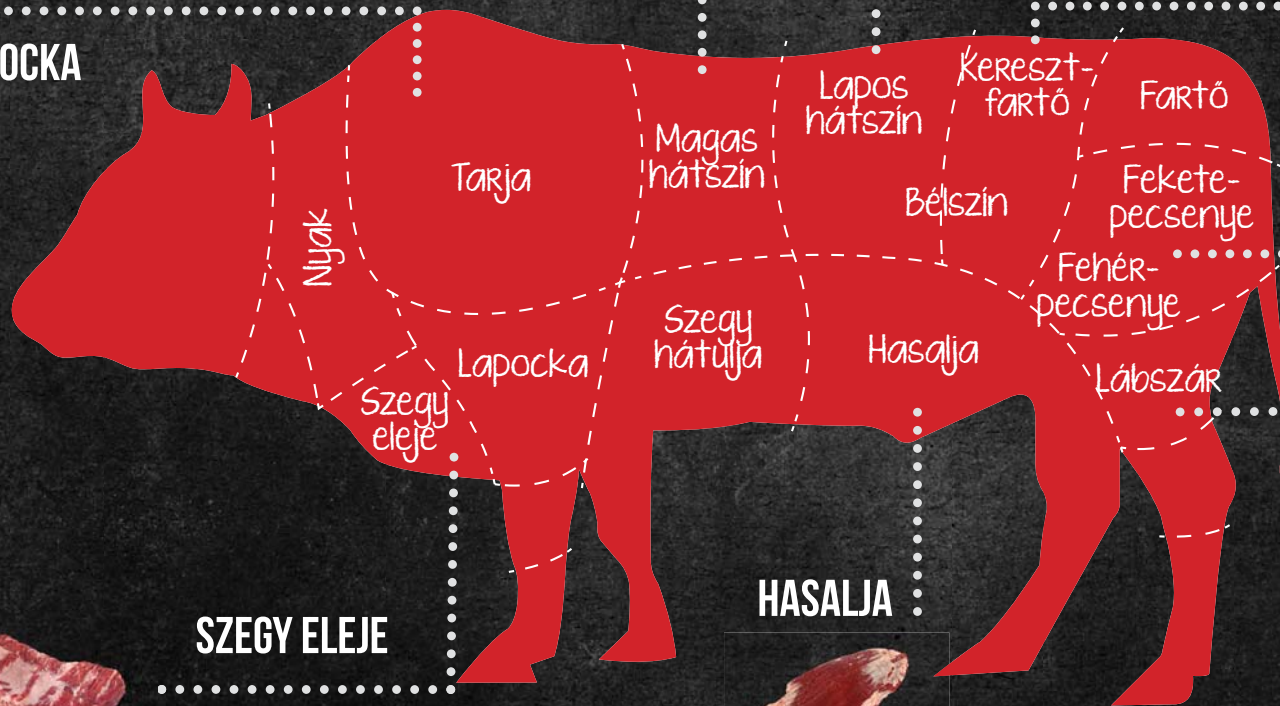


Fehérpecsenye

LÁBSZÁR



Lábszár





STEAK

- S Ü T É S I M Ó D O K -



RAW

nyers hús
(pl. steak tartare,
carpaccio)

RARE

felszíne szürkésbarna,
belül vörös, de átmelegedett
(52–55 °C)

MEDIUM

felülete barna, belül a hús forró,
a színe szép rózsaszín
(60–65 °C)

WELL DONE

felülete sötétbarna (vagy csíkos),
belül szürkésbarna
(70–90 °C)

SEARED STEAK

csak a hús felső pólusait zárjuk be
néhány másodperces sütéssel,
alatta a hús nyers és hideg marad.

MEDIUM RARE

felülete barna,
belül világospiros
(55–60 °C)

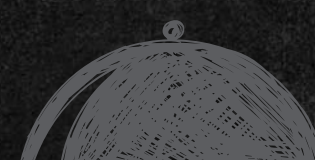
MEDIUM WELL DONE

a hús közepe kissé rózsaszín
(65–69 °C)

OVERCOOKED

felülete majdnem kormos,
belül ropogós
(90 °C felett)

Angliában ezt „still mooing”,
Amerikában „bloody as hell” steakként
kínálják a steakhouse-éttermekben.



• BORSOS •
steak



A STEAK!

Az a húsfajta, amely nem igényel előkészületet.
A vastagsága 3-5 centi vagy annál nagyobb.

Nem minden marhahúsrész, illetve nem minden marhafajta húsa alkalmas steak készítéséhez. Magyarországon leginkább tejelő marhákat tenyésztenek, amelyek húsa nem megfelelő minőségű, habár kezd egyre elterjedni a húsmarhák iránti kereslet.

Steakkészítéshez alkalmas marhafajták

Black Angus, Charolais, Hereford, magyar tarka.
A legdrágább a Wagyu és a Kobe.

Steakrészek

Felhasználható steakhúsrészek: Rib eye, bélszín, hátszín Rump steak, Diamond steak, Antrecote, hátszín Frenc raks, Sirloin, Strip stb.

A tökéletes sütés

A steaket, ha van rá lehetőségünk, 1 napra hűtőbe helyezzük. Másnap kivesszük, és megvárjuk, amíg szobahőmérsékletűre melegedett, majd egy serpenyőt vagy grillt nagyon forróra felfűtünk, és bele- vagy ráhelyezzük a steaket. Következik a sózás, akkor, ha a húsnedvek gyöngyöződnek a felső felületén. A húst egyszer fordítjuk 90 fokkal, és addig sütjük, amíg eléri az általunk vagy a vendég által megfelelőnek vélt állagot, amit, ha kell, maghőmérővel ellenőrizhetünk. A jó steak kívül barna, belül rózsaszín.

A húst mindig pihentetjük, legalább 5 percig, hogy a húsnedvek újra átjárják a steaket.

A megfelelő ízhatás érdekében olvasztott vajjal meglocsolhatjuk.

T-BONE
steak







Baromfiudvar 2002 Kft.

H-4002 Debrecen,
Balmazújvárosi út 10.
Telefon: +36 52/512-000
Fax: +36 52/512-048

www.baromfiudvar.hu



Gasztró Miskolc Kft.

3526 Miskolc,
Fonoda út 8.
Telefon: +36 46/344 100
Fax: +36 46/509 458



Halker Kft.

H-8630 Balatonboglár,
Klapka u. 14.
Telefon: +36 85/550-900
Fax: +36 85/550-901

www.halker.hu



Halker
Mirelit
Depo

Halker Mirelit Depo Kft.

H-7630 Pécs,
Edison u. 112.
Telefon: +36 72/511-745
Fax: +36 72/213-466

www.halkermirelitdepo.hu



Helit Kereskedelmi Kft.

H-1117 Budapest,
Budafoki út 209/b
Telefon: +36 1/205-0707
Fax: +36 1/206-7116

www.helit.hu



Jégszilánk Kft.

H-6000 Kecskemét,
Matkói út 18.
Telefon: +36 76/329-327
Fax: +36 76/505-056

www.jegszilank.hu



Kedvenc JM Kft.

H-3200 Gyöngyös,
Kenyérgyár út 9.
Telefon: +36 37/507-020
Fax: +36 37/373-782

www.kedvencjm.hu



Micromeat Kft.

H-6725 Szeged,
Pulz u. 46.
Telefon: +36 62/493-930
Fax: +36 62/493-931

www.micromeat.hu



SióFriss Kft.

H-8600 Siófok,
Május 1. u. HRSZ: 0306/30.
Telefon: +36 84/550-017
Fax: +36 84/550-018

www.siofriss.hu



Spilák Kereskedelmi Kft.

H-9944 Bajánsenye,
Rákóczi u. 16.
Telefon: +36 94/444-143
Fax: +36 94/544-015

www.spilakker.hu



Szöke és Társai Kft.

5600 Békéscsaba,
Almáskertti ipari park 18.
Telefon: +36 66/444-262
Fax: +36 66/444-262

www.szokekft.eu



PROFESSIONÁLIS
ÉLELMISZER-NAGYKERESKEDELEM

Mirbesz
Kereskedelmi Kft.

2051 Biatorbágy,
Tormásrét u. 1. Hungary
Adószám: 13013026-2-13

www.mirbest.hu