i gotowe.®
OD TOMKA LEŚNIAKA
CHEF PREP.



i gotowe. CHEF PREP

restauracyjna jakość w większej skali

Kim jesteśmy?

igotowe. — doświadczenie kuchni restauracyjnej, przygotowane do pracy w Waszej kuchni.

Za igotowe. stoją ludzie, którzy znają gastronomię od środka. Łączymy doświadczenie kulinarne Tomasza Leśniaka z wiedzą technologiczną i zapleczem produkcyjnym. Wspólnie tworzymy produkty, które mają smak, charakter i konkretne zadanie: **pomóc Wam w codziennej pracy.**

Wiemy, ile przygotowań wymaga dobry serwis. Ile czasu zajmuje ugotowanie bulionu, dopracowanie sosu, przygotowanie farszu czy wielogodzinne duszenie mięsa. Wiemy też, że w kuchni trzeba jednocześnie zadbać o jakość, organizację pracy i koszty. Dlatego nasze receptury powstają z myślą zarówno o tym, co Gość poczuje na talerzu, jak i o tym, czego potrzebuje zespół na zapleczu.

CHEF PREP. to linia igotowe. stworzona dla szefów kuchni, kucharzy i profesjonalnej gastronomii.

Przygotowujemy zupy, pierogi, mięsa wolno gotowane, buliony, sosy i bazy kulinarne. Przejmujemy czasochłonne etapy pracy i oddajemy Wam produkty gotowe do wykorzystania w Waszym menu. Możecie nadać im własny charakter — przez dodatki, przyprawy, sos, sposób wykończenia i podania.

Za kierunek kulinarny i rozwój receptur odpowiada **Tomasz Leśniak.** Za każdym produktem stoi jednak praca całego zespołu. Łączymy pomysł szefa kuchni z procesem, który pozwala odtworzyć go w większej skali. Dbamy o smak, strukturę i powtarzalność, bo wiemy, że kolejna dostawa powinna dawać Wam tę samą pewność podczas serwisu.

Nasze produkty tworzymy z myślą o restauracjach, hotelach, cateringu i żywieniu zbiorowym.
W każdej z tych kuchni skala i organizacja pracy są inne, ale potrzeba pozostaje wspólna: wydać dobre jedzenie, na czas i na poziomie, którego oczekują Goście.

Chcemy być partnerem, z którym można porozmawiać o produkcie, przetestować go we własnej kuchni i znaleźć dla niego właściwe miejsce w karcie. Słuchamy szefów kuchni, bo to codzienna praca z naszymi produktami pokazuje, co warto rozwijać i co jeszcze możemy zrobić lepiej.

Wy tworzycie kartę. Nadajecie daniom charakter. Gotujecie dla swoich Gości.

My robimy PREP.

igotowe. CHEF PREP. — przygotowane dla szefów kuchni.

Gotowe na serwis.

Tomek Leśniak

Szef kuchni, współtwórca marki igotowe.



Gotuję dla tych, którzy gotują dla innych.

Od 1996 roku moje życie kręci się wokół kuchni. Zaczynałem w krakowskim Wierzynku. Później były kolejne restauracje, hotele, prowadzenie zespołów i własne lokale. Przeszedłem drogę od młodego kucharza do szefa kuchni, który odpowiada za smak, ludzi, zakupy i wynik całej restauracji. Od 2006 roku gotuję również dla reprezentacji Polski w piłce nożnej.

Każde z tych miejsc czegoś mnie nauczyło. Pokory do produktu. Odpowiedzialności za zespół. Tego, że na dobry talerz pracuje się dużo wcześniej, niż zobaczy go Gość. I że nawet najlepszy pomysł potrzebuje porządnego przygotowania, żeby sprawdzić się podczas serwisu.

Znam tę codzienność. Dostawa, którą trzeba przyjąć. Farsz, który trzeba doprawić. Sos, który jeszcze potrzebuje czasu. Ktoś nie przyszedł do pracy, za chwilę zaczyna się bankiet, a restauracja też ma dzisiaj pełne obłożenie. W takich momentach Szef Kuchni musi znaleźć rozwiązanie i dopilnować, żeby każdy talerz wyszedł tak, jak powinien.

Właśnie dla Was gotujemy i tworzymy igotowe. CHEF PREP.

W tę markę wkładam swoje doświadczenie, swoje receptury i własne podejście do jedzenia. Chcę, żebyście wiedzieli, kto stoi za tym smakiem. Kto myśli o farszu, o strukturze mięsa, o głębi bulionu. Kto rozumie, że produkt ma smakować podczas degustacji i równie dobrze sprawdzić się wtedy, gdy trzeba wydać kilkadziesiąt porcji w krótkim czasie. Przy tworzeniu receptur myślę o tym, co wydarzy się dalej - już w Waszej kuchni. Jak produkt będzie się porcjował. Jak zachowa się po podgrzaniu. Z czym będzie można go połączyć i ile miejsca zostawi na Wasz pomysł.

Pierogi mają w tej historii szczególne miejsce.

Nasze pierogi stały się dla mnie sposobem, żeby przekazać dalej to, co lubię w kuchni najbardziej: smak, wspomnienia i przyjemność tworzenia dla innych. W dobrze zrobionym cieście można zamknąć znajomy smak albo całe autorskie danie. Dlatego obok klasyki jest u nas miejsce na połączenia wynikające z mojej restauracyjnej drogi: szarpane mięsa, wyraziste przyprawy i słodkie farsze inspirowane deserami. Każdy z tych pierogów zaczyna się od pomysłu na smak. Później przychodzi praca nad proporcjami, konsystencją i ciastem. Wszystko musi zagrać razem. Chcę, żebyście po spróbowaniu mieli ochotę od razu postawić patelnię na ogniu, zrobić swój sos i ułożyć z tego własne danie.

CHEF PREP. to moje doświadczenie oddane do Waszej dyspozycji.

Każdy, kto pracował na kuchni, wie, ile godzin mieści się w słowie „PREP.". Gotowanie bulionów, demi-glace, duszenie mięs, przygotowanie zup, sosów i farszów. Całe zaplecze serwisu, od którego zależy to, co później dzieje się na sali. Tę część pracy bierzemy na siebie. Wy możecie skupić się na swojej karcie, dodatkach, wykończeniu i Gościach. Nasze produkty trafiają do kuchni, w której jest już Szef, zespół i własny styl. Chcę, żeby dobrze się w tej kuchni odnalazły i pomogły Wam gotować tak, jak lubicie.

Wiem, ile znaczy zaufanie do produktu, który wpuszcza się do swojej restauracji. Ostatecznie to Wy podajecie go swoim Gościom i bierzecie odpowiedzialność za całe danie. Dlatego do igotowe. podchodzę tak osobiście. Pod tą marką podpisuję się własnym nazwiskiem.

Zależy mi, żebyście sięgali po nasze produkty z przekonaniem: „Tomek zrobił porządny PREP. Teraz moja kolej".

Wy tworzycie dla swoich Gości. Ja gotuję i tworzę dla Was.

Ma być bezczelnie dobre.



Korzyści HoReCa

Powtarzalność

Łatwe porcjowanie

Krótszy czas przygotowania

Mniejsze straty

Prostsze planowanie produkcji

Przewidywalny food cost

Mniej pracy przygotowawczej, więcej swobody dla szefa kuchni

Przejmujemy najbardziej czasochłonne etapy przygotowania – długie gotowanie, duszenie, obróbkę mięsa, przygotowanie farszów czy baz. Produkt trafia do kuchni na etapie, który oszczędza czas zespołu, a jednocześnie pozostawia szefowi kuchni pełną swobodę doprawienia, wykończenia i podania według własnej koncepcji.

Powtarzalny smak i gramatura

Stałe receptury i kontrolowany proces produkcji pomagają utrzymać ten sam standard produktu niezależnie od dnia, zmiany czy osoby pracującej na kuchni.

Precyzyjniejszy food cost

Znana gramatura produktu, masa pojedynczej sztuki i liczba porcji z opakowania ułatwiają kalkulację kosztu porcji, planowanie zakupów i kontrolę marży.

Mniej strat, lepsze wykorzystanie produktu

Łatwe porcjowanie i przewidywalna gramatura pomagają ograniczyć nadprodukcję i przygotować dokładnie tyle produktu, ile rzeczywiście potrzeba podczas serwisu.

Restauracyjna jakość w większej skali

Łączymy doświadczenie kuchni restauracyjnej z wiedzą i zapleczem produkcyjnym, aby zachować smak, charakter i jakość produktu również przy większej skali.

Wyjaśnienie ikon

Temperatura

Przygotowanie

Porcje

Przechowywanie

Masa

Alergeny



Dania gotowe mrożone



Typowe opakowanie zbiorcze:	Wiadro 3 kg
Sugerowana porcja:	300 g = 10 porcji z wiadra 3 kg
Temperatura przechowywania	-18°C

Gotowe rozwiązanie dla gastronomii; stała gramatura 3 kg

Instrukcja przygotowania

Rozmrozić produkt w warunkach chłodniczych przez **ok. 24 godziny.**

Po rozmrożeniu przełożyć zawartość opakowania do odpowiedniego naczynia i zagotować. **Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.**

Przechowywanie po rozmrożeniu

Produkt po rozmrożeniu, bez podgrzewania, **można przechowywać w warunkach chłodniczych do 48 godzin.** Nie zamrażać ponownie.



ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy z perliczką

Rosół na bazie wołowiny, kurczaka, kaczki i perliczki z warzywami, natką pietruszki i lubczykiem.

-18 °C | 10 | 3 kg | seler; może zawierać gluten i mleko



ZUPA

Zupa gulaszowa

Treściwa zupa na bazie łopatki wieprzowej (18,2%), ziemniaków, cebuli, papryki i warzyw, doprawiona pomidorami i ziołami.

-18 °C | 10 | 3 kg | gluten, seler



ZUPA

Zupa pomidorowa kremowa

Kremowa zupa pomidorowa ze śmietaną 30%, warzywami, koncentratem i pulpą pomidorową.

-18 °C | 10 | 3 kg | mleko; może zawierać seler



ZUPA

Grochówka na wędzonce

Grochówka na bazie grochu łuskanego z ziemniakami, włoszczyzną, kiełbasą wieprzową i wędzonym boczkiem.

-18 °C | 10 | 3 kg | seler; może zawierać gluten i mleko

Dania mrożone gotowe - pozostałe

Produkt	Skład	Porcje	Masa [kg]	Alergeny
Krem z borowików	Kremowa zupa z borowikami (8,3%), pieczarkami, ziemniakami i śmietanką.	10	3	mleko
Żurek staropolski z boczkiem, białą kiełbasą i grzybami	Żurek na zakwasie żytnim z białą kiełbasą, boczkiem, ziemniakami, śmietaną i dodatkiem suszonych grzybów.	10	3	żyto, pszenica, owies, mleko; może zawierać seler
Sos bolognese wieprzowy	Sos na bazie pulpy pomidorowej i mięsa wieprzowego (34,09%) z włoszczyzną, cebulą i koncentratem pomidorowym.	10	3	seler
Fasolka po bretońsku	Fasolka biała (30%) w sosie pomidorowym z kiełbasą wieprzową i wędzonym boczkiem.	10	3	może zawierać seler, gluten i mleko
Gulasz wieprzowy	Gulasz na bazie mięsa wieprzowego (44,4%) z cebulą, przyprawami i delikatnie zagęszczonym sosem.	10	3	pszenica, soja
Żurek do kiełbasy	Żurek na zakwasie pszenno-żytnim z kiełbasą wieprzową, boczkiem, śmietaną i chrzanem.	10	3	pszenica, żyto, mleko; może zawierać seler
Flaki w rosole tradycyjne	Tradycyjne flaki na bazie przedżołądków wołowych (22%) z włoszczyzną, cebulą i klasycznym zestawem przypraw.	10	3	gluten, seler, gorczyca
Flaki staropolskie zasmażane	Flaki wołowe (22%) z włoszczyzną i cebulą, w staropolskim, lekko zasmażanym stylu z dodatkiem przypraw.	10	3	gluten, seler

Bazy orientalne

Produkt	Skład	Masa [kg]	Alergeny
Bulion baza Pho	Baza bulionowa na ogonach i kościach wołowych z warzywami, imbirem, sosem rybnym i przyprawami charakterystycznymi dla Pho.	3	seler, ryba
Bulion baza ramen z grzybami shiitake	Baza bulionowa na ogonach i kościach wołowych z warzywami, imbirem i grzybami shiitake.	3	seler

Dania mrożone gotowe - logistyka

Opakowanie jednostkowe	Wiadro 3 kg
Masa netto jednostki [kg]	3
Jednostki w kartonie	Brak kartonu
Jednostki logistyczne/paleta	120
Masa netto palety [kg]	360
Temperatura transportu	-18°C
Rodzaj palety	EUR

UWAGA

Sprzedaż na pojedyncze wiadra; brak kartonu zbiorczego; 120 wiader / paleta.





Pierogi



Typowe opakowanie zbiorcze:	Worek 1 kg; 5 worków / karton
Sugerowana porcja:	7 szt. ≈ 245 g; 4 porcje z worka 1 kg
Temperatura przechowywania	-18°C

54% farszu / 46% ciasta; łatwe porcjowanie

Piec konwekcyjno-parowy

Bez rozmrażania. Wyjąć zamrożone pierogi z opakowania, rozłożyć jedną warstwą w pojemniku GN i podlać niewielką ilością gorącej wody.
Gotować na funkcji „PAROWANIE" przez **ok. 8 minut**, do pełnego ugotowania ciasta i uzyskania gorącego farszu. Czas przygotowania zależy od parametrów pieca i wielkości załadunku.

Gotowanie w wodzie

Bez rozmrażania. **Zamrożone pierogi wrzucić do wrzącej, osolonej wody.** Delikatnie zamieszać i gotować na niewielkim ogniu do pełnego ugotowania ciasta i uzyskania gorącego farszu w środku. Samo wypłynięcie pierogów nie oznacza zakończenia gotowania.

Opcjonalne wykończenie

Po ugotowaniu pierogi można odcedzić i podsmażyć na patelni do uzyskania złocistego koloru.



PIEROGI KLASYCZNE

Pierogi ruskie

Farsz 54,3% na bazie ziemniaków, twarogu, cebuli i masła; ciasto 45,7%.

-18 °C | 4 | 1 kg | mleko, pszenica



PIEROGI KLASYCZNE

Pierogi z kapustą i grzybami

Farsz 54,3% z kapusty kiszonej, pieczarek i suszonego podgrzybka z cebulą; ciasto 45,7%.

-18 °C | 4 | 1 kg | mleko, pszenica



PIEROGI KLASYCZNE

Pierogi z szarpaną wieprzowiną

Farsz 54,3% na bazie szarpanej łopatki wieprzowej z cebulą i przyprawami; ciasto 45,7%.

-18 °C | 4 | 1 kg | pszenica

Pierogi - pozostałe

Pierogi z mięsem

Produkt	Skład	Porcje	Masa [kg]	Alergeny
Pierogi z wolno gotowanymi policzkami wołowymi	Farsz 54,3% na bazie wolno gotowanych policzków wołowych z cebulą i przyprawami; ciasto 45,7%.	4	1	pszenica
Pierogi z mięsem wieprzowo-wołowym	Farsz 54,3% z mięsa wieprzowego i wołowego z cebulą i przyprawami; ciasto 45,7%.	4	1	pszenica
Pierogi z orientalną kaczką	Farsz 54,3% z grillowanej kaczki, jabłek, cebuli i sosu sojowego; ciasto 45,7%.	4	1	soja, pszenica
Pierogi bolognese	Farsz 54,3% na bazie mięsa wieprzowego, pomidorów, warzyw i czosnku; ciasto 45,7%.	4	1	seler, pszenica
Pierogi z golonką wieprzową	Farsz 54,3% na bazie golonki wieprzowej z cebulą i przyprawami; ciasto 45,7%.	4	1	pszenica
Pierogi z wołowiną, serem Cheddar i chipotle	Farsz 54,3% na bazie wołowiny z serem Cheddar, cebulą, sosem sojowym, Worcestershire i wędzoną papryką chipotle; ciasto 45,7%.	4	1	mleko, soja, pszenica, ryby, jęczmień

Pierogi vege

Produkt	Skład	Porcje	Masa [kg]	Alergeny
Pierogi z soczewicą, imbirem i kminem	Wegański farsz 54,3% z czarnej i czerwonej soczewicy, pieczarek, cebuli, pomidorów, limonki i imbiru; ciasto 45,7%.	4	1	pszenica
Pierogi ze szpinakiem, ricottą, suszonymi pomidorami i serem Emilgrana	Farsz 54,3% ze szpinaku, ricotty, serka kremowego, suszonych pomidorów i sera Emilgrana; zielone ciasto szpinakowe 45,7%.	4	1	mleko, jajka, pszenica
Pierogi z kozim serem i truflami	Farsz 54,3% z serka kremowego, koziego sera twarogowego i pasty truflowej; buraczane ciasto 45,7%.	4	1	mleko, pszenica





PIEROGI NA SŁODKO

Pierogi sernik baskijski

Farsz 54,3% inspirowany sernikiem baskijskim: twaróg sernikowy, serek kremowy, żółtko, palone masło i nuta pomarańczy; ciasto 45,7%.

-18 °C | 4 | 1 kg | mleko, jajka, pszenica



PIEROGI NA SŁODKO

Pierogi z serem na słodko

Słodki farsz 54,3% na bazie twarogu, żółtka, śmietany, masła i wanilii; ciasto 45,7%.

-18 °C | 4 | 1 kg | mleko, jajka, pszenica

Pierogi - pozostałe

Pierogi na słodko i z owocami

Produkt	Skład	Porcje	Masa [kg]	Alergeny
Pierogi z jagodami	Owocowy farsz 54,3% na bazie jagód; ciasto 45,7%.	4	1	pszenica
Pierogi z jagodami, serkiem kremowym, białą czekoladą, limonką i bazylią	Farsz 54,3% z jagód, serka kremowego, twarogu, białej czekolady, limonki i bazylii; ciasto 45,7%.	4	1	mleko, pszenica
Pierogi z truskawkami, twarogiem waniliowym i miętą	Farsz 54,3% z truskawek, twarogu, serka kremowego, wanilii i mięty; ciasto 45,7%.	4	1	mleko, pszenica
Pierogi z malinami, serkiem kremowym, marakują i białą czekoladą	Farsz 54,3% z malin, serka kremowego, marakui i białej czekolady; ciasto 45,7%.	4	1	mleko, pszenica

Pierogi - logistyka

Opakowanie jednostkowe	Worek 1 kg
Masa netto jednostki [kg]	1
Jednostki w kartonie	5
Waga netto kartonu [kg]	5
Jednostki logistyczne/paleta	60
Temperatura transportu	-18°C
Rodzaj palety	EUR

UWAGA

Sprzedaż na pełne kartony; 5 kg/karton; 60 kartonów / paleta = 300 kg netto.



Mięsa



Typowe opakowanie zbiorcze:	Różne gramatury; zwykle 5 lub 10 szt. / karton
Sugerowana porcja:	1 szt. = 1 porcja / do podziału według potrzeb
Temperatura przechowywania	0–4°C

Wysoki udział mięsa; naturalny sok i tłuszcz w opakowaniu

Produkty są chłodzone i gotowe do spożycia po podgrzaniu. Dokładny czas i temperatura regeneracji zależą od rodzaju mięsa oraz gramatury pojedynczego elementu.

Metody przygotowania

Możliwe metody regeneracji: **piekarnik lub piec konwekcyjny, patelnia, podgrzewanie w worku w gorącej wodzie / sous-vide / para oraz air fryer.**

Polędwiczka wieprzowa

- **Piekarnik:** 160°C przez ok. 10 minut.
- **Patelnia:** 5–7 minut.
- **Sous-vide / para / worek:** ok. 10 minut w gorącej wodzie.



WIEPRZOWINA

Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa

97% polędwiczki wieprzowej z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.

0-4 °C

według zapotrzebowania



WIEPRZOWINA

Wolno gotowane policzki wieprzowe

97% policzków wieprzowych z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.

0-4 °C

według zapotrzebowania



WIEPRZOWINA

Wolno gotowane żeberka wieprzowe grube

94% żeberek wieprzowych z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.

0-4 °C

1



WIEPRZOWINA

Wolno gotowana szarpana wieprzowina

Szarpana wieprzowina na bazie łopatki wieprzowej (86%) z cebulą, cukrem Muscovado, przyprawami i nutą papryki.

0-4 °C

według zapotrzebowania

Mięsa chłodzone - pozostałe

Mięsa chłodzone – wieprzowina

Produkt	Skład	Porcje
Wolno gotowana golonka wieprzowa z kością	95% golonki wieprzowej z kością z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.	1
Wolno gotowane żeberka wieprzowe – wąskie paski BBQ	Wąskie paski żeberek wieprzowych w stylu BBQ. Pełny skład do uzupełnienia na podstawie aktualnej specyfikacji.	1
Wolno gotowana karkówka wieprzowa	94% karkówki wieprzowej z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.	według zapotrzebowania
Wolno gotowana maczanka po krakowsku	Maczanka na bazie karkówki wieprzowej (82%) z cebulą, kminkiem, przyprawami i nutą papryki.	według zapotrzebowania
Wolno gotowana łopatka wieprzowa	94% łopatki wieprzowej z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.	według zapotrzebowania
Wolno gotowany schab wieprzowy	94,5% schabu wieprzowego z dodatkiem wody, soli, cukru Muscovado i przypraw; produkt w naturalnym soku mięsnym.	według zapotrzebowania



WOŁOWINA

Wolno gotowana wołowina

97,3% mięsa wołowego z dodatkiem wody, soli i przypraw.

0-4 °C

według zapotrzebowania



WOŁOWINA

Wolno gotowane policzki wołowe

97,3% policzków wołowych z niewielkim dodatkiem wody, przypraw i aromatów.

0-4 °C

według zapotrzebowania



WOŁOWINA

Wolno gotowana szarpana wołowina

Wolno gotowana szarpana wołowina.

0-4 °C

według zapotrzebowania

Mięsa chłodzone - pozostałe

Mięsa chłodzone – wołowina

Produkt	Skład	Porcje
Wolno gotowana wołowina – pieczeń	97,3% policzków wołowych z niewielkim dodatkiem wody, przypraw i aromatów.	według zapotrzebowania
Wolno gotowane policzki wołowe – premium	97,3% policzków wołowych w wariancie premium z niewielkim dodatkiem wody, przypraw i aromatów.	według zapotrzebowania
Wolno gotowane żebra wołowe – krótkie	Żebro wołowe z kością (93,4%) z dodatkiem sosu sojowego, sosu Worcestershire, cukru Muscovado i przypraw.	1
Wolno gotowane żebra wołowe – długie	Długie żebro wołowe z kością (93,4%) z dodatkiem sosu sojowego, sosu Worcestershire, cukru Muscovado i przypraw.	1

Mięsa chłodzone – drób

Produkt	Skład	Porcje
Wolno gotowana pierś z kurczaka	Wolno gotowana pierś z kurczaka.	według zapotrzebowania





Mięsa chłodzone - logistyka

Golonka wieprzowa

Opakowanie jednostkowe	Element ok. 400–500 g
Jednostki w kartonie	10
Jednostki logistyczne/paleta	60
Temperatura transportu	0-4°C
Rodzaj palety	EUR

Policzki wieprzowe

Opakowanie jednostkowe	Element ok. 800–1300 g
Jednostki w kartonie	5
Jednostki logistyczne/paleta	60
Masa netto palety	300
Temperatura transportu	0-4°C
Rodzaj palety	EUR

Pozostałe

Opakowanie jednostkowe	Różne gramatury
Jednostki w kartonie	5 lub 10
Jednostki logistyczne/paleta	60
Masa netto palety	300
Temperatura transportu	0-4°C
Rodzaj palety	EUR

UWAGA

Każdy produkt uzupełniany osobno; ok. 300 kg netto / paleta

Produkcja indywidualna

Poza ofertą igotowe Chef Prep realizujemy również projekty dopasowane do indywidualnych potrzeb klientów. Możemy pracować nad produktami dla marek własnych, recepturami przygotowanymi pod konkretny koncept gastronomiczny, gramaturami, sposobem pakowania oraz formatem produktu.

Łączymy doświadczenie kulinarne z zapleczem produkcyjnym, dlatego możemy wspólnie przejść od pomysłu do gotowego produktu możliwego do wdrożenia w większej skali.

Wsparcie we wdrożeniu
Chcemy, aby produkt dobrze działał nie tylko na papierze, ale przede wszystkim w realnej pracy kuchni. Dlatego wspieramy klientów na etapie wyboru produktów, testów, degustacji i wdrożenia.

Możemy pomóc dobrać sposób przygotowania i regeneracji, zaprezentować możliwości produktów oraz wspólnie sprawdzić, jak najlepiej wykorzystać je w konkretnym menu i organizacji pracy kuchni.





Współpraca

Dobra kuchnia zaczyna się **od dobrego przygotowania.**

My **zajmujemy się** czasochłonną częścią procesu.

Ty nadajesz daniu **ostateczny charakter.**

igotowe Chef Prep – przygotowane dla szefów kuchni. Gotowe na serwis.

Skontaktuj się z nami i poznaj ofertę igotowe Chef Prep.

biuro@igotowe.com

igotowe.pl

igotowe



www.igotowe.com

i gotowe.®
OD TOMKA LEŚNIAKA
CHEF PREP.