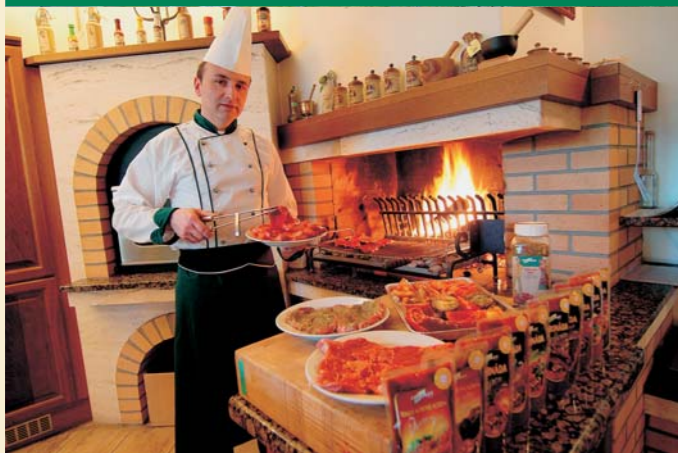




... KOŘENÍ VAŠÍ KUCHYNĚ



Víme,
co Vám
chutná



PRO MARKETINGOVÝ PRŮZKUM A PŘÍMÝ STYK SE ZÁKAZNÍKY SLOUŽÍ FIREMNÍ PRODEJNA V PRAZE 5. I ZDE ZÍSKANÉ INFORMACE VYUŽÍVÁME K ROZŠÍŘENÍ NABÍDKY A K VÝVOJI NOVÝCH VÝROBKŮ.

TÝM ZAMĚŠTNANCŮ SPOLEČNOSTI PROGAST SE TĚŠÍ NA SPOLUPRÁCI S VÁMI!

www.progast.eu

Progast spol. s r.o.
Česká republika
Dukelské nám. 30/6
693 01 Hustopeče
tel.: +420 519 411 285
fax: +420 519 413 071
e-mail: progast@progast.cz
www.progast.cz

Distributor:

Progast spol. s r.o.
Slovenská republika
Krajinská cesta 18
821 07 Bratislava
tel.: +421 243 410 990
fax: +421 243 191 106
e-mail: progast@progast.sk
www.progast.sk

VÝROBKY DODÁVÁME ŠIROKÉMU SPEKTRU ZÁKAZNÍKŮ Z POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU, VÝROBCŮM POLOTOVARŮ A HOTOVÝCH TEPELNĚ OPRACOVANÝCH POKRMŮ, ODBĚRATELŮM Z OBLASTI GASTRONOMIE, CATERINGU A MALOOBCHODU.

PRO KAŽDOU CÍLOVOU SKUPINU VYVÍJÍME A DODÁVÁME SPECIFICKÉ PRODUKTY ODPOVÍDAJÍCÍ JEJICH DALŠÍMU POUŽITÍ.

SOUČÁSTÍ VZTAHU SE ZÁKAZNÍKEM JE I PORADENSTVÍ A TECHNOLOGICKÝ SERVIS REAGUJÍCÍ NA KONKRÉTNÍ POŽADAVKY A REALIZOVANÝ PŘÍMO U ODBĚRATELE NEBO VE ŠKOLÍCÍCH STŘEDISCÍCH NAŠÍ SPOLEČNOSTI V MODLETICÍCH A HUSTOPEČÍCH.

PŘÍRODNÍ KOŘENÍ A BYLINY

KOMPLETNÍ SORTIMENT DOVÁŽÍME ZE VŠECH ČÁSTÍ SVĚTA. LABORATORNÍ KONTROLA ZABEZPEČUJE ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A POŽADOVANOU KVALITU JEDNOTLIVÝCH KOMODIT.

KOŘENICÍ SMĚSI

V MNOHA TRADIČNÍCH I EXOTICKÝCH CHUŤOVÝCH VARIACÍCH JSOU SESTAVOVÁNY NA ZÁKLADĚ OSVĚDČENÝCH NEBO NOVĚ VYVINUTÝCH RECEPTUR, ČASTO I NA PŘÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

SLUNÍČKO

JAKO REAKCI NA NOVÉ TRENDY VE VÝŽIVĚ JSME VYVINULI CELOU ŘADU VÝROBKŮ BEZ PŘÍDATNÝCH LÁTEK (TZV. E – ČÍSEL).

TEKUTÉ MARINÁDY

VYROBENY BEZ CHEMICKÉ KONZERVACE NA BÁZI KOŘENÍ A ROSTLINNÉHO OLEJE, JSOU KOMPLETNÍM OCHUCOVACÍM PŘÍPRAVKEM. VYZNAČUJÍ SE NÍZKÝM DÁVKOVÁNÍM A ŠIROKÝM SPEKTRUM POUŽITÍ – PŘI GRILOVÁNÍ, PEČENÍ, DUŠENÍ.

SYPKÉ MARINÁDY

KOMPLETNĚ DOCHUCENÉ, DODÁVÁME V MNOHA CHUŤOVÝCH VARIACÍCH, V PRAŠKOVÉ FORMĚ NEBO JAKO EMULZI S VODOU A OLEJEM. JSOU ZVLÁŠTĚ VHODNÉ K TRADIČNÍMU ZPŮSOBU GRILOVÁNÍ.

PROGAS!

INSTANTNÍ BUJÓNY A OMÁČKY (TÉŽ VE FORMĚ OLEJOVÉ PASTY)

VYNIKAJÍ JEDNODUCHOSTÍ A EFEKTIVNOSTÍ PŘÍPRAVY, VARIABILITOU POUŽITÍ V CELÉM SPEKTRU GASTRONOMICKÝCH PROVOZŮ, PŘI VÝROBĚ POLOTOVARŮ A HOTOVÝCH JÍDEL. POUŽITÉ PŘÍRODNĚ IDENTICKÉ SUROVINY DODÁVAJÍ HOTOVÝM POKRMŮM CHARAKTER DOMÁCÍ KUCHYNĚ.



OBALOVACÍ PŘÍPRAVKY

PŘEDSTAVUJÍ ŠIROKOU ŠKÁLU TĚSTÍČEK A STROUHANEK LIŠÍCÍCH SE BARVOU, ZRNITOSTÍ I CHUŤÍ. JSOU VHODNÉ K OBALOVÁNÍ MASA VŠECH DRUHŮ, SÝRŮ, ZELENINY, OVOCE, ATD.

OCHUCOVADLA, TECHNOLOGICKÉ A POMOCNÉ PŘÍPRAVKY

ZARUČUJÍ POŽADOVANOU KVALITU HOTOVÝCH POKRMŮ PŘI DOSAŽENÍ ÚSPORY PRÁCE, ENERGIE A SUROVIN.

