



FOOD PARK
GASTRO

by Food Park Kowal

Hot Core





Kowalski *Classic*

SIŁA TRADYCJI
W NOWOCZESNEJ FORMIE

Rzemieślniczy kebab wołowo-indyczny,
stworzony z myślą o miłośnikach
konkretnego smaku i solidnego składu.

Średniorozdrobnione mięso wołowe i z indyka,
przyprawione według klasycznej receptury, formowane
ręcznie na tulei, owinięte folią i zamrożone tuż po
przygotowaniu. Idealny do pieczenia w pionowym
grillu – zawsze świeży, zawsze gotowy na ogień.



Kowalski *Craft*

MOC SMAKU, KTÓRA
MÓWI SAMA ZA SIEBIE

Starannie wyselekcjonowane
mięso wołowe z dodatkiem baraniny
– to baza, na której zbudowany jest
nasz najbardziej wyrazisty
i charakterystyczny kebab.

Średniorozdrobniona, rzemieślniczo formowana masa mięsna
z naturalnymi przyprawami i ziołami, zamrożona tuż po
przygotowaniu, by zachować pełnię aromatu i świeżości.

Kowalski Premium to idealny wybór dla lokali, które chcą
serwować swoim gościom coś więcej niż klasykę – intensywny,
głęboki smak, który przyciąga uwagę i zostaje
w pamięci.





Kurczak YOGI

LEKKOŚĆ SMAKU,
HARMONIA PRZYPRAW

Delikatne mięso z kurczaka w wyjątkowej marynacie jogurtowej, która nadaje mu subtelności soczystości. Naturalne przyprawy i jogurt z żywymi kulturami bakterii tworzą kompozycję, która wyróżnia się lekkością i głębią smaku.

Kura Yogi to drobiowy kebab 70/30, idealny do dań, które mają być nie tylko smaczne, ale i lekkostrawne. Zbalansowany wybór dla tych, którzy cenią świeżość i delikatność.



Kurczak Złociutki

LEKKI, SOCZYSTY,
ZŁOCISTY KEBAB

Delikatne mięso z nogi i fileta kurczaka, przyprawione z wycuciem i ręcznie formowane w klasyczną szyszkę – to idealna propozycja dla tych, którzy cenią łagodny smak i chrupiące, złociste plasterki.

Złociutki to lekki, a zarazem pełen smaku kebab drobiowy, który świetnie sprawdzi się zarówno w klasycznych daniach, jak i w nowoczesnych interpretacjach street foodu.

Złoty wybór do Twojego menu.

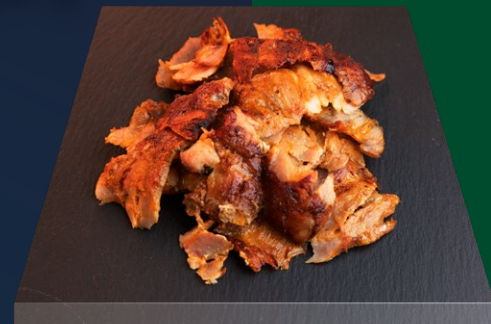




KARKÓWKA

Kowalskiej

MIĘSO
Z CHARAKTEREM



Pełne platy karkówki wieprzowej, ręcznie formowane i doprawione mieszanką intensywnych, naturalnych przypraw – od czosnku i papryki, po kardamon, kolendrę i goździki. To kebab dla tych, którzy szukają wyrazistego, mięsistego smaku i soczystości w każdej porcji.

Karkowa Kowalskiej to 100% karkówka wieprzowa – bez kompromisów. Głęboko mrożona tuż po przygotowaniu, idealna do pieczenia na pionowym grillu.

Solidna. Aromatyczna. Prawdziwie Kowalska!



Wygodnie i szybko

Dostępna jest także wersja pieczona, cięta na plastry, pakowana w workach po 0,5 kg.

Gotowa do podgrzania.

Tradycyjnie

Produkt dostępny jako formowana szyszka na tulei, owinięta folią stretch i głęboko mrożona – w wariantach wagowych:

7 kg, 10 kg,
15 kg, 20 kg,
25 kg, 30 kg,
40 kg.



Produkt pakowany i przechowywany w warunkach głębokiego mrożenia.

PRODUKT
POLSKI



FOOD PARK
KOWAL

Food Park Kowal Sp. z o.o. Dziardonice 14 A 87-820 Kowal

AMERICAN BURGER, W POLSKIM WYDANIU

MIELONY

Kowalskiego

„Mielony Kowalskiego” to klasyczny American Burger w swojskim, polskim wydaniu – stworzony z myślą o lokalach gastronomicznych. Mrożony i starannie zapakowany, gotowy do szybkiego przygotowania bez kompromisów w smaku. Dostępny w wersji wołowej oraz w wariantach smakowych, które zaskoczą niejednego smakosza. To wygoda, jakość i charakter – prosto z serca kuchni.



Pakowanie

W opakowaniach z folii FDPE, ilość w jednej torbie – 2,5 kg. Kartony ułożone na palecie wyłożonej przekładką kartonową. Na każdej jednostkowej paczce znajduje się etykieta, a na każdej palecie etykieta zbiorcza. Paleta z kartonami zabezpieczona folią stretch. Masa netto jednej paczki: 10 kg.

Dostępne w smakach

BBQ

CREOLE

HOT

ROAST

SWEET / SPICY

PIKANTNE I SOCZYSTE

SKRZYDEŁKA

Kentackie

„Skrzydółka Kentackie” to polska odpowiedź na kultowe amerykańskie skrzydełka z grilla – gotowe, przyprawione i zamarynowane, głęboko mrożone dla zachowania pełni smaku. Idealne dla gastronomii, która ceni sobie szybkość przygotowania i wyrazisty smak. Wystarczy wrzucić na ruszt, by poczuć klimat backyard BBQ – bez wychodzenia z kuchni.

To skrzydełka, które robią robotę.



Pakowanie

W opakowaniach z folii FDPE, ilość w jednej torbie – 2,5 kg. Kartony ułożone na palecie wyłożonej przekładką kartonową. Na każdej jednostkowej paczce znajduje się etykieta, a na każdej palecie etykieta zbiorcza. Paleta z kartonami zabezpieczona folią stretch. Masa netto jednej paczki: 10 kg.

Dostępne w smakach

BBQ

CREOLE

HOT

ROAST

SWEET / SPICY