

DOSTOSUJ  
SWOJĄ  
OFERTE  
DO TRENDU  
ROŚLINNEGO



ważny od kwietnia 2024

## KATALOG PRODUKTOWY

### NASZ CEL

SPRAWIAĆ BY LUDZIE BYLI ZDROWSI I BARDZIEJ SZCZĘŚLIWI DZIĘKI SMACZNYM, NATURALNYM, ROŚLINNYM PRODUKTOM ŻYWIENIOWYM, KTÓRE SĄ DOBRE DLA PLANETY.



ZDROWIE



SZCZĘŚCIE



DOBRE  
DLA PLANETY



SMACZNE



NATURALNE



ROŚLINNE

# LODY O BOGATYM KREMOWYM SMAKU DLA KAŻDEGO? TYLKO Z BAZĄ DO LODÓW FLORA PROFESSIONAL!

## DLA KOGO LODY? DLA KAŻDEGO!

To kategoria, która nikogo nie wyklucza i wszystkich cieszy!

## CZYM SĄ LODY DLA KAŻDEGO?

To lody dla alergików oraz osób na wszystkich rodzajach diet. Dla tych, którzy chcą cieszyć się lodami bez laktozy, glutenu czy nabiału, a także dla wegan, wegetarian i osób zwracających uwagę na klimat.

## CZY SĄ W OGÓLE TAKIE LODY?

Od teraz już tak! Dzięki nowemu produktowi: Flora Professional Plant baza do lodów włoskich i gałkowych 10 L, który jest w 100% roślinny, nie zawiera glutenu, nabiału, laktozy, soi, konserwantów ani oleju palmowego.

## JAKIE LODY MOŻNA PRZYGOTOWAĆ Z BAZĄ DO LODÓW FLORA PROFESSIONAL?

Wszystkie! Baza nadaje się zarówno do lodów włoskich, jak i gałkowych. Może być stosowana we wszystkich typach maszyn do lodów. Można z niej również przygotować takie wyśmienite desery jak parfait lub koktajle i puchary lodowe.

## JAK JEJ UŻYWAĆ?

Jak każdej mieszanki do lodów mlecznych! Jest gotowa do użycia bez konieczności wcześniejszego przygotowania.



**Szybko zamarza**  
(do 5 minut\*\*)



**Ma wyższą objętość**  
(do 60%\*\*)



**Wytrzymuje dłużej bez topnienia**  
(stabilna do 15 minut\*\*)

**EKONOMICZNE  
OPAKOWANIE  
10 L**



Flora Professional Plant baza do lodów włoskich i gałkowych  
Pojemność: 10 l  
EAN SZT.: 8719200275447

## DLACZEGO WARTO UŻYWAĆ BAZY DO LODÓW FLORA PROFESSIONAL

1. Jest dla każdego (w 100% roślinna)
2. Ma doskonały smak i kremową konsystencję
3. Jest bardzo wydajna i wolniej się topi
4. Nie zawiera alergenów, glutenu, laktozy, nabiału, konserwantów
5. Można jej używać we wszystkich typach maszyn do lodów (1:1 jak tradycyjną bazę do lodów)
6. Ma szerokie zastosowanie: lody włoskie, baza do lodów gałkowych, koktajle i inne desery lodowe
7. Ma mniejszy ślad węglowy niż nabiał



**PRODUKT  
WEGAŃSKI**



**BEZ  
LAKTOZY**



**BEZ  
GLUTENU**



**BEZ  
ALERGENÓW\***



**BEZ OLEJU  
PALMOWEGO**

# PRODUKTY 100% ROŚLINNE

## FLORA PROFESSIONAL PLANT

Roślinne alternatywy śmietanek. Profesjonalne, nowoczesne produkty o bogatym, kremowym smaku. Używaj jak śmietanki, aby tworzyć dania, które możesz podawać wszystkim – bez zmartwień o wymogi dietetyczne gości.



Flora Professional Plant  
Do Gotowania 15%  
Pojemność: 1 l & 10 l  
EAN SZT. 1l: 8719200090880  
10l: 8719200182837

Flora Professional Plant  
Wielofunkcyjna 31%  
Pojemność: 1 l & 10 l  
EAN SZT. 1l: 8719200090873  
10l: 8719200182813

\*Produkt nie zawiera substancji lub produktów powodujących alergię wskazanych w Załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011



wegańskie



bez laktozy



bez glutenu



bez alergenów\*



stabilne przy gotowaniu



stabilne w połączeniu z alkoholem i w kwaśnych aplikacjach



stabilna 4 h po ugotowaniu (dotyczy Flory Plant 31%)



bez oleju palmowego

## TŁUSZCZE UNIWERSALNE I DO SMAŻENIA

Profesjonalne produkty o wysokiej jakości znajdujące zastosowanie w smarowaniu, grillowaniu, glazurowaniu, duszeniu oraz pieczeniu i smażeniu, m.in. w piecach konwekcyjno-parowych.



Rama Profi  
uniwersalny tłuszcz 70%  
Masa netto: 1 kg  
EAN SZT.: 8719200263062



wegańska



100%  
roślinna



wegańska



bez laktozy



bez glutenu



wegańska



bez laktozy



bez glutenu



Rama Combi Profi  
Pojemność: 3,7 l  
EAN SZT.: 8719200179974



Rama Culinesse Profi  
Pojemność: 0,9 l  
EAN SZT.: 8719200098039



Rama 1-porcjowy tłuszcz do smarowania  
Masa netto: 200 x 10 g  
EAN SZT.: 8719200264557



wegańska



bez laktozy



bez oleju palmowego



OMEGA  
3

## OLIWY ALTIS

Wysokiej jakości oliwy z oliwek pochodzenia greckiego. Idealne do podawania na zimno i na ciepło. Doskonale do sałatek, pieczywa, grzanek, grillowanych warzyw i ryb. Nadają znakomitego smaku sosom, dressingom, zupom i makaronom.



Altis  
Oliwa Klasyczna  
Pojemność: 4 l  
EAN SZT.: 8719200244184



wegańskie



100%  
roślinne



Altis  
Oliwa Extra Virgin  
Pojemność: 4 l  
EAN SZT.: 5208069000749

\* Produkt nie zawiera substancji lub produktów powodujących alergię wskazanych w Załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

\*\* Testowane w warunkach pracy

**Violife**  
PROFESSIONAL

100% roślinny  
**UWIELBIANY PRZEZ  
WSZYSTKICH!**

## WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ

### NIGDY WIĘCEJ DODATKOWEJ PRACY:

Koniec z dodatkowymi daniami dla gości ze specjalnymi wymaganiami żywieniowymi, które powodują nieefektywną pracę w Twojej kuchni.

## WIĘKSZY ZYSK

### GOTUJ PYSZNE I W 100% WEGAŃSKIE DANIA:

Mięso, ryby i owoce morza to najbardziej kosztowne składniki dania. Przygotowując pyszne, w 100% wegańskie dania, możesz obniżyć koszty oraz zwiększyć zyski.

## Violife produkty z "CZYSTĄ ETYKIETĄ"

- ✓ 100% naturalne
- ✓ Bez Laktozy
- ✓ Koszerne
- ✓ Bez Konserwantów
- ✓ Bez Glutenu
- ✓ Halal
- ✓ Bez Sztucznych Dodatków
- ✓ Bez Soi
- ✓ Bez alergenów\*
- ✓ Bez Glutaminianu Sodu
- ✓ Bez Orzechów



\* Produkt nie zawiera substancji lub produktów powodujących alergię wskazanych w Załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011

## Produkty Violife PRZEZNACZONE NA RYNEK FOODSERVICE

### BLOKI

**ZASTOSOWANIE:** Idealne do tostów, zapiekanek, pizzy z ulubionymi dodatkami oraz do burgerów i kanapek.  
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temp. od +2 do +8°C. **TERMIN WAŻNOŚCI:** 365 dni.  
**TERMIN WAŻNOŚCI PO OTWARCIU:** 15 dni



Violife blok do pizzy  
o smaku klasycznym  
Masa netto: 2,5 kg  
EAN SZT.: 5202390013300



Violife blok  
o smaku cheddar  
Masa netto: 2,5 kg  
EAN SZT.: 5202390016233



Violife blok do tarcia  
o smaku gouda  
Masa netto: 2,5 kg  
EAN SZT.: 5202390023194



Violife blok  
o smaku mozzarella  
Masa netto: 2,5 kg  
EAN SZT.: 5202390016035

## NOWOŚCI VIOLIFE

**ZASTOSOWANIE:** Idealne na kanapkę, do tosta, pizzy, zapiekanki, zimnych bufetów oraz jako szybka przekąska.  
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temp. od +2 do +8°C.  
**TERMIN WAŻNOŚCI:** 300 dni  
**TERMIN WAŻNOŚCI PO OTWARCIU:** 15 dni



Violife Viodeli  
plastry o smaku szynki  
Masa netto: 0,45 kg  
EAN SZT.: 5202390030550



Violife Viodeli  
plastry o smaku kurczaka  
Masa netto: 0,45 kg  
EAN SZT.: 5202390030567



Violife Viodeli  
plastry o smaku indyka  
Masa netto: 0,45 kg  
EAN SZT.: 5202390030574

**ZASTOSOWANIE:** Viocreme Sour: dodatek do zup, sałatek, pierogów, ziemniaków, deserów, kanapek, śledzi, nachosów lub jako baza do dressingów.  
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temp. od +2 do +8°C.  
**TERMIN WAŻNOŚCI:** 365 dni  
**TERMIN WAŻNOŚCI PO OTWARCIU:** 7 dni



Violife Viocreme Sour  
Masa netto: 0,5 kg  
EAN SZT.: 5202390024856

## PLASTRY

**ZASTOSOWANIE:** Idealne do burgerów, kanapek i zapiekanek.  
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temp. od +2 do +8°C.  
**TERMIN WAŻNOŚCI:** 300 dni.  
**TERMIN WAŻNOŚCI PO OTWARCIU:** 15 dni



Violife plastry  
o smaku gouda  
Masa netto: 1 kg  
EAN SZT.: 5202390026157



Violife plastry  
o smaku cheddar  
Masa netto: 1 kg  
EAN SZT.: 5202390018992

## WIÓRKI

**ZASTOSOWANIE:** Idealne do pizzy, zapiekanek, dań z makaronem, sałatek, zup lub risotto.  
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temp. od +2 do +8°C.  
**TERMIN WAŻNOŚCI:** 240 dni i 300 dni (Prosociano).  
**TERMIN WAŻNOŚCI PO OTWARCIU:** 15 dni



Violife tarty o smaku  
dojrzałego cheddar  
Masa netto: 1 kg  
EAN SZT.: 5202390026102



Violife tarty  
Prosociano  
Masa netto: 0,5 kg  
EAN SZT.: 5202390019685



Violife tarty o smaku  
mozzarella  
Masa netto: 1 kg  
EAN SZT.: 5202390019739

## KREMOWE

**ZASTOSOWANIE:**  
**Kremowy:** Doskonaly do kanapek, serników, ciast, pierogów, lub jako dodatek do zup i dań wytrawnych.  
**Kakaowy:** Intensywnie czekoladowy krem do ciast, naleśników, kanapek, gofrów i lodów.  
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temp. od +2 do +8°C.  
**TERMIN WAŻNOŚCI:** 365 dni.  
**TERMIN WAŻNOŚCI PO OTWARCIU:** 15 dni



Violife kremowy  
o smaku naturalnym  
Masa netto: 3 kg  
EAN SZT.: 5202390017643



Violife cocospread  
oryginalny kakaowy krem  
do smarowania  
Masa netto: 0,5 kg  
EAN SZT.: 5202390024856



Violife grecki  
biały blok  
Masa netto: 1,2 kg  
EAN SZT.: 5202390020810



Violife grecki  
biały w kostkach  
Masa netto: 0,75 kg  
EAN SZT.: 5202390030116

# Violife

## PROFESSIONAL

*Nasz cel*  
**SPRAWIAĆ BY LUDZIE BYLI ZDROWSI  
 I BARDZIEJ SZCZĘŚLIWI, DZIĘKI SMACZNYM,  
 NATURALNYM, ROŚLINNYM PRODUKTOM  
 ŻYWIENIOWYM, KTÓRE SĄ DOBRE  
 DLA PLANETY.**

### KIM JESTEŚMY?

Od ponad 150 lat zajmujemy się opracowywaniem zdrowych alternatyw dla masła, śmietany, tłuszczów i sera. Produkty z naszej oferty mają doskonały smak i sprawdzają się w zastosowaniach kulinarnych równie dobrze jak tradycyjny nabiał. Dziś, gdy wspólnie podejmujemy wyzwanie tworzenia zrównoważonej przyszłości, niezmiernie ważne jest, aby całkowicie naturalne, roślinne produkty trafiały do profesjonalnych kuchni, piekarni i cukierni.

### SKŁADNIKI, NA KTÓRYCH MOŻNA POLEGAĆ

Jesteśmy specjalistami od roślinnych alternatyw masła, śmietany, tłuszczów i sera. Wspieramy szefów kuchni i piekarzy w efektywnym tworzeniu zdrowych potraw o konsekwentnie wysokiej jakości, zgodnych z najwyższymi standardami bezpieczeństwa. Nasze produkty są zdrowsze od tradycyjnego masła, śmietany, tłuszczów i sera, dlatego idealnie nadają się dla wszystkich osób, niezależnie od ich potrzeb dietetycznych.

### SIŁA NAPĘDOWA ZMIAN

Fundamentem naszych działań jest innowacyjność. Chcemy zmieniać branżę gastronomiczną, tworząc zrównoważone produkty roślinne, doskonale dopasowane do potrzeb profesjonalnych kuchni. Zarówno pod względem smaku, jak i efektywności pracy. Chcemy ułatwić pracę szefom kuchni, piekarzom i cukiernikom na całym świecie, a także pozytywnie wpływać na smak i wartość odżywczą potraw, dbając jednocześnie o przyszłość naszej planety.



### RAMA CREMEFINE

Unikalne połączenie maślanej i tłuszczów roślinnych. Stabilne przy gotowaniu, odgrzewaniu oraz w połączeniu z alkoholem i w kwaśnych aplikacjach. Nigdy się nie rozwarstwa i nie zwarzy.



bez laktozy



Rama Cremefine do gotowania bez laktozy 15%  
 Pojemność: 10 l  
 EAN SZT.: 8719200068322



idealna do dań z dostawą i na wynos



stabilna przy podgrzewaniu



nie rozwarstwa się i nie warzy



stabilne przy gotowaniu



stabilne w połączeniu z alkoholem i w kwaśnych aplikacjach



stabilna 4 h po ubiciu (dotyczy Ramy 31%)



nie spływa z dania



stabilna przy podgrzewaniu



Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15%  
 Pojemność: 1 l  
 EAN SZT.: 8719200228450



Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%  
 Pojemność: 1 l & 10 l  
 EAN SZT. 1 l: 8719200051942  
 10 l: 8719200117051



Rama Cremefine Fraiche do dań zimnych, gorących i deserów 24%  
 Pojemność: 1 l  
 EAN SZT.: 8719200039070

### CREAM SPRAY

Niezawodna trwałość dekoracji na ciepłych i zimnych daniach, w napojach utrzymująca się dłużej.



Rama Creme Dolce Spray  
 Pojemność: 500 ml  
 EAN SZT.: 8719200039667



stabilna dłużej zarówno na zimnych, jak i ciepłych aplikacjach



Rama Cremefine Spray  
 Pojemność: 250 ml  
 EAN SZT.: 8719200060777



profesjonalna końcówka do dekoracji

### RAMA PROFESSIONAL DO UBIJANIA

Profesjonalna receptura oferująca bardzo duży przyrost po ubiciu, szybkość ubijania oraz wydajność przy połączeniu z mlekiem.



Rama Professional do ubijania 35%  
 Pojemność: 1 l & 10 l  
 EAN SZT. 1 l: 8719200181113  
 10 l: 8719200180680



bez glutenu



przyrost aż 2,5 l na każdy litr produktu



można zamrażać (tylko po ubiciu)

### PROFESJONALNE TŁUSZCZE

Specjalistyczny tłuszcz o wysokiej jakości i znakomitą smaku. Idealny do gotowania, grillowania, smarowania oraz pieczenia.



Phase Gold uniwersalny tłuszcz 72% z maślaną  
 Masa netto: 250 g  
 EAN SZT.: 8719200059986



używaj jak masła



tańszy od masła

### RAMA CREAMY

Produkt o znakomitym śmietankowym smaku i szerokim zastosowaniu w profesjonalnej kuchni m. in. w kanapkach, w sushi, w daniach z makaronem, w deserach na zimno i na ciepło.



Rama Professional Creamy Delight  
 Masa netto: 1,5 kg  
 EAN SZT.: 8719200197923



łatwe smarowanie



# Violife

PROFESSIONAL



## ROBERT KOPACZ

Szef Kuchni Violife Professional  
robert.kopacz@upfield.com  
+48 695 188 017



[www.facebook.com/ChefRobertKopacz](https://www.facebook.com/ChefRobertKopacz)



## ANDRZEJ BUJNOWSKI

Regionalny Kierownik Sprzedaży Północ  
andrzej.bujnowski@upfield.com  
+48 601 263 917

### 1 ARKADIUSZ SAWERSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
arkadiusz.sawerski@upfield.com  
+48 607 688 610  
Szczecin, Koszalin, Piła

### 2 TOMASZ GRABOWSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
tomasz.grabowski@upfield.com  
+48 514 906 939  
Gdańsk, Sopot, Gdynia, Elbląg

### 3 MAREK NOWOSIELSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
marek.nowosielski@upfield.com  
+48 693 966 616  
Grudziądz, Elbląg, Ciechanów, Płock, Ostróda, Malbork

### 4 JAKUB DENKIEWICZ

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
jakub.denkiewicz@upfield.com  
+48 607 688 614  
Białystok, Olsztyn, Elk, Siedlce

### 5 PIOTR SZUBIELSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
piotr.szubielski@upfield.com  
+48 695 191 108  
Łódź, Kalisz, Warszawa

### 6 KAROL MACIEJA

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
karol.macieja@upfield.com  
+48 513 225 426  
Warszawa, Radom

## SZCZEPAN WOJTECKI

Regionalny Kierownik Sprzedaży Południe  
szczepan.wojtecki@upfield.com  
+48 660 555 100

### 7 MACIEJ ZIELIŃSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
maciej.zielinski2@upfield.com  
+48 693 960 872  
Poznań, Jarocin, Bydgoszcz, Toruń

### 8 ADAM ZDEBSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
adam.zdebski@upfield.com  
+48 513 224 392  
Wrocław, Zielona Góra, Jelenia Góra, Legnica

### 9 DARIUSZ KAWA

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
dariusz.kawa@upfield.com  
+48 695 188 022  
Katowice, Częstochowa, Opole

### 10 JAROSŁAW LACHOWSKI

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
jaroslaw.lachowski@upfield.com  
+48 601 264 009  
Kraków, Zakopane, Kielce

### 11 DAMIAN BUKAŁA

Kierownik ds. Kluczowych Klientów  
damian.bukala@upfield.com  
+48 601 388 178  
Rzeszów, Zamość, Sandomierz, Lublin

## MARCIN KRZAK

Dyrektor ds. Food Service  
marcin.krzak2@upfield.com  
+48 601 673 521

## JAKUB ŁUCAK

Kierownik ds. Rozwoju Sprzedaży  
jakub.lucak@upfield.com  
+48 607 688 526



**OBSERWUJ  
NAS!**

[www.facebook.com/violifeprop](https://www.facebook.com/violifeprop)  
[www.instagram.com/violifepro\\_pl/](https://www.instagram.com/violifepro_pl/)

[www.violifeprofessional.com/pl-pl](https://www.violifeprofessional.com/pl-pl)

