



GASTRONOMIA

www.temar.pl | www.swiat-serow.pl

KILKA SŁÓW O NASZEJ FIRMIE

Powstałe w 1990 roku przedsiębiorstwo handlowo-usługowe TEMAR specjalizuje się w imporcie szerokiego asortymentu produktów nabiałowych sprowadzanych niemal ze wszystkich krajów Unii Europejskiej. Od początku działalności prowadzi dystrybucję głównie serów pleśniowych, twardych, świeżych i wielu innych.

Oprócz siedziby głównej w Katowicach, firma posiada także oddział w Warszawie. Firma dysponuje własnymi specjalistycznymi samochodami dostawczymi przystosowanymi do transportu w warunkach chłodniczych, jak również korzysta z usług profesjonalnych firm logistycznych. Dociera do każdego miejsca na terenie całej Polski, a także krajów nadbałtyckich (Litwa, Łotwa i Estonia). Zaopatruje największe polskie i zachodnioeuropejskie sieci handlowe oraz specjalistyczne hurtownie nabiałowe, prowadzące dystrybucję produktów do placówek detalicznych. Utrzymując codzienne kontakty z odbiorcami, firma zapewnia możliwie najlepszą obsługę handlową i logistyczną oraz stara się tak dobierać asortyment, by był jak najbardziej zróżnicowany, a jakość produktów była

najlepsza, o czym świadczą marki dystrybuowanych produktów. Wychodząc naprzeciw potrzebom rynku, uruchomiona została także linia do konfekcjonowania serów pleśniowych i półtwardych, która dostarcza do klientów gotowe pokrojone i zapakowane sery z etykietą wagowo-cenową. W ramach szeroko zakrojonych planów firma będzie inwestować w rozwiązania informatyczne, kolejne wersje innowacyjnych opakowań oraz poszerzać dystrybucję produktów na ościennych rynkach. Misja firmy Temar to wieloletnia tradycja, innowacyjność i wysoka jakość produktów!





Włochy



M. Krowie

RICOTTA



1,5 kg



2szt.



21 dni



Słowacja



M. Krowie / M. Owce

BRYNDZA



1 kg



5szt.



19 dni



Słowacja



M. Krowie / M. Owce

BRYNDZA



2 kg



1szt.



19 dni



- 2 buraki cienko pokrojone
- 100 g malin lub jeżyny
- Roszponka
- Kozie ser
- 3 łyżeczki octu balsamicznego
- 3 łyżeczki oliwy z oliwek
- Pieprz i sól do smaku
- 1 łyżeczka miodu

SALATKA Z KOZIM SEREM I BURAKAMI

1. Ocet balsamiczny łączymy z oliwą i miodem, dodajemy sól i pieprz. Przygotowaną marynatę polewamy cienko pokrojone surowe buraki. Zostawiamy na noc w lodówce.
2. Do przygotowanej miski wkładamy roszponkę i pokrojone zamarynowane buraki. Następnie dodajemy pokrojony w kostkę ser kozie, maliny i/lub jeżyny. Przed podaniem polewamy marynatą, która została z buraków i posypujemy uprażonymi płatkami migdałów.



Grecja



M. Owce / M. Kozie

FETA GRECKA PDO VACUUM

200 g

12 szt.

120 dni



5 202425 000022



Grecja



M. Owce / M. Kozie

FETA GRECKA PDO

2 kg

2 szt.

120 dni



5 202425 000183



Dania



M. Krowie

DANISH WHITE DODATEK DO SAŁATEK Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM

4 kg

3 szt.

180 dni*



5 202425 000244

* dla zamkniętej puszki



Niemcy



M. Krowie

SIRTAKIS SER SAŁATKOWY W ZALEWIE SOLANKOWEJ

1,8 kg

1 szt.

21 dni



4 002566 003934



Francja



M. Krowie

DELAKTIS DODATEK DO SAŁATEK Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM

200 g

24 szt.

135 dni*



3 256761 210319

* dla zamkniętego opakowania



Francja



M. Krowie

DELAKTIS DODATEK DO SAŁATEK Z TŁUSZCZEM ROŚLINNYM

500 g

12 szt.

135 dni*



3 256761 201003

* dla zamkniętego opakowania





MOZZARELLA MINI w solance



750 g

4 szt.

12 dni



MOZZARELLA Monteverdi blok



1 kg

5 szt.

16 dni



MOZZARELLA MINI w solance



125 g

14 szt.

12 dni



MOZZARELLA Michelangelo w solance



125 g

20 szt.

16 dni



BURRATA MICHELANGELO



120 g

10 szt.

8 dni



MOZZARELLA DI BUFALA W SOLANCE



125 g

12 szt.

14 dni





CHEDDAR MILD WHITE BLOK

2,5 kg

2 szt.

60 dni

258731
+ kod wagowy



CHEDDAR MILD RED BLOK

2,5 kg

2 szt.

60 dni

258730
+ kod wagowy



CHEDDAR VINTAGE BLOK

2,5 kg

2 szt.

60 dni



BLACK BOMBER Extra Mature Cheddar

200 g

6 szt.

75 dni

5 060011 707577



BEECHWOOD Naturally Smoked Mature Cheddar

200 g

6 szt.

75 dni

5 060011 708000



RED STORM Vintage Red Leicester

200 g

6 szt.

75 dni

5 060011 707980





Wielka Brytania M. Krowie

CHEDDAR MEXICANA krąg 1/2

1,5 kg

2 szt.

60 dni



2 303031 100007



Wielka Brytania M. Krowie

WENSLEYDALE z mango i imbirem

1,5 kg

2 szt.

60 dni



2 303036 600007



Wielka Brytania M. Krowie

WENSLEYDALE z żurawiną

1,5 kg

2 szt.

60 dni



2 303034 600009



Wielka Brytania M. Krowie

CHEDDAR Z WINEM PORTO porcja

150 g

10 szt.

52 dni



5 021294 001905



Wielka Brytania M. Krowie

CHEDDAR Z JALAPEÑO & CZOSNKIEM porcja

150 g

10 szt.

52 dni



5 021294 001912



Wielka Brytania M. Krowie

CHEDDAR WĘDZONY porcja

150 g

10 szt.

52 dni



5 021294 210406



Wielka Brytania M. Krowie

WENSLEYDALE Z JAGODAMI porcja

150 g

10 szt.

52 dni



5 021294 001936



ZUPA CEBULOWA Z SEREM GRUYÈRE



Zupa cebulowa z grzankami

1. W naczyniu umieszczamy około 80 gramów masła klarowanego. Możesz też użyć 40 gramów masła i 40 g oliwy z oliwek. Poczekaj, aż masło się roztopi i nagrzeje.
2. Do masła dodajemy obrane i pokrojone w piórka cebule i smażymy bez przykrycia przez około 20 minut. Gdy cebula jest już zeszkłona i miękka można do niej dodać sól, cukier i listki laurowe. Smażymy cebulę kolejne 20 minut.
3. Po około 20 minutach dodajemy do niej pieprz oraz czosnek przepuszczony przez praskę i tymianek. Smażymy cebulę dalej, nie zapominając o mieszaniu. Po 10 minutach wlewamy 3/4 szklanki białego wytrawnego wina.
4. Zupa powinna gotować się bez przykrycia przez kilka minut, aż większość wina odparuje. Na koniec wlewamy jeszcze minimum 500 ml (dwie szklanki) bulionu wołowego.
5. Przykrywamy garnek z zupą cebulową i gotujemy przez ostatnie 30 minut na małej mocy palnika. Zupa powinna tylko lekko mrugać.

Grzanki do zupy

1. Długą bagietkę pszenną kroimy w poprzek na cienkie kromki. Każdą kromkę należy posmarować z obu stron delikatną oliwą z oliwek. Nagrzewamy dużą patelnię z grubym dnem, następnie na którą kładziemy kawałki bagietki. Podpiekamy z oby stron do momentu zarumienienia.
2. Zupę cebulową umieszczamy w wygodnym naczyniu do zapiekania.
3. W naczyniu z zupą umieszczamy grzanki, zaś na grubych odczkach trzemy ser Gruyère.
4. Startym serem posypujemy grzanki i zupę. Naczynie z zupą cebulową, z grzankami i serem Gruyère wkładamy do nagrzanego piekarnika.

Po paru minutach w piekarniku ser będzie zapieczony, a zupa gotowa do podania.



GRUYÈRE blok

976109000061962

2,5 kg

6szt.

82 dni

- 1 kg cebuli - zwracaj się - 5 dużych cebul
- 80 g masła klarowanego - wiecej pół kostki
- 3/4 szklanki białego wina wytrawnego
- 500 ml bulionu wołowego
- 5 średnich ząbków czosnku
- zioła i przyprawy: tyzeczka tymianku, po pół tyzeczki soli i pieprzu, płaska tyzeczka cukru, 2 liście laurowe

Składniki na grzanki:

- pół długiej bagietki pszennej
- 2 łyżki delikatnej oliwy z oliwek
- 50 g sera Gruyère



Łotwa M. Krowie

SER PÓŁTWARDY Z SUSZONYMI POMIDORAMI I CZOSNKIEM KRĄG

4,3 kg

1 szt.

60 dni



2 371506 146959



Łotwa M. Krowie

SER PÓŁTWARDY Z NASIONAMI I KOZIERADKĄ KRĄG

4,3 kg

1 szt.

60 dni



2 371506 047553



Łotwa M. Krowie

SER PÓŁTWARDY Z CHILI KRĄG

4,3 kg

1 szt.

60 dni



2 371518 346057



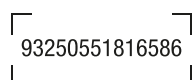
Francja M. Krowie

MORBIER ser z popiołem krąg 1/2

3,2 kg

2 szt.

19 dni



93250551816586



Francja M. Krowie

RACLETTE krąg

7 kg

1 szt.

18 dni



3 250551 815487



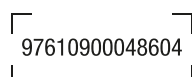
Szwajcaria M. Krowie

EMMENTALER blok

3,5 kg

2 szt.

82 dni



97610900048604



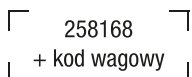
Holandia M. Krowie

MAASDAM FRICO 1/4 KRĘGU

3 kg

4 szt.

56 dni



258168 + kod wagowy



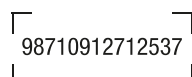
Holandia M. Krowie

GOUDA FRICO krąg

4,5 kg

1 szt.

80 dni



98710912712537





Holandia M. Krowie

GOUDA GREEN ½ KRĘGU GOUDA RED ½ KRĘGU

2,5 kg

2 szt.

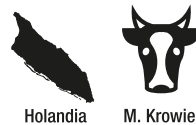
70 dni



8 717389 110795



8 717389 110771



Holandia M. Krowie

MIMOLETTE PLASTRY

750 g

6 szt.

45 dni



5 900486 014643



Holandia M. Krowie

MIMOLETTE TARTY

1 kg

8 szt.

45 dni



5 900486 012588



Holandia M. Krowie

MIMOLETTE BLOK

3 kg

2 szt.

48 dni



0 871738 923363



Włochy M. Krowie

SER ŚWIEŻO TARTY 100G

100 g

25 szt.

37 dni



8 002226 000439



Francja M. Krowie

GRAN LEO PŁATKI, 500G

500 g

6 szt.

45 dni



3 492845 636006



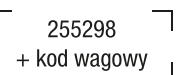
Holandia M. Kozie

CHEVRETTE „FRICO” blok

1 kg

3 szt.

24 dni



255298 + kod wagowy

10



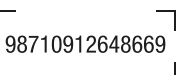
Holandia M. Kozie

CHEVRETTE „FRICO” krąg

4,5 kg

1 szt.

80 dni



98710912648669



KUCHARZE POLECAJĄ



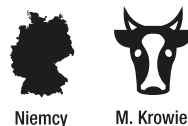
ALLGÄUER TORT (Z PIEPRZEM)

1,4 kg

1 szt.

21 dni

94000504412865



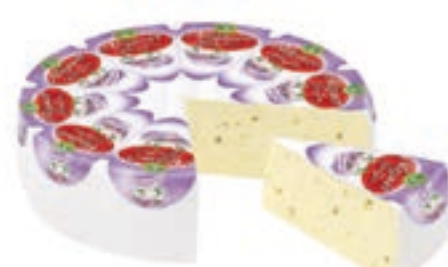
ALLGÄUER TORT (Z CZOSNKIEM)

1,4 kg

1 szt.

21 dni

94000504165228



BRIE LA BRIQUE BLOK

1,1 kg

2 szt.

24 dni

3 492840 804752



CAMEMBERT ERIVAL

250 g

12 szt.

21 dni

3 250552 211356



L'ORTOLAN Z TRUFLAMI

135 g

6 szt.

21 dni

3 272320 012118



ROUCOULONS NOIX (Z ORZECHAMI)

125 g

6 szt.

22 dni

3 272320 013450



BRIE ERMITAGE tort

3 kg

1 szt.

21 dni

3 250552 531898



BRIE MINI

500 g

6 szt.

21 dni

3 250552 511500





IGOR GORGONZOLA DOLCE PORCJA

180 g

16 szt.

28 dni



IGOR GORGONZOLA DOLCE KRAŁ 1/4

1,5 kg

2 szt.

28 dni

2190010
+ kod wagowy



GORGONZOLA DOLCE GRAN RISERVA LEONARDI KRAŁ

6 kg

1 szt.

22 dni

98021398300942



GORGONZOLA PICCANTE KRAŁ 1/4

1,5 kg

2 szt.

28 dni

2219002
+ kod wagowy



DELICIOUS SELECTION BLUE CHEESE blok

2,5 kg

2 szt.

24 dni

94040900112266



DANISH BLUE CHEESE KRAŁ

1,5 kg

6 szt.

157 dni



DOR BLU 1/2 KREĢU

1,3 kg

4 szt.

37 dni

94000504213226



DOR BLU BLOK

3 kg

2 szt.

45 dni

94000504212120





94000504412650



Niemcy



M. Krowie

CAMBOZOLA ŚMIETANKOWA TORT



2,2 kg



1szt.



21 dni



94000504412216



Niemcy



M. Krowie

CAMBOZOLA Z CZOSNKIEM TORT



2,2 kg



1szt.



21 dni



94000504069526



Niemcy



M. Krowie

CAMBOZOLE BLACK TORT



2,0 kg



1szt.



21 dni





Niemcy M. Krowie

SIRTAKIS SER DO GRILLA NATURALNY



100 g

12 szt.

90 dni



4 002566 004467



Niemcy M. Krowie

SIRTAKIS SER DO GRILLA Z ZIOŁAMI



100 g

12 szt.

90 dni



4 002566 004306



Niemcy M. Krowie

SIRTAKIS SER DO GRILLA Z CHILLI



100 g

12 szt.

90 dni



4 002566 004450



Cypr M. Owce / M.Kozie / M. Krowie

SIRTAKIS SER HALLOUMI Z CYPRU



225 g

10 szt.

105 dni



4 002566 010260



Grecja M. Owce

SIRTAKIS SER SAŁATKOWY PLASTER OWCZY



200 g

12 szt.

35 dni



4 002566 004078



Grecja M. Kozie

SIRTAKIS SER SAŁATKOWY PLASTER KOZI



180 g

14 szt.

45 dni



4 002566 004474



Szwajcaria M. Krowie

FONDUE ORIGINAL



400 g

12 szt.

180 dni



7 610900 100538



Niemcy M. Krowie

LIMBURGER SER MAZIOWY / ROMADUR



200 g / 100 g

6 szt. / 8 szt.

20 dni / 14 dni



4 101430 004104



4 101430 003138



Belgia

CESSIBON Bita śmietana



250 g

12 szt.

90 dni



8 711900 023946



Belgia

CESSIBON Topping



250 g

12 szt.

105 dni



8 711900 023502



Belgia

CESSIBON śmietanka do kawy



20x7,3ml

12 szt.

41 dni



8 712800 036654



Włochy



M. Krowie

MASCARPONE MICHELANGELO



250 g / 500g

6 szt.

45 dni



5 420024 103009



5 420024 103016



Włochy



M. Krowie

MASCARPONE E'PIU



250 g / 500 g

12 szt. / 6 szt.

40 dni



8 002011 000255



8 002011 000248



Włochy



M. Krowie

MASCARPONE E'PIU



2 kg

4 szt.

40 dni



8 002011 000569



Polska



M. Krowie

JOGURT GREEK STYLE JOGURT GREEK STYLE LIGHT



340g

12 szt.

21 dni/ 30 dni



5 906295 340416



5 906295 340621



Polska



M. Krowie

JOGURT GREEK STYLE



1 kg

6 szt.

26 dni



5 903111 645106

- 1 cebula
- Makaronu penne
- Mleko
- Śmietana kremówka
- 1 brokuł
- 1 zielona papryka
- 1 op. sera Grana Padano
- Pieprz, sól, gałka muskatołowa - do smaku

ZAPIEKANY MAKARON Z SEREM GRANA PADANO

1. Drobno siekamy cebulkę i smażymy ją na oliwie.
2. Gotujemy pół opakowania makaronu (najlepiej penne) zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Ugotowany umieszczamy w brytfance.
3. Przygotowujemy sos na bazie mleka. Podgrzewając je na ogniu, dodajemy łyżkę śmietany kremówki, pieprz czarny, pół łyżeczki gałki muskatołowej i sól.
4. Podsmażamy na patelni warzywa – brokuły i zieloną paprykę. Dodajemy do makaronu.
5. Makaron i warzywa polewamy sosem i przykrywamy pierzynką ze startego sera Grana Padano. Następnie pieczemy w piekarniku do zrumienienia.



Włochy



M. Krowie

**PARMIGIANO REGGIANO
MICHELANGELO PDO 12 M
200G**



200 g



12szt.



60 dni



Włochy



M. Krowie

**GRANA PADANO
MICHELANGELO 200G**



200 g



12szt.



70 dni



GRANA PADANO TARTY

100 g

25 szt.

33 dni



GRANA PADANO PORCJA

200 g

10 szt.

80 dni



GRANA PADANO KRAŁ 1/32

1 kg

1 szt.

75 dni



GRAN LEO KRAŁ 1/8

1,2 kg

8 szt.

50 dni



PECORINO ROMANO MICHELANGELO PORCJA

200 g

28 szt.

110 dni



PARMIGIANO REGGIANO TARTY

100 g

20 szt.

33 dni



PARMIGIANO REGGIANO PORCJA

200 g

20 szt.

80 dni



PARMIGIANO REGGIANO KRAŁ 1/8

1 kg

20 szt.

75 dni



KLARMA

SPRAWDŹ NA: WWW.KLARMA.PL

Pewny skład

- ✓ bez konserwantów
- ✓ bez polepszaczy smaku
- ✓ bez chemicznych barwników
- ✓ bez innych elementów, sztucznie podnoszących wartość produktu
- ✓ naturalne składniki z certyfikatem BIO



Unijny symbol listka umieszcza się na produktach ekologicznych, pochodzących z gospodarstw rolniczych spełniających ściśle normy nakładane przez Unię Europejską. Stosowanie wyłącznie naturalnych środków, samowystarczalność i zapewnianie zwierzętom najlepszych warunków bytowych to tylko niektóre z nich. Oznaczona tym znakiem żywność ma najwyższą wartość biologiczną. Kupując produkty z unijnym symbolem listka, nie tylko wspierasz ekologiczne rolnictwo, ale i wzbogacasz swoją dietę o wartościowe, korzystne dla zdrowia składniki.

www.klarma.pl | www.serybio.pl



Intensywny smak i zapach, charakterystyczna, drobno podziurawiona struktura – sera Tilsit, w Polsce nazywanego tylżyckim, nie da się pomylić z żadnym innym. Klarma to produkt który możesz kupować bez wyrzutów sumienia – mleko wykorzystywane do jej produkcji pochodzi od szczęśliwych krów.



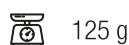
Łotwa

M. Krowie

KLARMA BIO CHEESE TILSIT



5 903111 645977



125 g



12szt.



70 dni



Złoty kolor, mnogość dziurek, intensywny, lekko orzechowy smak – Maasdam to prawdziwy król serów. Klarma wyróżnia się na polskim rynku swoim wyjątkowym smakiem oraz dbałością o najwyższe standardy ekologiczne.



Łotwa

M. Krowie

KLARMA BIO CHEESE MAASDAM



5 903111 645960



125 g



12szt.



70 dni



Wybierając Goudę możesz cieszyć się tym aromatem i smakiem ze świadomością, że krowie mleko wykorzystane do jej produkcji pozyskiwane jest z zachowaniem najwyższych standardów.



Łotwa

M. Krowie

KLARMA BIO CHEESE GOUDA



5 903111 645953



125 g



12szt.



70 dni



Intensywny żółty kolor, krucha struktura i intensywnie serowy, powszechnie doceniany smak – Cheddar to ser, którego nie sposób nie kochać! Wariant BIO zapewnia, oprócz wyjątkowego smaku również ekologiczne pochodzenie składników.



Łotwa

M. Krowie

KLARMA BIO CHEESE CHEDDAR



5 903111 645984



125 g



12szt.



70 dni



VEGANATION

REVOLUCJA
DLA ŚWIATA



VEGAN
.....
FLAVOR SLICES
.....
PERFECT FOR TOASTING





Wegański odpowiednik sera Gouda, w smaku, konsystencji i aromacie nie do odróżnienia od wersji naturalnej. Jest w 100% roślinny, dzięki czemu doskonale odpowiada potrzebom wegan i wegetarian, umożliwiając urozmaicenie dotychczasowej diety. Gotowe plasterki to doskonały wybór do kanapek, burgerów, zapiekanek, tostów czy pizzy, a przy dodatkowym pokrojeniu w mniejsze części także do sałatek czy pasztecików.



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PASTRY O SMAKU GOUDY



5 906295 340935



125 g



12szt.



55 dni



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PASTRY O SMAKU WEDZONEJ GOUDY



5 906295 340942



125 g



12szt.



55 dni



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PASTRY O SMAKU CHEDDARA



5 906295 340928



125 g



12szt.



55 dni



Grecja

VEGANATION WEGANSKIE PASTRY O SMAKU POMIDORA I BAZYLI



5 906295 340959



125 g



12szt.



55 dni





JOYA napój ryżowy Bio UHT
JOYA napój migdałowy Bio UHT

Austria

3x200ml

5 szt.

90 dni



JOYA napój kokosowy Bio UHT

Austria

3x200ml

5 szt.

60 dni



JOYA napój owsiany Bio UHT unit

Austria

3x200ml

5 szt.

90 dni



JOYA Barista napój sojowy UHT
JOYA Barista napój migdałowy UHT

Austria

1l

10 szt.

90 dni



JOYA Barista napój kokosowy UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni



JOYA Barista napój owsiany UHT

Austria

1l

12 szt.

70 dni



JOYA napój sojowy UHT naturalny z wapniem
JOYA napój sojowy UHT czekoladowy
JOYA napój sojowy UHT waniliowy

Austria

1l

10 szt.

120 / 90 dni



JOYA napój migdałowy bez cukru UHT

Austria

1l

10 szt.

80 dni



JOYA napój owsiany bez cukru UHT JOYA napój ryżowy bez cukru UHT

Austria

1l

10 szt.

90 dni /
60 dni



JOYA napój owsiany BIO JOYA napój ryżowy BIO

Austria

1l

10 szt.

90 dni



JOYA napój kokosowy UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni



JOYA napój kokos-migdał UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni



JOYA napój ryżowo - kokosowy UHT JOYA napój ryżowo - migdałowy UHT

Austria

1l

10 szt.

60 dni /
90 dni



JOYA napój proteinowy sojowo- migdałowy UHT

Austria

1l

10 szt.

90 dni



Dream&Joya Napój sojowo - owsiany, UHT

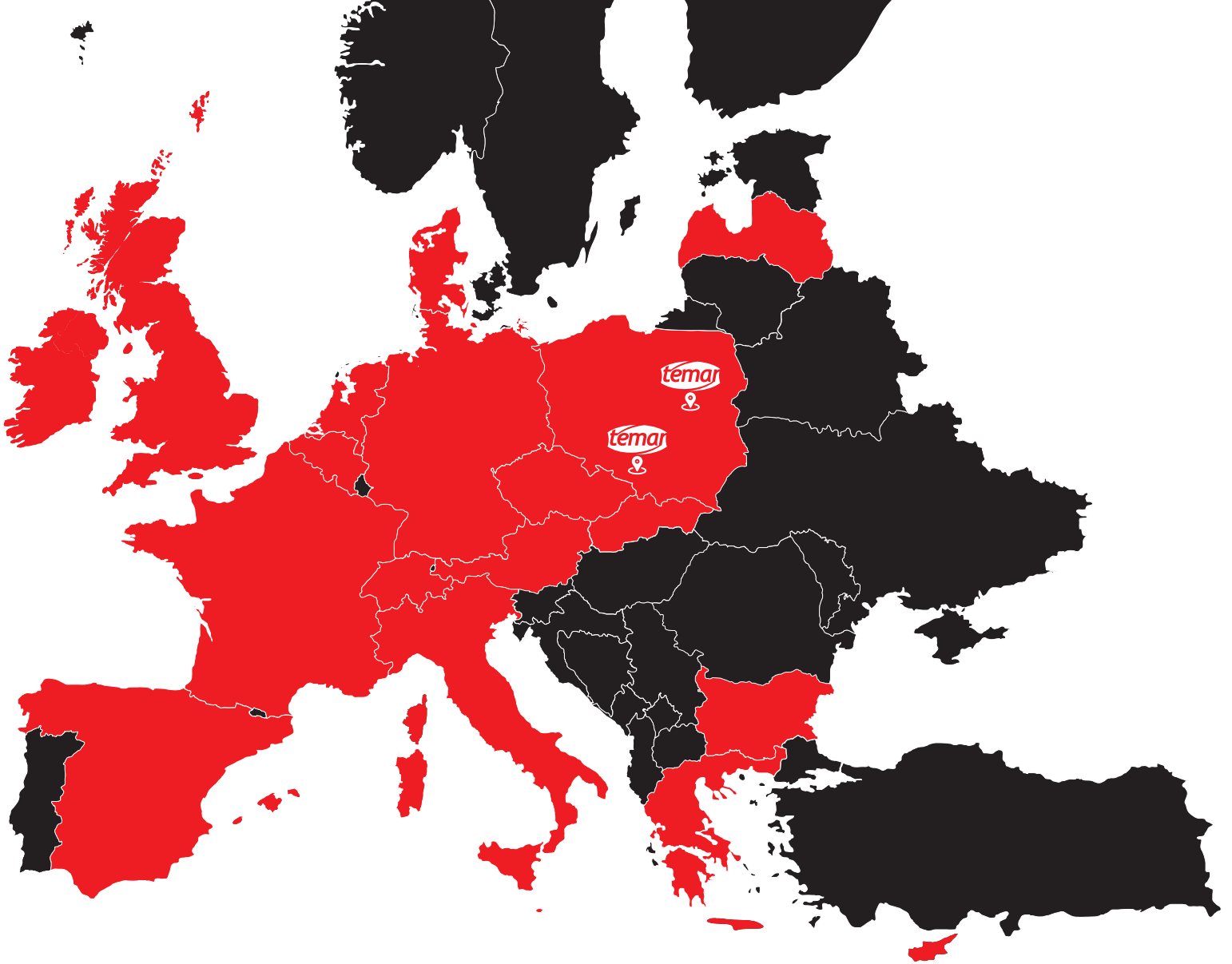
Austria

1l

10 szt.

90 dni





PPH TEMAR

SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA


e-mail: info@temar.pl

www.temar.pl

www.swiat-serow.pl


CENTRALA:

 ul. Tartaczna 34,
40-749 Katowice

 tel: +48 32 351 31 60
fax: +48 32 450 27 00

ODDZIAŁ WARSZAWA:

 Al. Prymasa Tysiąclecia 62
01-424 Warszawa

 tel. +48 22 837 93 13
fax +48 22 380 16 78

RYNEK TRADYCYJNY:

 REGION POŁUDNIE
tel. 605-595-743

 CENTRALNA POLSKA
tel. 605-595-637

RYNEK NOWOCZESNY:

 REGION PÓŁNOC
tel. 785-880-818

 CENTRALNA POLSKA
tel. 693-550-060