

**Bogaty, skoncentrowany smak
warzyw i aromatycznych
przypraw zamknięty w 4 pastach:**



1. Pasta z suszonymi
pomidorami i żurawiną

2. Pasta z pieczarką
i borowikiem szlachetnym



3. Pasta ze słodką cebulką
i suszonymi pomidorami



4. Hummus z pestkami dyni
i słonecznika



Zainspiruj się naszymi gotowymi
recepturami i sprawdź, jak łatwo
wykorzystać pasty w swojej działalności.
wawrzyniecpro.pl



BUNGE

Piekarnictwo i cukiernictwo:
☎ +48 699 821 714

Bunge Polska sp. z o.o.
ul. Niepodległości 42
88-150 Kruszwica
HoReCa:
☎ +48 22 463 96 44

PRO
Wawrzyniec



Roślinne źródło inspiracji

**Pasty warzywne
dla gastronomii i piekarnictwa**

100% najwyższej jakości składników roślinnych

Dla wygody kucharzy i piekarzy połączyliśmy **pełne smaku warzywa z wyrazistymi przyprawami**, tworząc wyjątkowe pasty w 4 oryginalnych kompozycjach.

Wawrzyniec PRO to aromatyczne pasty warzywne o wszechstronnym zastosowaniu kulinarnym. **Doskonałe jako samodzielna przekąska oraz wzbogający składnik śniadań, dań głównych, sałatek, zup oraz wypieków.**

Wawrzyniec PRO

wiele możliwości zastosowań:



Dania na ciepło

Takie jak zupy, makarony czy risotto, idealne do obiadowego menu.



Wyroby z farszem

Na przykład pierogi, aromatyczne kulebiaki czy chrupiące paszteciki.



Wypieki

Chleby, pizze, focaccie i inne wytrawne wyroby.



Przekąski

Na przykład różnego rodzaju finger foods, idealne do cateringu.



Kanapki i wrapy

Takie jak tortille śniadaniowe, sandwiche czy spring rollsy.



Sosy i dipy

Zarówno na ciepło jak i na zimno.

Z pastami Wawrzyniec PRO rozwijaj ofertę, optymalizuj procesy i koszty, oszczędzaj czas.

1. SKŁADNIK OTWIERAJĄCY DRZWI DO KULINARNEJ KREATYWNOŚCI

Past warzywnych możesz używać na zimno lub na ciepło – dokładnie tak jak tego potrzebujesz. W prosty i szybki sposób **urozmaicisz swoją ofertę**, dostosowując ją do zmieniających się i różnorodnych potrzeb Twoich gości i klientów. Wawrzyniec PRO to **więcej roślinnych pozycji w menu**, ale także sposób na **wzbogacenie smaku potraw mięsnych** czy **poszerzenie oferty śniadaniowej**.

2. OPTYMALIZACJA KOSZTÓW PRODUKCJI I PRACY

Wawrzyniec PRO to skuteczny sposób na **optymalizację kosztów** produkcji. Gotowe pasty eliminują etap obróbki warzyw, minimalizując straty surowca, ilość odpadów i zużycie mediów, ale także wpływają na obniżenie kosztów pracy, przekierowując pracowników do bardziej kreatywnych etapów produkcji.

3. ŁATWIEJSZA I SZYBSZA PRODUKCJA

Pasty warzywne **skracają czas** przygotowania dań i wyrobów, jednocześnie **gwarantując ich powtarzalną jakość**. W kilku prostych krokach pozwolą wyczarować pełne smaku propozycje dla Twoich gości i klientów. To **niezastąpiony produkt na awaryjne sytuacje**, który warto mieć zawsze pod ręką – zwłaszcza w warunkach ograniczonego miejsca i czasu.

4. 100% SKŁADNIKÓW ROŚLINNYCH

Pasty Wawrzyniec PRO to **produkty w całości roślinne**, co czyni je bezpiecznym rozwiązaniem przy tworzeniu dań i wyrobów dla klientów wykluczających surowce odzwierzęce oraz tych, którzy chcą zwiększyć ilość składników roślinnych w swojej diecie.