

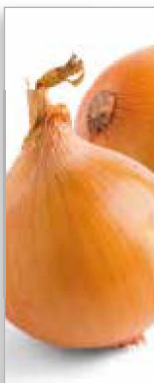


Darégal
LE+Taste®



Food
Industry

Culinary Taste,
True Value...



Zioła kulinarne

TWOJE
PRODUKTY

DODATKI KULINARNE
MIESZANKI
KONSERWY
PRZEKĄSKI

ZUPY
MAKARONY INSTANT
DODATKI KULINARNE

SALATKI
GOTOWE PRZYSTAWKI
TARTY I PIZZE
MASŁA I ŚMIETANY

GOTOWE PRZYSTAWKI
DANIA GOTOWE
ZUPY

SOSY
RYBY I OWOCE MORZA
MIĘSA

PRODUKTY SUCHE

PRODUKTY MROŻONE

NASZE
ROZWIĄZANIA

Odwodnione

- Błyskawiczne odwadnianie
- Zachowanie smaku i koloru
- Kontrolowana mikrobiologia

Fresh Dry +

- Zioła o intensywnym smaku
- Łatwe w użyciu, Aw<0,5
- Kontrolowana mikrobiologia

Bitemperaturowe

- Do posypywania
- Łatwe w użyciu, Aw<0,8
- Kontrolowana mikrobiologia

IQF

- Niezmieniony kolor
- Intensywny aromat
- Zachowany smak
- Jednolita jakość
- Łatwe w użyciu
- Kontrolowana mikrobiologia

NASZ
WYBÓR

- Trybula
- Kolendra
- Pietruszka kędzierzawa
- Koper
- Rzeżucha ogrodowa
- Pietruszka
- Estragon
- Rukiew wodna

- Bazylia
- Oregano
- Pietruszka
- Rozmarn
- Tymianek

KLASYCZNE

- Bazylia
- Szczypiorek
- Kolendra
- Koper
- Oregano
- Pietruszka
- Rozmarn
- Tymianek

MIESZANKI

- Zioła prowansalskie (bazylia, oregano, rozmarn, tymianek)

KLASYCZNE

- Bazylia anyżowa **N** **+**
- Bazylia **O** **+**
- Ogórecznik
- Burnet
- Trybula
- Szczypiorek **O**
- Bazylia cynamonowa **N** **+**
- Kolendra **O**
- Pietruszka kędzierzawa **O**
- Koper **O**

PRODUKTY BIAŁE

- Czosnek
- Czosnek andaluzyjski **B**
- Cebula

EGZOTYCZNE

- Liście combawa **N**
- Galangal
- Czosnek bulwiasty
- Imbir
- Zielone jalapeño andaluzyjskie

MIESZANKI

- Mieszanka włoska (bazylia, oregano, tymianek)

- Pietruszka płaska **O**
- Rzeżucha ogrodowa
- Bazylia cytrynowa **N** **+**
- Tymianek cytrynowy
- Lubczyk
- Majeranek
- Bazylja marsylska **N** **+**
- Oregano **O**
- Mięta pieprzowa
- Bazylja purpurowa **N** **+**

- Czosnek purpurowy andaluzyjski **N**
- Cebula czerwona

- Trawa cytrynowa
- Skórka cytrynowa
- Skórka pomarańczowa
- Czerwone jalapeno andaluzyjskie

- Zioła prowansalskie (bazylia, oregano, rozmarn, tymianek)

- Czosnek niedźwiedzi
- Rozmarn **O**
- Rukola
- Szałwia
- Cząber
- Szczaw
- Mięta pieprzowa **O**
- Estragon
- Tymianek **O**
- Rukiew wodna

- Szalotka **B**
- Szalotka bretońska

- Shiso **N**
- Cebula szczypiorowa
- Bazylja tajska **N** **+**

- Mieszanka sałatkowa (szczypiorek, pietruszka, szalotka, trybula, bazylja, tymianek)

- O** organiczne
- N** nowość
- +** kolekcja bazylii



Rozwiązania aromatyczne

NABIAŁ
ŚWIEŻE SERY
MASŁA I ŚMIETANY

DANIA GOTOWE
GOTOWE PRZYSTAWKI
SOSY
RYBY I OWOCE MORZA
MIĘSA

RYBY I OWOCE MORZA
MIĘSA
KONSERWY
DANIA GOTOWE
GOTOWE PRZYSTAWKI

SAŁATKI
KONSERWY
MARYNATY
SOSY
DRESSINGI

MASŁA I ŚMIETANY
ŚWIEŻE SERY
LODY
WYPIEKI

ROZWIĄZANIA PŁYNNNE

Pompowalne

- Dostosowana technologia
- Kontrolowana mikrobiologia
- Rozwiązanie gotowe do użycia

- Papryka i chilli
- Szczypiorek i papryka
- Curry
- Koper i cytryna
- Czosnek i zioła
- Zioła prowansalskie
- Szalotka i szczypiorek
- Pomidor i bazylia
- 3 papryki



Sosy

- Składniki premium
- Serce Twojej kuchni
- Łatwe w użyciu

KLASYCZNE

- La Béarnaise (estragon i szalotka)
- Pesto (bazylia, ser, czosnek)
- Neapolitański (pomidory i bazylia)

ORYGINALNE

- Chimichurri (cebula, kolendra, jalapeno chilli)
- L'Avenue Montaigne (grilowana żółta papryka, miód, zioła)
- La George V (mango, imbir, orzechy laskowe)
- La Mexicaine (cebula, kolendra, czosnek, imbir i papryka chipotle)



Marynaty

- Zachowanie naturalnego smaku
- Aromatyczne rozwiązanie
- Łatwe w użyciu

KLASYCZNE

- La Garrigue (tymianek i cytryna)
- L'Indienne (trawa cytrynowa, kolendra, imbir, kumin)
- La Provençale (papryka, bazylia, cebula, rozmaryn)

ORYGINALNE

- L'Orientale (kolendra, kumin, marchew)
- La Thai (cebula, kolendra, trawa cytrynowa, imbir, czosnek, chilli, kumin)



OLEJ / MASŁO

Olej

- Na bazie oleju (słonecznikowego, rzepakowego...)
- Intensywny, świeży, jednorodny smak
- Produkt naturalny
- 100% clean label
- Trwałe podczas przechowywania

KLASYCZNE

- Bazylia
- Szczypiorek **N**
- Koncentrat bazylii
- Kolendra
- Koper **N**
- Tymianek cytrynowy **N**
- Oregano
- Szczaw **N**

BIAŁE PRODUKTY

- Czosnek

EGZOTYCZNE

- Galangal **N**
- Imbir
- Trawa cytrynowa
- Skórka pomarańczowa **N**

MIESZANKI

- Cytryna i skórka limonki **N**
- Skórka cytrynowa i koper **N**
- Skórka cytrynowa i bazylia tajska **N**

- Pietruszka
- Mięta pieprzowa **N**
- Rozmaryn
- Szałwia **N**
- Mięta zielona
- Estragon **N**
- Tymianek



masło

- Otrzymane ze skoncentrowanego masła / 100% clean label
- Prawdziwe źródło autentyczności

KLASYCZNE **NEW**

- Bazylia
- Kolendra
- Pietruszka kędzierzawa
- Pietruszka płaska
- Rozmaryn
- Mięta zielona
- Tymianek

BIAŁE PRODUKTY **NEW**

- Czosnek

EGZOTYCZNE **NEW**

- Imbir
- Czerwone jalapeño andaluzyjskie
- Bazylia tajska

MIESZANKI **NEW**

- Pietruszka i czosnek

7 kluczowych zasad doskonałego smaku:

1 WYBÓR NAJLEPSZYCH SMAKÓW
Odkryj rośliny starannie selekcjonowane przez Daregal i wybierz spośród szerokiego wachlarza ziół kulinarnych

2 KULTURA SMAKU
Odwiedź nasze farmy, zakłady i nowe Centrum Ekspertyz nad ziołami kulinarnymi

3 PRACA „NAD SMAKIEM”
Odkryj wszystkie kombinacje smaku dla rozmaitych przepisów

4 INŻYNIERIA SMAKU
Nie wahaj się poszukiwać specyficznych rozwiązań. Znajdziemy dla Ciebie odpowiednią propozycję

5 DOPASOWANY SMAK
Wykorzystaj wiedzę naszych kulinarnych ekspertów

6 MARKETING SMAKU
Sprawdź nasz profesjonalizm w sprzedaży oraz zaufanie jakim cieszymy się na świecie

7 SMAK BEZ RYZYKA
Twoje zaufanie jest wynikiem naszego kunsztu i doskonałych produktów



Daregal - 6 boulevard Joffre - 91490 Milly-la-Forêt - FRANCE
Tél. : +33 1 64 98 29 00 - www.daregal.com

Dystrybucja w Polsce:
IMPAG Chemicals Poland ul. Grzybowska 4/80, 00-131 Warszawa
Tel: +48 22 418 40 12, www.impag.pl

Zioła kulinarne i aromatyczne rozwiązania

