

ORIGINAL
ZOLLAI®
selection

TERMÉKKATALÓGUS
2025





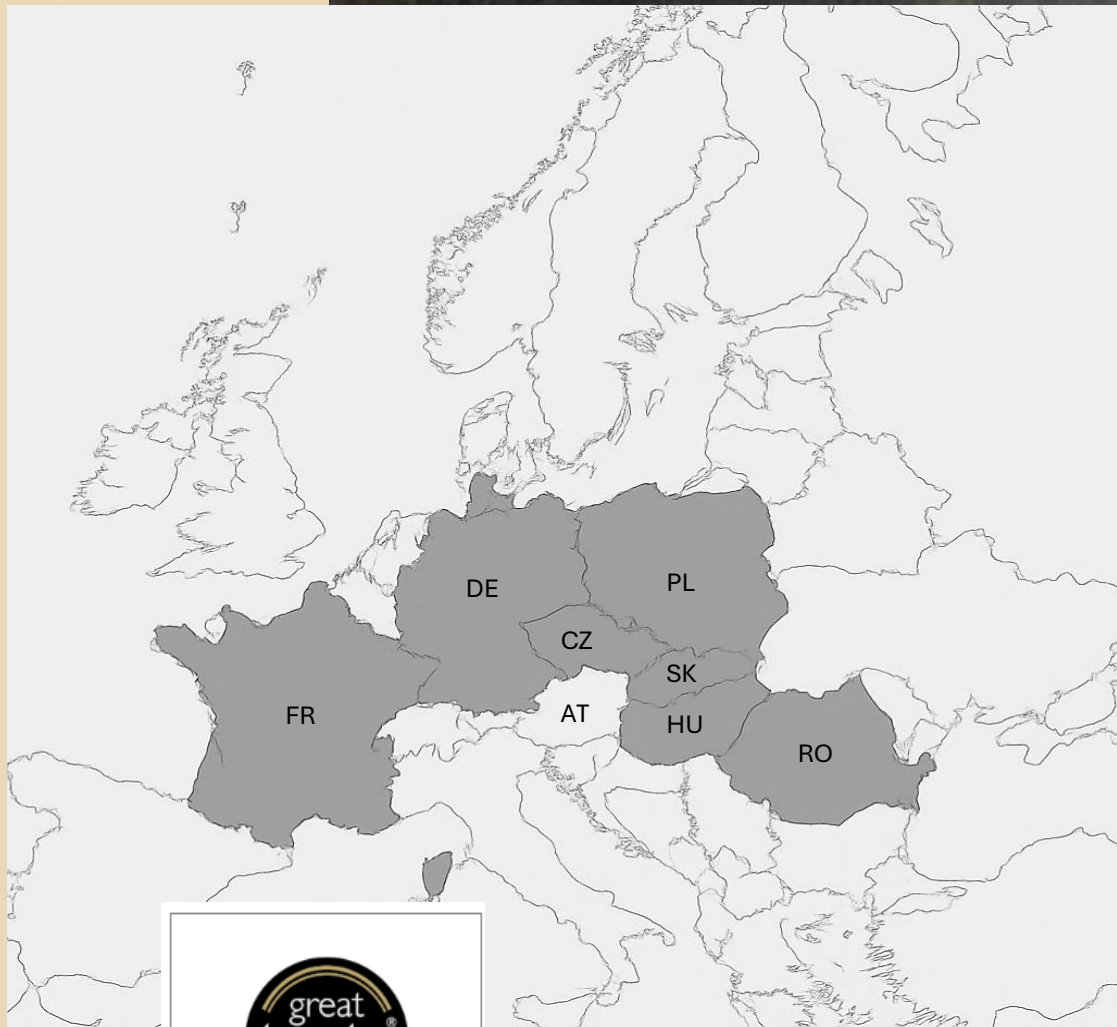
ORIGINAL **ZOLLAI®** *selection*

Termékeinket a szállodák és éttermeknek fejlesztettük. Célunk, hogy termékeinkkel a vendéglátás egyszerű, gyors és főleg finom legyen.

Liba és kacsa termékeinkben az 1000 éves magyar történelem jelenik meg, beletettük mindazt a tudást, melyre őseink ránk hagytak.

Ezen tudásunkat és az éttermek igényeit ötvözve alakítjuk ki termékkínálatunkat.





Great Taste Awards -
2 stars
2023



REFERENCIÁINK

TERMÉKEINK



KÉSZ TERMÉKEK



RETAIL
Pack



HORECA
Line



FÉLKÉSZ TERMÉKEK



RETAIL
Pack



HORECA
Line



FROZEN



LIBAMÁJ PÁSTÉTOM
MÉZZEL ÉS TOKAJI
ASZÚVAL



LIBAMÁJ PÁSTÉTOM
SZARVASGOMBÁVAL



RETAIL
Pack



Great Taste Awards -
2 stars
2023



KÉSZ TERMÉKEK



**RETAIL
Pack**



**SÜLT KACSAMÁJ
KACSAZSÍRBAN**



**SÜLT LIBAMÁJ
LIBAZSÍRBAN**



LIBAMELL FILE
FÜSTÖLT



KÉSZ TERMÉKEK



KACSAMELL FILE
FÜSTÖLT





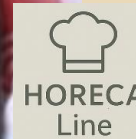
SOUS VIDE
KACSACOMB



SOUS VIDE
KACSAMELL



FÉLKÉSZ TERMÉKEK



KONFITÁLT
KACSACOMB



KONFITÁLT
KACSAMELL



SERTÉS KARAJ



GORDON BLEU
PULYKA



PULYKAMELL SZELET



PANÍROZOTT FÉLKÉSZ TERMÉKEK



FÉLKÉSZ TERMÉKEK

Grill termékek



SAJTOS GRILLKOLBÁSZ



RETAIL
Pack



HORECA
Line



FROZEN



KOKTÉL GRILLKOLBÁSZ



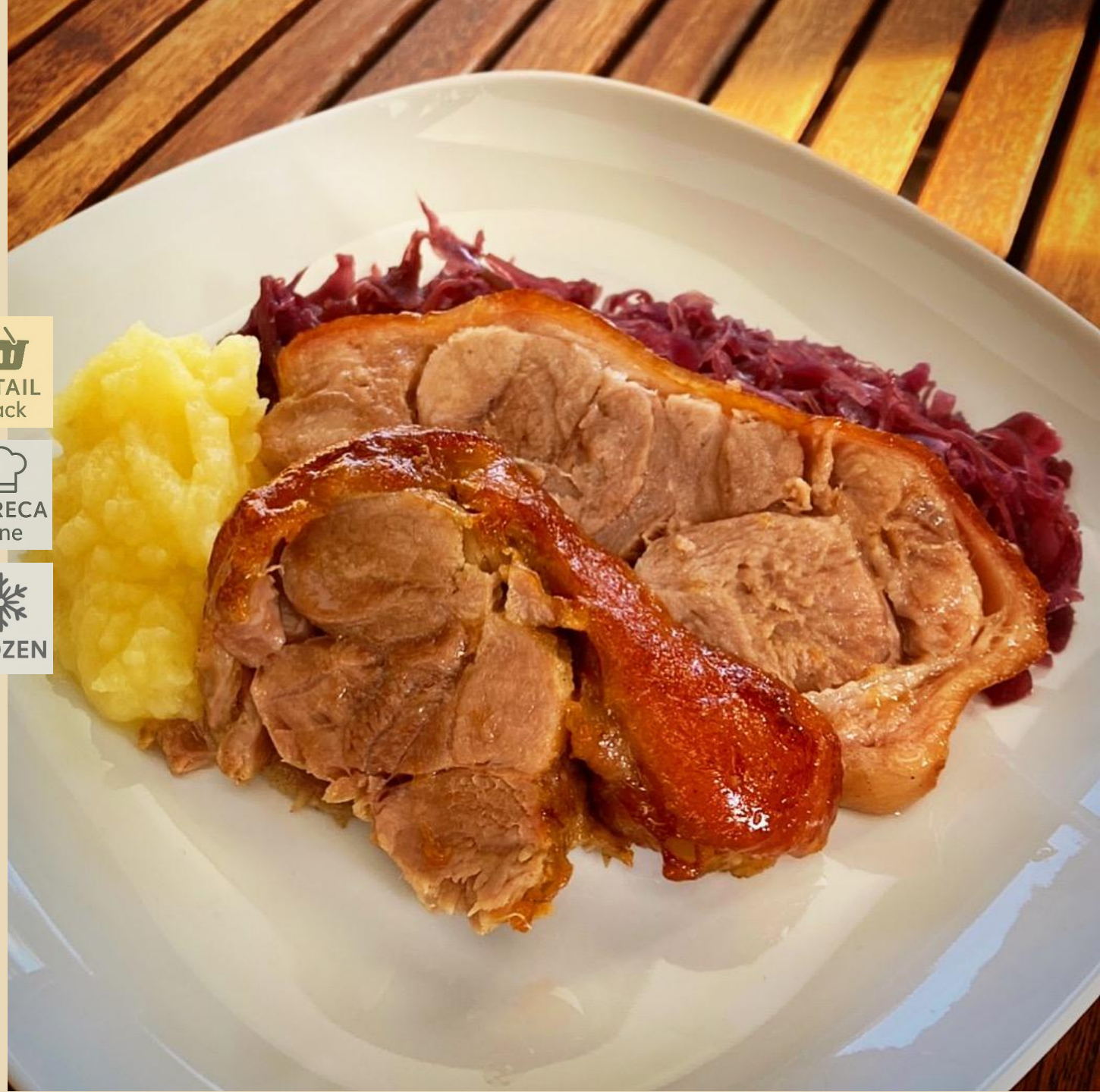
PLJESKAVICA
SERTÉS/MARHAHÚS

White Label termékek

Egyedi termékfejlesztés
kapcsán is állunk
rendelkezésére.

Keresse munkatársainkat
igényeivel s kidolgozzuk és
leteszteljük önnek a
legízletesebb recepteket.

www.zollai.hu



LIBAMÁJ PÁSTÉTOM MÉZZEL TOKAJI ASZUVAL
Üveg edényben, fém tetővel

1 x 160g	133 10	azonnal
----------	--------	---------





SÜLT KACSAMÁJ KACSAZSÍRBAN
Üveg edényben, fém tetővel

1 x 160g	233 08	azonnal
----------	--------	---------





SOUS VIDE KACSACOMB
Műanyag tasakban

1 x 450g	228 12	30 perc
----------	--------	---------





KONFITÁLT KACSACOMB
Műanyag tasakban

1 x 450g	223 14	30 perc
----------	--------	---------





LIBAMÁJ PÁSTÉTOM SZARVASGOMBÁVAL
Üveg edényben, fém tetővel

1 x 160g	133 09	azonnal
----------	--------	---------





SÜLT LIBAMÁJ LIBAZSÍRBAN
Üveg edényben, fém tetővel

1 x 160g	133 07	azonnal
----------	--------	---------





SOUS VIDE KACSAMELL
Műanyag tasakban

1 x 440g	228 13	30 perc
----------	--------	---------





KONFITÁLT KACSAMELL
Műanyag tasakban

1 x 440g	223 15	30 perc
----------	--------	---------





LIBAMELL FILÉ FÜSTÖLT PÁCOLT
Vákuum tasakban és díszdobozban

180 - 250 g	132 16	azonnal
-------------	--------	---------





KACSAMELL FILÉ FÜSTÖLT PÁCOLT
Vákuum tasakban és díszdobozban

180 - 250 g	232 17	azonnal
-------------	--------	---------





SÜLT LIBAMÁJ LIBAZSÍRBAN
Műanyag doboz

1 x 180g	133 25	azonnal
----------	--------	---------





SÜLT KACSAMÁJ KACSAZSÍRBAN
Műanyag dobozban

1 x 180g	233 24	azonnal
----------	--------	---------





Panírozott pulykamell szelet
Műanyag tasakban

400g	321 04	30 perc	 
			

Panírozott sertés karaj szelet
Műanyag tasakban

400g (2pcs)	521 01	30 perc	 
			

Pulykamell Gordon Bleu
Műanyag tasakban

400g (2pcs)	321 03	30 perc	 
			

Tépett pulykahús, pecsenyelében
Műanyag tasakban, papír dobozban

170 g	323 19	2 - 4 perc	
			

Tépett csirkehús, pecsenyelében
Műanyag tasakban, papír dobozban

170 g	423 20	2 - 4 perc	
			

Tépett pulykahús, pecsenyelében
Műanyag tasakban, papír dobozban

170 g	523 21	2 - 4 perc	
			

Sajtos grill kolbász
Vákuum csomagolásban

2 x 140g	623 11	150 perc	 
			

Pulyka kocka kolbász
Műanyag fóliában

cca: 800g	323 37	15 perc	 
			

Pljeskavica burger
Műanyag fóliában

3 x 180g	625 18	15 perc	 
			

Egyedi igények? Ebben is partnerei vagyunk!

Legyen szó speciális alapanyagokról, egyedi receptúrákról vagy különleges gyártási eljárásokról, örömmel fejlesztünk önnek termékeket.

Akár egy új termékötletet szeretne megvalósítani, akár meglévő márkájához keres megbízható bérgyártót, számíthat ránk. Minden terméket az Ön elvárásaihoz igazítunk – a recepttől a csomagolásig.

Lépjen velünk kapcsolatba, és valósítsuk meg együtt az elképzeléseit!

ORIGINAL
ZOLLAI®
selection



ZOLLAI Baromfi- és Húsfeldolgozó Kft.

Hungary

H-2243 Kóka, str. Dózsa György 82-84.,

+36 30 738 36 57

www.zollai.hu

zollai@zollai.hu