

chef * chef



OFERTA TRUFLOWA

Wyrazisty składnik, który potrafi zmienić charakter prostego dania. Poznaj kolekcję produktów truflowych Chef Chef.

CHEF CHEF

Za kulinarną filozofią Chef Chef stoją szefowie kuchni Volodymyr Skulinets i Filip Skonieczny, których łączy pasja do gastronomii, szacunek do produktu i dążenie do doskonałości.

W 2026 roku wspólnie współtworzony przez nich zespół Arche Klasztor otrzymał rekomendację Michelin, potwierdzającą jakość kuchni i dbałość o każdy detal.

ChefChef to oferta skierowana do restauracji, hoteli, pizzerii, burgerowni, cateringu, firm gastronomicznych oraz profesjonalnych szefów kuchni.

Nie chcemy być tylko kolejnym dostawcą. Chcemy być partnerem, który rozumie potrzeby gastronomii — od codziennej produkcji po wyjątkowe dania, w których najważniejszy jest smak.

To, co oferujemy, nie jest przypadkowe. Każdy produkt trafia najpierw do naszej kuchni.



**Selekcja produktów -
stawiamy na jakość,
smak i autentyczność.**

TRUFLOWE AKCENTY DO TWOJEJ KUCHNI

Trufła ma charakter, który najlepiej wybrzmiewa wtedy, gdy pozwolimy jej grać pierwsze skrzypce. Kolekcja Chef Chef obejmuje różne formy wykorzystania trufli — od samej trufli w słoiczku po dodatki, które mogą stać się punktem wyjścia do własnych kulinarnych pomysłów.



Czarna trufla 50 g

Całe trufle letnie, sok z trufli letniej, woda, sól, naturalny aromat.

38 PLN



Czarna trufla 25 g

Całe trufle letnie, sok z trufli letniej, woda, sól, naturalny aromat.

48,76 PLN



Miód akacjowy z białą truflą 100 g

Miód akacjowy 98%, kawałki trufli bianchetto 1%, aromaty.

34 PLN



Pasta truflowa 165 g

Pieczarki, trufła, oliwa, czosnek, aromat truflowy, sól, pieprz.

45 PLN



Oliwa truflowa 250 ml

olej słonecznikowy, olive extra virgin, ekstrakt z białej trufli

21 PLN



Trufła sezonowa 100g

Świeża trufła na wagę.

110 PLN / 100g

CZYM JEST?

Trufla pasteryzowana to prawdziwa trufla zamknięta w słoiczku - bez konserwantów, bez kompromisów w smaku. Pasteryzacja pomaga zachować aromat i strukturę grzyba na długo, więc trufla czeka na Ciebie, kiedy ty jesteś na to gotowy/a.

DWA ROZMIARY

Na serio.

Dla tych, którzy wiedzą, że truflą się nie dzieli (ale można :->)

50 g



Opakowanie: szklany słoiczek

Na szybko.

Idealna do jednego dania, degustacji albo prezentu "na dobry początek".

20 g

TRUFLA LUBI TOWARZYSTWO

Nie trzeba skomplikowanej receptury, by nadać potrawie wyjątkowy akcent. Zaczynj od prostych składników i dodawaj trufkę z wyczuciem — tak, by podkreślała danie, a nie przykrywała jego charakteru.

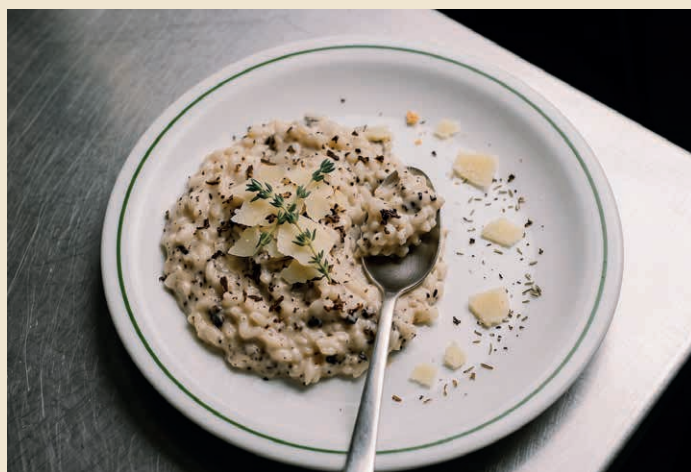
LODY

Lody waniliowe polane oliwą truflową to niezwykle, wykwintne połączenie smaków,



RISOTTO

Wypróbuj jako wykończenie gotowego, kremowego risotto.



MAKARON

Połącz z masłem i serem, a następnie dopraw według własnego gustu.



MIĘSA

Niewielka ilość może urozmaicić podanie steku lub pieczeni.

Wskazówka: zaczynj od niewielkiej ilości i dopasuj intensywność do własnych preferencji.

Firma:
ChefChef Sp. z o.o.
UL. Pustecka 64 / 2
54-011 WROCŁAW
NIP 8943283530

 [chef.chef.truffles.store](https://www.instagram.com/chef.chef.truffles.store)

chef • chef



zescanuj i
zobacz wi6cej

www.chefchef.pl