

METRO

NAGYKERESKEDELEM

Gasztro

magazin

40 éves a Zsidai birodalom

Magyar
gasztroforradalom

Lazac Wellington módra

Látványos
prémium fogás
egyszerűen

Street food kényelmesen

Az aktív
évszak
slágerei

Energiabomba reggeli

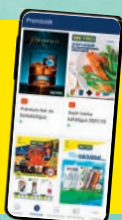
Angolos napkezdés

Profi konyhagépek szezonzkezdésre

Mert a jó kezdet
fél siker!

ONLINE EGYSZERŰBB

Töltsd le **METRO COMPANION** alkalmazásunkat,
hozd létre digitális fióкод és élvezd az előnyeiket!



- ✓ TERMÉKELÉRHETŐSÉG
- ✓ TERMÉKINFORMÁCIÓK
- ✓ DIGITÁLIS VÁSÁRLÓI KÁRTYA
- ✓ AKTUÁLIS KATALÓGUSOK
- ✓ E-SZÁMLÁK
- ✓ METRO ÁRUHÁZAK A KÖZELBEN
- ✓ DIGITÁLIS BEVÁSÁRLÓLISTA





METRO

ZSIDAI ROY A GASZTRO- FORRADALOMRÓL



„A GASZTRONÓMIAI FORRADALOM AZ ELMÚLT ÉVEK EGYIK LEGNAGYOBB SIKERE”

A Zsidai Csoport történelmét 40 éve (1982-ben) Ilona kezdte el írni. A családi vállalkozásból lett vendéglátós birodalomról, a vendéglátás helyzetéről fiával, Zsidai Zoltán Roy-jal beszélgettünk, aki 2007-ben szállt be az üzletbe, és adott neki új lendületet.

METRO: Vendéglátóipari végzettség nélkül érkeztl a vendéglátás világába, és lettél nagyon rövid idő alatt nagyra becsült gasztronómiai szakember.

Zsidai Roy: Valójában a legkomolyabb vendéglátóipari végzettséget szereztem meg, amit csak lehetett: ebben nötem fel. Már 5-6 éves koromban a P-errot-ban töltöttem napjaim nagy részét. A szüleim szállodaiiparban dolgoztak, keresztapám és a család mentora, Roy Wattson pedig az Amerikai Szállodaszövetség elnöke, illetve a Nemzetközi Szállodaszövetség alelnöke volt évtizedeken keresztül. Ettől függetlenül a szüleim mindent elkövettek, hogy ne tévedjek erre a pályára: a rendszerváltás környékén ez nem tűnt perspektivikus szakmának. De az ilyen intravénásan érkező impulzusokat nehéz elfelejteni.

METRO: Milyen utat jártál be a vendéglátóiparig?

Zsidai Roy: Közgazdászként végeztem és kezdtem el dolgozni. Az ezredfordulón alapítottunk egy startuptot a barátaimmal, azzal a feltett céllal, hogy a világ első mobilfizetési rendszerét hozzuk létre, de a Dotcom-lufi kipukkadása véget vetett neki. A Boston Consulting Groupnál folytattam a karrieremet, egy vezető tanácsadó cégnél, ahol izgalmas gazdasági kihívásokkal foglalkozhattam. A startupper vérem azonban nem hagyott nyugodni: rájöttem, hogy a legkiválóbb fejlesztési alap egy karnyújtásnyira van tőlem – a családi cég az. Így hát elmentem az USA-ba, és a Hyatt egy ultraluxus boutique hotelében elvégeztem egy éves szállodavezetői tréninget, mellette pedig a Cornell Egyetemen egy szállodafejlesztői szakdiplomát szereztem. Belevetettem magam a budapesti gasztronómiába és nagy tervekkel vágtunk bele a Zsidai Csoport fejlesztésébe.

**METRO
BACKSTAGE PODCAST
- KERESD
A SPOTIFYON!**



Képek: Zsidai Csoport - Spiler / Jamie's Italian

METRO: Közgazdászként hogy látod, milyen folyamatok formálják a vendéglátás jövőjét?

Zsidai Roy: A mostani folyamatok már nagyon régóta jelen vannak a vendéglátásban, de a pandémia felgyorsította őket. Az egyik változás a technológia megjelenése és szakmaformáló hatása. Az egyik leggyorsabban fejlődő terület a házhozszállítás és a digitális rendelésvétel. Ezzel párhuzamosan fejlődik az optimalizált fuvarszervezés, ami arra fog kifizetni, hogy automata járművek viszik ki az ételt. Ugyanez a robotizáció jelenik meg a vendéglátás számos területén, elsősorban az önkiszolgáló, egyszerűbb konyhákban: egy gyorséttermi pizza vagy hamburger összeállítása annyira mechanikus, hogy valójában nincs szükség hozzá emberre. Hogy mikor történik meg az áttörés, attól függ, hogy mikor válik tartósan olcsóbbá a gép alkalmazása, mint az emberé. Az autógyárak példáján láthatjuk, hogy az elmúlt évtizedekben, ahol csak le lehetett cserélni az embert gépre, ott megtörtént.

METRO: Mit gondolsz, hogyan befolyásolják a food loverek az idegenforgalmat?

Zsidai Roy: Nemcsak a food loverek formálják a turizmust, hanem a kultúra is, ami elképzelhetetlen vendéglátás nélkül. Csak gondold el, hogy ellátogatsz egy városba, és nem kóstolod meg a helyi ízeket. Így nem teljes az élmény.

Egy város megismeréséhez szervesen kell illeszkednie a gasztronómiának, és mindannak, amit a gasztronómia nyújt: teraszok, enteriőrök, a látvány, a személyzet keltezte benyomások.

METRO: Hogy látod a magyar vendéglátás helyzetét Európán belül?

Zsidai Roy: Úgy fogalmaznék, hogy bár nem állunk jól, de jól haladunk. Egyetlen nyugat-európai metropoliszban sem ment végbe ilyen örült tempójú fejlődés, tegyük hozzá, azért, mert mi mélyebbről indultunk. A Spiler 2012-ben nyitott a Gozsdu udvarban, és akkor még nyoma sem volt annak a gasztronómiai sokszínűségnek, aminek köszönhetően ma már nem kell azon töprengeni, hogy a budapesti Sohoban mit együnk a sör vagy a fröccs mellé. Megvolt viszont az a kedvesség, lelkesedés, sziszegés, amire lehetett építeni a gasztronómiai szolgáltatásokat. Ha 10-20 éves távlatokat nézünk, a gasztronómiai forradalom az elmúlt évek egyik legnagyobb sikere!

METRO: Miben vagyunk lemaradva?

Zsidai Roy: Elsősorban abban, hogy hiába vannak fantasztikus eredményeink, elképesztő energiákat emészt fel, hogy működtessük. Nem kellene, hogy a minőségi gasztronómia ennyi áldozatba kerüljön, nem kellene megszakadni!

Termékeink aktuális
árát **ITT** tekintheted meg.



<https://metro.hu/horeca-gasztro-magazin-arlista>

DIVIANDE GYORSFAGYASZTOTT MARHA T-BONE STEAK

Dél-Amerika
4x400 g/db



6 doboz esetén 1 doboz:	3 doboz esetén 1 doboz:	1 doboz:
15 490,-	16 390,-	17 998,-
6 doboz: 92 940,-	3 doboz: 49 170,-	

PÁPAI ESTERHÁZY SONKA FELEZETT

kg



INTENSE, SZENDVICS PARADICSOM

1 kg/kosár



VAJAS CROISSANT

20x60g/csomag



5 db esetén 1 db:	3 db esetén 1 db:	1 db:
2355,⁰⁸	2397,⁴⁶	2519,⁴⁹
2779,-	2829,-	2973,-
5 db: 13 895,- 1 kg: 2315,80	3 db: 8487,- 1 kg: 2357,50	1 kg: 2477,-

DEBIC HABSPRAY 35%

kétféle
700 ml/db



DAWTONA SŰRÍTETT PARADICSOM 28-30%

4500 g/db



BLACK ANGUS MARHABURGER

6x200 g/db



6 db esetén 1 db:	3 db esetén 1 db:	1 db:
2236,⁴⁴	2541,⁵³	2 880,⁵¹
2639,-	2999,-	3399,-
1 l: 3770,- 6 db: 15 834,-	1 l: 4285,- 3 db: 8997,-	1 l: 4856,-

5 db esetén 1 db:	2 db esetén 1 db:	1 db:
3999,²¹	4298,⁴³	4755,¹²
5079,-	5459,-	6039,-
5 db: 25 395,- 1 kg: 1128,67	2 db: 10 918,- 1 kg: 1213,11	1 kg: 1342,-

6 db esetén 1 db:	2 db esetén 1 db:	1 db:
4747,-	4897,-	5432,-
6029,-	6219,-	6899,-
6 db: 36 174,- 1 kg: 5024,-	2 db: 12 438,- 1 kg: 5183,-	1 kg: 5749,-

HUHTAMAKI PAPIR POHÁR HIDEG ITALHOZ*

300 ml-es
100 db/csomag

**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

5 csomag esetén
1 csomag:

1550,³⁹
1969,-

5 csomag: 9845,-
1 db: 19,69

2 csomag esetén
1 csomag:

1747,²⁴
2219,-

2 csomag: 4437,98
1 db: 22,19

1 csomag:

2062,²⁰
2619,-

1 db: 26,19



METRO

PROFESSIONÁL

FA VILLA

16 cm-es
100 db/csomag

**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

5 csomag esetén
1 csomag:

685,-
870,-

5 csomag: 4349,75
1 db: 8,70

2 csomag esetén
1 csomag:

800,-
1016,-

2 csomag: 2032,-
1 db: 10,16



KARTON KÍNÁLÓTÁLCA

259x164x30 mm
50 db/csomag

**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

8 csomag esetén
1 csomag:

1731,⁵⁰
2199,-

8 csomag: 17592,08
1 db: 43,98

4 csomag esetén
1 csomag:

1810,²⁴
2299,-

4 csomag: 9196,-
1 db: 45,98

1 csomag:

2125,¹⁹
2699,-

1 db: 53,98



METRO

PROFESSIONÁL

FELÜLET-FERTŐTLENÍTŐ**

1 l/db

1 db:
1022,⁸³

1299,-

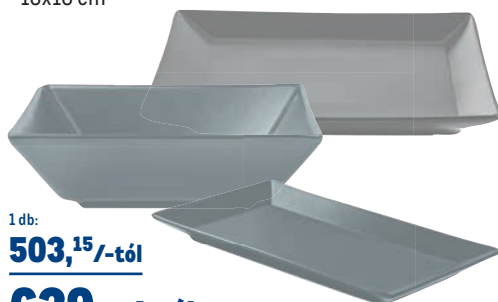


TOKYO KERÁMIA TÁL ÉS TÁNYÉROK

Csz.: 137083, 137080, 137079, 137082, 137078
• 17x17 cm/ 25x14,5 cm/ 26x26 cm/ 30x20 cm/
18x18 cm

1 db:
503,¹⁵/-tól

639,-/-tól



Tognana

PALA KÍNÁLÓ

Csz.: 110291
• 30x20 cm

1 db:
1022,⁸⁴

1299,-



METRO

PROFESSIONÁL

FA SÓ -/BORSÖRLŐK

Csz.: 7505, 7508, 87834
• 11,5 cm/19 cm/ 27 cm

1 db:
1259,⁰⁶/-tól

1599,-/-tól



METRO

PROFESSIONÁL

ROZSDAMENTES MINI KÍNÁLÓK

Csz.: 170058, 170040, 170051, 170053,
170044

• Mini tálaló (4,5 cm), kínáló kosár (10 cm),
mini vödör (9 cm), tálaló serpenyő (14 cm),
kínáló kosár (12,5 cm)

1 db:
550,³⁹/-tól

699,-/-tól



* A termék kizárólag a budaörsi, ferencvárosi, kelet-pesti és miskolci áruházunkban kapható!

** Biocidok alkalmazásakor ügyelj a biztonságra! Használat előtt mindig olvasd el a címkét és a használati útmutatót!



METRO

IDŐ- ÉS MUNKAERŐKÍMÉLŐ MEGOLDÁSOK

Megbízható, profi igényekre
szabott termékek

METRO Chef CSEMEGE KARAJ DARABOLT

kg



1 kg:

3299,-

4190,-

METRO Chef SZELETELT JÉGSALÁTA

1 kg/csomag



**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

6 csomag esetén
1 csomag:

1416,⁵⁴

1799,-

6 csomag: 10794,-

2 csomag esetén
1 csomag:

1495,²⁶

1899,-

2 csomag: 3798,-

1 csomag:

1574,⁰²

1999,-

METRO Chef TORTILLA

18x90 g/csomag
30 cm-es



**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

12 csomag esetén
1 csomag:

1804,²⁴

2129,-

12 csomag: 25548,-
1 kg: 1314,20

6 csomag esetén
1 csomag:

2007,⁶³

2369,-

6 csomag: 14214,-
1 kg: 1462,35

1 db:

2227,⁹⁶

2629,-

1 kg: 1622,84

A munkaerőhiány jelentette kihívásokra kínálnak megoldást a vendéglátósok igényeihez igazított, felhasználásra, főzésre, tálalásra kész termékeink. Mindemellett a legkedveltebb Fast Food és Street Food alapanyagok széles palettája is megtalálható a METRO kínálatában, így ezen ételek elkészítése sem jelent akadályt!

Válogass a munkaerőkímélő megoldásaink közül, a konyhakész (ready to cook) termékeinkből, és vedd igénybe kiszállítás szolgáltatásunkat, hogy időt és energiát spórolhass!

Kérj ingyenes konzultációt kiszállítós kollégáinktól: www.metromax.hu

Pohner Ádám

POHNER ÁDÁM,
A METRO SAJÁT MÁRKÁK
NAGYKÖVETE

WWW.METRO.HU

METRO
Chef

KENTUCKY CSÍPÓS CSIRKESZÁRNYAK

1 kg/db



1 db:
1298,-
1649,-

METRO
Chef

MARHAHAMBURGER

68%-os hústartalom
42x100 g/db



1 db:
11810,-
14 999,-
1 kg: 3571,-

METRO
Chef

FŐTT CSIRKEMELL KOCKA

12x12 mm
2,5 kg/db



1 db:
6889,-
8749,-
1 kg: 3500,-

METRO
PROFESSIONAL

SZÓSZOS FLAKONOK

Csz.: 180133, 180134, 180132
• 1 db-os kiszereelés vagy 6 db/csomag
• 260 ml



1 db:
203,⁹⁴/-tól
259,-/-tól

METRO
PROFESSIONAL

CHEF HAMBURGER-/ PIZZALAPÁT

Csz.: 997766
• 190x140 mm



1 db:
3929,¹³
4990,-

METRO
PROFESSIONAL

CUKORNÁD HAMBURGER DOBOZ

800 ml-es
50 db/csomag



1 csomag:
4534,⁶⁵
5759,-
1 db: 115,18

METRO
PROFESSIONAL

GPG2201 DUPLA BORDÁZOTT KONTAKGRILL

Csz.: 143132
• Rozsdamentes acél keret, öntöttvas grillező felület

- Külön beállítható hőfokszabályozók, max. 300 °C-ig
- Grillező felület: 483x225 mm
- Méret: 200x570x360 mm

3600
W



1 db:
86 606,³⁰
109 990,-

METRO
PROFESSIONAL

GEG2112 ELEKTROMOS ROSTSÜTŐLAP*

Csz.: 17550
• Szabályozható sütőfelület 2 zónával
• Sütőfelület mérete: 688x410 mm, 2/3 sima,

- 1/3 bordázott felület
- Hőmérséklet szabályozás: 50-300 °C
- Méret: 240x720x498 mm



1 db:
124 401,⁵⁷
157 990,-

* A budakalászi, székesfehérvári és kecskeméti áruházakban rendelésre kapható.

KONYHAKÉSZ

TERMÉKEK



Friss húsook

- Gépi feldolgozás, egyenletes hússzeletek
- Igény szerint választható vastagság vagy súly (50 g-tól)
- Professzionális feldolgozó környezet
- Széleskörű konyhai felhasználás
- Korszerű csomagolás

RENDELJ MÁR MA!

Konyhakész feldolgozású friss hús termékeink előrerendelhetőek, melyről az alábbi elérhetőségeken tájékozódhatsz:



METRO

MCCAIN JALAPENO PAPRIKÁS CHEDAR SAJT

1 kg/db



1 db:
3936,-
4999,-

AVOCADO PÉP

1 kg/db

METRO
Chef



1 db:
2833,85
3599,-

METRO RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT

2,5 kg/db

METRO
Chef



1 db:
6694,-
7899,-
1 kg: 3160,-

DIXI RÁNTOTT HÁROMSZÖG TRAPPSITA SAJT

5 kg/db



1 db:
10 592,-
12 499,-
1 kg: 2500,-

METRO FRANKFURTI HOT-DOG VIRSLI

kg

METRO
Chef



1 kg:
1574,-
1999,-

BOGÁDI SÜTNIVALÓ KOLBÁSZ

kg



1 kg:
2197,-
2790,-

REAL NATURE GÖRÖG JOGHURT

többféle
1 kg/db



2 db esetén 1 db:
1100,85
1299,-

2 db: 2598,-
1 db: 1399,-

HAMBURGER & SZENDVICS ÖMLESZTETT SAJTSZELETEK

1,082 kg/db



1 db:
4236,44
4999,-
1 kg: 4621,-

Ismerd meg saját márkáinkat!



METRO
Chef



METRO
Chef

ÍR MARHABURGER

99%-os hústartalom
10x100 g/ csomag



1 db:
2598,-
3299,-

METRO
Chef

NÖVÉNYI ALAPÚ BURGER

4x113,5 g/db



1 db:
2361,-
2999,-
1 kg: 6606,-

METRO
Chef

PANÍROZOTT HAGYMAKARIKA

1 kg/db



4 db esetén 1 db:

1046,-
1329,-
4 db: 5316,-

2 db esetén 1 db:

1369,-
1739,-
2 db: 3478,-

1 db:

1865,-
2369,-

METRO
Chef

CHEDDAR SAJTOS JALAPENO

1 kg/db



6 db esetén 1 db:

3149,-
3999,-
6 db: 23994,-

3 db esetén 1 db:

3503,-
4449,-
3 db: 13347,-

1 db:

3999,-
5079,-

METRO
Chef

NÖVÉNYI ALAPÚ TÉPETT HÚS

1,5 kg/db



1 db:
7086,-
8999,-
1 kg: 5999,-

METRO
Chef

COLESLAW SALÁTA

900 g/db



1 db:
1306,³⁰
1659,-
1 kg: 1844,-

Kiváló Minőségek A döntés a Tiéd! Spórolj saját márkáinkkal!

SOÓS 4TOJÁSOS ORSÓ SZÁRAZTÉSZTA

5 kg/db



1 db:
~~6786,⁶¹~~
8619,-

1 kg: 1724,-

-11%



**4 TOJÁSOS
ORSÓ
SZÁRAZTÉSZTA**
5 kg/db

1 db:
~~5999,²¹~~
7619,-

1 kg: 1524,-

METRO
Chef

NÁDUDVARI TEJFÖL 12%

5 kg/db



1 db:
~~6166,⁶⁴~~
7279,-

1 kg: 1456,-

-17%



TEJFÖL 12%
5 kg/db

1 db:
~~5083,⁹⁰~~
5999,-

1 kg: 1200,-

aro

PREMIKO CSEMEGEUBORKA 9-12 CM

4100 g/db

Töltötömég: 2200 g/db



1 db:
~~2282,⁶⁸~~
2899,-

1 kg: 1318,-

-60%



**CSEMEGEUBORKA
9-12 CM**
4100 g/db
Töltötömég: 2300 g/db

1 db:
~~1802,³⁷~~
2289,-

1 kg: 558,29

aro



METRO

ANGOL REGGELI

Hozzávalók (4 főre):

8 db METRO Chef mini bajor kolbász
100 g szeletelt bacon
1 db baked beans konzerv
4 db METRO Chef rösztli burgonya
200 g koktélpáradicsom
(félbe vágva)
4 szál kakukkfű
4 db tojás
100 g barna csiperkegomba
(leszárazva)
8 szelet kenyér (megpirítva)
olaj
só
cukor

Elkészítés:

A koktélpáradicsomokat vágási felülettel felfelé tepsire helyezük, megszórjuk kevés cukorral, sóval, friss kakukkfűvel, és 150 °C-os sütőben körülbelül 30 percig sütjük.

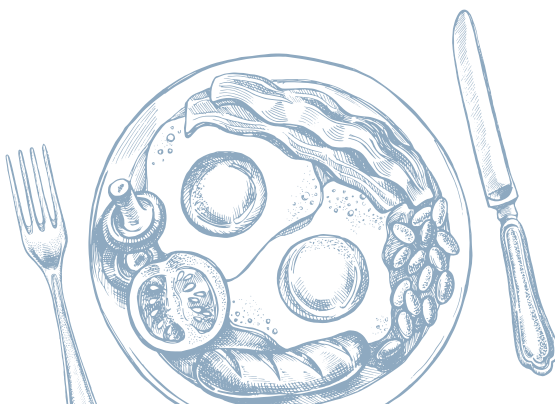
A bacont sütőrácsra fektetjük és a páradicsommal egy sütőben ropogósra sütjük.

A rösztli burgonyát bő olajban megsütjük.

A csiperkegombákat először fejjel lefelé majd a másik oldalukon is megpirítjuk.

A babot gyorsforralóban átmelegítjük.

A kolbászkat és a tojásokat serpenyőben megsütjük.



METRO
Chef

**PANIROZOTT CSIPERKE
GOMBA**

1 kg/db



1 db:
1810,-
2299,-

AVIKO BURGONYAGRATIN

többféle
1,5 kg/db



1 db:
4094,-
5199,-
1 kg: 3466,-

METRO
Chef

**MINI
VIRSLI**
kg

**LANDHOF
MINI MÁJAS**

20x25g/csomag

1 csomag:
1724,-
2190,-
1 kg: 4380,-



aro

SZELETELT BACON

500 g/db



METRO
Chef

**MINI
DEBRECZINER**
kg
1 kg:
1574,-
1999,-

**MINI BAJOR
SERTÉS KOLBÁSZ**

kg



4 kg esetén 1 kg:	2 kg esetén 1 kg:	1 kg:
2747,-	2850,-	3102,-
3489,-	3619,-	3939,-
4 kg: 13956,-	2 kg: 7238,-	



METRO
Chef

**SZELETELT
ÍNYENC SONKA**

500 g/db



8 db esetén 1 db:	4 db esetén 1 db:	1 db:
1251,-	1361,-	1550,-
1589,-	1729,-	1969,-
8 db: 12 712,- 1 kg: 3178,-	4 db: 6916,- 1 kg: 3458,-	1 kg: 3938,-



**HAPPY FRUCHT
KIDNEY BAB**

400 g/db
Töltőtömeg: 240 g/db



24 db esetén 1 db:	12 db esetén 1 db:	1 db:
259,06	337,8	392,91
329,-	429,-	499,-
24 db: 7896,- 1 kg: 1370,83	12 db: 5148,- 1 kg: 1787,5	1 kg: 2079,17



VÖRÖS KIDNEY BAB

2500 g/db
Töltőtömeg: 1500 g/db



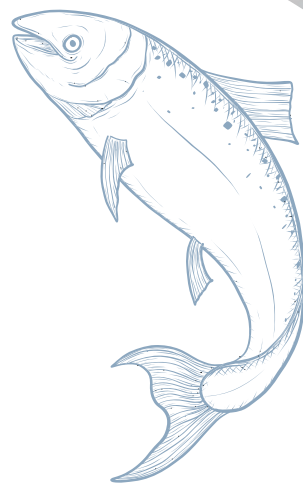
1 db:	3 db esetén 1 db:	6 db esetén 1 db:
1802,36	1550,39	1400,79
2289,-	1969,-	1779,-
1 kg: 1526,-	3 db: 5907,- 1 kg: 1312,67	6 db: 10674,- 1 kg: 1186,-





METRO

LAZAC WELLINGTON



Hozzávalók (4 adag):

700 g lazacfilé
(bőr nélkül, szálkátlanítva)
50 g nagy szemű só
50 g kristálycukor
1 db lime
250 g csiperkegomba
(apró kockákra vágva)
150 g ördögsekérgomba
(apró kockákra vágva)
1 nagy csokor friss petrezselyem
(finomra vágva)
6 szelet páрмаi sonka
1 csomag vajos tészta
1 db tojás
frissen őrölt feketebors
50 g vaj

Gomba saláta

1 csomag barna shimejii gomba
1 csomag fehér shimejii gomba
1 dl fehérborecet
30 g cukor
10 g só
1 kis csokor francia petrezselyem levelei

Elkészítés:

A lime héját lereszeljük, összekeverjük a sóval és a cukorral. Egy kis tepsi aljába szórjuk a keverék felét, ráfektetjük a lazacot és megszórjuk a keverék másik felével. 2 órára hűtőbe tesszük. Hűtőből kivéve leöblítjük, leszárítjuk.

A csiperkét vajon megpirítjuk, majd krémesre turmixoljuk, sózzuk, borsozzuk. Az ördögsekér gombát jól megpirítjuk vajon és a petrezselyemmel együtt a gombapéphez keverjük. Egymást 1-2 cm-re fedve két soron lefektetjük a sonka szeleteket, elterítjük rajta a gombakeveréket.

A lazacfilét hosszában ketté vágjuk, egymásra fordítjuk, hogy egyforma vastagságú legyen. Ráhelyezzük a gombapépre, és szorosan feltekerjük, hogy a sonka jól körbe ölelje. Rátesszük a kiterített vajos tészta, becsomagoljuk, zsírpapírral borított tepsire helyezük. Kikevert tojással megkenjük, hústúvel megszurkáljuk. 200°C-ra előmelegített sütőben 20 perc alatt angolásra sütjük.

A salátához 1 dl vízzel kiforraljuk az ecetet, sót, cukrot, és a még forró lébe szórjuk a gombákat. Legalább 1-2 órán át hagyjuk összeérni. Tálaláskor lecsepegtetjük és a petrezselyemmel keverve tálaljuk.

METRO
Chef

PÁRMAI SONKA

200 g/db



2354,-
2990,-

1 kg: 14 950,-

SEA & WE PINK LAZAC PORCIÓ

Gyorsfagyasztott
140-160 g/db
900 g/csomag



5237,¹⁴
5499,-

1 kg: 6110,-



METRO
Chef

LAZAC FILÉ

Gyorsfagyasztott
10x150 g/csomag



**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

4 gyűjtő esetén
1 gyűjtő:
9699,-

4 gyűjtő: 38 796,-
1 gyűjtő: 9699,-

2 gyűjtő esetén
1 gyűjtő:

10 290,- 11 990,-

2 gyűjtő: 20 580,- 1 gyűjtő: 11 990,-
1 gyűjtő: 10 290,-

DEBIC VAJ

10 kg/db



1 db:
28 812,⁷¹
33 999,-

1 kg: 3399,-

FÜSTÖLT KECSKESAJT

kb. 0,13 kg



1 kg:
3982,²⁰
4699,-



DR OETKER HÚTOTT LEVELESTÉSZTA

275 g/db

4 db esetén 1 db:

524,⁵⁸
619,-

4 db: 2476,- / 1 kg: 2251,-
1 db: 699,- / 1 kg: 2542,-

METRO
Chef

VÁGOTT HULLÁMOS CUKKINI

2,5 kg/db



1 db:
1495,-
1899,-

1 kg: 760,-



METRO
Chef

RÁNTOTT BROKKOLI

2,5 kg/db



1 db:
2913,-
3699,-

1 kg: 1480,-



METRO
Chef

NÁDUDVARI RÁNTOTT GOMBA

2,5 kg/db



1 db:
7086,-
8999,-

1 kg: 3600,-



**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**

NAGYOBB MENNYISÉG, KEDVEZŐBB ÁR!

CHEPKE PIZZARELLA

2 kg/db



6 db esetén 1 db:

3802,³⁶
4829,-

1 kg: 2415,-
6 db: 28 974,-

3 db esetén 1 db:

4172,⁴⁴
5299,-

1 kg: 2650,-
3 db: 15 897,-

1 db:

4802,³⁶
6099,-

1 kg: 3050,-

RÓNA PIZZA FELTÉT

kb. 3 kg



12 kg esetén 1 kg:

1416,⁵⁴
1799,-

12 kg: 21 588,-

6 kg esetén 1 kg:

1495,²⁸
1899,-

6 kg: 11 394,-

1 kg:

1652,⁷⁶
2099,-

TAMÁSI PEPPERÓNIS SZELET

1 kg/db



4 db esetén 1 db:

2149,-
2729,-

4 db: 10 916,-

2 db esetén 1 db:

2361,-
2999,-

1 db:

2732,-
3469,-

METRO
Chef

PIZZA CSIRKEMELL- SONKA RÚD

kg



12 kg esetén 1 kg:

1889,-
2399,-

12 kg: 28 788,-

6 kg esetén 1 kg:

2039,-
2589,-

6 kg: 15 534,-

1 kg:

2298,-
2919,-

METRO
Chef

EXTRA ÉDES MORZSOLT CSEMEGE KUKORICA

2,5 kg/db



4 db esetén 1 db:

2070,-
2629,-

4 db: 10 516,-
1 kg: 1052,-

2 db esetén 1 db:

2180,-
2769,-

2 db: 5538,-
1 kg: 1108,-

1 db:

2401,-
3049,-

1 kg: 1220,-

METRO
Chef

ANANÁSZ KOCKÁK

1 kg/db



5 db esetén 1 db:

1102,-
1399,-

5 db: 6995,-

3 db esetén 1 db:

1228,-
1559,-

3 db: 4677,-

1 db:

1448,-
1839,-

TÖBBET OLCSÓBBAN Tegyél a bevásárlókocsira többet, takaríts meg többet!

**TÖBBET
OLCSÓBBAN!**



Nem kell többé
akciók után
szaladgálnod!



Ha nagyobb mennyiséget
vásárolsz, nálunk olcsóbb
lesz a termék.

4500

Ez több mint 4500
termékünkre érvényes
folyamatosan, egész évben.



Több darab vásárlásakor az adott
termék ízváriációjából szabadon
válogathatsz.



Keressz 3 szintű árjelölésünket!

8 db esetén 1 db:

413,-

8 db: 3 304,-
1 kg: 1 033,-

4 db esetén 1 db:

584,-

4 db: 2 337,-
1 kg: 1 461,-

1 db:

799,-

1 kg: 1 998,-

Kedvezményes ajánlataink
a feltüntetett darabszám esetén
lépnek életbe.

1 db vásárlása
esetén
érvényes ár.

Árlista: tobbetolcsobban.hu

METRO

NAGYKERESKEDELEM

Termékeink aktuális árát
IT-tel tekintheted meg.



SZTÁRAJÁNLAT




**BIZTOSAN
JÓL JÁR!**

**SZTÁRAJÁNLATAINK
ÜTŐS ÁRON!**

Az Te legfontosabb termékeidnek árát
folyamatosan alacsonyan tartjuk.



www.metro.hu/sztarajanlataink

**IRATKOZZ FEL HÍRLEVELÜNKRE, HOGY HETENTE
ELSŐKÉNT ÉRTESSÜLJ KEDVEZŐ ÁRAINKRÓL!**

METRO



GDF3024 OLAJSÜTŐ

- Csz.: 133642
- 2x4 literes
 - Rozsdamentes acél bevonat
 - Szabályozható termosztát 0-190°C
 - Méret: 490x380x310 mm

2x
2500w



1 db:
59 047,²⁴
74 990,-



GCV1100 BEMUTATÓ HŰTŐVITRIN

- Csz.: 160652
- Ventilációs hűtés

- Hűtéstartomány: 2-6 °C
- 2 db polc
- Hűtőközeg: R600a
- Energiafogyasztás: 1,96 kWh/24h
- Méret: 705x472x687 mm

100 L
nettó
űrtartalom

195w



1 db:
163 771,⁶⁵
207 990,-



ÚJ!



GIM1026B JÉGKOCKAKÉSZÍTŐ GÉP

Csz.: 264888

- Rozsdamentes gépház
- Jégtároló kapacitás: 6 kg
- Jégkészítő kapacitás: 26 kg/nap
- Hűtőközeg: R600a
- Energiafogyasztás: 0,207 kWh/kg
- Tápfeszültség: 220-240 V
- Méret: 514x655x420 mm

1 db:
157 472,⁴⁴
199 990,-



GRE1400 ROZSDAMENTES HŰTŐSZEKRENY

- Csz.: 160285
- Energiafogyasztás: 2,01 kWh/24 h

- Hűtéstartomány: 0-...+8 °C
- Automata leolvasztás
- Hűtőközeg: R600a
- 4 db polc
- Külső méret: 1314x805x2060mm

955 L
nettó
űrtartalom



1 db:
669 283,⁴⁷
849 990,-

* A budaörsi, ferencvárosi, kelet-pesti, pécsi és győri áruházakban készletről kapható!



PORCELÁN PIZZATÁNYÉROK

Csz.: 87847, 87848
• 31 cm/33 cm

1 db:
1101,⁵⁷ /-tól

1399,- /-tól



PIZZATÁNYÉR

Csz.: 174353
• 29 cm
• 3 db/csomag

1 csomag:

2669,²⁹

3390,-

1 db: 1130,-



PASZTA TÁNYÉR

Csz.: 174352
• 26,5 cm
• 3 db/csomag

1 csomag:

2118,¹¹

2690,-

1 db: 896,67



PORCELÁN TÁNYÉR

Csz.: 944790
• 24 cm
• 6 db/csomag

1 csomag:

2826,⁷⁷

3590,-

1 db: 598,34



ROZSDAMENTES ACÉL SZEMETES MŰANYAG PEREMMEL

Csz.: 176789
• 50 liter



1 db:

19 677,¹⁷

24 990,-



HAMUZÓS SZÁLLODAI SZEMETES

Csz.: 176775, 176776
• 18 liter



1 db:

10 228,³⁵

12 990,-



AIRLAID SZALVÉTA

többféle színben
• 40x40 cm-es
• 60 db/csomag



1 csomag:

2495,²⁸

3169,-

1 db: 52,82



PIZZADOBOZ

• 33x33 cm-es
• 100 db/csomag



10 csomag esetén
1 csomag:

11 015,⁷⁵

13 990,-

10 csomag: 139 900,-
1 db: 139,90

5 csomag esetén
1 csomag:

11 881,⁸⁹

15 090,-

5 csomag: 75 450,-
1 db: 150,90

1 csomag:

13 456,⁶⁹

17 090,-

1 db: 170,90



PICK TÉLI-SZALÁMI RÚD

kg



3 kg esetén 1 kg:

6771,-
8599,-
3 kg: 25 797,-

2 kg esetén 1 kg:

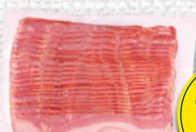
7117,-
9039,-
2 kg: 18 078,-

1 kg:

7472,-
9489,-

GASZTRO SZELETELT FÜSTÖLT-FŐTT BACON

1 kg/db



5 db esetén 1 db:

3779,-
4799,-
5 db: 23 995,-

2 db esetén 1 db:

4086,-
5189,-
2 db: 10 378,-

1 db:

4598,-
5839,-

FAMÍLIA FŐTT CSÁSZÁR FELEZETT

kg



4 kg esetén 1 kg:

2897,-
3679,-
4 kg: 14 716,-

2 kg esetén 1 kg:

3125,-
3969,-
2 kg: 7 938,-

1 kg:

3700,-
4699,-

GASZTRO CSEMEGE SZELET

1 kg/db



4 db esetén 1 db:

3006,-
3818,-

4 db: 15 272,-
1 db: 3 999,-

GASZTRO PAPRIKÁS SZELET

1 kg/db



4 db esetén 1 db:

3006,-
3818,-

4 db: 15 272,-
1 db: 3 999,-

GASZTRO CSÍPÓS SZELET

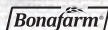
1 kg/db



4 db esetén 1 db:

3006,-
3818,-

4 db: 15 272,-
1 db: 3 999,-



VIGYÉL EGY FALAT VÁLTOZATOSSÁGOT MINDEN NAPODBA!

WWW.PICK.HU

Extra Erős a foltok ellen



és Energiát takaríthat meg

TOMI MAX POWER MOSÓGÉL

kétféle
88 mosáshoz
3,96 l/db



3 db esetén 1 db:

5077,⁹⁵
6449,-
3 db: 19 347,-
1 l: 16 28,54

2 db esetén 1 db:

5337,⁸⁰
6779,-
2 db: 13 558,02
1 l: 17 11,87

1 db:

5747,²⁴
7299,-
1 l: 18 43,18



PUR PROFESSIONAL KÉZI MOSOGATÓSZER

kétféle
4,5 l/db



2 db esetén 1 db:

2991,³⁴
3799,-

2 db: 7 598,-
1 l: 8 44,22
1 db: 3 999,-
1 l: 8 88,67

PAP*STAR

PAPSTAR SASLIKNYÁRS

nyírfából
20 cm
1000 db/csomag
Csz.: 796201

1 csomag:

3385,⁰⁴
4299,-
1 db: 4,30



MEGÚJULÓ ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLT ELDOBHATÓ TERMÉKEK ÉS CSOMAGOLÓ ANYAGOK

PAPSTAR „CSOMÓ” NYÁRS

6 cm
250 db/doboz
Csz.: 702835

1 doboz:

4251,¹⁸
5399,-
1 db: 21,60



PAPSTAR PURE FA TÁL*

hajó alakú
14x8,2 cm
50 db/csomag
Csz.: 151792

1 csomag:

2755,¹²
3499,-
1 db: 69,98



ÚJRAHASZNOSÍTHATÓ
LEBOMLÓ
KÁROS ANYAG MENTES

BIOBASED

* A termék a budakalászi áruházunkban nem kapható!

Tavaszi
ajánlat

LUIGI
TOMADINI

ANNO 1843

Premium Quality

3 db esetén 1 db:
3778,74
4799,-

3 db: 14 397,- / 1 kg: 959,-
1 db: 5199,- / 1 kg: 1039,-



TOMADINI
PENNE

5 kg/db



TOMADINI
FODROS KOCKA

5 kg/db



TOMADINI
SPAGETTI

5 kg/db

FINEST
MARY-KER PASTA®
KFT.
QUALITY

Könnyed
tavaszi
ajánlat

Pasta

TÖBBET
OLCSÓBBAN!

DON FRANCESCO
DURUM

többféle
5 kg/db

5 db esetén 1 db:

3597,64
4569,-

5 db: 22 845,-
1 kg: 914,-

3 db esetén 1 db:

3896,85
4949,-

3 db: 14 847,-
1 kg: 989,-

1 db:

4503,15
5719,-

1 kg: 1144,-

DON
FRANCESCO
DURUM

többféle
500 g/db



MAGYAR
TERMÉK

TÖBBET
OLCSÓBBAN!

14 db esetén 1 db:

455,91
579,-

14 db: 8106,-
1 kg: 1158,-

7 db esetén 1 db:

644,88
819,-

7 db: 5733,-
1 kg: 1638,-

1 db:

825,98
1049,-

1 kg: 2098,-

www.szeretematesztat.hu



Egy jóvá kár a kenyében!

BÖLLÉR DÉL-AMERIKAI GRILL FŰSZERKEVERÉK

1 kg/db

TÖBBET OLCSÓBBAN!

6 db esetén 1db:	2589, ⁷⁶
3db esetén 1db:	2755, ¹²
1 db:	3306, ²⁹
3289,-	3499,-
6 db: 19734,-	3 db: 10497,-

BÖLLÉR ÉTKEZÉSI KEMÉNYÍTŐ

200 g/db

1db: 235,⁴³

299,-

1kg: 1495,-

BÖLLÉR I.OSZT FŰSZERPAPRIKA

1 kg/db

4 db esetén 1db:

1739,³⁷

2209,-

4db: 8836,-

2db esetén 1db:	1936, ²²
1 db:	2440, ¹⁶
2459,-	3099,-
2db: 4918,-	



6 db esetén 1db:

2589,⁷⁶

3db esetén 1db:

2755,¹²

3499,-

3db: 10497,-

BÖLLÉR FEKETEBORES EGÉSZ

600 g/db

6 db esetén 1db:

2550,³⁹

3239,-

1kg: 5398,-

6db: 19434,-



6 db esetén 1db:

2070,⁰⁸

2629,-

6db: 15774,-

3db esetén 1db:	2306, ²⁹
1 db:	2755, ¹²
2929,-	3499,-
3db: 8787,-	

PALTSIDIS

passzírozott, füstölt padlizsán
4200 g/db



1 db: 5156,⁶⁹

6549,-

1 kg: 1569,29

AROY-D

kókusztej
1000 ml UHT



1 db: 1495,-

1899,-

SIMAL

Dürüm Tortilla
30 cm
1710 g (18 db-os)



1 csomag: 2541,⁵³

2999,-

1 kg: 1754,-

EL SABOR

cheddar sajszósosz
3 kg/db



1 db: 000,-

12 990,-

1 kg: 4330,-



RIO MARE TONHAL OLÍVAOLAJBAN

12x80 g/db
Töltőmög: 12x52g

1 db: 4825,⁹⁸

6129,-

1 kg: 9822,16



MONINI SZŐLŐMAGOLAJ

1 l/db

1 db: 3778,⁷⁴

4799,-



MONINI CLASSICO EXTRA SZÜZ OLÍVAOLAJ SPRAY

200 ml/db

1 db: 1416,⁵⁴

1799,-

1 l: 8995,-



AMOY SÖTÉT SZÓJA SZÓSZ, HEINZ SZÓJA SZÓSZ, HEINZ WORCESTER SZÓSZ

150 ml/db

1 db: 629,¹³

799,-

1 l: 533,-



PONTO FEHÉRBORECET

1 l/db

1 db: 597,⁶⁴

759,-



HEINZ PARADICSOMOS BAB

2620 g/db
Töltőmög:

1 db: 3282,⁶⁸

4169,-

1 kg: 1591,22

REGE ALMABEFŐTT

4200 g / 2200 g



1 db:
2078,05

2639,-

1 kg: 1199,55

REGE CSEMEGEUBORKA (3-6 CM)

4100 g / 2400 g



4 db esetén 1 db:

2542,52

3229,-

4 db: 12916,-
1 kg: 1345,42

2 db esetén 1 db:

2802,36

3559,-

2 db: 7118,-
1 kg: 1482,92

1 db:

3345,67

4249,-

1 kg: 1770,42

REGE ECETES ALMAPAPRIKA SAVANYÚSÁG (CSIPŐS)

4100 g / 2350 g



1 db:

1810,24

2299,-

1 kg: 978,30

KOFA DARABOLT ANANÁSZ

3035 g/db

Töltőtömeg: 1840 g/db



1 db:

3700,-

4699,-

1 kg: 2553,80

KOFA FELEZETT KÖRTE

2500 g/db

Töltőtömeg: 1435 g/db



1 db:

2912,60

3699,-

1 kg: 2577,70

MUTTI HÁMOZOTT PARADICSOM

800 g/db

Töltőtömeg: 520 g/db



1 db:

1409,44

1790,-

1 kg: 3442,31

MUTTI PASSZÍROZOTT PARADICSOM

700 g/db



1 db:

1204,01

1529,-

1 kg: 2184,29



JELENTKEZZ KÉPZÉSEINKRE MÉG MA!

BARISTAKÉPZÉSEK

GOURMETKÉPZÉSEK

MESTERKÉPZÉSEK

KÉPZÉSEINK ÁRA:

Az egynapos konyhai mesterképzéseink ára: **17.600 Ft + ÁFA/fő**

A kétnapos konyhai mesterképzéseink ára: **31.000 Ft + ÁFA/fő**

Egyéb képzéseink ára ettől eltérő, a képzéseknél megjelölt áron látogathatók.

A képzési díj tartalmazza az oktatás és az ebéd árát.

JELENTKEZÉS:

Töltsd ki a www.metro.hu/gasztroakademia oldalon található **jelentkezési lapot**, vagy küldd el jelentkezésedet e-mailben a gasztroakademia@metro.co.hu címre.

Kérdés esetén telefonon is állunk a rendelkezésedre: **06 23 508 265**

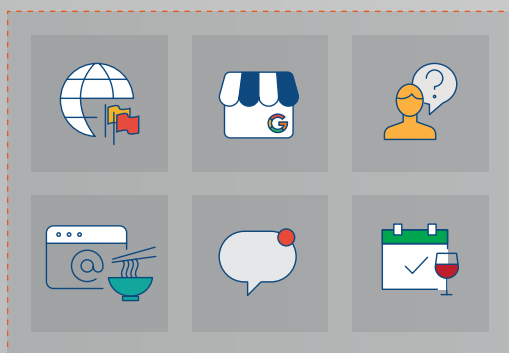
KÉPZÉSEINK HELYSZÍNE:

METRO Gasztroakadémia, **2040 Budaörs, Keleti utca 3.**



**TE A LEGJOBB MENÜKET VÁLOGATOD KI GONDOSAN,
MI PEDIG DIGITÁLIS SZOLGÁLTATÁSAINKAT.**

A METRO számára fontos, hogy partnereit a kiváló alapanyagokon kívül a digitális fejlődésben is segítse. Növeld Te is forgalmadat!



További részletek:
www.dish.co



HONLAPKÉSZÍTŐ SZOLGÁLTATÁS

Hozd létre saját weboldalad, és ismertesd meg vállalkozásod minél több emberrel!



ASZTALFOGLALÁSI SZOLGÁLTATÁS

Pörgesd fel vállalkozásod asztalfoglalási szolgáltatásunkkal, melyet könnyen hozzáadhatsz elkészült honlapodhoz!



ÉTELRENDELÉS SZOLGÁLTATÁS

Fogadd és kezeld vendéglátóhelyed weboldalán az elviteles és házhozszállítós rendeléseket!



Melléklet a 2023/7-8. számú METRO-kiadványokhoz. Áraink forintban értendők és áruházainkban történő vásárlás esetén érvényesek (kiszállítás esetén külön árlista érvényes, amelyről a Telecentertől vagy áruházi kapcsolattartódtól kaphatsz tájékoztatást). A feltüntetett árak áfával növelt eladási-, illetve egységárak (azaz a bruttó értéket jelölik), két ár feltüntetése esetén az alacsonyabb érték a nettó eladási-, illetve egységár. A feltüntetett göngyöleg árak a bruttó, azaz áfával növelt betétdíjakat jelentik. Felhívjuk továbbá figyelmet arra, hogy minden, kiadványunkban feltüntetett bruttó ár esetében a számvitelről szóló 2000. évi C. törvény 15.§ (2) – (3) bekezdése és egyéb, vonatkozó jogszabályok előírásai alapján kerekítést alkalmazunk. A fotók nem minden esetben a konkrét terméket ábrázolják, esetenként lehetnek illusztrációk.

METRO