



U KOGUTA

Pieczarki Premium

KATALOG OFERTOWY

Świeże prosto z pieczarkarni

Polska pieczarka biała klasy I — kalibrowana, pakowana pod Twój biznes i dostarczana chłodnią. Dla gastronomii, hurtu i sieci detalicznych.

12 → 30 t

produkcja miesięczna ·
gotowość skalowania

4 kalibry

od „groszku” po Riesen powyżej
100 mm

20–2000 kg

elastyczne dostawy chłodnią

DLACZEGO U KOGUTA

Partner, który dotrzyma kroku

Jakość jest u nas standardem, nie hasłem. Liczy się to, co realnie dostajesz: świeżość, terminowość i pewność dostaw przy rosnących zamówieniach.

1

Łańcuch chłodniczy

Transport wyłącznie samochodem-chłodnią — pieczarka dociera świeża i jędrna.

2

Kaliber pod klienta

Cztery kalibry, luz lub tacka — dopasowane do Twojego kanału sprzedaży.

3

Elastyczna logistyka

Dostawy od 20 do 2000 kg jednorazowo, z możliwością stałego harmonogramu.

4

Skalowalność

Z 12 do 30 ton miesięcznie — bezpieczeństwo dostaw przy dużych kontraktach.

5

Polska produkcja

Krótki łańcuch dostaw, pełna identyfikowalność, kontrolowana uprawa.

6

Stała dostępność

Świeża pieczarka przez cały rok — nie tylko w sezonie.

MOCE PRODUKCYJNE

12 → 30 ton miesięcznie

OD GRZYBNI DO TWOJEJ KUCHNI

1

Uprawa kontrolowana

2

Zbiór i sortowanie

3

Chłodnia 4°C

4

Dostawa chłodnią

Stabilna produkcja dziś, gotowość do skali jutro. Dla dużego odbiorcy to gwarancja, że dostawa nie „urwie się” przy większym kontrakcie.

PRODUKT

Pieczarka biała w czterech kalibrach

Agaricus bisporus, klasa I eksportowa. Jędrna, biała, z zamkniętym kapeluszem.
Dobierz kaliber do zastosowania — albo zostaw to nam.

KALIBER	NAZWA	ZASTOSOWANIE
20–40 mm	Drobna „groszek”	Konserwy, sosy, pizza, garniowanie, marynaty. Idealna do przetwórstwa.
40–60 mm	Średnia	Najbardziej uniwersalna — HoReCa, sieci detaliczne, dania na co dzień.
60–100 mm	Duża	Grill, plastry, dania pieczone, faszerowanie. Efektowna na talerzu.
>100 mm	Riesen	Klasa premium — gastronomia, burgery i dania główne. Na zamówienie.



Dlaczego pieczarka sprzedaje się sama

- Całoroczna dostępność i stabilna cena — bez sezonowych wahań podaży.
- Krótki czas przygotowania w kuchni i zerowy odpad — cały grzyb jest jadalny.
- Uniwersalność: od pizzy i sosów po grill, dania wegańskie i zamienniki mięsa.
- Rosnący popyt na roślinne źródła smaku umami i lekkie dania niskokaloryczne.
- Przy prawidłowym łańcuchu chłodniczym (0–4°C) zachowuje jędrność i biel.

OPAKOWANIA I LOGISTYKA

Dwa formaty, jedna jakość

Skrzynka 3 kg

Pieczarka luzem w wentylowanej skrzynce.
Format dla hurtu, gastronomii i przetwórstwa — maksimum towaru, minimum opakowania.

Hurt · Gastronomia · Przetwórstwo

Minimum zamówienia: 20 kg

Tacka 500 g

Format detaliczny i HoReCa — gotowy na półkę. Opcja owijania folią (rozwijamy linię pakującą).

Sieci detaliczne · HoReCa

Minimum zamówienia: 50 kg

Transport i dostawa

Dostawa chłodnią

Wyłącznie samochodem-chłodnią, temperatura 0–4°C przez cały przewóz.

Polska

Opłata bazowa 200 zł + 4 zł za każdy kilometr trasy.

Czechy i Niemcy

Transport eksportowy wyceniamy indywidualnie wg trasy i wolumenu.

Odbiór własny

Możliwy z magazynu w Jeleniej Górze, po wcześniejszym umówieniu.

Harmonogram

Dostawy jednorazowe albo stały harmonogram: co tydzień, co 2 tygodnie, co miesiąc.



ARGUMENTY DLA TWOJEGO KLIENTA

Mały grzyb, duża wartość

Pieczarka broni się sama w rozmowie z klientem: niska kaloryczność, konkretne wartości odżywcze i bioaktywne związki, o których coraz głośniej.

~22 kcal

na 100 g — niskokaloryczna

2–3 g

białka na 100 g

~90%

to woda — lekkostrawna

Wit. B

B2, B3, B5 — energia, układ nerwowy

Wit. D2

wzrasta po ekspozycji na UV

Minerały

selen, potas, fosfor, miedź

Ergotioneina

Nazywana „aminokwasem długowieczności”. Silny antyoksydant, który w naturze występuje niemal wyłącznie w grzybach.

Beta-glukany

Polisacharydy wspierające układ odpornościowy — naturalny atut pieczarki w codziennej diecie.

Krótką historia pieczarki

XVII w.

Pierwsze uprawy pod Paryżem — stąd światowa nazwa „champignon de Paris”. W XIX wieku uprawa przenosi się do podziemnych kamieniołomów.

XX w.

Uprawa się industrializuje: kontrolowane podłoże, temperatura i wilgotność pozwalają zbierać przez cały rok.

Dziś

Polska to europejska potęga w produkcji i eksporcie pieczarki. Agaricus bisporus jest najczęściej uprawianym grzybem świata.

Informacje żywieniowe mają charakter ogólny i nie stanowią porady medycznej.

CENNIK I KONTAKT

Ceny hurtowe

Ceny netto za kilogram, od podanego poziomu. Ostateczna cena zależy od kalibru, wolumenu i częstotliwości dostaw — potwierdzamy ją przy zamówieniu.

RYNEK	CENA OD	TRANSPORT
Polska	8,50 zł / kg	200 zł + 4 zł/km
Czechy	55 CZK / kg	wycena indywidualna
Niemcy	2,50 € / kg	wycena indywidualna

Warunki współpracy

- Minimum zamówienia: 20 kg (skrzynka 3 kg) lub 50 kg (tacka 500 g).
- Maksymalna wielkość jednej dostawy: 2000 kg.
- Kalibr Riesen powyżej 100 mm — wyłącznie na wcześniejsze zamówienie.
- Możliwy stały harmonogram dostaw: co tydzień, co 2 tygodnie lub co miesiąc.
- Wycenę zamówienia policzysz też samodzielnie w kalkulatorze na ukoguta.pl.

Porozmawiajmy o dostawie

Napisz lub zadzwoń — odeślemy aktualny cennik dla Twojego rynku i potwierdzimy dostępność.

+48 796 328 875 · kontakt@ukoguta.pl
ul. Goduszyńska 59G, 58-500 Jelenia Góra
www.ukoguta.pl



Poznaj HUGO — naszego PSIEdstawiciela.
Hugo ma nosa do pieczarek! ;)

Ceny orientacyjne („od”), ustalane indywidualnie wg kalibru, wolumenu i rynku. Materiał nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego.