



father's kitchen

Korea-Kimchi

OFERTA WSPÓŁPRACY



Doo Cooper Sp. z o.o.
ul. Klecińska 2
55-040 Bielany Wrocławskie
NIP 8961606587

Co oferujemy ?

Naszym flagowym produktem, jak sama nazwa konceptu sugeruje, jest Kimchi – symbol kuchni koreańskiej. Nieodzowny element każdego posiłku, serwowany na ulicach Korei Południowej, jest niczym innym jak kiszonymi warzywami z dodatkiem wybranych przypraw, słynący ze swoich właściwości zdrowotnych. Szef kuchni, Koreańczyk z krwi i kości, poprzez swoje wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej, przygotowuje Kimchi z należytą miłością, zaangażowaniem i pełną świadomością smaku i znaczenia tej potrawy dla całej kultury koreańskiej.

W naszej ofercie można znaleźć tradycyjne, pikantne Kimchi, które figuruje w Korei Południowej pod nazwą BAE CHU. Swój smak zawdzięcza idealnie stworzonej recepturze i procesowi fermentacji, który został indywidualnie dobrany, aby wyciągnąć ze składników to, co najlepsze. Klasyczne, koreańskie Kimchi na bazie kapusty pekińskiej, zielonych i czerwonych papryczek chili, prasowanego czosnku oraz imbiru, w którym można znaleźć także nuty jabłka, gruszki czy ananasa pozwala poznać oryginalne smaki, serwowane na ulicach Korei Południowej.

Szczegółowe informacje dotyczące współpracy:

- Pojemność: min. 5kg.
- Cena: 26,50 zł netto / 1 kg.
- Czas realizacji: Maksymalny czas realizacji zamówienia to 5 dni roboczych od daty złożenia zamówienia. Jest też możliwość zamówienia produktu na konkretną datę (przykładowo dwa miesiące w przód).
- Dostawa: W granicach Wrocławia oraz przy zamówieniu ilości 100kg - darmowa dostawa. Poza granicami Wrocławia należy doliczyć do ceny produktu koszt dostawy, który jest indywidualnie wyceniany. Czas dostawy – 1-2 dni robocze.
- Sposób komunikacji: Zamówienie można złożyć poprzez adres e-mail (contact@doocooper.pl lub p.rogalska@doocooper.pl) bądź poprzez KakaoTalk – Paulina Korea Kimchi (515 477 156).

Składniki

kapusta pekińska / jabłko / gruszka / ananas / rzodkiew /
szcypior / cebula / imbir / czosnek / czerwona & zielona
papryczka chili / cukier / sól / gochugaro / solone anchois /
sos rybny, mąka ryżowa

Wartość odżywcza

w 100g

wartość energetyczna	164kJ
wartość kaloryczna	39kcal
tłuszcz	0,5g
w tym kwasy nasycone	>0,1g
węglowodany	4,9g
w tym cukry	4,7g
błonnik	2,6g
białko	2,5g
sól	2,4g



*sample produktu



father's kitchen

Korea-Kimchi

Father's Kitchen – Korea Kimchi jest koreańskim projektem zapoczątkowanym z miłości do kultury koreańskiej oraz chęci propagowania jej w Polsce. Tworzymy mały zespół, który dopiero stawia swoje kroki, jednak jesteśmy mocno zmotywowani i gotowi na wyzwania. Dzięki koreańskim korzeniom założyciela Father's Kitchen - Korea Kimchi, a także szefa kuchni, smaki koreańskie są nam perfekcyjnie znane. Do swojej misji dzielenia się kuchnią koreańską podchodzimy z pełnym zaangażowaniem i profesjonalizmem.



korea-kimchi.pl



[fatherskitchen.korea](https://www.instagram.com/fatherskitchen.korea)



[father's kitchen Korea-Kimchi](https://www.facebook.com/father's%20kitchen%20Korea-Kimchi)



515 477 156



contact@doocooper.pl

KILKA SŁÓW O NAS - POZNAJMY SIĘ!



father's kitchen

Korea-Kimchi

2B2 COOPERATION OFFER



Doo Cooper Sp. z o.o.
2 Klecińska Street
55-040 Bielany Wrocławskie
NIP 8961606587

What do we offer ?

Our flagship product, as the name of the concept suggests, is Kimchi - a symbol of Korean cuisine. An indispensable element of every meal, served on the streets of South Korea, it is nothing more than pickled vegetables with the addition of selected spices, famous for its health properties. The chef, a Korean made of flesh and blood, through his many years of experience in the catering industry, prepares Kimchi with due love, commitment and full awareness of the taste and importance of this dish for the entire Korean culture.

Our offer includes traditional, spicy Kimchi, which is listed in South Korea under the name BAE CHU. It owes its taste to a perfectly created recipe and fermentation process, which has been individually selected to bring out the best from the ingredients. Classic Korean Kimchi based on Chinese cabbage, green and red chili peppers, pressed garlic and ginger, with notes of apple, pear or pineapple, allows you to discover the original flavors served on the streets of South Korea.

Detailed information on cooperation:

- Capacity: min. 5 kg.
- Price: PLN 26.50 net / 1 kg.
- Fulfillment time: The maximum order fulfillment time is 5 business days from the date of placing the order. It is also possible to order a product for a specific date (for example two months ahead).
- Delivery: Within Wrocław and when ordering 100 kg - free delivery. Outside of Wrocław, the cost of delivery should be added to the price of the product, which is individually priced. Delivery time - 1-2 business days.
- Method of communication: The order can be placed via e-mail (contact@doocooper.pl or p.rogalska@doocooper.pl) or via KakaoTalk - Paulina Korea Kimchi (515 477 156).

Ingredients

Chinese cabbage / apple / pear / pineapple / radish / chives / onion / ginger / garlic / red & green chili / sugar / salt / gochugaro / salted anchovies / fish sauce / rice flour

Nutritional value

in 100g

energy value	164kJ
caloric value	39kcal
fat	0,5g
saturated fatty acids	>0,1g
carbohydrates	4,9g
sugars	4,7g
dietary fibre	2,6g
protein	2,5g
salt	2,4g



*product samples



father's kitchen

Korea-Kimchi

Father's Kitchen – Korea Kimchi is a Korean project initiated out of love for Korean culture and the desire to promote it in Poland. We are a small team that is just taking its steps, but we are highly motivated and ready for challenges. Thanks to the Korean roots of the founder of Father's Kitchen - Korea Kimchi, as well as the chef, Korean flavors are perfectly familiar to us. We approach our mission to share Korean cuisine with full commitment and professionalism.



korea-kimchi.pl



[fatherskitchen.korea](https://www.instagram.com/fatherskitchen.korea)



[father's kitchen Korea-Kimchi](https://www.facebook.com/father's%20kitchen%20Korea-Kimchi)



515 477 156



contact@doocooper.pl

A FEW WORDS ABOUT US – LET'S
GET TO KNOW EACH OTHER!