



Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung
Warschau 2010

Herausgeber :
Ministerium für Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung
 Promotion und Kommunikation Abteilung
 Wspólna Str. 30, 00-930 Warszawa, Polen

Bearbeitet aus Texten und Fotos von „Lerne Gute Lebensmittel Kennen“ Unternehmen.

Entwurf / Druck:
Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników
 Modra Str. 23, 87-807 Włocławek, Polen
 Tel.: +48/ 54 235 52 61, Tel./Fax: +48/ 54 235 59 65
 Mobile: +48/ 518 014 584
 E-Mail: wydawnictwo@wydawnictwodr.pl
www.wydawnictwodr.pl

Wort des Ministers	5
Zum Programm Lerne gute Lebensmittel kennen	6-7
Fleisch und Fleischwaren	9-27
CEDROB S.A.	10
Płockie Zakłady Drobiarskie SADROB S.A.	10
DOBROŚŁAWA sp. z o.o.	11
Polski Koncern Mięсны DUDA S.A.	12
Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A.	13
Masarnia Władysławowo sp. j. – R. K. A. Zawistowski	16
Zakłady Mięсны NOWAK sp. z o.o. sp. k.	17
Zakłady Mięсны PAMSO S.A.	19
SOKOŁÓW S.A.	20
Zakłady Mięсны SKIBA – Andrzej Skiba	27
Eier und Eierwaren	29-33
Fermi Koźlakiewicz sp. j.	30
PW AMIGO – Rafał Ratajczak	31
Milch und Milchwaren	35-70
AGRO-DANMIS – Gramowscy sp. j.	36
Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie	37
Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA	38
KESEM – Kujawska Spółdzielnia Mleczarska	42
Spółdzielnia Mleczarska LAZUR	44
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA	46
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MONA	49
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu	49
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie	50
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim	52
Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu	53
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie	54
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu	55
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach	57
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Starogardzie Gdańskim	58
Raciborska Spółdzielnia Mleczarska	60
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL	62
TOP s.c. – H. i W. Huszczak, B. i A. Humerczyk	63
Spółdzielnia Mleczarska OSTROŁĘKA	64
STARCO – Zakład Mleczarski sp. z o.o.	66
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach	67
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim	69

Obst, Gemüse, Pilze und ihre Produkte	71-94
Z.P.O.W. DAWTONA	72
DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A.	76
JAG-EXPORT s.c.	77
Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców NASZ SAD w Wólce Turowskiej ...	78
Zakład Przetwórstwa Owocowo Warzywnego ORZECH	81
Firma Produkcyjno-Handlowa PAULA sp. z o.o. sp. k.	84
Chłodnia Olsztyn sp. z o.o.	86
Firma Bracia Urbanek J.A.W. URBANEK sp. j.	89
Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM”	91
Zakłady Spożywcze „BONA” sp. z o.o.	92
 Getreidezubereitungen, Leguminosen und Hackfrüchte	 95-98
ASPROD sp. z o.o.	96
Piekarnia VINI	97
Piekarnia ZŁOTY KŁOS sp. j.	98
 Alkoholische Getränke	 99-108
AKWAWIT - BRASCO S.A. Wytwórnia Wódek „Wratislavia”	100
Browar AMBER	102
Browar CIECHAN sp. z o.o.	104
Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych POLMOS S.A.	107
VINPOL sp. z o.o. Grupa Henkell & Co.	108
 Honig	 109-111
Śądecki Bartnik Gospodarstwo Pasieczne A. i J. Kasztelewicz	110
 Süß- und Teigwaren	 113-121
MAMUT sp. z o.o.	114
Przedsiębiorstwo Wyróbów Cukierniczych ODRA S.A.	116
Firma Cukiernicza SOLIDARNOŚĆ sp. z o.o.	119
 Kräuter und Gewürze	 123-124
PRYMAT sp. z o.o.	124
 Mischwaren und Verarbeitete Waren	 125-138
Chłodnia IRMOS sp. z o.o.	126
JAWO sp. z o.o.	127
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP” sp. j.	133
MOKATE S.A.	135
ViRTU sp. j. – B. Vetulani, D. Mikulska	137



Sehr geehrte Damen und Herren!

Das Programm „Lerne gute Lebensmittel kennen“, die durch das Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung eingerichtet wurde, entwickelt sich sehr dynamisch. Die mit dem PDŽ-Gütesiegel ausgezeichneten Produkte sind heute in den Verkaufsregalen gut sichtbar. Sie werden äußerst gerne durch Verbraucher gekauft. Die Hersteller sehen wiederum das Programm als eine große Chance, ihre Produkte erfolgreich zu fördern.

Aktive Maßnahmen für die Förderung von Qualitätslebensmitteln bringen schon heute sichtbare Effekte. Polnische Erzeugnisse werden sehr gerne sowohl in der Europäischen Union, als auch auf den Drittländermärkten gekauft. Davon zeugt auch der sich ständig anhaltende positive Saldo beim Handel mit diesen Erzeugnissen. Im Moment beträgt er über 2 Milliarden EUR. Diese Ergebnisse haben solide Grundlagen. Die polnische Landwirtschaft entwickelt sich stets, ohne dass ihre wichtigsten Elemente verloren gehen. Es handelt sich dabei vor allem um besondere Landschaft und Betriebsführung im Einklang mit Natur. Durch die vernünftige Anwendung von chemischen Stoffen ist heute das Boden frei von jeglicher Kontaminierung. Daher werden an Verarbeitungsbetriebe hochwertige Rohstoffe geliefert. Die am Anfang dieses Jahrhunderts modernisierte Verarbeitungsbetriebe, insbesondere im Fleisch- und Milchsektor, gehören zu den modernsten Unternehmen weltweit. Unter Einhaltung von strengen gesundheitlichen Normen werden hier mit Hilfe von modernen Produktionsanlagen Produkte nach den alten, bewährten Rezepturen hergestellt. Alle dies zusammen schafft ausgezeichnete Endprodukte. Polnische Wurstwaren zeichnen sich nicht nur mit hoher Qualität, sondern auch mit unverwechselbarem Geschmack und Aroma aus. Daher werden sie auch gerne gekauft.

Die vorliegende Broschüre enthält grundlegende Informationen über Produkte, die mit dem PDŽ-Gütesiegel ausgezeichnet wurden. Es werden hier praktisch alle Erzeugnisse beschrieben, vom Fleisch, über Milchprodukte und Eier bis zu Obst- und Gemüsekonserven, sowie Süßwaren.

Der wissenschaftliche Beirat des Programms überwacht die Qualität der Erzeugnisse und gewährleistet, dass die Produktparameter stets eingehalten werden. Wichtig ist, dass das Gütesiegel nur für eine bestimmte Zeit verliehen wird. Damit erhalten Verbraucher die Garantie für Qualität und Geschmack dieser Produkte.

Ich wünsche Ihnen auch, dass dieses Katalog von Jahr zu Jahr umfangreicher wird. Dass die Zahl der mit dem PDŽ-Gütesiegel ausgezeichneten Erzeugnisse ständig steigt.



Marek Sawicki

Minister für Landwirtschaft
und ländliche Entwicklung

Zum Programm Poznaj Dobrą Żywność [Lerne gute Lebensmittel kennen]

Das Programm des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung „Lerne gute Lebensmittel kennen“ funktioniert seit 2004. Es gehört zu beinahe 440 Programmen, die in den Mitgliedstaaten der EU zur Förderung von hochqualitativen Lebensmitteln geschaffen wurden. Das Programm ist ein Teil der Politik der Europäischen Union zur Qualitätssteigerung und Förderung der Lebensmittelvielfalt auf dem gemeinsamen Markt. Die Hauptaufgabe des PDŽ-Programms besteht darin, die Verbraucher zuverlässig zu informieren, dass bestimmte Produkte strengere bzw. zusätzliche oder besondere Qualitätsanforderungen erfüllen, was durch unabhängige Stellen oder Kontrollorgane bestätigt wird. Die am Programm teilnehmenden Produkte werden mit einem speziellen Qualitätszeichen ausgezeichnet. Damit wird unter Beweis gestellt, dass jeweiliges Produkt zusätzliche Anforderungen hinsichtlich der Rohstoffe oder Herstellungsmethoden und/oder Verarbeitung erfüllt.

Das PDŽ-Gütesiegel wird verliehen an:

- Am Markt etablierte Produkte;
- Lebensmittel, die den Verbrauchern gut bekannt sind;
- Produkte, die mindestens seit einem Jahr hergestellt und auf dem Markt verkauft werden;
- Produkte, in Bezug auf welche Identifizierungs- und Rückverfolgungssystem in der ganzen Lebensmittelproduktionskette eingerichtet wurde, sowie Verfahren bestehen, mit denen im Falle von Nichterfüllung der geltenden Anforderungen die Marktrücknahme von Erzeugnissen möglich ist;
- Lebensmittel, bei denen Zusatzstoffgehalt auf das erforderliche Minimum begrenzt ist, welches durch technische Erfordernissen gerechtfertigt ist;
- Lebensmittel, bei denen Salzgehalt nicht mehr als 2% beträgt (Ausnahmen: Trockenfleisch, Fischerzeugnisse sowie manche Käsen, bei denen aus technologischen Gründen der Salzgehalt höher liegt); Die Verwendung von chemischen Stoffen muss auf das erforderliche Minimum eingeschränkt werden (Polyphosphate können ausschließlich bei der Herstellung von Wurst- und Fleischwaren verwendet werden). Die Produkteffizienz soll nicht höher sein als 110%;
- Produkte, die hergestellt werden ohne Zusatz von mechanisch entbeintem Fleisch (MOM und MDOM), es sei denn, dass Anwendung von Zusatzstoffen aus technologischen Gründen gerechtfertigt ist;
- Lebensmittel, die sich auszeichnen mit außergewöhnlichen Qualitätseigenschaften hinsichtlich: deren Zusammensetzung, der mikrobiologischen Eigenschaften, des Gehalts von Nähr- und Funktionsstoffen, sowie der Verarbeitungs- und Haltbarmachungsmethoden; Lebensmittel, die gesundheitliche, sanitäre, tierärztliche oder pflanzenschutzrechtliche Anforderungen erfüllen, die in besonderen Vorschriften geregelt sind;

Die Kennzeichnung von PDŽ-Produkten muss nach geltenden Rechtsvorschriften erfolgen, gut lesbar sein und darf die Verbraucher nicht in die Irre führen.

Das Programm „Lerne gute Lebensmittel kennen“ ist:

- Unbeschränkt hinsichtlich der Anzahl der verliehenen Gütesiegel und Friste für Antragstellung;
- Freiwillig für alle Hersteller, die Verbraucher informieren wollen über die Qualität ihrer Produkte, was auch im Gütesiegel-Verfahren bestätigt wird.

Für alle auf dem Markt der Europäischen Union tätigen Hersteller, unabhängig von ihrer Größe und Eigentumsverhältnissen – offen.

Das PDŽ-Gütesiegel soll den Verbrauchern dabei zu helfen, in voller Sachkenntnis die Wahl der Lebensmittel zu treffen, sowie Vertrauen an industriell hergestellte Produkte von beständiger Qualität zu steuern.

Damit wird auch Beitrag geleistet zur Steigerung des Verkaufs von Qualitätslebensmitteln im In- und Ausland. Durch das PDŽ-Gütesiegel – Lerne gute Lebensmittel kennen steigern die Hersteller das Ansehen ihrer Erzeugnisse und durch die Angabe der Aufsicht des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung über die Produktqualität verleihen sie ihren Erzeugnissen einen höheren Rang. Das Gütesiegel Lerne gute Lebensmittel kennen ist auch eine Auszeichnung der Produkte im Verkaufsregal.

Das Gütesiegel wird nur an Produkte vergeben, die Kriterien erfüllen, die vom Wissenschaftlichen Beirat für Qualität der Lebensprodukte festgelegt wurden, der am Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung tätig ist. Mitglieder des Beirats sind Fachleute aus dem Bereich Ernährung, Pflanzenbau, Tierzucht und Recht.

Der Beirat, nach der Stellungnahme des Hauptinspektors für Handelsqualität der Lebensmittelerzeugnisse, unterbreitet dem Minister die vorgeschlagene Liste von Erzeugnissen, die mit dem PDŽ-Gütesiegel ausgezeichnet werden sollen.

Um kontinuierliches, sehr hohes Qualitätsniveau der ausgezeichneten Produkte sicherzustellen setzt das Programm maximal die 3-jährige Geltungsdauer des Gütesiegels vor.

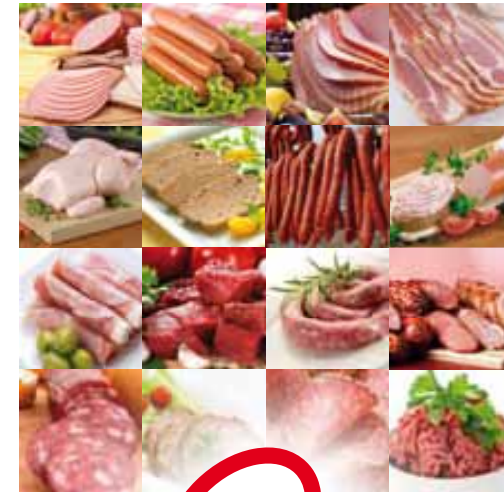
Das Programm umfasst folgende Produktgruppen:

- 1) Fleisch und Fleischwaren;
- 2) Milch und Milchprodukte;
- 3) Fische, Meeresfrüchte und ihre Produkte;
- 4) Eier und Eierwaren;
- 5) Honig;
- 6) Speisefette;
- 7) Getreidezubereitungen, Leguminosen und Hackfrüchte;
- 8) Früchte, Gemüse, Pilze und ihre Produkte;
- 9) Süß- und Teigwaren;
- 10) Kräuter und Gewürze;
- 11) Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke;
- 12) Mischprodukte und hoch verarbeitete Produkte auf der Basis der vorgenannten Rohstoffe;
- 13) Wasser und alkoholfreie Getränke;
- 14) Alkoholische Getränke;
- 15) Sonstige.

Im Folgenden werden alle Produkte dargestellt, die mit dem PDŽ-Gütesiegel ausgezeichnet wurden.

Weitere Informationen:

Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung
Programm Poznaj Dobrą Żywność [Lerne gute Lebensmittel kennen]
00-930 Warschau, Wspólna Str. 30, Tel.: +48/ 22 623 18 10, Fax: +48/ 22 623 16 08
E-Mail: pdz@minrol.gov.pl www.minrol.gov.pl



FLEISCH UND FLEISCHWAREN



CEDROB S.A.

ul. Płocka 5, 06-400 Ciechanów, PL

Tel.: +48/ 23 672 44 11

+48/ 23 675 04 00

Fax: +48/ 23 672 44 12

E-Mail: cedrob@cedrob.com.pl

www.cedrob.com.pl

GERÄUCHERTES FILET



Das geräucherte Hähnchenfilet, das nach naturalem Hähnchenfilet geformt wird – feiner Geschmack und Aroma.



Płockie Zakłady Drobiarskie SADROB S.A.

ul. Bielska 57, 09-400 Płock, PL

Tel.: +48/ 24 262 56 21

Fax: +48/ 24 262 36 13

E-Mail: marketing@sadrob.pl

zamowienia@sadrob.pl

www.sadrob.pl



DOBROSLAWA sp. z o.o.

ul. Przemysłowa 6, 67-410 Ślawa, PL

Tel.: +48/ 68 355 84 00

Fax: +48/ 68 356 76 02

E-Mail: dobroslawa@dobroslawa.pl

www.dobroslawa.pl

GEESOWSKA WURST

Angetrocknete, gehackte, gut gewürzte Wurst, gepackt in Papier um die geschmackliche Qualität zu betonen und den Geruch des Rauchfleisches und traditionellen Würzen (Knoblauch und Majoran) in der Verpackung nicht zu verstecken. Orininnelle Weise der Verpackung zieht auf sich die Aufmerksamkeit unseren Kunden und betont die ausgezeichnete Qualität des Produktes.



GETROCKNETE KRAKAUER VON DOBROSLAWA

Dieses Legendäre Produkt von Dobroslawa wird zufolge der Rezeptur zubereitet, die von unseren Räuchermeister im Laufe von unserer Firmaexistenz begründet und vervollgekommen ist. Es ist das unerreichbare Ideal für unsere Rivalen. Sorgfältig gewählte Fleisch, natürliche Würzen, traditionelle Rauchweise versteckt das Geheimnis des Erfolges dieses Produktes und seiner Nachfrage unter unseren zahlreichen Kunden.



RAUCHFLEISCH AUS LÄNDLICHER HÜTTE

Sorgfältig gewählte Fleisch, natürliche Würzen, traditionelle Rauchweise gibt diesem Produkt einmalige Geschmacks- und ästhetische Empfindungen. Es wird in Portionen eingepackt, jede hat 1 kilo, um zum Verkauf sogar in kleinen Geschäften beizutragen. Während einigen Jahren ist dieses Produkt unter unseren Kunden in Polen und im Ausland gefragt.



Polski Koncern Mięсны DUDA S.A.
ul. Kłobucka 25, 02-699 Warszawa, PL

Abteilung Grąbkowo
Grąbkowo 73, 63-930 Jutrosin, PL
Tel.: +48/ 65 547 70 00, Fax: +48/ 65 547 70 01
E-Mail: duda@pkmduda.pl www.pkmduda.pl

STÓŁ POLSKI sp. z o.o.
ul. Lotnicza 18, 04-192 Warszawa, Tel./Fax: +48/ 22 610 97 96
E-Mail: stolpolski@stolpolski.pl www.stolpolski.pl

JÄGERWURST



Im Sortiment der Firma Stół Polski befindet sich auch eine ausgezeichnete Jägerwurst. Durch die sorgfältig ausgewählten Zutaten konnte Geschmack und Aroma der nach traditionellen Methoden hergestellten Wurstwaren erreicht werden.

KRAKOWSKA-WURST – TROCKEN



Krakowska-Wurst – trocken, von der Firma Stół Polski, ist ein unerlässlicher Bestandteil von leckeren Sandwichs. Der von den Kunden hochgeschätzte Geschmack unserer Wurstwaren ist auf unsere reiche Erfahrung und traditionelle Herstellungsmethoden zurückzuführen. Krakowska-Wurst – trocken, von der Firma Stół Polski, wird auch Ihren täglichen Frühstücks- und Abendbrottisch um Einiges bereichern!

ŻYWIECKA-WURST



Żywiecka-Wurst von der Firma Stół Polski wird immer noch nach alter Tradition hergestellt. Die Wurst wird ausschließlich aus dem sorgfältig ausgewählten Fleisch hergestellt. Daher zeichnet sich die Żywiecka-Wurst durch einen Geschmack aus, den wir aus der Kindheit kennen.

SCHWEINEFLEISCH, GEHACKT



Mit ein bisschen kulinarischen Fertigkeiten und Phantasie lassen sich Mittagessen, Zwischenmahlzeit oder ein schmackhafter Abendessen zubereiten.

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.
ul. Mickiewicza 108, 99-300 Kutno, PL
Tel.: +48/ 24 355 31 01
Fax: +48/ 24 355 31 05
E-Mail: exdrob@exdrob.pl www.exdrob.pl

WEISSWURST AUS GEFLÜGELFLEISCH

Nicht geräucherte Geflügelwurst mit natürlichen Gewürzen, vor allem Majoran. Wir empfehlen sie auch warm zu essen. Passt ideal zur Mehlsuppe und Barschtsch.



LANDPRESSKOPF AUS GEFLÜGEL

Aufschnitt aus Geflügelklein mit natürlichen Gewürzen. Ein appetitliches Produkt, das in eine durchsichtige Barrierehülle eingepackt ist.



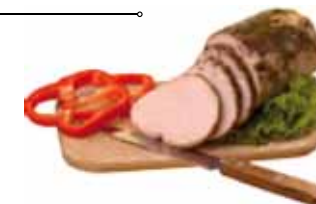
GERÄUCHERTE HÄHNCHENBEINE

Auserlesene Hähnchenbeine, gewürzt, gold geräuchert. Ein klassisches Produkt, ausgezeichnet als kalte Zwischenmahlzeit.



LENDENSTÜCK AUS GEFLÜGELFLEISCH

Ein nicht geräuchertes Produkt aus Hähnchenfleisch, ästhetisch geformt und in Geflügelhaut eingewickelt. Die Oberfläche ist mit Majoran bestreut. Ideal für belegte Brote, zeichnet sich durch zarten Geschmack und Duft aus.



BRATEN AUS KUTNO



Originelles, auf dem Markt ein pionierartiges Firmenerzeugnis, das nach einem alten Rezept von EXDROB hergestellt wird. Ein Fertigprodukt mit natürlichen Gewürzen u.a. Petersiliengrün, in Backformen gebacken. Seit vielen Jahren genießt es kontinuierliche Anerkennung unter den Kunden.

LANDSCHINKEN AUS GANS



Geräuchertes, saftiges Filet aus Gänsebrust mit Haut und Fett in natürlicher Form, hat ausgezeichneten Geschmack und Aroma, das typisch für Wassergeflügel und eingesetzte Gewürze ist. Das Produkt wurde mit dem Titel: „Polnischer Lebensmittelhersteller“ ausgezeichnet.

VORGETROCKNETE WURST AUS GÄNSEFLEISCH



Ein sehr originelles Produkt mit ausgezeichnetem Geschmack und Duft, wird nach traditionellen Methoden aus Gänsefleisch mit natürlichen Gewürzen hergestellt. Es wird geräuchert, bis es eine dunkelweinrote Farbe bekommt, vorgetrocknet, in gelochten Beutel verpackt. Das Produkt wurde mit der Goldmedaille MTP Polagra ausgezeichnet.

TRUTHAHN-FILET NACH LACHSART



Geräuchertes Filet aus Truthahn mit klassischen Gewürzen. Ein saftiges Produkt mit sanften Geschmack und Aroma und natürlicher Form eines Filets.

HÄHNCHENKEULEFLEISCH IN MARINADE

Hähnchenkeulefleisch ohne Knochen in spezieller Marinade für Geflügelfleisch sorgfältig weich gemacht. Das an Geschmack bereicherte Fleisch ist zart, saftig und aromatisch. Zur schnellen Zubereitung anwendbar. Ideal zum Grillen, Backen und Braten.



HÄHNCHENLENDE IN MARINADE

Hähnchenlende in spezieller Marinade für Hähnchenfleisch weich gemacht. Das Fleisch ist außergewöhnlich zart, saftig und aromatisch. Der veredelte Geschmack ist in ganzer Fleischmasse zu genießen. Zur schnellen Zubereitung anwendbar. Ideal zum Grillen, Backen und Braten.



HÄHNCHENFLÜGEL IN MARINADE

Sorgfältig ausgewählte Hähnchenflügel in leckerer Marinade weich gemacht. Das Beste an ihnen ist ihr ausgezeichneter Geschmack und verführerisches Aroma. Ideal zur schnellen Zubereitung. Unersetzbar zum Grillen.



FRISCHES HÄHNCHENBRUSTFILET DER A-KLASSE

Ein Stück Fleisch ohne Haut, aus einer Hälfte der Hühnerbrust, ohne Brustbein und Rippen, Es kann kalibriert werden.



FRISCHE HÄHNCHEN DER A-KLASSE

Hähnchenschlachtkörper, ausgenommen, ohne Geflügelklein mit Hals. Hähnchen geformt oder nicht geformt, können auch kalibriert werden.





MASARNIA WŁADYSŁAWOWO sp. j.
R.K.A. ZAWISTOWSKI
 Włodysławowo 8, 89-210 Łabiszyn, PL
 Tel.: +48/ 52 384 58 45
 Fax: +48/ 52 384 04 11
 E-Mail: zawistowski@podroby.pl
handel@podroby.pl
www.podroby.pl

SMAŻONKA



Ist ein Produkt, das aus richtig zerkleinertem Schweinefleisch und – Fett mit Zusatz von Gewürzen und Kräutern hergestellt wird. Zu dem Produkt werden keine Konservierungsmittel hinzugefügt. Wird wärmebehandelt. Ist der Hit bei Picknicks – wo es auf dicken Broteischnen gegessen wird.

BLUTWURST POMORSKA



Ist ein Produkt das aus Gerstengrütze mit viel Fleisch und Leberteilchen hergestellt wird. Sie schmeckt ausgezeichnet, wenn sie gegrillt oder im Ofen beziehungsweise auf einer Bratpfanne gebraten wurde.

Zakłady Mięsne NOWAK sp. z o.o. sp. k.
 ul. Knyszyńska 16a/2, 80-180 Gdańsk, PL

Zakład Produkcyjny:
 Jankowo, ul. Sportowa 60
 80-180 Gdańsk, PL
 Tel.: +48/ 58 692 28 15
 Fax: +48/ 58 692 28 22
 E-Mail: sekretariat@zmnnowak.pl
www.zmnnowak.pl



BRATSCHINKEN



Das Produkt aus der Linie *Aus der Kaschuben Räucherammer* mit dem deutlich merkbaren Geruch der Räucherung und Geschmack von natürlichen Gewürzen. Bei der Produktion wurde die typisch thermische Behandlung für das Braten mit dem Räucherungsprozess angewendet.

GEBRATENER SCHWEINSRÜCKEN



Das Produkt aus der Linie *Aus der Kaschuben Räucherammer* mit dem charakteristischen Geschmack und Geruch von geräuchertem Braten mit natürlichen Würzen.

KRAKAUER GEFLÜGELWURST



Reine Geflügelwurst, geräuchert, trocken. Das Produkt mit hoher Qualität wird in zahlreichen Wettbewerben ausgezeichnet. Ausgezeichnet für belegtes Brot, gewürdigt durch Verbraucher.

DÜNNE FRANKFURTER WÜSTCHEN



Frankfurter Würstchen produziert aus dem Schweinefleisch. Sie zeichnen sich durch den feinen Geschmack der angewendeten Gewürzen, feste und saftige Konsistenz aus.

WIENER FRANKFURTER WÜSTCHEN



Produziert aus dem Schweinefleisch mit hoher Qualität in den natürlichen Schafsdärmen. Nach dem Aufwärmen werden die Frankfurter satt.

FRANKFURTER WÜSTCHEN



Produziert nach dem seit Jahren nicht geänderten Rezept von Norka, wodurch sie ihren einzigartigen Geschmack und Duft erhalten. Darüber hinaus natürliche Därme und Zutaten machen die Frankfurter vorzüglich.

Zakłady Mięsne PAMSO S.A.
ul. Żwirki i Wigury 19, 95-200 Pabianice, PL
Tel.: +48/ 42 22 55 555
Fax: +48/ 42 22 55 501
Helpline: 800 296 066
E-Mail: sekretariat@pamso.com.pl
www.pamso.pl



„PODWAWELSKA“ WURST

Schweinewurst, mittelzerkleinert, geräuchert, gebraten, in Schweinedarm. Nach traditionellem Rezept hergestellt, das sich auf Naturgewürzen stützt.



KRAKAUER DAUERWURST

Schweinewurst grobzerkleinert, geräuchert, gebraten, getrocknet, in künstlicher Hülle. Hergestellt aus Fleisch von bester Qualität mit Zusatz von Naturgewürzen.





SOKOŁÓW S.A. – Sitz der Gesellschaft

Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokółów Podlaski, PL
Tel.: +48/ 25 640 82 00, Fax: +48/ 25 787 61 32
www.sokolow.pl

SOKOŁÓW S.A. – Vorstandsbüro

ul. Bukowińska 22B, 02-703 Warszawa, PL
Tel.: +48/ 22 525 82 58, Fax: +48/ 22 525 82 92
E-Mail: marketing@sokolow.pl

Hersteller: Sokółów S.A.- Niederlassung in Sokółów Podlaski
Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokółów Podlaski, PL

JÄGERWURST GETROCKNET MIT WILDFLEISCH



Das Produkt wurde speziell für Verbraucher konzipiert, die altpolnische Produkte mit Zusatz von Jagdwildfleisch bevorzugen. Die traditionelle Rezeptur der getrockneten Jägerwurst wurde um Wildfleisch und eine breite Palette speziell ausgewählter Kräuter ergänzt, wodurch ein Produkt von einmaligem Geschmack und Aroma entstanden ist (spürbarer Wacholdergeschmack).

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 58 g Schweinefleisch, 45 g Wildfleisch und 26 g Rindfleisch verarbeitet. Verpackung: MAP ca. 1,0 kg., Portion vac. ca. 0,3 kg. Haltbarkeit: 45 Tage.

BAUERNWURST



Reine Schweinewurst, geräuchert, angebraten, mittelmäßig zerkleinert, in Naturdarm. Die dunkelbraunen Würste hängen auf Stöcken, sind zart und brüchig. Mit ihrem Geschmack und Aussehen ähnelt die Bauernwurst den auf traditionelle Weise zu Hause hergestellten Würstchen. Erzeugt aus Fleisch höchster Qualität und natürlichen Gewürzen.

Fleischgehalt in 100 g Fertigprodukt: 126 g. Verpackung: MAP ca. 1,0 kg. Haltbarkeit: 30 Tage.

SCHINKEN ITALIENISCH

Rauchfleisch, ohne Einsatz von Phosphaten, hergestellt aus ausgewählten Schweineschinkenmuskeln, in Zylinderform (ähnlich sieht Geräuchertes im Süden, u.a. in Italien, aus). Produkt nicht geräuchert, abgebrüht. Charakteristischer Geschmack, der diesen Schinken von anderen Produkten mit Phosphatzusatz unterscheidet. Konsistenz: mürbe.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 102 g Fleisch verarbeitet. Verpackung: vac. ca. 4,0 kg. Haltbarkeit: 30 Tage.



SCHINKEN NACH GROSSMUTTERS ART EXTRA

Rauchfleisch, hergestellt aus ausgewählten, gepökelten Schweineschinkenmuskeln aus Schlachtkörperhälften höchster Qualitätsklassen. Produkt geformt als regelmäßiger Zylinder mit einem Durchmesser von 17 cm, wodurch es sich mit der Schneidmaschine leicht in Scheiben schneiden lässt. Produkt abgebrüht und dunkelkirschrot geräuchert. Schinken zart im Geschmack, leicht salzig, saftig.

Verpackung: Scheiben MAP 140g, vac. ca. 3,0 kg. Haltbarkeit: 21 Tage.



LANDSCHINKEN

Rauchfleisch aus gepökelten Schweineschinkenmuskeln, mit zarter Fettschicht. Hergestellt aus sorgfältig ausgewähltem Fleisch aus Schlachtkörperhälften höchster Qualitätsklassen. Zylinderform und geschnürt. Produkt fein im Geschmack, leicht saftig, von mürber Konsistenz. Im Geschmack deutlich rauchig.

Verpackung: MAP ca. 2,2 kg, vac. ca. 2,2 kg, 1/2 vac. ca. 1,4 kg. Haltbarkeit: 27 Tage.



SCHWEINESCHINKEN FITNESS



Schweineschinken Fitness ist ein hochwertiges Erzeugnis mit geringem Fettgehalt (bis 3%). Produkt abgebrüht, nicht geräuchert, aus hochwertigen Schweineschinkenmuskeln hergestellt. Schinken Fitness wird als dünne Scheiben in MAP-Verpackung, die sich leicht öffnen lässt, angeboten. Das Produkt wird für Diätbewußte und für Kinder empfohlen.

Verpackung: Scheiben MAP 120 g. Haltbarkeit: 21 Tage.

LUFTGETROCKNETE WURST NACH GROSSMUTTERS ART



Hochwertige Wurst, die aus gepökeltem Schweinefleisch hergestellt wird, roh, geräuchert, luftgetrocknet. In Naturdarm. Riegel relativ stark gefaltet. Produkt mit einem eigenartigem Geschmacksprofil: sehr markant, relativ scharf (deutlicher Pfeffergeschmack), leicht salzig. Querschnittstruktur mosaikartig. Konsistenz relativ kompakt, leicht dehnbar.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 147 g Fleisch verarbeitet. Verpackung: MAP ca. 0,8 kg. Haltbarkeit: 30 Tage.

„LANDSMANN“ („SWOJAK“)



Der „Landsmann“ ist eine Dauerwurst, hergestellt aus grob gehacktem und gepökeltem Schweinefleisch, abgebrüht, geräuchert und getrocknet. Er hat große Geschmacksvorteile und eine interessante Form eines Quaders in dunkelkirschfarbener, feinfaltiger Hülle. Die Wurst präsentiert sich ausgezeichnet auf den Platten, schmeckt gut in Sandwiches und kann als Imbiss für unterwegs dienen.

Fleischgehalt in 100 g Fertigprodukt: 128 g. Verpackung: vac. ca. 0,8 kg. Haltbarkeit: 40 Tage.

Hersteller: SOKOŁÓW S.A., Niederlassung in Czyżew-Osada
ul. Zarębska 48, 18-220 Czyżew, PL

GEFLÜGELWURST VON ŻYWIEC

Traditionelle mittelharte Geflügel- und Schweinewurst mit charakteristischer dunkler Oberflächenfarbe. Im Schnitt sind grobkörnige Fleischstückchen zu sehen. Geflügelwurst von Żywiec zeichnet sich durch einen feinen Geschmack mit deutlich rauchigem Aroma aus. Das Produkt eignet sich hervorragend für Sandwichs.

Verpackung: MAP ca. 1,8 kg. Haltbarkeit: 21 Tage.



FRANKFURTER WÜSTCHEN SOKOŁÓW

Frankfurter Würstchen Sokolów sind ein hochwertiges Schweinefleischprodukt. Sie sind mürbe und zeichnen sich durch einen feinen Geschmack, der durch verwendete Gewürze noch hervorgehoben wird; leicht rauchig im Geschmack. Zum Verzehr „kalt“ und „heiß“ empfohlen; exzellent für Hot Dogs.

Verpackung: vac. 250 g. Haltbarkeit: 28 Tage.



DELIKATESS-FRANKFURTER WÜSTCHEN

Klassische, hochwertige Frankfurter Würstchen aus sorgfältig ausgewähltem Fleisch, das homogenisiert, geräuchert und gebrüht wird. In drei Geschmacksrichtungen erhältlich: klassisch, mit würzigem Hartkäse oder mit scharfem Paprika.

Verpackung: MAP ca. 2,5 kg. MAP ca. 1,5 kg. MAP 600 g und MAP 300 g. Haltbarkeit: 21 Tage.



Hersteller: SOKOŁÓW S.A. – Niederlassung in Jarosław
ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław, PL

WURST „AUS DEM BAUERNHOF”



Reine Schweinewurst, mittelkörnig in Naturdarm. Zur Herstellung dieser Wurstsorte werden das hochwertigste Fleisch und natürliche Kräutergewürze verwendet. Ihren einmaligen Geschmack und das einzigartige Aroma verdankt sie dem Räuchervorgang in traditionellen Räucherammern, in denen Erlen- und Buchenholz verbrannt wird. Die Wurst zeichnet sich durch hervorragende Mürbheit aus; deutlicher Knoblauchgeschmack.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 120 g Fleisch verarbeitet. Verpackung: MAP ca. 1,5 kg. Haltbarkeit: 34 Tage.

SCHINKEN „AUS DEM BAUERNHOF”



Der Schinken wird nach traditionellen Rezepturen hergestellt (eingesetzte Zutaten verleihen dem Fertigprodukt Eigenschaften eines traditionellen Schinkens), abgebrüht und in traditioneller Rauchkammer geräuchert, wodurch das Produkt sein charakteristisches ländliches Aussehen und Geschmack bekommt. Schinken aus dem Bauernhof wird aus leckersten Schweineschinkenmuskeln mit einer feiner Fettschicht hergestellt.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 102 g Schweinefleisch verarbeitet. Verpackung: vac. ca. 1,5-2,0 kg. Portion vac. ca. 0,8-1,0 kg. Haltbarkeit: 32 Tage.

HEIMISCHER SCHWEINSRÜCKEN GEBACKEN



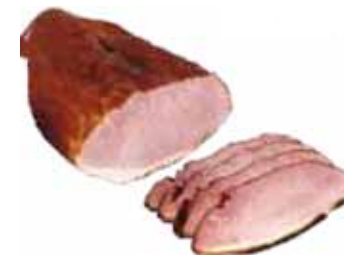
Rauchfleisch aus Muskel der Schweinslende mit feiner Fettschicht. Produkt nicht gepökelt, was für seine grau-beigefarbene Farbe sorgt. Durch die sorgfältige Zubereitung, bei der das Fleisch mariniert, gelagert und anschließend abgebrüht und gebacken wird, bekommt das Produkt seinen einmaligen Geschmack und wird mürbe. Der Produktgeschmack wird durch Kräuterezusatz verstärkt.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 106 g Fleisch verarbeitet. Verpackung: vac. ca. 2,0-2,5 kg. Portion vac. ca. 1,0-1,5 kg. Haltbarkeit: 21 Tage.

TRADITIONSSCHINKEN AUS DER RÄUCHEREI

Geräucherter Schweineschinken. Der Produktionsprozess dauert 10 Tage, während der das Rohfleisch in der Marinade liegt und sein Geschmacksbouquet bereichert. Das Räuchern im Buche- und Erlerauch verleiht dem Schinken einen einmaligen Geschmack und Geruch.

Zur Herstellung von 100 g des Fertigproduktes wurden 128 g Fleisch verbraucht. Vakuumverpackung ca. 1,3 kg. Haltbarkeit 28 Tage.



TRADITIONELLER SCHWEINSRÜCKEN AUS DER RÄUCHEREI

Gepökelter, geräucherter und abgebrühter Schweinerücken mit charakteristischer Form einer abgeflachten Walze. Der Produktionsprozess dauert 10 Tage. Zuerst liegt das Rohfleisch in der Marinade, die sein Geschmacksbouquet bereichert. Anschließend wird es im Buche- und Erlerauch geräuchert, was dem Produkt einen hervorragenden Geschmack und Geruch verleiht. Es wird saftig und zart.

Zur Herstellung von 100 g des Fertigproduktes wurden 128 g Fleisch verbraucht. Vakuumverpackung ca. 1,5 kg. Haltbarkeit 28 Tage.



HEIMISCHE WURST GEBACKEN

Ihrem Geschmack und Aussehen nach erinnert diese Wurst an traditionelle hausgemachte Erzeugnisse. Zur Herstellung dieser Wurstsorte werden das hochwertigste Fleisch und natürliche Gewürze verwendet. Ihren einmaligen Geschmack und das einzigartige Aroma verdankt sie dem Räuchervorgang in traditionellen Räucherammern, in denen Erlen- und Buchenholz verbrannt wird. Reine Schweinewurst, mittelkörnig, sehr mürbe.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 114 g Fleisch verarbeitet. Verpackung: MAP ca. 1,5 kg. Haltbarkeit: 21 Tage.



HEIMISCHER SCHINKEN GEBACKEN



Rauchfleisch hergestellt aus Schweineschinkenmuskeln mit feiner Fettschicht. Muskeln werden mariniert und nach Lagerung abgebrüht und gebacken. Der Einsatz von Zusatzstoffen wurde auf ein notwendiges Minimum reduziert (beispielsweise wurde kein Natriumnitrit verwendet, was für die charakteristische grau-beigefarbene Farbe sorgt). Der Fleischgeschmack wurde um Kräuter bereichert. Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 106 g Fleisch verarbeitet. Verpackung: vac. ca. 1,5-2,0 kg. Portion vac. ca. 0,8-1,0 kg. Haltbarkeit: 21 Tage.

Hersteller: SOKOŁÓW S.A. – Niederlassung in Koło
ul. Toruńska 262, 62-600 Koło, PL

BALKANWÜSTCHEN



Dünne Schweinewurstchen mit charakteristischem, leicht pikantem Geschmack dank den Gewürzen: Kümmel, Muskatnuss, Pfeffer und Knoblauch. Hervorragend zum Grillen. Durch den zarten, beim Verzehr nicht spürbaren Darm empfiehlt sich dieses Produkt besonders für Ältere und Kinder.

Verpackung: MAP 500 g. Haltbarkeit: 21 Tage.

KABANOSSI GOLD



Traditionelle Schweinskabanossi von höchster Qualität. Der rauchige Geschmack wird durch Gewürze, besonders Pfeffer, betont. Produkt mittelkörnig in zartem Kollagendarm.

Zur Herstellung von 100 g Fertigprodukt wurden 156 g Schweinefleisch verarbeitet. Verpackung: MAP ca. 1,0 kg, vac. 240 g. Haltbarkeit: 62 Tage.

Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba
ul. Derdowskiego 23, 89-600 Chojnice, PL
Tel.: + 48/ 52 39 65 600
Fax: +48/ 52 39 65 601
E-Mail: skiba@zmskiba.pl
www.skiba.pl



DIE WACHOLDERWURST

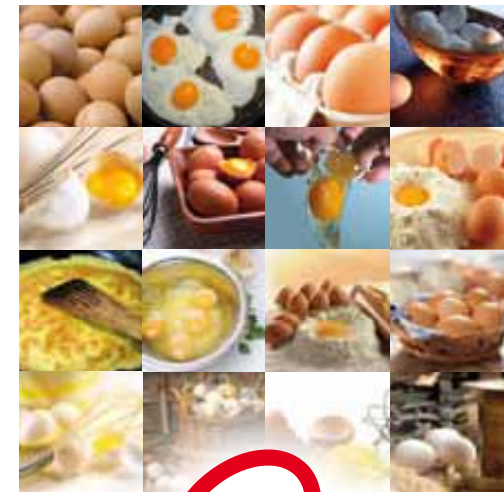
Das Produkt der Linie „der Geschmack aus Kaschubien“, eine leicht getrocknete Wurst, mittelgrob. Ihr raffinierter Geschmack und Aroma befriedigt den Geschmack jedes Feinschmeckers. Das Geheimnis unserer Wacholderwurst ist das sorgfältig ausgewählte Fleisch und die Gewürze, die der Wurst einen traditionellen und ungewöhnlichen Geschmack geben.



DIE KRAKAUER TROCKENE WURST

Gehört zu unsere Linie „der Geschmack aus Kaschubien“, für sie ist der Geschmack der Tradition und Aromareichtum charakteristisch. Das Produkt befriedigt selbst den strengsten Verkoster dank des hohen Gehalts an Schweinefleisch und der tadellos auserwählten Komposition der Gewürze von natürlicher Herkunft.





EIER UND EIERWAREN



Fermy Kozlakiewicz sp. j.
06-521 Wiśniewo k/Mławy, PL
Tel./Fax: +48/ 23 655 72 55
Tel.: +48/ 23 655 71 42
+48/ 23 655 71 43
E-Mail: ekoferma@ekoferma.pl
www.fermy.pl

EIER ZUM VERZEHR DER KLASSE A IN BEZUG AUF GEWICHT VON S, M, L, XL



Die Farmen Kozlakiewicz bieten frische Eier an:

- XL – sehr große: die Masse ≥ 73 g
- L – große: 73g > die Masse ≥ 63 g
- M – mittelgroße: 63 g > die Masse ≥ 53 g
- S – kleine: die Masse < 53 g

Die Eier sind in vereinzelter Karton- oder Plastikpackung in der Zahl von 4, 6, 9, 10, 15, 20, 30 Stück eingepackt. Die Eier von unserer Farm sind gesund, hoher Qualität und sehr schmackhaft. Guten Appetit.



PW AMIGO – Rafał Ratajczak
Zielniczki 5, 63-011 Pławce, PL
Tel.: +48/ 61 285 25 08
+48/ 61 285 73 20
E-Mail: zielniczki@interia.pl
www.amigo.biz.pl



EIER ZUM VERZEHR (LEBENSMITTEL) SEHR GROSSE FRISCHE EIER 10 STÜCK, XL GEWICHTSKLASSE

10 Eier in Verpackung aus weißem Karton mit Aufdruck. Die verwendete Swing-Verpackung kennzeichnet sich unter anderen durch auffallende Formgestaltung und hochqualitativen Aufdruck. In einer Sammlungsverpackung gibt es 18 Verpackungen, auf einer Palette 30 Kartonüberverpackungen, 5400 Stück insgesamt.



EIER ZUM VERZEHR (LEBENSMITTEL) 6 EIER GROSSE – XL GEWICHTSKLASSE

6 Eier in Plastikverpackung und Kartoneinschieber gepackt. Die Verpackung kennzeichnet sich durch graphische und musterhafte Gestaltung. In einer Sammelverpackung - Kartonüberverpackung gibt es 27 Verpackungen, auf einer Palette gibt es 30 Kartonüberverpackungen, 4860 Stück insgesamt.



EIER ZUM VERZEHR (LEBENSMITTEL) FRISCHE EIER 6, 10, 15 STÜCK GEW. KLASSE L



6 Eier in Verpackung aus weißem Karton mit Aufdruck. In einer Sammlungsverpackung gibt es 30 Verpackungen, auf einer Palette 35 Kartonüberverpackungen, 6300 Stück insgesamt.



10 Eier in Verpackung aus weißem Karton mit Aufdruck. Die Anwendung von weißem Karton verleiht den Verpackungen hohe Fertigungsästhetik. In einer Sammlungsverpackung gibt es 18 Verpackungen, auf einer Palette gibt es 35 Kartonüberverpackungen, 6300 Stück insgesamt.



10 Eier in Verpackungen von INS, in Folie eingeschweißt mit Etikette, es ist mehr ökonomische Ausgabe der Verpackung für die meist eingekaufte Eierzahl – 10 Stück. In einer Sammlungsverpackung gibt es 18 Verpackungen, auf einer Palette 30 Kartonüberverpackungen, 5400 Stück insgesamt.



15 Eier in Verpackung von INS aus weißem Karton mit Aufdruck und Einlage. In einer Sammlungsverpackung gibt es 12 Verpackungen, auf einer Palette 30 Kartonüberverpackungen, 5400 Stück insgesamt.

EIER ZUM VERZEHR (LEBENSMITTEL) FRISCHE EIER 6, 10, 30 STÜCK GEW. KLASSE M

6 Eier in Verpackung aus weißem Karton mit Aufdruck. In einer Sammlungsverpackung gibt es 30 Verpackungen, auf einer Palette 35 Kartonüberverpackungen, 6300 Stück insgesamt.



10 Eier in Verpackung aus weißem Karton mit Aufdruck. In einer Sammlungsverpackung gibt es 18 Verpackungen, auf einer Palette gibt es 35 Kartonüberverpackungen, 6300 Stück insgesamt.



10 Eier in Verpackungen von INS, in Folie eingeschweißt mit Etikette. In einer Sammlungsverpackung gibt es 18 Verpackungen, auf einer Palette 30 Kartonüberverpackungen, 5400 Stück insgesamt.



30 Eier in einem in Folie eingeschweißten Eierhöcker für den Transport, mit Etikette. Auf einer Palette gibt es 180 Verpackungen, 5400 Stück insgesamt.





MILCH UND MILCHWAREN



„AGRO-DANMIS” Gramowsky sp. j.
 Bukowiec 34, 64-834 Wyszyny, PL
 Tel.: +48/ 67 28 44 652
 Fax: +48/ 67 28 44 651
 E-Mail: danmis@danmis.com.pl
www.danmis.com.pl

ZIEGEN-SAHNEQUARK 125 G



Hergestellt aus fettem Ziegenquark mit Ziegenbutterzusatz. Bestimt zum direkten Verzehr. Verpackt im Becher 125 g mit Aluminium-deckel und Aufsatz hermetisch verschlossen. Mindesthaltbarkeit: 120 Tage ab Herstellungstag. Fettgehalt mindestens 28%.

ZIEGENQUARK FETT 200 G



Hergestellt aus pasteurisierter und normalisierter Ziegenmilch. Be-stimmt zum direkten Verzehr oder als Zutat zum Gebäck und an-deren Speisen. Vakuumverpackt in Polyäthylenfolie 200 g. Mindest-haltbarkeit : 45 Tage ab Herstellungstag.

Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chelmie
 ul. Chemiczna 4, 22-100 Chelm, PL
 Tel.: +48/ 82 565 40 93
 Fax: +48/ 82 565 09 14
 E-Mail: sekretariat@smbieluch.pl
www.smbieluch.pl



QUARK BIELUCH 250 G

- FETTREICHER QUARK BIELUCH
- FETTARMER QUARK BIELUCH
- MAGERQUARK BIELUCH





Średzka Spółdzielnia Mleczarska „Jana”
ul. Daszyńskiego 9, 63-000 Środa Wielkopolska, PL
Telefonzentrale/Fax: +48/ 61 285 38 34
Tel.: +48/ 61 285 32 33
Fax: +48/ 61 285 66 47
E-Mail: sekretariat@jana.com.pl
marketing@jana.com.pl
www.jana.com.pl

PROBIOTISCHER JOGHURT



Fermentiert, erzeugt aus sorgfältig ausgewählter Milch, verfeinert mit probiotischen Bakterienkulturen: *L.acidophilus* La-5 und *Bifidobacterium* BB-12. Die speziell ausgewählten Bakterienkulturen sorgen für einen angenehm milden Sahne-Geschmack sowie ein spezifisches Aroma und steigern gleichzeitig diätetische Vorteile des Produktes. Perfekt für Desserts, Soßen und Dips für Fleischgerichte.
Verpackung: Becher 200 g, Becher 400 g.

KEFIR



Populäres Milchgetränk, das durch einen Gärungsprozess entsteht. Zeichnet sich durch einen leicht säuerlichen Geschmack und eine dichte und sanfte Konsistenz aus. Das Produkt hat einen hohen Nährwert und ist eine perfekte Quelle von vollwertigem Eiweiß und Kalzium. Ideal für aktive Personen. Wird für seinen angenehmen Geschmack geschätzt.
Verpackung: Becher 200 g, Becher 400 g.



Erfrischendes Milchgetränk mit einem leicht säuerlichen Geschmack und eine dichte und sanfte Konsistenz. Eine perfekte Zwischenmahlzeit und natürliche Quelle von Kalzium und Eiweiß, mit Müsli oder als Zutat der kalten litauischen Suppe. Verpackt in bequeme und funktionale Plastikflaschen. Das Produkt kann mehrmals geöffnet werden.
Verpackung: Flasche 400 g.

ŚREDZKA BUTTERMILCH

Erfrischendes Getränk mit einem leicht säuerlichen Geschmack und einer einheitlichen Konsistenz. Es gehört zu den leicht verdaulichen Produkten mit hohem Nährwert. Buttermilch ist ein populäres Milchprodukt, ideal stillt den Durst. Sie eignet sich zur Zubereitung köstlicher Gerichte, z. B. Fruchtsaucen und Cocktails.
Verpackung: Karton 1 kg



QUARK EXTRA

Hergestellt mithilfe von Ultrafiltration, die die Hinzugewinnung der Milchproteine und der gut assimilierten Molkenproteine (Albumine und Globuline) gewährleistet. Das Produkt zeichnet sich durch eine perfekte, sanfte Konsistenz und einen idealen Geschmack aus. Ein hervorragender Käsekuchen oder Füllung für verschiedenste Gerichte: Maultaschen, Pfannkuchen. Alles leicht gemacht!
Verpackung: Eimer 500 g, Eimer 1 kg.



RÄUCHERQUARK MIT PAPRIKA RÄUCHERQUARK MIT PFEFFER UND KNOBLAUCH

Das einzigartige Produkt ist eine Verbindung von frischem Quark, Kräutern und Salz und wird traditionell geräuchert. Seinen Köstlichen, feinen Geschmack kennt jeder Feinschmecker, der sich die originellsten Produkte schätzt. Verfeinert den Geschmack von Salaten, Snacks und pikanten Kleingerichte.
Vakuumverpackung: Folie, Inhalt ca. 300 g.



LANDBUTTER EXTRA 82% FETT



Hergestellt traditionell in einem Butterfass aus Rahm und MilCHFett. Hat einen leicht säuerlichen und angenehmen Geschmack und ein natürliches Aroma. Butter gehört zu den feinsten tierischen Fetten, ist eine der meist konzentrierten Energiequellen, enthält fettlösliche Vitamine: A, D, E, K.

Verpackung: Würfel 250 g, Klumpen 300 g.

ŚREDZKI QUARK EXTRA HALBFETT



Natürliches Produkt mit hohem Proteingehalt verbindet den modernen Herstellungsprozess, eine attraktive Form (Zylinder, Keil) und eine bequeme Verpackung. Er ist leicht verdaulich und wird gut assimiliert. Er hat eine sanfte, weiche Struktur und einen milden Geschmack. Eine perfekte Basis für Gerichte, wie z. B. Snacks und Pasten.

Verpackung: Folie 275 g, 400 g und mit Open-close Etiketten 250 g.

BUTTERMILCH STRACCIATELLA MIT SCHOKOLADENTEILCHEN



Eine originelle Verbindung von Schokoladenteilchen mit Buttermilch bester Qualität. Sie zeichnet sich durch einen milden, erfrischenden Geschmack mit einem süßen Ton aus. Perfekte Zwischenmahlzeit oder Milcheddessert, z. B. mit Müsli. Das Produkt wird in ästhetische und bequeme Flaschen verpackt, damit Sie seine Frische noch länger genießen können.

Verpackung: Flasche 750 g.

SAUERRAHM FÜR SALATE 12% FETT

Traditionelles hergestelltes Produkt aus Milch bester Qualität. Es zeichnet sich durch einen geringen Fettgehalt aus, ist leicht und mild wie Joghurt und hat gleichzeitig eine cremige und dichte Konsistenz sowie einen sauberen, leicht säuerlichen Geschmack. Eignet sich Perfekt für Suppen, Soßen, Salate sowie Rohkost und Dressings.

Verpackung: Becher 200 g, Becher 400 g.



SAUERRAHM FÜR SALATE 18% FETT

Traditionelles hergestelltes Produkt aus Milch bester Qualität. Sauerrahm ist eine mit Milchsäurebakterien angereicherte frische Sahne. Er ist eine hervorragende Quelle von Fett und fettlöslichen Vitaminen. Dank einheitlicher, sanfter und dichter Konsistenz eignet sich der Rahm besonders gut für Suppen sowie kalte und warme Soßen.

Verpackung: Becher 200 g, Becher 400 g.



ERDBEER-KEFIR

Hergestellt aus sorgfältig ausgewählter Milch mit speziellen Bakterienkulturen. Hat einen erfrischenden Geschmack und dank Erdbeeren einen klassischen Fruchtcharakter. Das Produkt zeichnet sich durch einen hohen Nährwert sowie feinen Geschmack aus. Kefir eignet sich als Getränk auch für Personen mit Laktoseintoleranz.

Verpackung: Flasche 400 g.





KESEM – Kujawska Spółdzielnia Mleczarska

ul. Wysoka 15, 87-800 Włocławek, PL

Tel.: +48/ 54 236 00 61

+48/ 54 236 07 43

Fax: +48/ 54 236 97 83

E-Mail: marketing@kesem.com.pl

www.kesem.com.pl

NATURKEFIR 2% FETT



Der in der Kujawien Molkereigenossenschaft hergestellte Kefir ist ein erfrischendes Milchgetränk, das aus der pasteurisierten Milch von der höchsten Qualität hergestellt wird, anhand der typischen Kefirimpfstoff gesäuert. Sie kennzeichnet sich durch ihre nährhaften Werte und außerdem ist eine Naturquelle von dem Eiweiß und Kalzium. Er stillt ausgezeichnet die Durst und erfrischt gut. Er wird auch zu Salaten, Milchmischgetränken und Kaltschalen empfohlen

Verpackung: Flasche 400 g.

HOMOGENISIERTE FEINE QUARKCREME VANILLE



Die Quarkcremes werden anhand der Ultrafiltration-Methode hergestellt, aus dem Rohstoff, der aus dem ökologisch reinen Landschaftsschutzgebiet von Gostynin und Włocławek kommt. Die Ultrafiltration-Methode läßt alle Arten von Milcheiweiß zu erhalten, darin auch Molkeneiweißstoffe, die eine Grundlage für das menschliche Immunsystem sind.

Sandwichquark und Vanillequark werden anhand der Ultrafiltration – Methode hergestellt und dadurch gewinnen sie eine homogene Struktur und eine glatte, cremige Konsistenz. Außerdem ist der Geschmacheindruck viel günstiger als bei dem traditionellen Weißquark, von demselben Fettgehalt.

Verpackung: im Becher von 150 g.

SAHNE 12% EXTRA

Sahne 12% Extra- terminbestimmt, kennzeichnet sich durch einen geringen Fettgehalt, bei ihrer erlesenen, homogenen und cremigen Konsistenz. Fein, leicht säuerlich im Geschmack, ausgezeichneter Austauschstoff für die Mayonnaise. Sie ist ein ausgezeichneter Zusatz zu Gurkensalat, Salaten, Suppen- und Soßenverrühren. Die Produktionstechnologie der Sahne 12% extra besitzt ein Patent unter der Nummer 181183, das aufgrund der Entscheidung des Patentamtes von Republik Polen verlieht wurde.

Verpackung: im Becher von 200 g und 380 g.



QUARK HALBFETT – KEILFÖRMIG IN FOLIE QUARK HALBFETTE – SCHNITTE IN FOLIE

Quark wird anhand der traditionellen Methode aus der pasteurisierten Milch hergestellt, die aus einem reinen Gebiet des Kujawien-Dobriner Landes kommt. Er kennzeichnet sich durch seine dichte Konsistenz, einen reinen, säuerlichen Geschmack. Er ist die Quelle von dem vollwertigen, leichtverträglichen, tierischen Eiweiß, Kalzium von der hohen Biozugänglichkeit und den anderen Mineralsalzen, Vitaminen hauptsächlich der B-Gruppe, der Milchsäure und der Mikroflora, die die menschliche Gesundheit günstig beeinflusst. Er wird vakuumverpackt, was seine hohe Qualität in der ganzen Haltbarkeit garantiert.





Spółdzielnia Mleczarska LAZUR
ul. Kaliska 44, 63-460 Nowe Skalmierzyce, PL
Tel.: +48/ 62 762 12 58
Fax: +48/ 62 762 14 04
E-Mail: lazur@lazur.pl
www.lazur.pl

LAZUR-KÄSE „GOLD”



Lazur-Käse „Gold“ mit blauem Edelschimmel und essbarer Schimmelrinde wurde mit aktiven probiotischen Bakterien La-5[®] angereichert, die unsere Gesundheit positiv beeinflussen (u.a. regenerieren sie die Darmflora, z.B. nach Krankheiten oder der Verwendung von Antibiotika und regulieren den Verdauungsprozess). Diese Käsesorte eignet sich sehr gut für vegetarische Speisen, für Fisch- sowie auch Fleischgerichte.

LAZUR-KÄSE „BLAU”



Lazur-Käse „Blau“ ist unser bekanntester Käse mit blauem Edelschimmel. Er ist ideal für die traditionelle Käseplatte aber auch für Fleisch-, Fisch- und Nudelgerichte sowie für Auflauf, Pizza, Suppen und Soßen.

„SKALMIERZYCKI“ LAZUR-KÄSE

„Skalmierzycki“ Lazur-Käse ist ein Schnittkäse mit blau-weißem Edelschimmel und essbarer Schimmelrinde. Er wird durch Verbindung von zwei Käseherstellungstechnologien erzeugt und zwar der Herstellungstechnologie des Schimmelkäses und des Schnittkäses. Ideal für Pizza, Auflauf, Brötchen, Salate, Fisch- und Fleischgerichte.



LAZUR-KÄSE „TÜRKIS”

Lazur-Käse „Türkis“ mit grünem Edelschimmel ist der pikanteste Käse aller Lazur - Käsesorten. Dank seiner leicht herben Note eignet er sich ausgezeichnet für Geflügel-, Rindfleisch- und Schweinefleischgerichte sowie für Suppen und Soßen.



LAZUR-SALATKÄSE

Den Lazur-Käse haben wir in würziges Öl eingelegt, um einen Käse mit intensivem Geschmack zu erhalten - den Lazur-Salatkäse. Er ist ideal für Cocktailspieße oder auch als Beilage, ausgezeichnet für allerlei Salate und Soßen. Auch Pizza verleiht er einen originellen Geschmack.





Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, PL

Telefonzentrale: +48/ 86 275 82 00

Tel.: +48/ 86 275 82 14

Fax: +48/ 86 275 41 30

E-Mail: sekretariat@mlekovita.com.pl

www.mlekovita.com.pl

UHT-MILCH MIT GESCHMACK



- VANI VITA – VANILLIE
- TRUSKO VITA – ERDBEERE
- CHOCO VITA – SCHOKOLADENGESCHMACK

Besitzt alle Vorzüge von natürlicher Milch. Der Rohstoff für die Erzeugung wird aus reinen ökologischen Gebieten Podlachiens gewonnen. Die Milch mit Geschmack ist eine ausgezeichnete Quelle leicht assimilierbaren Kalziums, der eine wichtige Rolle beim Aufbau der Knochen und Muskeln spielt. Ein 200 ml Pack enthält 240 mg Kalzium, was 30% des empfohlenen täglichen Verbrauchs deckt.

QUARK DAREK



- VANILLIE
- ERDBEERE
- STRACCIATELLA

Die homogenisierten Quarkzubereitungen DAREK sind Quellen leicht assimilierbarer Eiweiße, Kalziums sowie Vitamine. Schmackhafte Quarkspeisen von ganz besonderer lockerer, zarter Beschaffenheit. Sie werben ausnahmslos aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. Sie besitzen weder Konservierungsstoffe noch künstliche Zusätze. Verpackt in handliche Becher zu 135 g.

POLNISCHER JOGHURT – WALDFRÜCHTE

Dieser Joghurt wird aus Milch von höchster Qualität mit Zugabe von Waldfrüchten hergestellt, angereichert durch ausgewählte Stämme von Milchbakterien, die eine erwiesene gesundheitsfördernde Wirkung ausüben – LA 5, BB12. Der Joghurt ist in handliche 250 ml-Flaschen mit einer attraktiven Text- und Bildgestaltung verpackt.



KÄSE TYLŻYCKI

Käse gekennzeichnet durch ein weiches, elastisches Innere und eine zwischenkörnige Löcherung. Besitzt einen leicht pikanten, leicht säuerlichen Geschmack. Die Anwendung einer einzigartigen Technologie hat zur Folge, dass dieses Produkt geschmacklich-geruchliche Vorzüge besitzt. Verpackt in Boxen, bequeme Verpackung zu 150 g mit der Funktion „öffnen-verschließen“.



KÄSE SOKÓŁ

Der Käse ist durch ein elastisches, dichtes und einheitliches Innere gekennzeichnet. Er besitzt einen milden süßlich-nussartigen Geschmack, mit runden und ovalen Löchern in der Größe einer großen Kirsche. Verpackt in Boxen, bequeme Verpackung zu 150 g mit der Funktion „öffnen-verschließen“.



GOUDA MIT PFEFFER



Dieser Käse wird aus pasteurisierter Milch mit dem Zusatz von grünen, aromatischen Pfefferkörnern hergestellt. Er besitzt eine elastische, einheitliche Konsistenz sowie zahlreiche einzelne Löcher. Er ist gekennzeichnet durch einen leichten pikanten Geschmack sowie dem Aroma des hinzugefügten Pfeffers. Verpackt in Boxen, bequeme Verpackung zu 150 g mit der Funktion „öffnen – verschließen“.

POLNISCHE BUTTER



Reine Prima-Butter ohne Zusatzstoffe mit einem Fettgehalt von 82%, hergestellt aus Rohstoffen höchster Qualität, die aus den reinen ökologischen Gebieten Podlachiens stammen. Enthält ausnahmslos Milchfett natürlichen traditionellen Geschmacks und Geruchs. Wird durch hervorragende Streichfähigkeit gekennzeichnet, die ein Effekt neuer Produktionstechnologie und langjähriger Erfahrung ist. Eignet sich hervorragend zum Bestreichen von Backwaren, zur Herstellung von Creme, zum Garen von Gemüse, als Zugabe zu Suppen sowie zu anderen kulinarischen Zwecken.

MILCH ZU LEBENSMITTELZWECKEN 3,2% FETT.



Milch zu Lebensmittelzwecken wird in Anlehnung an eine moderne Technologie hergestellt, dank derer sie einen hervorragenden Geschmack besitzt aber auch alle biologischen Werte und Nährwerte der natürlichen Kuhmilch behält. Das Produkt behält den Reichtum an Vitaminen (A, B2, D, E, K), Mineralstoffen und vollwertigen Eiweißen bei. Die Milch wird in einer bequemen Flasche mit einem Fassungsvermögen von 1 l angeboten.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MONA
ul. Poznańska 72, 62-510 Konin, PL
Tel.: +48/ 63 245 47 45
Fax: +48/ 63 242 23 57
E-Mail: sekretariat@osm.konin.pl
www.osm.konin.pl



BUTTER 82% FETT.

Die Butter ist ein natürliches Produkt, gewonnen durch Bearbeitung des aus der Milch abgesonderten und entsprechend vorbereitenden Rahmes. Sie wird durch angenehmen Geschmack und angenehmes Aroma gekennzeichnet. Sie beinhaltet die Vitamine A, D, E und Lezithin, ist leicht schmelzbar, schmackhaft und gut von dem Organismus aufgenommen.

Geformt in einem Würfel mit dem Gewicht von 200 g.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu
ul. Budowlanych 2, 62-800 Kalisz, PL
Tel.: +48/ 62 501 53 00
Fax: +48/ 62 503 25 52
E-Mail: marketing@osm.kalisz.pl
www.osm.kalisz.pl



TZATZIKI

Sind ein Produkt mit dicker Konsistenz, erzeugt auf der Basis des Naturjoghurt. Vollkommener Zusatz zum Fleisch, Fischen und Gemüse.

Verpackung: Becher 400 g.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Czarnków
ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków, PL
Tel.: +48/ 67 255 28 11
Fax: +48/ 67 255 46 58
E-Mail: osmczar@pro.onet.pl
www.osmczarnkow.pl

BRATQUARK



- MIT KÜMMEL
- MIT SCHNITTLAUCH

Ist in der ganzen Region von Großpolen sehr beliebt. Wird aus Quarkgrundlage hergestellt. Bratquark zeichnet sich durch charakteristischen Geschmack und Aroma aus. Es wird mit Zusatz von Schnittlauch oder mit Kümmel hergestellt. Zu kaufen in 200 g Verpackungen.

SCHOKOLADE - SUPERCREME



Eine zarte Creme aufs Brot, zu Pfannkuchen oder zu Backprodukten. Die Creme gibt es mit Schokoladengeschmack oder Nussgeschmack.

HOMOGENISIERTER QUARK 125 g

- VANILLE
- ERDBEERE
- PFIRSICH
- SCHOKOLADE



HOMOGENISIERTER QUARK 100 g

- VANILLE
- KIRSCH
- HIMBEERE
- APFEL-BANANE
- PFIRSICH
- ERDBEERE
- WALDFRÜCHTE



HOMOGENISIERTER QUARK 150 g

- VANILLE
- ERDBEERE

Quark in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Wird nach dem Ultrafiltrationsverfahren hergestellt und Becher zu 100 g, 125 g, 150 g verkauft.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Maz.

ul. Traugutta 5, 05-825 Grodzisk Mazowiecki, PL

Tel.: +48/ 22 755 51 66

+48/ 22 755 52 65

Tel./Fax: +48/ 22 755 62 77

E-Mail: osm@osmgm.pl

www.osmgm.pl

WEISSMOZZARELLA 250 G



Ist ein frischer und ungeriefer Käse mit schmelzbarer, elastischer Masse. Er ist vielfältig verwendbar, eignet sich sehr gut zum Überbacken, Pizza- und Pastagerichten, Lasagne, Tost, Aufläufen. Mit neutralem Geschmack und Saftigkeit harmonisiert sehr gut mit anderen Zutaten wie Gemüse, Kräutern, Gewürze und eignet sich sehr gut zu verschiedenen Salatarten.

MOZZARELLA MIT SALZLAKE 125 G U 4x25 G



ist ein weicher, ungeriefer Käse mit mildem, leicht salzigem Geschmack, leicht faseriger Struktur. Er harmonisiert sehr gut mit anderen Zutaten – Tomaten, Kräuter unter anderem in Caprese, in dem Mozzarella- und Tomatenscheiben abwechselnd auf eine Platte anrichtet und Basilikum in gewürztem Olivenöl beträufelt sind.

Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

ul. Kolejowa 63, 98-300 Wieluń, PL

Tel.: +48/ 43 843 31 11 do 14

Fax: +48/ 43 843 42 61

E-Mail: sdmwiel@sdmwiel.pl

www.sdmwiel.pl



SAUERRAHM 12% UND 18%

Der Sauerrahm stellt ein homogenisiertes und pasteurisiertes Produkt dar, dem bestimmte Kulturen an Mikroorganismen zugesetzt werden. Der cremige Sauerrahm von hohem Ernährungswert und feinem Geschmack eignet sich vorzüglich für Salate, Suppen sowie Soßen. Der Sauerrahm ist in 200 g und 450 g Packungen erhaltbar.



FRISCHMILCH 2%

Die pasteurisierte und homogenisierte Frischmilch hat einen natürlichen Geschmack. Sie ist reich an Vitaminen und enthält Calcium und Protein.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie
ul. Borowa 4, 22-300 Krasnystaw, PL
Tel.: +48/ 82 576 28 61
Fax: +48/ 82 576 28 60
E-Mail: marketing@osm-krasnystaw.pl
www.krasnystaw.eu

TRINKKAKAO



„Trinkkakao” ist ein Markenprodukt, ein modernes Produkt und gleichzeitig einmalig – wir sind der einzige in Polen Hersteller von Kakao, der dieses Getränk in einer 1L –Familienverpackung und mit einer interessanten Graphik anbietet. Dank der Anwendung der UHT – Technologie muss dieses Produkt nicht im Kühlen aufbewahrt werden. Unser Kakao hat einen ausgezeichneten Geschmack und ein wunderbares Aroma – ist lecker kalt und warm.

KALTSCHALE



Die Tradition der Vorbereitung der KALTSCHALE kam nach Polen im IX. Jahrhundert aus Litauen und wurde sehr populär. Wir möchten Ihnen eine einmalige Version dieses Produktes in einer handhabbaren 500 g – Flasche anbieten. Wir haben dieses Produkt aus einem hochqualitativen Rohstoff hergestellt, wodurch es einen erfrischenden und milden Geschmack hat. Unser Produkt hat überdies Teilchen vom frischen Gemüse, was verursacht, dass es nahrhaft und leicht ist. Die Kaltschale stillt wunderbar den Durst, deswegen ist sie ein ideales Milchgetränk für die Sommerhitze. Die Kaltschale empfehlen wir besonders mit jungen Kartoffeln, hartgekochtem Ei und Radieschen.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu
ul. Wrocławska 17, 56-513 Międzybórz, PL
Tel.: +48/ 62 785 60 55
+48/ 62 785 60 05
Fax: +48/ 62 785 60 88
E-Mail: osm.miedzyborz@adres.pl



BUTTER EXTRA

Die Butter hat einen Fettgehalt von mindestens 82% und wird aus süßer Sahne im traditionellen Verfahren hergestellt. Die zugrundeliegenden Rohstoffe stammen dabei von Feldern, die garantiert frei von industrieller Belastung sind. Charakteristisch ist eine hohe Streichfähigkeit. Bestandteil ist reines MilCHFett, der der Butter vorzüglichen Geschmack und Geruch verleiht, die an hausgemachte Butter erinnern.



QUARK, HALBFETTSTUFE

Hergestellt aus qualitativ hochwertigsten Rohstoffen unter Verwendung traditioneller Technologien. Durch seinen ausgezeichneten Geschmack und sein delikates Aroma schmeckt er wie Hausgemacht. Erhältlich in eingewickelter Pergamentpapier. Enthält keine Konservierungsstoffe oder sonstige künstliche Zusätze. Dank seines klassischen frischen Aromas eignet er sich besonders als Grundlage für viele kulinarische Gerichte, Sandwiches und Pasten. Der vorzügliche weisse Quark ist ein idealer Bestandteil einer bewussten Ernährung unabhängig vom Alter.



SAHNE 18%



Die Sahne zeichnet eine sehr feste Konsistenz aus, die auf natürlichem Wege erreicht wird. Ideal für Suppen und Saucen, wobei besonders hervorsteht, dass sie bei Zugabe zu heißen Speisen nicht ausflockt. Obwohl sie nach altbewährter Technik hergestellt wird, wird ein Haltbarkeitsdatum von fast 4 Wochen erreicht.

SAHNE 12%



Leichte Konsistenz mit einem leicht säuerlichen Geschmack, die durch das ausgezeichnete Aroma und die Dichte an selbstgemachte Sahne erinnert. Geeignet für kalte (Saucen, Dressings) und warme Speisen. Obwohl keine Konservierungsstoffe oder künstliche Zusätze verwendet werden, ist eine sehr lange Haltbarkeitsdauer von 25 Tagen gegeben.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach

ul. Jana III Sobieskiego 83, 96-100 Skierniewice, PL

Tel.: +48/ 46 834 34 00

+48/ 46 834 34 30

Fax: +48/ 46 833 44 25

E-Mail: handel@osmskierniewice.pl

www.osmskierniewice.pl



MOZZARELLA 18% KUGEL 250 G

Mozzarella ist ein Käse aus abgebrühter Masse, nicht reifend, aus hochqualitativsten Kuhmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch feinen, leicht sauren und salzigen Geschmack aus und sein Inneres weist sichtbare Faserstruktur auf. Es ist zum Essen mit frischen Gemüse und Kräutern gedacht, schmeckt ausgezeichnet mit Tomaten und Basilikum mit etwas Olivenöl übergossen, oder auf Tost, Nudeln oder Pizza überbacken.



MOZZARELLA 18% KUGEL IN SALZLACKE 125 G

Mozzarella in Salzlake ist weicher, sanfter Käse, der in einer Salzlake schwimmt, was seine Frische und Feuchtigkeit gewährleistet. Es eignet sich ausgezeichnet für Salate oder Aufläufe.



MOZZARELLA GERÄUCHERT 230 G

Mozzarella geräuchert ist ein abgebrühter Käse, nicht reifend, natürlich geräuchert. Er besitzt zarten, leicht salzigen, leicht pikanten Geschmack und sein Inneres weist sichtbare Faserstruktur auf. Er ist mit einer braunen Rinde umhüllt, auf der ein Netzmuster zu sehen ist, das durch den natürlichen Räuchungsprozess entstanden ist. Das Produkt eignet sich ausgezeichnet aufs Brot, für Käseplatten, Kleinspieße mit Walnüssen, als Bierbeilage.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Starogardzie Gdańskim
ul. Norwida 4, 83-200 Starogard Gdański, PL
Tel./Fax: + 48/ 58 56 234 36
Fax: + 48/ 58 56 234 38
E-Mail: sekretariat@osm-starogard.pl
www.grani.pl

TRADITIONELLE KOTSCHEWIER BUTTER



Die traditionelle Kotschewier Butter wird seit über 100 Jahren von der Bezirksmolkerei- genossenschaft Starogard Gdański produziert. Sie wird ohne milchfremde Zutaten, wie Tierfette und Pflanzenöle hergestellt. Es ist eine streichfähige und zart cremefarbene Butter mit einem leichten und frischen Aroma. Ihren unverwechselbaren Geschmack verdankt sie dem Umstand, dass sie aus polnischer, ökologisch reiner Milch produziert wird, die vornehmlich von Kühen stammt, die mit Gräsern und Heu von den Wiesen des nördlichen Teils der Tucheler Heide und des Stromgebiets Wierzycy, Wietcisa und Wda gefüttert werden.

Würfel 200 g.

GRANI QUARK



- NATÜRLICHER GRANI QUARK (BECHER 200 G)
- GRANI QUARK MIT SCHNITTLAUCH (BECHER 200 G)
- GRANI QUARK MIT GEWÜRZEN (BECHER 180 G)
- GRANI QUARK MIT HONIG, NÜSSEN UND GETREIDEKÖRNERN (BECHER 180 G)

Pasteurisierte Milch und Sahne sind die Rohstoffe, aus denen der Grani Quark produziert wird. Ein spezielles Thermisierungsverfahren in modernen Molkereianlagen erlaubt die Herstellung von Quark frei von Konservierungsstoffen. Der Quark eignet sich vorzüglich zu Sandwiches, Eierkuchen und zum direktem Verzehr.

TRADITIONELLER GEMAHLENER SETAL QUARK

Die Starogarder Genossenschaft hat als erste den SETAL Quark in Polen auf den Markt gebracht. Dreifach gemahlen eignet er sich vorzüglich zum Backen von Käsekuchen, für Teigtaschen, Eierkuchen, Sandwiches und zum direktem Verzehr. Dieses Erzeugnis wird erfolgreich auf zahlreichen, nicht nur lokalen Märkten verkauft.

Eimerchen 1 kg.



PASTEURISIERTE MILCH 2% PASTEURISIERTE MILCH 3,2%

Die natürliche Milch, pasteurisiert bei hohen Temperaturen, ist eine reiche Kalzium-, Vitamin- und Spurenelementequelle. Ideal zum Trinken, zur Zubereitung von Milchsuppen, Milch-Kakao-Getränken, Milchcoctails. Das Produkt hat einen natürlichen Geschmack und Wohlgeruch, es eignet sich vorzüglich zum täglichen Verzehr für die ganze Familie.

Beutel 1 l.





Raciborska Spółdzielnia Mleczarska
ul. Glubczycka 38, 47-400 Racibórz, PL
Tel.: +48/ 32 415 31 94
Fax: +48/ 32 415 23 58
E-Mail: sekretariat@mleczarnia-raciborz.pl
www.mleczarnia-raciborz.pl

SAHNEQUARK



Der auf Basis von Sahne hergestellte Sahnequark hat eine glatte und zarte Konsistenz. Er eignet sich sehr gut für Käsekuchen, Pfannkuchen und Tiramisu. Erhältlich im natürlichen und Vanillegeschmack.
Verpackung 500 g.

SAHNEFRISCHKÄSE



Sahnefrischkäse in einer, ist ein zarter und cremiger Brotaufstrich. Erhältlich in vier Geschmacksorten – im natürlichen, Schnittlauch-, Meerrettich- und Kräutergeschmack.
Erhältlich in Verpackungen von 125 g

SAHNE



Hochqualitative Sahne mit einem einmaligen Geschmack, ohne Stabilisatoren und Konservierungsstoffe. Ausgezeichnet für Obst- und Gemüsesalate, Desserts und Cocktails. Sahne mit einem Fettgehalt von 12% und 18%.
Erhältlich in Verpackungen von 180 g, 200 g, 350 g und 1 kg erhältlich.

KEFIR

Der Kefir hat ein einmaliges Aroma, einen zarten Geschmack und eine gute Konsistenz. Er wirkt erfrischend und ist eine natürliche Quelle für Eiweiß, Kalzium und Phosphor. Er ist hilfreich bei der Stoffwechselregulation und einem schnellen Wiederaufbau der Darmflora bei einer Antibiotika-Behandlung.
Erhältlich in Verpackungen von 200 ml und 400 ml.



KÖRNIGER FRISCHKÄSE

Körnerquark ist körniger Hüttenkäse. Er schmeckt ausgezeichnet auch mit Gewürzen.
Erhältlich in Verpackungen von 180 g und 500 g.



MAGER- UND HALBFETTKÄSE

Mager- und Halbfettkäse ist eine natürliche Mineralsalzquelle, insbesondere für Kalzium, Eiweiß und B-Vitamine. Dank der hohen Qualität des Produkts ist die Haltbarkeit ohne Einsatz von Konservierungsstoffen lang.
Der Käse ist erhältlich in Verpackungen von 0,25 kg, 0,3 kg, 0,5 kg und 1 kg.



TOP TOMYŚL

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL
ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl, PL
Tel.: +48/ 61 44 22 631
Fax: +48/ 61 44 22 630
E-Mail: top.tomysl@post.pl
www.toptomysl.pl

MASCREAM 200 G



Fettreduzierte Butterbrottaufstrich mit reduziertem Fett. Produziert ausschließlich aus 50% süße Sahne, was verleiht einen hervorragenden Sahnegeschmack und Cremekonsistenz.

BUTTER NACH GROSSPOLNISCHER



Das edelste Produkt unter allen essbaren Fettarten. Sie wird nach traditioneller Methode in 100% aus Milchfett erzeugt. Sie hat den für Butter charakteristischen Geschmack und Geruch, die von Gourmets in ganz Polen geschätzt werden.

Art 250 g.

GZIK WIEKOPOLSKI (QUARKSPEISE)



Gzik ist eine Speise in Grosspolen, die aus traditionellem Quark zubereitet wird, der mit Sahne, Salz, Pfeffer zu einer Masse mit charakteristischer Struktur gerührt wird. Der Geschmack ist leicht sauer, sahnig. Diese Speise kann hervorragend mit anderen Zutaten zB. Schnittlauch, Dill, Zwiebel, Radischen serviert werden. Sie kann als Beilage zu Pellkartoffeln serviert werden.

KOCHKĄSE NACH GROSSPOLNISCHER KOCHKĄSE NACH GROSSPOLNISCHER ART MIT KUMIN

Sie werden nach traditionellen Rezeptur erzeugt, haben die homogene, geschlossene plastische Konsistenz. Dieses Käse ist für Grosspolen typisch und hat einen charakteristischen Geruch, der ihm reifer Quark verleiht und pikanten, cremigen Geschmack. Es ist als Geschützter Geografischer Name in der EU registriert.

Art 200 g.



TOP s.c.
Halina i Włodzimierz Huszczak
Bogumiła i Adam Humerczyk
Rataje Os. Dębowe 23, 64-800 Chodzież, PL
Tel.: +48/ 67 282 14 35
Mobile: +48/ 602 112 770
E-Mail: biuro@topsery.pl
www.topsery.pl



BRATQUARK NATURAL BRATQUARK MIT KREUZKÜMMEL





Spółdzielnia Mleczarska „OSTROŁĘKA“

ul. Ławska 1, 07-400 Ostrołęka, PL

Tel.: +48/ 29 760 26 36

Marketing-Abteilung Tel./Fax: +48/ 29 760 39 17

Verkäufe-Abteilung Tel.: +48/ 29 760 67 63

E-Mail: info@milandia.pl

www.sml-ostroleka.pl

www.milandia.pl

EXTRA BUTTER MILANDIA 82% FETT.



Die Extra Butter Milandia enthält 82% Fett. Sie wird aus pasteurisierter Sahne von hoher Qualität hergestellt, enthält keine pflanzlichen Fette, Konservierungsstoffe oder künstlichen Zusatzstoffe.

Die traditionellen Herstellungsmethoden und der Rahm aus der Milch der saubersten Regionen von Polen verleihen der aromatischen Extra Butter Milandia einen reinen, sahnigen Geschmack.

Die Extra Butter Milandia enthält die EFS (essenzielle Fettsäuren), die vom menschlichen Körper nicht produziert werden, also ist die Aufnahme mit der Nahrung notwendig.

Die Extra Butter Milandia ist eine reichhaltige Energiequelle, ist leicht verdaulich, enthält natürliche Vitamine A, D, E und K.

SAHNE MILANDIA 30%



Die Schlagsahne Milandia 30% wird aus hochqualitativer pasteurisierter Sahne gewonnen. Bei der Herstellung werden keine künstlichen Konservierungsstoffe verwendet.

Die Schlagsahne Milandia 30% hat eine glatte und homogene Konsistenz. Durch eine sorgfältige Verarbeitung entsteht ein aromatisches Produkt mit traditionellem Geschmack.

Die Schlagsahne Milandia 30% ist eine hervorragende Quelle für fettlösliche Vitamine, Eiweiß und Mineralstoffe.

Die Schlagsahne Milandia 30% schlägt sehr gut auf, eignet sich hervorragend für die warme und kalte Küche zur Verfeinerung von Suppen süßen Soßen, Desserts, Cremes und Kuchen.

Die innovative Becherform erleichtert die Dosierung direkt aus der Verpackung.

Erhältlich in zwei Größen - 170 g und 330 g.

FRISCHKÄSE MILANDIA

Der fettarme Frischkäse Milandia ist ein Produkt mit hohem Nährwert, eine Quelle von leicht verdaulichem Eiweiß, Calcium, B-Vitaminen, Vitamin A und D. Er enthält keine Konservierungsstoffe.

Der Frischkäse Milandia wird vom menschlichen Körper leicht aufgenommen, kann bei der Ernährung aller Altersgruppen eingesetzt werden. Das Produkt eignet sich durch die wertvollen Ernährungseigenschaften hervorragend für eine ausgewogene Ernährung.

Die Verpackung hält das Produkt entsprechend feucht und frisch.

Der fettarme Frischkäse Milandia hat einen reinen, frischen, aromatischen Duft und Geschmack. Er schmeckt, wie ein vollmundiger hausgemachte Frischkäse und kann süß (z.B. Eierkuchen bzw. Käsekuchen) oder mit Schnittlauch und Radieschen auf dem Brot genossen werden.



FRUCHTQUARK KIRSCHGESCHMACK MILANDIA FRUCHTQUARK PFIRSICHGESCHMACK MILANDIA FRUCHTQUARK ERDBEERGESCHMACK MILANDIA

Der Quark Milandia wird aus Milch in höchster Qualität hergestellt, die in den saubersten Regionen Polens erzeugt wird. Beim Herstellungsprozess wird die moderne Membrantrenntechnik zur Trennung der Milchbestandteile, so genannte Ultrafiltration, eingesetzt, die im Gegensatz zu den weit verbreiteten Technologien, für die Erhaltung der für die Gesundheit wichtigen Molenproteine sorgt, die zu den bekömmlichsten Proteinen für den menschlichen Körper gehören. Der Quark mit Fruchteinlage und Pfirsichgeschmack der Marke Milandia ist ein hervorragendes Dessert für jeden Anlass und ist eine perfekte Ergänzung der Ernährung. Die Kinder lieben ihn.



MILANDIA MILCH 2,0% MILANDIA MILCH 3,0%



Milandia Milch wird in der einzigartigen ESL-Technologie hergestellt, bei der die pathogenen Bakterien aus Rohmilch durch Mikrofilter entfernt werden. Die Milch wird aus einem Rohstoff produziert, der aus den saubersten Regionen Polens, die als „grüne Lunge“ bezeichnet werden stammt. Das ist ein Produkt von höchster Qualität der extra Klasse.

Die Milandia Milch wird gekühlt transportiert, behält die Frische, den natürlichen Geschmack und das Aroma für 21 Tage. Sie kann, im Gegensatz zu allen anderen Produkten auf dem Markt, sauer werden, wie Milch direkt von der Kuh. Der technologische Prozess wird auf jeder Etappe überwacht. Es werden die kritischen Punkte in Übereinstimmung mit dem HACCP Qualitätssystem festgelegt.

Die Milandia Milch ist reich an Proteinen, Mineralstoffen: Calcium, Phosphor, Kalium sowie Vitamine der B-Gruppe, wie auch Vitamine A, D und E.

Einzelverpackung - bequeme Flasche - Inhalt 1 l.



STARCO – Zakład Mleczarski sp. z o.o.
ul. Barnima 5, 73-110 Stargard Szczeciński, PL
Tel.: +48/ 91 578 48 71
+48/ 91 834 34 50
Fax: +48/ 91 578 32 04
E-Mail: mleczarnia@starco.stargard.pl
www.starco.stargard.pl

FRISCHKÄSE DELFIK



Ihr ein Nachtisch, nicht nur für Kinder. Delfik wird auf der Basis von Vanillefrischkäse mit Fruchtmasse hergestellt. Delfik wird in drei Sorten mit Kirschen, mit Erdbeeren, mit Pfirsiche hergestellt. Ideale Mischung von Frischkäse, Vanille und Früchten bewirkt, dass Delfik immer neue Märkte erobert.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach
ul. Kazimierzowska 7, 08-110 Siedlce, PL
Tel.: +48/ 25 632 30 21
Fax: +48/ 25 632 76 08
E-Mail: osm@osm.siedlce.pl
www.osm.siedlce.pl



FETTREICHER QUARK

Fettreicher Quark, Dreieckform, unter Schutzatmosphäre verpackt, Gewicht zirka 250 Gramm, vakuumverpackt in Folie. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien bei Anwendung von modernsten Produktionstechniken – automatische Produktionslinie zur Herstellung von Quark.



FETTARMER QUARK

Fettarmer Quark, Dreieckform, unter Schutzatmosphäre verpackt, Gewicht zirka 250 Gramm, vakuumverpackt in Folie. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien bei Anwendung von modernsten Produktionstechniken – automatische Produktionslinie zur Herstellung von Quark.



FETTREICHER QUARK

Fettreicher Quark, Vierkantform, Gewicht 200 und 250 Gramm, vakuumverpackt in Folie. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien.



FETTARMER QUARK



Fettarmer Quark, Vierkantform, Gewicht 200 und 250 Gramm, vakuumverpackt in Folie. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien.

MAGERQUARK



Magerquark, Vierkantform, Gewicht 200 und 250 Gramm, vakuumverpackt in Folie. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien.

FETTREICHER QUARK GEMAHLEN



Fettreicher Quark gemahlen, in Polyamidfolie verpackt, Gewicht ca. 500 Gramm. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien.

TRADITIONELLER FETTREICHER QUARK



Traditioneller fettreicher Quark, handgeformt und -verpackt, Gewicht zirka 500 Gramm. Hergestellt aus pasteurisierter Milch höchster Qualität, gesäuert mit Milchsäurebakterien.

**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Sokołowie Podlaskim**
ul. Lipowa 54, 08-300 Sokołów Podlaski, PL
Tel.: +48/ 25 781 20 81
Fax: +48/ 25 781 20 82
E-Mail: biuro@osmsokolow.pl
www.osmsokolow.pl



LITAUER MILCHKALTSCHALE

Fermentiertes Milchgetränk mit einem unwiederholbaren Geschmack, der durch Verwendung einer sorgfältig ausgewählten Gemüse-Gewürz-Mischung entsteht. Diese Mischung besteht aus: Gurken, Knoblauch, Dill, Schnittlauch, Pfeffer, rotem Rübensaft. Dieses Produkt wurde sehr gut von sehr vielen Verbrauchern angenommen, da es sehr hohe Nährwerte enthält. Es ist ein ideales Erfrischungsgetränk, wie auch ausgezeichnete, fertige Speise zu Mittagsgesamungen.

PS-Becher 400 g.



HÜTTENKÄSE (BZW. COTTAGE CHEESE)

Ist eine vollkommene Verbindung von körnigem Frischkäse und Sahne mit sehr kleinem Zusatz von Speisesalz. Das in ihm enthaltene, sehr leicht resorbierbare Eiweiß mit höchsten Nährwerten passt ihn zu den Bedürfnissen des heutigen Verbrauchers gut an. Er enthält keine Konservierungsmittel, Stabilisatoren, künstlichen Geschmacks- und Aromastoffe. Unser Hüttenkäse macht schnelle Speisevorbereitung für die ganze Familie kinderleicht.

PS-Becher 200 g.





MILCH UND MILCHWAREN

RAHMQUARK



Von anderen Quarksorten unterscheidet sich durch glatte, cremige Konsistenz und sanften, aromatischen, rein sahnigen Geschmack. Als Lebensmittel stellt die Quelle von hochwertigem Eiweiß, Fett, Vitamine A und B₂ und Calcium dar. Man kann ihn sowohl direkt, z.B. mit Brot oder Brötchen, mit Schnittlauch, Honig bzw. Konfitüre essen, als auch mit ihm Mittagessen, Nachspeisen, Brotaufstriche vorbereiten. Es eignet sich zum Kuchen backen.

250 g-Stück.

MARKENBUTTER IN STÜCK



hergestellt nach alten, traditionellen Methoden nur aus MilCHFett, ähnlich dem Landbutter. Produkt von hoher Qualität, zeichnet sich durch vorzügliche, besser als durchschnittliche Gebrauchswerte, gesundheitliche und organoleptische Vorteile aus – Qualitätszeichen Q. Diese Markenbutter zeichnet sich durch einen unwiederholbaren, rahmigen Geschmack und Aroma aus.

Traditionelle Formgebung in Stück – 250 g.



OBST, GEMÜSE, PILZE
UND IHRE PRODUKTE

Dawtona

Z.P.O.W. DAWTONA

ul. Bieniewicka 22, 05-870 Blonie, PL

Tel.: +48/ 22 731 54 00

Fax: +48/ 22 731 54 13

E-Mail: dawtona@dawtona.pl

www.dawtona.pl

ROTRÜBEN

- SCHEIBEN
- SPÄNE



Dawtona-Rotrüben in Scheiben oder Spänen – einzigartiger Geschmack und wohltätige Eigenschaften dank Pasteurisierung. Rotrüben bedeutet Vorteile gegen Obesitas, Obstipation, Leber- oder Nierenkrankheiten.

SAUCEN



- UNGARISCHE SAUCE
- BOLOGNESE SAUCE MIT KRÄUTERN
- NAPOLI SAUCE
- SÜSSSAUERSAUCE
- MEXIKO-SAUCE

Breites Angebot an Dawtona-Saucen mit herrlichen Düften – für schnelle, schmackhafte und gesunde Mahlzeit.

KETCHUP

- MILD
- PIKANT
- PIKANT FÜR PIZZA
- FIT
- HÖLLENFEUERPIKANT
- GRILL



Tomaten sind die naturelle Quelle für Lykopen. Reife, frische und saftige Tomaten werden unter den besten Sorten als die Basis für Dawtona-Ketchup selektiert.

ESSIGKNOBLAUCH

Dawtona-Essigknoblauch hat alle aromatische Werte vom frischen Knoblauch, aber mit einem mehr delikaten Geschmack und ohne des unangenehmen Duftes. Herrlicher Ingredienz für Salat oder Dressing. Essigknoblauch ist auch geschmackvolle Ingredienz für Meeresfrüchte, Fleische, Grillgerichte, Sandwiche, Pizza.



GEMÜSE STERILISIERT UND KONSERVIERT

- LUXUS-MAIS
- WEISSE BOHNEN
- ROTE BOHNEN
- GRÜNE ERBSEN

Dawtona sterilisierte und konservierte Gemüse halten den Naturgeschmack und Duft für sehr lange Zeit. Spitzenqualität und breite Auswahl – für alle Fans der Heimkochkunst.



SELLERIE SPÄNE



Dawtona hat Erfolg im Aufhalten der Sellerie-Geschmack, Farbe und Aroma. Sellerie hat wohltätige Eigenschaften, hilft bei Vermeidung von Rheumatismus und Entzündungen. Sellerie ist ein Hauptingredienz für gemischte Gemüse wie auch für Suppen.

ESSIGGURKEN



Dawtona-Essiggurken können vielfältig serviert werden. Perfekte Ingredienz für Mittagessen-Salat, geben auch Farbe für Sandwiche. Der Gourmet-Geschmack kommt von der breiten Palette von Kräutern: Senf, Lorbeer, Dill, Pfeffer.

ROT KOHL MIT APFEL



Rotkohl hat Wirkung gegen Geschwulst – enthält antioxidierende Anthocyanine, die auch die starke Farbe mit sich bringen. Zusammen mit Vitaminen E und C und mit Betakaroten reduzieren Anthocyanine Sklerose-Effekte und Geschwulst-Bildung. Apfel gibt mehr Geschmack zu.

TOMATEN

- SCHALIG UND GESCHNITTEN
- SCHALIG UND GESCHNITTEN, MIT KRÄUTERN
- SCHALIG UND GESCHNITTEN, MIT KNOBLAUCH

Dawtona ist Polens größter Hersteller von Tomaten. Dank dem Brom-Inhalt wirken Tomaten beruhigend. Tomaten sind reich an alle Vitaminen, bieten hohe nährnde Werte, aber auch sind kalorienarm. Spitzenwert für Entfettungskur wie auch für Herz und Nieren.



TOMATENSANFT

Dawtona bewahrt den Duft der frischen Tomaten im Gefäß. Tomatensanft hat bessere Nährungswerte als frische Tomaten. Lycopon, der rote Farbstoff, verringert Oxidierung und ist besser absorbiert aus dem Sanft als aus den Früchten.





DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A.

Karnieszewice 5, 76-004 Sianów, PL

Verkäufe-Abteilung: Tel.: + 48/ 94 36 15 120(123-125)

Fax: + 48/ 94 15 36 121 (122)

Marketing-Abteilung: Tel.: + 48/ 94 36 15 166

E-Mail: marketing@dega.pl

www.dega.pl

POLNISCHER GEMÜSESALAT



Klassischer Gemüsesalat mit fein geschnittenen Kartoffeln, Gurken, Möhren, Erbsen und Zwiebel nach Hausfrauenart. Servierfertig.

SALATKREATION MIT SCHINKEN



Herzhafte Kombination aus verführerisch-köstlichen, fein geschnittenen Gemüse und saftigen Schinken. Verfeinert mit bester Mayonnaise nach Rezeptur des Hauses. Passt ideal zu gegrillten Gemüsegerichten, knusprigem Baguette oder als Snack auf Toast, Brötchen oder Ciabatta.

DER MILDE HERINGSBECHER



Heringshappen, mundgerecht portioniert, verfeinert mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Möhren, knackigen Zwiebeln und herzhaften Gewürzgurke. Durch unsere besondere Rezepturkomposition behält der Salat seinen frischen und natürlichen Geschmack - in fein abgestimmter Mayonnaise. Serviervorschlag: Ideal zu Pellkartoffeln oder zu knusprigem Baguette.

BRATHERING IN TOMATEN-MÖHREN SAUCE

Feinste gebratene Heringsfilets, frisches Gemüse und eine aromatisch verführerische Sauce nach Rezeptur des Hauses, machen den in Tomaten-Möhren Sauce zu einem Fest für Feinschmecker. Serviervorschlag: Ideal zu Pellkartoffeln oder als Snack auf Toast, Brötchen oder Ciabatta.



JAG-EXPORT s.c.

ul. Starowiejska 6, 98-313 Konopnica, PL

Mobile: +48/ 506 170 850

+48/ 506 170 849

Fax: +48/ 43 656 95 50

E-Mail: biuro@jagexport.com

www.vitarol.pl



SAUERGURKEN NACH HAUSREZEPT

Traditionelles polnisches Produkt aus frischen, in Gläser zur Pasteurisierung eingelegten Gurken; mit Zusatz von aromatischen Geschmacksgewürzen. Direkte Säuerung in den Gläsern verleiht den Gurken einen einmaligen Geschmack, weil das ganze Aroma und die Nährwerte in den Gurken, die knackig und knusprig werden, bleiben. Die Sauergurken nach Hausrezept sind in vielen Ländern gut bekannt.





**Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców
„NASZ SAD” w Wólce Turowskiej**
Pabierowice 3A, 05-604 Jasieniec, PL
Tel./Fax: +48/ 48 664 14 83
Mobile: +48/ 694 200 588
E-Mail: biuro@naszsad.pl
www.naszsad.pl

ÄPFEL ALWA



Die Schale ist glatt und leuchtend, grün-gelb, mit karminroter, verwaschener Deckfarbe. Alwa Äpfel sind einfach köstlich im Geschmack, indem sie lange fest und knackig bleiben.

ÄPFEL BOSKOP



Das Fleisch ist grobzigelig, grün-cremefarben und würzig. Boskoop Äpfel eignen sich gut für einen schnellen Frischverzehr und zählen vor allem zum Dessertobst, sind aber auch genauso gut zum Kochen, Backen und Saftpressen und als Beigabe zu vielen Mixgetränken.

ÄPFEL CORTLAND



Die Deckfarbe ist karminrot bis kirschenrot. Das Fleisch ist weiß, knackig, saftig und süß. Cortland Äpfel lassen sich auf verschiedene Weise vorbereiten, unter anderem eignen sie sich hervorragend zum Frischverzehr und als Zutat vieler Speisen, Salate und Soßen.

ÄPFEL ELIZA

Die Deckfarbe ist verwaschen und dunkelrot. Das Fleisch ist weiß-grün, feinzellig, süß-säuerlich und leicht aromatisch. Elise Äpfel sind fest und saftig, was sie zu einem idealen Dessertobst und köstlichen Salatzutaten macht.



ÄPFEL GALA

Die Schale ist glatt, leuchtend, gelb-grün, mit einer leicht gestreiften, intensivroten Deckfarbe über 70% der Oberfläche. Das Fleisch ist gelb, besonders fest, aromatisch, saftig und köstlich.



ÄPFEL GLOSTER

Die Schale ist grün, leicht leuchtend, zu einem großen Teil mit einer karminroten, verwaschenen Röte gedeckt. Gloster Äpfel eignen sich hervorragend zum Frischverzehr, da das knusprige Fleisch langsam braun wird. Deswegen zählen sie auch zu Lieblingszutaten der Salate, Desserts, Kuchen und sind eine vorzügliche Geflügelfüllung.



ÄPFEL GOLDEN DELICIOUS

Die Schale ist leicht leuchtend, goldgelb. Das Fleisch ist gelb, saftig und aromatisch. Golden Delicious Äpfel sind die bekanntesten grüngelben Äpfel der Welt und die Vielfalt der Weisen, auf die sie vorbereitet werden, ist erstaunlich. Sie eignen sich zum Frischverzehr, Backen, zu Desserts und sogar zur Blaukäse.



ÄPFEL IDARED



Die Schale ist leuchtend, mit einer hellroten, leicht gestreiften Deckfarbe. Das Fleisch ist cremefarben, sehr saftig und fest. Idared Äpfel sind leicht säuerlich. Sie erreichen Genussreife ein paar Monate nach Ernte und lassen sich gut zu Hause lagern. Eine häufige Zutat für Desserts, Saft und Kuchen.

ÄPFEL JONAGORED



Die Schale ist glatt, leuchtend, mit einer großen karminroten bis braunen, gestreiften Röte. Jonagored Äpfel sind hervorragend zum Frischverzehr und als getrocknetes Obst.

ÄPFEL LIGOL



Die Schale ist fest, grünlich, wenn sie reif wird, wechselt sie die Farbe zum gelb und wird leuchtend. Die Deckfarbe ist knallrot und verwaschen. Das Fleisch ist cremefarben, fest und sehr saftig. Ligol Äpfel werden dank ihrer Saftigkeit zum Säften, Kompotts und Mixgetränken oft verwendet.

ÄPFEL LOBO



Die Schale ist glatt, leuchtend, mit karminroter, verwaschener Deckfarbe. Das Fleisch ist grünlich-cremefarben, knusprig, süß-säuerlich. Lobo Äpfel können nur schwer zerkocht werden, deswegen sind sie besonders für Speise, in denen sie in der Form von festen Stücken serviert werden sollten, geeignet.

ÄPFEL SZAMPION



Die Schale ist gelbgrün, mit einer karminroten-orangefarbenen, gestreiften Deckfarbe. Das Fleisch ist cremefarben bis zitronengelb, knusprig, süß-säuerlich, saftig, aromatisch und köstlich. Szampion Äpfel sind im Allgemeinen süß, weswegen sie besonders zum Frischverzehr und zu Desserts geeignet sind.

Zakład Przetwórstwa Owocowo Warzywnego „Orzech”

ul. Rzeszowska 7, 36-100 Kolbuszowa, PL

Tel.: +48/ 17 227 47 83

Mobile: +48/ 609 222 372

E-Mail: biuro@orzech.com.pl

www.orzech.com.pl



GEWÜRZGURKEN

Die optimal angepassten Gewürze, Salzlake und die besten qualitativen Gurken aus dem polnischen ökologischen Anbau verleihen dem Produkt den perfekten Geschmack. Die langjährige Erfahrung der Firma ORZECZ in der Gurkenproduktion führte zu der Auswahl des hochqualitativen Produktes, das bereits unter den Konsumenten in über 25 Ländern Anerkennung gefunden hat.



KONSERVENPAPRIKA

Das Geheimnis des süß-sauren Geschmackes unseres Paprikas steckt in der speziellen Salzlake, die in Verbindung mit dem qualitativ hochwertigen Paprika ein Produkt schafft, das nicht nur zum Gaumenfreuden, aber auch zum Tischschmuck und zur ausgezeichneten Beilage zu anderen Speisen wird. Wir empfehlen den Paprika insbesondere zu Mittagsspeisen.



PFLAUMENMUS



Es gibt nur wenige Produkte, die so breiten Einsatz wie unser Pflaumenmus haben – perfekt als Füllung zu hausgebackenen Kuchen, ausgezeichnet auch als Zulage zu den Nachspeisen oder zum direkten Verzehr beim Frühstücksbüffet. Sein einmaliger, leicht säuerlicher Geschmack wird vielen Kunden an den Geschmack vom hausgemachten Pflaumenmus erinnern.

CHAMPIGNONS



Das Geheimnis des zarten Geschmacks unserer Champignons steckt in dem einzigartigen Rezept und dem technologischen Prozess. Köstliche Komposition von frischen und duftenden Zutaten bildet die perfekte Zwischenmahlzeit als auch die Beilage zu Salaten und Soßen.

SÜSS-SAURE SOSSE



Die süß-saure Soße ist ein außergewöhnlicher Geschmack der asiatischen Küche. Unsere Soße ist ein Vorschlag für die Liebhaber der schnellen, aber schmackhaften und gesunden Speisen. Sie passt ideal zum angebratenen Fleisch oder Meeresfrüchten, als Beilage zu Reis, Grütze oder Nudeln.

SPAGHETTISOSSEN



Gute Verbindung der hochqualitativen Zutaten ergibt köstliche Komposition, die den einmaligen Geschmack der italienischen Küche verleiht. Heiß serviert perfekt als vegetarische Soße oder mit angebratenem Fleisch und/oder mit Käse wie z.B. Parmesan.

KRÓLEWSKA-GEMÜSESALAT



Sorgsam auserwählte Zutaten der höchsten Qualität sichern die einmaligen sensorischen Züge des Salates. Aus dem frischen und duftenden Kohl, Karotten, Zwiebel, saftigem Paprika setzt sich die einmalige Komposition des Królewska-Salates zusammen. Perfekt zu Mittagsspeisen, auch als Beilage zu Fleisch.

ROTE-RÜBEN IN SCHEIBEN



Sorgsame Verbindung des einmaligen Geschmacks der Roten Rübe mit aromatischen Kräutern und Gewürzen bildet die köstliche Komposition der Roten- Rüben in Scheiben. Perfekt als Beilage zu Salaten und Vorspeise zu Fleisch- und Gemüsegerichten.



Firma Produkcyjno-Handlowa PAULA sp. z o.o. sp. k.
ul. Łódzka 145 a, 62-800 Kalisz, PL
Tel.: +48/ 62 765 49 11
Fax: +48/ 62 765 49 12
E-Mail: paula@paula.com.pl www.paula.com.pl
E-Mail: crispy@crispy.pl www.crispy.pl

CRISPY NATURAL, ist eine Kombination aus natürlichen Geschmacksrichtungen, Aromen und Mineralien, eingeschlossen in getrockneten Äpfeln, Karotten, Rüben und Tomaten. Ein leckerer, knackiger und fettfreier Snack! Völlig natürlich, kalorienarm, reich an Ballaststoffen, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Crispy ist ein einzigartiger Snack und eine hervorragende Ergänzung der Ernährung!

CRISPY NATURAL KNUSPRIGE TOMATENSCHNITTEN



Die Tomate wurde aufgrund ihrer geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften in die Gruppe von Crispy-Produkten aufgenommen. Durch den hohen Gehalt an Lycopin verfügen die Tomaten über antioxidative Eigenschaften. Diese Verbindung ist ein starkes Antioxidans, neutralisiert freie Radikale, stärkt die Immunabwehr. In verarbeiteter Form wird die Tomate besser vom Körper aufgenommen.

CRISPY NATURAL KNUSPRIGE APFELSCHNITTEN



Großartige Ergänzung einer ausgewogenen Ernährung und gesunder Lebensweise. Am meisten Vitamin C befindet sich in der Apfelschale, deshalb werden die Äpfel nicht geschält und die Crispies haben einen hohen Nährwert. Die Apfel-Crispies sind reich an Ballaststoffen, die Bodyguards für die Figur. Die Produkte wurden vom „Centrum Zdrowia Dziecka“ (Kindergesundheitszentrum) für gut befunden.

CRISPY NATURAL KNUSPRIGE APFELSCHNITTEN MIT ZIMT

Die Äpfel sind kalorienarm. Ein mittelgroßer Apfel mit einem Gewicht von 100 g liefert ca. 52 kcal, eine Apfel-Crispy Packung (20 g) entspricht dem Nährwert von 2 frischen Äpfeln und liefert nur 63 Kalorien. Die Produkte wurden durch das Institut „Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka“ (Kindergesundheitszentrum) getestet und als glutenfrei bescheinigt.



CRISPY NATURAL KNUSPRIGE RÜBENSCHNITTEN MIT VINAIGRETTE-GECHMACK

Durch den hohen Gehalt an natürlichen Oxidationshemmern haben die Zuckerrüben antioxidative Eigenschaften. Die Zuckerrüben enthalten Betalaine, die als starke Radikalfänger wirken. Durch diese Verbindungen helfen die Zuckerrüben bei der Infektionsabwehr. Eine Crispy-Packung entspricht dem Nährwert von drei frischen Rüben (mit einem Gewicht von je 100 g).



CRISPY NATURAL KNUSPRIGE KAROTTENSCHNITTEN MIT PAPRIKAGECHMACK

Sie enthalten Beta-Carotin, das so genannte „Vitamin der Jugend“, das die freien Radikale bekämpft, der Haut Elastizität und Ausstrahlung verleiht, die Fältchen glättet, lang anhaltende Sonnenbräune unterstützt und das Immunsystem stärkt. Die getrockneten Karottenschnitten sind eine der besten Naturkosmetiken.



CRISPY NATURAL KNUSPRIGE TOMATENSCHNITTEN MIT BASILIKUM UND OREGANO

Empfohlen von Diätassistenten und Ernährungswissenschaftlern als natürlicher Snack, reich an Ballaststoffen und Mikroelementen. Befürwortet anstelle der traditionellen, kalorienreichen Snacks mit geringem Nährwert.





Chłodnia Olsztyn sp. z o.o.
ul. Lubelska 33, 10-408 Olsztyn, PL
Tel.: +48/ 89 532 83 67-69
Fax: +48/ 89 534 58 04
E-Mail: handlowy5@chlodnia.olsztyn.pl
www.chlodnia.olsztyn.pl

BROCCOLIRÖSCHEN EINGEFROREN



Netto Gewicht: 400 g
Zutaten : Broccoliröschen
Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:
Brennwerte – 102 kJ / 24 kcal
Eiweiß – 2,7 g
Kohlenhydrate – 2,4 g
Fett – 0,4 g
Zubereitung:
Broccoli in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.

BLUMENKOLHRÖSCHEN EINGEFROREN



Netto Gewicht: 400 g
Zutaten: Blumenkohlröschen
Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:
Brennwerte – 84 kJ / 20 kcal
Eiweiß – 2,2 g
Kohlenhydrate – 2,3 g
Fett – 0,2 g
Zubereitung:
Blumenkohl in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.

GEWÜRFELTE MÖHREN EINGEFROREN

Netto Gewicht: 400 g
Zutaten: gewürfelte Möhren
Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:
Brennwerte – 101 kJ / 24 kcal
Eiweiß – 0,9 g
Kohlenhydrate – 4,6 g
Fett – 0,2 g
Zubereitung:
Möhren in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.



BRECHBOHNEN EINGEFROREN

Netto Gewicht: 400 g
Zutaten: geschnittene Brechbohnen
Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:
Brennwerte – 101 kJ / 24 kcal
Eiweiß – 2,2 g
Kohlenhydrate – 3,3 g
Fett – 0,2 g
Zubereitung:
Brechbohnen in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.



KÖNIGLICHER MIX

Netto Gewicht: 400 g
Zutaten: Blumenkohl, Möhren, Broccoli
Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:
Brennwerte – 101 kJ / 24 kcal
Eiweiß – 1,9 g
Kohlenhydrate – 3,4 g
Fett – 0,3 g
Zubereitung:
Gemüsemix in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.



MÖHREN UND GRÜNE ERBSE



Netto Gewicht: 450 g

Zutaten: Möhren, Grüne Erbse

Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:

Brennwerte – 140 kJ / 33 kcal

Eiweiß – 2,0 g

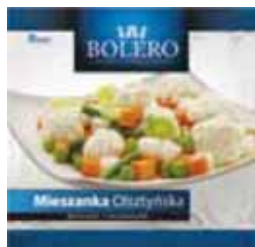
Kohlenhydrate – 5,4 g

Fett – 0,2 g

Zubereitung:

Gemüsemix in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.

ALLENSTEIN MIX



Netto Gewicht: 450 g

Zutaten: Möhren, Blumenkohl, Grüne Erbse, Brechbohnen, Petersilie, Sellerie, Porree

Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:

Brennwerte – 125 kJ / 30 kcal

Eiweiß – 2,3 g

Kohlenhydrate – 4,4 g

Fett – 0,3 g

Zubereitung:

Gemüsemix in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Salz kochen, ohne auftauen zu lassen. Nach eigenem Geschmack würzen.

ERDBEEREN EINGEFROREN



Netto Gewicht: 400 g

Zutaten: entkelchte Erdbeeren

Durchschnittlicher Nährwert in 100 g Produkt:

Brennwerte – 119 kJ / 28 kcal

Eiweiß – 0,7 g

Kohlenhydrate – 5,4 g

Fett – 0,4 g

Zubereitung:

Die Erdbeeren in einer kleinen Menge Wasser mit Zusatz von Zucker kochen, ohne auftauen zu lassen.

Firma Bracia Urbanek
J.A.W. URBANEK sp. j.
 ul. Katarzynów 59, 99-400 Łowicz, PL
 Tel.: +48/ 46 837 23 40
 Fax: +48/ 46 837 51 41
 E-Mail: biuro@urbanek.com.pl
www.urbanek.com.pl



EINGELEGTE GURKEN

Knackige Essiggurken sind eine hervorragende Beilage zu Mittagessen, Salaten und Rohkosttellern. Ursprünglich in 720 ml Gläsern erhältlich, werden sie jetzt auf Kundenwunsch in 900, 1700 und 2650 ml angeboten. Sie sind sowohl bei uns als auch im Ausland beliebt. Ein entsprechendes Herstellungsverfahren, die richtige Auswahl der Gurkensorten und Gewürzmischungen, verleihen dem Produkt einen charakteristischen, unvergleichlichen Geschmack.



SCHWEDISCHER SALAT

Der schwedische Salat passt hervorragend zu Hamburgern, Toasts, Pizzas und auch Grillgerichten. Er ist in Verpackungseinheiten für Haushalt und Gastronomie erhältlich. Knackige Gurkenscheiben in süßsauriger Marinade sind eine ideale Vorspeise, und geben Salaten ein appetitliches, dekoratives Aussehen. Außerdem ist er leicht und schnell zu servieren.



HERZOGSSALAT



Der Fürstensalat ist ein bunter Gemüsemix in den Farben des Herzogtums Łowicz. Eine entsprechend gewählte Mischung aus Paprika, sauren Gurken, Zwiebel, Karotten und Weißkraut ergibt einen originellen Geschmack. Dieser Salat ist eine hervorragende Beilage zu Mittagsgesamten, Hamburgern, Toasts und Hot Dogs.

RÜBEN ZUM EINBRENNEN



Wie bei der traditionellen, häuslichen Herstellungsart, werden die roten Rüben gekocht, danach durch Pasteurisieren, und ohne Beigabe von Konservierungsmitteln haltbar gemacht, wodurch unvergleichlicher Geschmack, Aroma und Konsistenz erreicht wird. Mit Kartoffeln, Reis und als Beilage zu gedünstetem Fleisch serviert, sind sie eine nahrhafte Mahlzeit.

Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM”

ul. Mielczarskiego 93-95, 25-953 Kielce, PL

Tel.: +48/ 41 347 98 00

Fax: +48/ 41 345 02 35

E-Mail: sekretariat@wspspolem.com.pl

www.wspspolem.com.pl



MAYONNAISE KIELECKI

Eine seidige, cremige Soße, deren markanter und gleichzeitig raffinierter Geschmack und leichte Konsistenz bewirken, dass sie eine unersetzliche Zugabe zu Salaten aller Art, Wurstwaren, Pommes frites und Toasten darstellt. Unser Produkt wurde in Anlehnung an ein traditionelles Rezept hergestellt. Es enthält keine Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Aromen und andere Zusätze, was bewirkt, dass es so außergewöhnlich ist.

Die Mayonnaise ist in Gläsern mit einem Inhalt von 170 ml, 250 ml, 310 ml, 500 ml sowie 700 ml erhältlich.



DELIKATESS-SENF „KIELECKI“

Ein traditionell milder Senf mit cremiger Konsistenz und leichtem, harmonischem Geschmack mit fühlbarem, aber nicht hervorstechendem Kräuteraroma. Der Senf wird nach einem traditionellen Rezept aus den besten Senfsorten und sorgfältig ausgewählten Gewürzen hergestellt. Er stellt eine unersetzliche Zugabe zu Pasteten, warmen Würstchen, Sandwiches und den populären Gemüsesalaten dar.

Erhältlich in Gläsern mit einem Inhalt von 190 g.





Zakłady Spożywcze „BONA” sp. z o.o.
ul. Fabryczna 9A, 18-400 Łomża, PL
Tel.: +48/ 86 216 01 71
Fax: +48/ 86 216 01 85
E-Mail: bona@bonavita.com.pl
www.bonavita.com.pl

TRADITIONELLE MAYONNAISE BONA



Der hervorragende Geschmack des Salates, den man nicht abschmecken muss; die cremige Konsistenz, die glattes Vermischen der Zutaten erlaubt; Salat, der niemals wässrig wird – das sind die Vorzüge unsere Mayonnaise BONA. Die Herstellung von Mayonnaise wird unter besondere Sorgfalt durchgeführt; Dank der Schließung in der Schutzatmosphäre behält sie bis zum Ende der Aufbewahrungszeit einen hervorragenden Geschmack. Ohne Konservierungsstoffe und künstliche Farbstoffe.

Erhältlich zu 260 g, 390 g, 700 g.

SCHARFE MAYONNAISE BONA



Traditionelle Mayonnaise BONA wird in einer scharfen Version hergestellt. Außer den typischen Vorzügen der traditionellen Mayonnaise besitzt sie einmalig scharf-süßes Geschmack, der die besondere Note aller Salate unterstreicht (hervorragend mit Thunfisch).

Erhältlich zu 260 g, 700 g.

LEICHTE MAYONNAISE BONA

Traditionelle Mayonnaise BONA wird auch in einer „leichten“ Version hergestellt. Sie ist besonders für diejenigen, die auf ihre Linie achten wollen. Der gesenkte Gehalt des Öles sowie ein milder Geschmack verleihen ihm einen leichten Charakter des Geschmacks. Dank der Schließung in der Schutzatmosphäre behält sie bis zum Ende der Aufbewahrungszeit einen hervorragenden Geschmack.

Erhältlich zu 270 g.



SAREPSKA-SENF BONA

Sarepska-Senf BONA besteht aus natürlichen Bestandteilen, der ohne Zugabe von Konservierungsmitteln und Farbstoffen, hergestellt ist. Sein typisch scharfer Geschmack, sowie glatte Konsistenz bewirken, dass die Kunden ihn gern kaufen. Er ist hervorragend zu den kalten Gerichten, wie auch zum marinieren von Fleisch.

Zugänglich in den Gläsern zu 190 g und zu 800 g.



TAFEL-SENF BONA

Tafel-Senf BONA ist gemäß der Firmenphilosophie produziert, also ein traditionelles Produkt mit dem traditionellen Geschmack, möglichst ohne Zugabe von Zusatzstoffen. Er wird nach den ursprünglichen Rezepten, die es bereits seit 20 Jahren gibt, ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und künstlicher Farbstoffe, produziert. Tafel-Senf wird zu Wurst, gepökeltem und kaltem Fleisch gereicht oder dient als würzende Zutat für Saucen, Salate, Fisch- und Gemüsegerichte. Wegen seiner neben der würzenden auch emulgierenden Wirkung ist er auch Bestandteil von Mayonnaisen und Vinaigrettes.

Zugänglich in den Gläsern zu 190 g und zu 800 g.



KREMSEK-SENF BONA



Kremsek-Senf BONA besteht auf dem Markt seit 1990; inzwischen wurden neue originelle Rezepten bearbeitet. Die hohe Qualität der Basisprodukte ergibt die Spitzenqualität des Senfes. Kremsek-Senf hat den sehr ausgewogenen, klassischen Geschmack und die typische stabile Konsistenz; ohne Farbstoffe und Konservierungsmittel.
Zugänglich in den Gläsern zu 190 g.

MEERRETTICH-SENF BONA



Meerrettich-Senf BONA ist besonders beliebt in dem nordöstlichen Teilen Polens und er wird vor allem wegen seiner Eigenschaften von Konsumenten hochgeschätzt. Meerrettichsenf ist ein Geschmacksenf mit Zusatz von 5% Meerrettich. Die glatte Konsistenz und der charakteristische süße Geschmack mit Meerrettichnote machen ihn auf dem Ladenregal außergewöhnlich.
Zugänglich in den Gläsern zu 190 g und zu 800 g.

RÄUBER-SENF BONA



Räuber-Senf BONA ist ein regionales Produkt; die Zusammensetzung von Bona besteht durch die Basis von traditionellen Rezepturen und den Leckerbissen der Podlasie Küche, die seit Generationen anerkannt und beliebt ist. Der außergewöhnlicher scharf-süße Geschmack, sowie der aromatische Kräutergeruch sind unverkennbar. Räuber-Senf BONA ist ein natürliches Produkt, dass aus den besten Bestandteilen produziert wurde und keine Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker enthält.
Zugänglich in den Gläsern zu 190 g.



GETREIDEZUBEREITUNGEN, LEGUMINOSEN UND HACKFRÜCHTE



ASPROD sp. z o.o.

ul. Piastowska 46, 72-123 Kliniska Wielkie, PL

Tel.: +48/ 91 460 24 00

Fax: +48/ 91 460 24 01

E-Mail: info@asprod.com.pl

www.asprod.com.pl

BAUERNBROT



Zutaten: Roggenmehl, Wasser, Weizenmehl, Salz, Molke, Hefe, Kartoffelflocken. Anteil an Kartoffelflocken verursacht, dass das Brot lange frisch bleibt. Es hat eine knusprige Kruste und einen ausgezeichneten Geschmack. Enthält natürliche Gärstoffe.

Piekarnia VINI

ul. Kościuszki 107, 42-582 Rogoźnik, PL

Tel./Fax: +48/ 32 287 70 44

Tel.: +48/ 32 287 70 07

E-Mail: vini@vini.pl

E-Mail: marketing@vini.pl

www.vini.pl



SPELZBROT



Das Spelzbrot wird auf der Basis natürlicher Mehlsuppe mit Bakterienkulturen der Milchsäure hergestellt, was seine hohe Qualität gewährleistet und es unter den auf dem Markt zugänglichen Brotwaren hervorhebt. Es wird aus Spelzmehl und aus Roggenmehl mit Zusatz von Sonnenblumenkernen und Haferflocken gebacken. Systematisch gegessene Spelzbackwaren erhöhen die Widerstandsfähigkeit; dank der Siliciumsäure, die Haare und Fingernägel stärkt, werden die Konzentration von Cholesterin gesenkt und der Zucker im Blut auf dem entsprechenden Niveau gehalten.



Piekarnia ZŁOTY KŁOS sp. j.
Cz.Palonek, W.Brożek, Z.Palonek, R.Palonek
 ul. Jagiellońska 33a, 32-410 Dobczyce, PL
 Tel.: +48 12 271 32 62
 +48 12 271 12 83
 Fax: +48 12 271 02 20
E-Mail: biuro@zlotyklos.com.pl
zlotyklos@poczta.onet.pl
www.zlotyklos.com.pl

BAUERNBROT

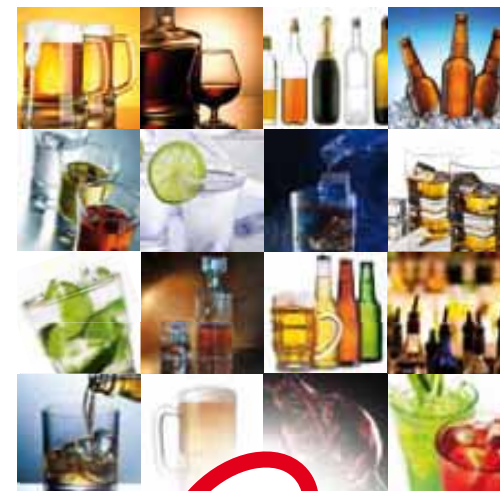


Dieses Brot wird herkömmlich auf der Basis des Sauerteigs mit der Mehrphasenmethode aus Weizen- und Roggenmehl hergestellt. Den spezifischen Geschmack und das charakteristische Aroma sowie die lange Frische unseres Produktes erzielen wir dank einer entsprechenden Technologie und der Verwendung natürlicher Rohstoffe. Dieses Brot wird in großen rechteckigen Formen gebacken und erfordert einer längeren Backzeit (ca. 2 Stunden). Dadurch bekommen wir eine etwas dickere Kruste und in der Mitte bleibt das Brot lange frisch und ist bis zur letzten Scheibe lecker. Wie die Bezeichnung „Bauernbrot“ zeigt, hat dieses Brot den Geschmack eines ländlichen Brotes, das von Hausfrauen gebacken wird.

DINKELBROT



Das Dinkelbrot wird mit einer Mehrphasenmethode auf der Basis des Sauerteigs mit Zugabe von Roggensauerteig und mit großem Anteil von Dinkelmehl (70%) gebacken. Dinkel ist eine uralte Sorte von Weizen, die vom Altertum zu unseren Zeiten erhalten blieb. Dank einer entsprechenden Komposition der Rohstoffe und der entsprechenden Herstellungstechnologie bekommt das Dinkelbrot den außergewöhnlichen Geschmack, das einmalige Aroma und eine höhere Feuchtigkeit.



ALKOHOLGETRÄNKE

Polmos
Wytwórnia Wódek
"Wratislavia"

Akwawit - Brasco S.A.
Wytwórnia Wódek „Wratislavia”
ul. Monopolowa 4, 51-501 Wrocław, PL
Tel.: +48/ 71 34 74 114 lub 115 lub 117
Fax: +48/ 71 34 74 330 lub 345
E-Mail: bok@akwawit.com.pl
www.polmos.wroc.pl

HERBOWA GORZKA



Ein bitterlich –süßer Luxustrunk, dessen Rezeptur auf die altpolnische Tradition der Alkoholherstellung auf Basis von Kräutern und exotischen Früchten zurückgeht. Die Farbe von Bernstein verbringt die Subtilität eines außergewöhnlichen Aromas und Geschmacks. Dieser Wodka kann man pur als Aperitif servieren oder an langen Winterabenden verkosten. In der Sommerzeit harmonisiert er hervorragend als Zutat für erfrischende Cocktails. Für Kaffee oder Tee mit Schuss geeignet erhöht er die Geschmacksvorteile dieser Getränke. Diese Produkt scheidet auch in dritte Geschmacks aus: Minze, Zimt, Orange.
40% vol., 100 ml, 200 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml.

SPECIAL BITTER



Ein ganz besonderer Trunk mit einem charakteristischen bitteren Nachgeschmack. Sein originelles Aroma verdankt er natürlichen Aufgüssen auf der Basis von auserlesenen Kräuter- und Obstsorten, die nach der altpolnischen Rezeptur zusammengestellt wurden. Special Bitter ist ein einzigartiges Meisterwerk ponischer Hersteller, dessen Rezept streng gehütet wird. Serviert nach einer reichlichen Mahlzeit stimuliert und vereinfacht er die Verdauung.
40% vol., 500 ml In verzierter Schachtel.

BONA

Der aristokratische Charakter von Bona ergibt sich aus der Verbindung von Getreidespiritus und Apfelfestillat, angereichert mit einem milden Hauch des Koriander- aufgusses und einem feinen Aroma getrockneter Orangenschalen. Sein edler Kräutergeschmack wurde mit dem Duft frischer Rosmarinzweige abgerundet. Bona verspricht den eingeladenen Gästen ein wahrhaftig königliches Festmahl.
40% vol., 500 ml in verzierter Schachtel.



NABELSCHNURWODKA

Edler Trunk mit einem trockenen, erlesenen Geschmack und einmaligen Aroma. Diese Fürstliche Nabelschnurwodka wird nach einer ausgezeichneten altpolnischen Rezeptur vom Jahre 1828 hergestellt. Seine Basis bilden rektifizierter Getreidespiritus und eine unnachahmliche Komposition der Aufgüsse aus exotischen Früchten.
36% vol., 50 ml, 350 ml, 500 ml.



CARPE DIEM KAFFEELIKÖR

Das atemberaubend leckere Likör mit dem Geschmack frisch gerösteten Kaffees, verfeinert durch Kakao und Vanille. Ausgezeichnet sowohl pur, als auch als Zutat zu Drinks, Cocktails und heißer Schokolade. Mit ihm ist jeder Augenblick einmalig.
30% vol., 500 ml.





Browar AMBER

Bielkówko, ul. Gregorkiewicza 1
83-050 Kolbudy, PL
Tel.: +48/ 58 682 66 21
Fax: +48/ 58 682 61 50
www.browar-amber.pl

„KOZŁAK“ – EIN GEHEIMNIS DER BRAUER



Das beste polnische Bier in rubinroter Farbe, in einer besonderen Flasche mit einem malerischen Etikett. Das Geheimnis und der Stolz der Braumeister der Brauerei: ein dunkles und magisches Bier!

„ŻYWE“ – NATURKRÄFTE!



Es ist das erste polnische Bier, das von der Organisation Slow Food empfohlen und das erste, das vom Polnischen Landwirtschaftsministerium mit dem Markenzeichen „Lerne guten Lebensmittel kennen“ ausgezeichnet wurde. Es ist nicht wärmebehandelt und ohne Konservierungsstoffe.

GOLDENE LÖWEN – ZEIT. TRADITION VERPFLICHTET!

Die Goldenen Löwen erinnern an die reichen Traditionen der Danziger Brauerei. Das Bier entsteht nach der Traditionellen Bierbraumethode: jede Biersorte wird in einem separaten Bottich gebraut, einzig und allein aus Gerstemalz, Hopfen und postglazialen Wasser. Die Braumeister unserer Brauerei garantieren, diese Traditionelle Bierbraumethode.



GRAND IMPERIAL PORTER

Grand Imperial Porter – ein erlesener Geschmack. Dunkles Starkbier der Sorte Porter mit reichem Geschmack und Aroma. Eignet sich ideal für beste Desserts, besonders für Bitterschokolade.





Browar CIECHAN sp. z o.o.
ul. Ks. Ziemowita 53, 03-885 Warszawa, PL
Tel.: +48/ 23 672 44 61
+48/ 22 679 18 11
Fax: +48/ 23 672 70 72
+48/ 22 679 18 11
E-Mail: ciechan@ciechan.com.pl
www.ciechan.com.pl

„AUSERLESENE CIECHAN“ BIER



Das nichtpasteurisierte Bier kommt direkt aus dem ältesten Brauhaus in Masovien. Es ist das erste seit dem 19. Jh. in Polen produzierte Pilsner Bier. Die traditionellen Brauenprozesse garantieren unwiederholbares Aroma, Klarheit und Geschmack. Für dieses goldige Getränk ist das feine Malzen charakteristisch, das in eine leichte Süße und dann in eine herbe Bitterkeit übergeht. Der Alkoholgehalt im „auserlesenen Ciechan“ beträgt 6,2% Volumen, und der Extraktgehalt 12,1% Gewicht. Unser Bier wird in die gläsernen Flaschen mit 0,5 l Rauminhalt eingegossen. „Auserlesenes Ciechan“ Bier ist der Stolz von Ciechanów, wovon viele Diplome zeugen, die wir an Staatswettbewerben bekommen haben.

„STARKES CIECHAN“ BIER



Das nichtpasteurisierte Bier mit vollem Geschmack hat den Alkoholgehalt von ca. 7% Volumen und den Extraktgehalt von 14,1% Gewicht. Das gefilterte Bier ist ein seit dem 20. Jh. auf traditionelle Art und Weise gebrautes helles starkes Bier. Typisch sind ziemlich üppiger weißer Schaum, goldige klare Farbe und intensiv spürbare Bitterkeit. „Starkes Ciechan“ Bier wird in die gläsernen Flaschen mit 0,5 l Rauminhalt eingegossen. Dieses Hopfengetränk hat sonderbare Geschmacks-, Nähr- und Gesundheitsvorzüge; dazu erfrischt es und regt den Appetit an.

„HONIG-CIECHAN“ BIER

„Honig-Ciechan“ Bier ist eine auf natürliche Art und Weise trübe goldige Flüssigkeit mit üppigem weißem Schaum und dicker Konsistenz. Charakteristisch ist der süß-bittere Geschmack, der von der Verbindung des Biers und des Honigs kommt. Sein intensiver Honiggeschmack und sein Honigaroma sind mit bedeutender nicht-direkter Bitterkeit angereichert. Die goldige Farbe und das Honigaroma geben dem Bier eine absolute Einzigartigkeit. Der dem Bier zugesetzte natürliche vielblumige Honig kommt aus dem Gebiet Ermland und Masuren. Das Honigbier aus Ciechanów ist nicht gefiltert und wird traditionell in fünf Etappen gebraut. Das mit 14% Gewichtsextraktgehalt und 6,2% Alkoholgehalt aromatisierte Bier wirkt erwärmend. Das Bier „Honig-Ciechan“ wissen besonders die Frauen richtig zu schätzen, denn es ist das einzige Bier, das auf der Basis des natürlichen Honigs entstanden ist.



„WEIZEN-CIECHAN“ BIER

Das nichtgefilterte Bier von der Oberfermentation hat das Bananen- und Gewürznelkenbukett, einen vollkommenen Geschmack und üppigen Schaum. Der Alkoholgehalt beträgt 4,8% und der Extraktgehalt 12,1%. Das Weizenbier wird nach traditioneller Methode gebraut, die sich auf alte Technologien auf der Basis vom Weizenmalz stützt. Das ist ein pasteurisiertes nichtklares Getränk mit dunkelgoldiger Opalfarbe. Man kann ihn in den gläsernen Halbliterflaschen treffen. Für die Hilfe bei der Wiederherstellung dieser Biersorte danken wir vor allem unseren treuen Kunden...



„PORTER-CIECHAN“ BIER



Das ist dunkles gefiltertes Bier, Nachfolger des in der Zeit der Besetzung Polens durch die Deutschen gekochten Biers Bock-Kozlak. Es ist aus der Mischung vom Münchner, Pilsner, färbenden und Karamelmalz gebraut. Charakteristisch sind die schöne dunkelkirschrote Farbe und das Karamelaroma. Das ist ein sehr starkes (9% Alkohol) bittres Bier mit üppigem hellbraunem Schaum, sanfter Konsistenz und vollem Geschmack, wobei man auch Frucht- und Schokoladentöne spürt. Seit Jahrhunderten ist Porter aus Ciechanów auf der Basis derselben Rezeptur gebraut. Man kauft es in den 0,5 l Flaschen. Das Bier schmeckt mit Grillfleisch und Vollkornbrot am besten.

„STOUT-CIECHAN“ BIER



Stout ist ein Bier für die Entdecker der neuen Geschmäcke. Seine dunkle, fast schwarze Farbe und das Karamelaroma verdankt es dem intensiv gebrannten Malz. Man hält Irland für seine Heimat. Der Alkoholgehalt beträgt 5,4% und der Extraktgehalt 14%. Ciechanower Stout wird in die gläsernen 0,5 l Flaschen eingegossen und hat einen dicken Schaum mit feiner brauner Farbabstufung und deutlicher Hopfenbitterkeit. Es ist dank der Verbindung vom Pilsner, Münchner, färbenden, Karamel- und Schokoladenmalz in der Oberfermentation hergestellt. Man hält Stout für den Bruder von Porter...

Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych POLMOS S.A.

ul. Karpacka 11, 43-316 Bielsko-Biała, PL

Tel.: +48/ 33 812 60 51-56

Fax: +48/ 33 818 75 84

E-Mail: sekretariat@polmos.bielsko.pl

www.polmos.bielsko.pl



ADVOCAAT 25%

Advocaat wird in Anlehnung an eine traditionelle Rezeptur aus natürlichen Zutaten wie: Eigelb, Guß auf Vanilleschoten, Weindestillat und Spirit hergestellt. Das Getränk hat eine halbflüssige Konsistenz und einen milden cognac-vanillen Geruch. Es eignet sich ausgezeichnet für Drinks, Eis und Kaffee.

Verpackung: 700 ml x 12 Stück, 500 ml x 12 Stück, 200 ml x 20 Stück.



PASSOVER SLIVOVITZ 70%

Passover Slivovitz ist ein 70% Obstspiritus, der aus Pflaumen hergestellt wird. Dank der Anwendung des Lagerverfahrens in Eichenfässern erzielt das Produkt folgende Eigenschaften: helle Bernsteinfarbe, unvergleichbarer, natürlicher Geschmack und einmaliges intensives Pflaumenaroma.

Verpackung: 700 ml x 6 Stück.





ALKOHOLGETRÄNKE

KIRSCHWASSER „WIŚNIAK NA RUMIE” 35%



Kirschwasser Wiśniak na Rumie ist ein Likör, der in eine eindrucksvolle Karaffe, die mit Glaskorken verschlossen ist, abgefüllt wird. Der Likör wird aus Kirschsafte und Kirschguss sowie aus natürlichem Jamaica Rum gemacht und diese Mixtur sichert das Geschmacks- und Aroma-Reichtum. Er eignet sich wunderbar sowohl für den direkten Verzehr und als auch hervorragend für Drinks, Desserts und heiße Getränke.

Verpackung: 500 ml x 6 Stück, 100 ml x 12 Stück.



VINPOL sp. z o.o.
Grupa Henkell & Co.
ul. Mazowiecka 48, 87-100 Toruń, PL
Tel.: +48/ 56 657 17 00
Fax: +48/ 56 659 72 21
E-Mail: vinpol@vinpol.pl
www.vinpol.pl

DALKOWSKI ADVOCAT



Wenn Sie ein Liebhaber des Eierlikörs sind, müssen Sie das Produkt Dalkowski Advocaat unbedingt probieren. Die perfekt ausgewogene Komposition und der ausgezeichnete Geschmack werden sowohl in Polen als auch im Ausland sehr geschätzt. Dalkowski Advocaat wird ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen ausgezeichneter Qualität produziert. Lassen Sie sich von dem milden Vanille-Duft und vollem Zabaione-Geschmack bezaubern.

Lieferbar in 0,5 l und 0,35 l.



HONIG



Bienenstand „Sądecki Bartnik” – A.J. Kasztelewicz
33-331 Stróże 235, PL
Tel.: +48/ 18 445 18 82
Fax: +48/ 18 445 18 72
E-Mail: bartnik@bartnik.pl
www.bartnik.pl

MEHRBLUMENHONIG



Mehrblumenhonig – wie die Bezeichnung es schon darstellt, kommt der Honig aus dem Nektar, den Bienen aus unterschiedlichen Pflanzen – sowohl aus Anbaupflanzen als auch aus Pflanzen aus Weiden, Wäldern, in Niederungen und in den Bergen – gesammelt haben. Er hat eine hellcremige manchmal eine Teefarbe. Er kristallisiert ziemlich schnell und verändert dabei die Farbe auf hellgrau oder hellbraun. Für den Honig ist ein ziemlich starker Geruch charakteristisch, der dem Wachsgeruch ähnlich ist und sein Geschmack ist von der Mischung des Nektars abhängig, der zum Bienenstock gebracht wird. Seine Heilwerte sind von den Pflanzen abhängig, aus denen die Bienen den Nektar gesammelt haben. Dies bleibt aber das Geheimnis der Insekten. Der Mehrblumenhonig eignet sich besonders für den Kampf gegen Allergien. Er enthält nämlich Blütenpollen, die wie Allergene wirken.

LINDENHONIG



Lindenhonig - Er zeichnet sich durch ein starkes, der Linde ähnliches Aroma aus. Er hat einen scharfen, leicht bitteren Geschmack. Als Flüssigkeit hat er eine grünlich-gelbe bis helle Bernsteinfarbe. Die Farbe und die Intensität des Geschmacks ist unterschiedlich und abhängig von der Herkunftsregion. Nach der Kristallisation ist er feinkörnig und seine Farbe wechselt auf weiß – gelb oder goldig-gelb. Der Lindenhonig wirkt auswurfördernd, schweißtreibend, fiebersenkend, beruhigend und krampflösend. Er wird bei der Heilung von akuten und langwierigen Erkrankungen der oberen Atemwege, Rachenkrankheiten, bei Angina, Höhlenerkrankungen und Bronchienentzündung verwendet. Dank einer hohen antibiotischen Aktivität wird er auch bei Krankheiten der Harnwege, rheumatischen Krankheiten und Neurosen angewandt

AKAZIENHONIG

Akazienhonig – Er enthält eine große Menge von Fruktose und deswegen kristallisiert sehr langsam. Der reine Akazienhonig ist hellcremig bis farblos. Nach der Kristallisation bekommt er eine weiße bis Strohfarbe. Sein Geruch ist leicht dem Duft der Akazienblüten ähnlich. Der völlig reife Akazienhonig zeichnet sich durch einen größeren als andere Honige Inhalt von Saccharose aus. Der Akazienhonig findet Anwendung bei Heilung von Magengeschwürkrankheiten und beim Zwölffingerdarmgeschwür, bei der Entzündung der Schleimhäute und der Heilung von Darmkrämpfen. Bei einem Geschwür beschleunigt der Akazienhonig die Regeneration des Gewebes der existierenden Erosionen und Geschwüre. Er beeinflusst auch die Darmperistaltik und ist wenig biotisch aktiv.



BUCHWEIZENHONIG

Buchweizenhonig – ähnlich wie der Akazienhonig enthält auch dieser Honig viel Fruktose. Seine Farbe ist dunkel bis braun. Wenn der Honig länger mit Lichtzugang aufbewahrt wird, wechselt er seine Farbe auf dunkelbraun oder fast schwarz. Er kristallisiert und bildet dabei dicke, harte Kristalle, die im flüssigen Honig ablagern. Nach der Kristallisation bekommt er meistens braune Farbe. Er hat einen scharfen sogar leicht brennenden Geschmack. Der Buchweizenhonig enthält besonders viel Magnesium, das sich leicht aneignen lässt. Er wird bei der Antikrebsdiät empfohlen. Er wird bei Krankheiten des Blutkreislaufs, insbesondere bei Sklerosen angewandt. Er wird auch bei Lebererkrankungen und bei der Schwächung des Sehvermögens, des Gehörs und des Gedächtnisses empfohlen. Er wirkt herzfördernd.





SÜSS- UND TEIGWAREN



MAMUT sp. z o.o.
ul. Żmigrodzka 244, 51-131 Wrocław, PL
Tel.: +48/ 71 37 09 131
Fax: +48/ 71 37 09 200
E-Mail: sekretariat@mamut.pl
www.mamut.pl

ZWIEBACK MIT ROSINEN



Idealer Snack für aktive Personen. Leichtverdaulich, leicht verwertbar durch den Organismus. Das enthaltene Lezithin unterstützt die Konzentration, die bei der intensiven, geistigen Anstrengung unentbehrlich ist. Verpackt in Tütchen je 4 Stck.

42 g. Sammelverpackung 28 Stck., Anzahl auf der Palette - 160, Haltbarkeit - 8 Monate.

126 g. Sammelverpackung 12 Stck., Anzahl auf der Palette - 50, Haltbarkeit - 8 Monate.

LECKERER ZWIEBACK



Gebraten aus Weizenmehl von höchster Qualität. Leichtverdaulich, leicht verwertbar durch den Organismus. Empfohlen bei Beschwerden des Verdauungssystems. Ohne Konservierungsmittel. Feuchte unter 10% garantiert die Haltbarkeit von 8 Monaten.

290 g. Sammelverpackung 20 Stck., Anzahl auf der Palette - 30, Haltbarkeit - 8 Monate.

ZWIEBACK OHNE ZUCKER

Produkt mit diätetischer Wirkung - enthält keinen Rohrzucker. Gebraten aus Weizenmehl von höchster Qualität. Empfohlen für Personen, die Zucker vermeiden. Die Rezeptur wurde um Lezithin angereichert, das für unser Gedächtnis sorgt. 1 Scheibe enthält 41 kcal. Ohne Konservierungsmittel. Feuchte unter 10% garantiert die Haltbarkeit von 8 Monaten.

285 g. Sammelverpackung 20 Stck., Anzahl auf der Palette - 30, Haltbarkeit - 8 Monate.



BRESLAUER SEMMELMEHL

Produkt von der höchsten, festen Qualität, produziert in der speziellen Fertigungsstraße zur Produktion des Semmelmehls. Als einziges in Polen wird es aus den speziell gebratenen Weizenmehlbackwaren mit der unveränderlichen Zusammensetzung hergestellt. Absorbiert keine fremden Gerüche, es hat einen appetitlichen, natürlichen Geruch. Es brennt nicht an und hat goldene Farbe. Die längste in Polen, durch Untersuchungen nachgewiesene Haltbarkeit von 10 Monaten. Vorteile des Breslauer Semmelmehls wurden durch das Polnische Zentrum für Untersuchungen und Zertifizierung bewertet und richtig eingeschätzt, das dem Produkt das Q-Zeichen verliehen hat.

450 g. Sammelverpackung 12-Pack, Anzahl auf der Palette 117x12-Pack, Haltbarkeit - 10 Monate.





Przedsiębiorstwo Wyrobów Cukierniczych „ODRA” S.A.
ul. Starobrzezka 7, 49-305 Brzeg, PL
Tel.: +48/ 77 444 06 00
Fax: +48/ 77 416 26 27
E-Mail: odra@odra.com.pl
www.odra.com.pl

HALVA

Wird seit 1951 nach traditioneller Methode hergestellt, wobei die Zutaten in Handarbeit vermengt und geknetet werden. Die manuelle Verarbeitung der Sesammasse hat Einfluss auf den ausgezeichneten Geschmack von Halva. Sesammasse ist die wichtigste Zutat für Halva. Bei diesem Vorgang wird die Sesam- und Karamellmasse in der Art vermengt, dass sich feine Fasern der Karamellmasse gleichmäßig verteilt in der Sesammasse verteilen. Die auf diese Weise erreichte Halva Struktur macht dieses Produkt unvergleichlich. Handarbeit ist bei diesem Vorgang unerlässlich. Maschinelle Herstellung würde eine solche Struktur des Erzeugnisses nicht erlauben. Die Firma „ODRA” SA stellt folgende Arten von Halva her:

PHANTASIESESAMHALVA

– ein Produkt aus Sesammasse mit Kakaozusatz.



SESAMHALVA MIT VANILLEGESCHMACK

– aus Sesammasse mit Vanillegeschmack.



SESAMHALVA MIT NÜSSEN

– ein Produkt aus Sesammasse mit Zusatz von Erdnüssen.



MILCH-SESAMHALVA

– Produkt aus Sesammasse mit dem Zusatz von Pulvermilch.



SESAMHALVA MIT VANILLEGESCHMACK, MIT SCHOKOLADE ÜBERZOGEN

– Sesammasse mit Vanillegeschmack, mit Schokolade überzogen.



MATYLDA



Krówki (Bonbons) mit delikatem Milch-Vanille Geschmack.

TRÜFFEL



Hervorragende Milch-Kakao Bonbons mit Rum Aroma und Spirituosen Note in köstliche Schokolade gehüllt.

BON TON



Süßigkeiten in gutem Ton, die in klassischen Schokoladentönen erklingen. Klavier, Geige, Harfe, Trompete, jedes Instrument birgt einen anderen Geschmack in sich: Nuss, Hawaii Magic, Cappuccino, Amaretto.

Firma Cukiernicza „SOLIDARNOŚĆ” sp. z o.o.
ul. Gospodarcza 25, 20-211 Lublin, PL
Tel.: + 48/ 81 746 37 37
Fax: + 48/ 81 746 16 14
www.solidarnosc.pl



CHOCOLATE DANCING STARS KAFFEE-SAHNE

Chocolate Dancing Stars Kaffee-Sahne-Kaffee- und Sahnecremefüllung in Dessertschokolade mit köstlichem Geschmack.



CHOCOLATE DANCING STARS KAREMELL

Chocolate Dancing Stars Karamell sind eine Kombination aus feiner Vollmilch- und Dessertschokolade, die dem Toffee-Geschmack eine besondere Prägung geben.



CHOCOLATE DANCING STARS ORANGE

Chocolate Dancing Stars Orange vereinen weiße und Dessertschokolade mit samtiger Orangenfüllung.



CHOCOLATE SATISFACTION



Eine einzigartige Pralinenkollektion aus drei verschiedenen Schokoladen: Dessert-, Vollmilch- und weißer Schokolade mit Cremefüllungen mit klassischem Geschmack.

TOFFINO



Zartes Milchtoffee mit Schokocreame. Die Umhüllung aus Milchtoffee birgt ein außergewöhnlich schokoladiges Inneres. Toffino ist besonders bei den jüngsten Konsumenten beliebt.

PFLAUMEN IN SCHOKOLADE



Einzigartig köstliche kandierte Pflaumen in Kakaocreame mit einem Guss aus Dessertschokolade, seit 50 Jahren traditionell nach demselben Geheimrezept hergestellt. Die effektvolle dunkelblaue Verpackung und das auffällige Logo stehen für höchste Qualität.

KIRSCHEN IM LIKÖR



Pralinen mit einer Sauerkirsche in Kirschlikör und raffiniertem Geschmack in zwei originellen Formen.

GOLDEN NUT

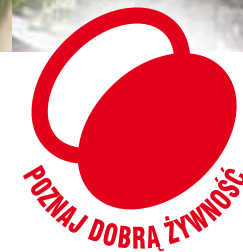
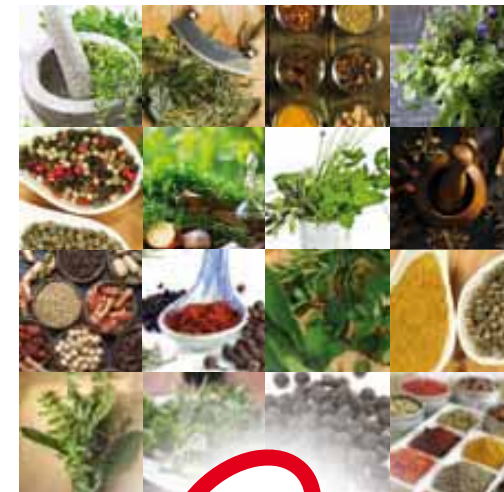


Exquisite Pralinen mit einer Haselnuss in samtiger Nusscremefüllung.

SCHOKO-KREATIONEN – CHOCOLATE CREATIONS

Pralinen in Milkschokolade, Dessertschokolade und weißer Schokolade in mehr als zehn Geschmacksrichtungen mit samtigen Cremefüllungen. Die elegant verpackten Pralinenkollektionen verbinden auf außergewöhnliche Weise drei Schokoladensorten mit samtigen Cremefüllungen: Toffee, Pistazie, Kokos, Mandel und Kaffee. Die Verpackungen eignen sich wunderbar zum Verschenken für kleine und große Anlässe.





KRÄUTER UND GEWÜRZE



KRÄUTER UND GEWÜRZE

PRYMAT sp. z o.o.

ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój, PL
Tel./Fax: +48/ 32 47 33 222
+48/ 32 47 33 833

Marketing und Vertrieb
ul. Raclawicka 58, 30-017 Kraków, PL
Tel.: +48/ 12 252 88 21
Fax: +48/ 12 252 88 22
E-Mail: prymat@prymat.pl
www.prymat.pl



KUCHAREK - PRZYPRAWA DO POTRAW – SPEISEGEWÜRZ



Das Geheimnis von KUCHAREK steckt in der Wahl auserlesener Zutaten, die zu einer unverwechselbaren Geschmacks- und Aromakomposition zusammengestellt werden. KUCHAREK – das sind verschiedenartige Gewürze und Trockengemüse, die in einem optimalen Verhältnis zueinander kombiniert werden. Mit KUCHAREK können Sie Suppen, Fleischgerichte, Fischspeisen, Saucen und Salate verfeinern und abwechslungsreich gestalten.

75 g, 125 g, 200 g, 500 g, 1000 g, 1500 g.

ŻUREK ŚLĄSKI KUCHAREK – SCHLESISCHE SAUERTEIGSUPPE



Wer weiß besser als wir bei Kucharek, wie eine traditionelle schlesische Sauersteigsuppe schmecken muss? Eine entsprechende Wahl der Zutaten und die vorzüglichen Gewürze sind die zwei wichtigsten Merkmale der schlesischen Sauersteigsuppe von Kucharek.

46 g.



MISCHWAREN UND VERARBEITETE WAREN



Chłodnia IRMOS sp. z o.o.
ul. Targowa 7, 98 - 200 Sieradz, PL
Tel.: +48/ 43 822 44 20
Fax: +48/ 43 822 44 20
E-Mail: irmos@irmos.pl
www.irmos.pl

KARTOFFELKLÖßE MIT FLEISCH



Eigenschaften der Kartoffelklöße mit Fleisch sind: Schmackhaftigkeit, hoher Gesundheits- und Nährwert, Vorbereitungsleichtheit. Das Produkt ist kalorienarm und leicht verdaulich – wird allen Konsumenten in jedem Alter empfohlen. Hohe Qualität des Produkts ergibt sich aus der Technologie, aus dem Wahl des angemessenen Rohstoffes und aus der Befolgung der Produktionshygiene. In dem Betrieb funktioniert das HACCP System, das von Sanitär- und Veterinärinspektionen, SGS Polen Sp. z o.o. und von dem PCBC S.A. in Warschau positiv beschrieben wurde.

Nettomasse e 500 g.

JAWO sp. z o.o.
ul. Bór 66L, 42-200 Częstochowa, PL
Tel.: +48/ 34 366 38 65
Fax: +48/ 34 363 14 28
E-Mail: firma@jowo.pl
www.jowo.pl



PIROGGEN

Welche Piroggen sind die besten? Diese, die von unseren Großmüttern gemacht wurden – natürlich. Den zweiten Platz nehmen aber unsere – die vom Unternehmen JAWO hergestellten – Piroggen ein. Warum wir so meinen? Weil sie sind, wie die Piroggen sein sollen. Ein weicher Teig vom Mehl und von echten Eiern, der mit einer aromatischen, von uns vor Ort gemachten Füllung, gefüllt werden. Piroggen, die keine künstlichen geschmacksfördernden Zusätze, Farbstoffe oder Konservierungsmittel enthalten. Alle unseren Piroggen sind handgemacht. Im unseren Angebot gibt es zwölf Arten von Piroggen. Sechs für Liebhaber süßer Piroggen: mit Quark, mit vollen Erdbeeren, mit Quark und Erdbeeren, mit Blaubeeren, mit Quark und Blaubeeren sowie mit vollen Kirschen. Weitere sechs Arten der Piroggen bieten wir denjenigen, die traditionelle Gerichte hoch schätzen, an. Wir haben etwas sowohl für Fleischliebhaber als auch für Vegetarier: mit Fleisch, Piroggen russische Art (mit einer Füllung aus Quark und Kartoffeln), mit Pilzen und Sauerkrautfüllung, mit Fleisch und Sauerkrautfüllung. Und für diejenigen, die nach originellen Geschmücken streben, haben wir Piroggen auf altpolnische Art mit Gerstengrütze und Pilzen sowie die Piroggen mit Spinat.

RUSSISCHE PIROGGEN

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.



ALTPOLNISCHE PIROGGEN MIT GRÜTZE UND PILZEN

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.



PIROGGEN MIT FLEISCH UND SAUERKRAUT



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

FLEISCH PIROGGEN



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT PILZEN UND SAUERKRAUT



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGEN MIT SPINAT



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT QUARK



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT QUARK UND HEIDELBEEREN



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT QUARK UND ERDBEEREN



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT HEIDENBEEREN



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.
Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT ERDBEEREN



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

PIROGGEN MIT SAUERKIRSCHEN



Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

KLÖSSE

Großer Vorteil dieser Speise stellt eine besonders einfache und schnelle Art ihrer Vorbereitung dar. Die Klöße leisten eine große Hilfe in jeder Küche, indem sie hervorragend die Kartoffeln bei dem Mittagessen ersetzen können.

SCHLESISCHE KLÖßE MIT FLEISCHFÜLLUNG



Schlesische Klöße mit Fleischfüllung (Rind- und Schweinefleisch) – wir empfehlen die Klöße vor allem mit beliebigem Salat zu servieren.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

SCHLESISCHE KLÖßE MIT LOCH



Warum sind sie mit einem Loch angefertigt? Um es zu ermöglichen, sie mit einer schmackhaften Soße zu begießen und mit einem Fleischstück sowie mit Gemüse als eine Hauptspeise auf den Tisch zu bringen. Die beiden Arten der Schlesischen Klöße sind glutenfreie Produkte.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

KARTOFFELKLÖßE

„Leniwe” Kartoffelklöße – die Quarkklöße, die besonders schmackhaft mit Zucker und Zimt, sowie mit einem Guss aus einer geschmolzenen Butter. Sie sind besonders bei Kindern beliebt.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.



KARTOFFELKLÖßE

„Kopytka” Kartoffelklöße – die Kartoffelklößchen, als sie mit Speckgrieben angemacht werden oder gesoßt werden, in drei Minuten als eine schmackhafte Speise serviert werden können.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.



KARTOFFELKLÖßE

Wir bieten drei Arten von Kartoffelklößen an: mit Fleischfüllung, ohne Füllung und Cepelina. Jede Art stellt eine ausgezeichnete Basis für schnelle Vorbereitung des Mittagessens dar. Hervorragend schmecken die Kartoffelklöße sowohl mit Fett, als auch mit Rohkost oder mit verschiedenen Soßen. Cepelina sind ein Gericht, das aus der Osteuropäische Küche stammt und aus Kartoffeln, Rind- und Schweinefleisch sowie aus Gewürzen zusammengesetzt ist. Vorzüglich schmecken sie mit Soßen sowie mit gebratener Zwiebel und mit Rohkost. Im westlichen Teilen Polens sind sie als Kartauschen und im östlichen Teilen als Cepelina bekannt.

Verpackung für Einzelhandel: 480 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.



KNÖDEL

Handgemachte, mit vollen, sorgfältig ausgewählten Obststücken – Pflaumen oder Erdbeeren – gefüllte Knödel sind weitere unsere Spezialität. Ohne Zuckerzusatz. Wir empfehlen, die Knödel, mit geschmolzener Butter gegossen und überzuckert oder mit einer Schokoladensoße zu servieren.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.



TEIGTASCHEN

„Uszka” Teigtaschen – die ringförmige, kleine Teigwaren, die, ähnlich wie italienische tortellini oder ravioli, gefüllt sind. Sie werden vorwiegend als Einlage zu klaren Suppen wie roter Rübensuppe, Fleischbrühe und traditioneller Pilzsuppe oder mit Soßen serviert. Die Teigtaschen können aber auch ein selbstständiges Gericht bilden als ein Zusatz für Salate oder Ragout.

TEIGTASCHEN MIT CHAMPIGNONS



Die Füllung setzt sich aus frischen Champignons, Gewürzen und Weizenfaser zusammen.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

TEIGTASCHEN MIT FLEISCH



Füllung aus Rindfleisch, das aus den polnischen Landwirtschaften stammt.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

TEIGTASCHEN MIT PILZEN UND SAUERKRAUT



Die mit Stücke echter Waldpilzen gefüllt sind und besonders gegen Heiligabend als eine traditionelle Speise in Polen von hohem Interesse sind.

Verpackung für Einzelhandel: 450 g.

Verpackung für die Gastronomie: 2,5 kg.

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP”

A. Malasiewicz, J. Maleta, R. Maleta sp. j.

ul. Fabryczna 10, 41-260 Sławków, PL

Tel.: +48/ 32 293 17 66

Fax: +48/ 32 293 17 15

E-Mail: maxtop@maxtop.pl

www.maxtop.pl



PIZZA POLLA MIT CHAMPIGNONS 370 G

Feiner, knuspriger Teig, frische Champignons, Tomaten und fein geschnittene Zwiebel ist eine perfekte Kombination für Vegetarier, aber nicht nur für sie. Die Tomatensoße und spezielle Gewürze machen die Polla Pizza zum Lieblingsgericht sowohl der Kinder als auch der Erwachsenen. Die Mozzarellakäse verbindet alle Zutaten und verfeinert die Pizza zum aromatischen Prachtstück der Küche.

Durchmesser: 23 cm, Gewicht: 370 g.



PIZZA POLLA MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNONS 370 G

Feiner, knuspriger Teig, der mit frischen Champignons, fein geschnittener Zwiebel und Schinkenschnitten bedeckt ist - eine Verbindung bester Zutaten. Die Tomatensoße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen und Mozzarellakäse verleihen der Pizza ein charakteristisches Aroma.

Durchmesser: 23 cm, Gewicht: 370 g.



PIZZA POLLA VIER KÄSESORTEN 330 G

Pizza Polla vier Käsesorten ist ein richtiges Fest für Käsefans. Ihren originellen Geschmack verdankt sie einer Verbindung von Gouda, Edam, Mozzarella und Schimmelkäse. Die sorgfältig ausgewählten Gewürze in Verbindung mit der richtigen Soße betonen das Käsearoma, und der knusprige Teig spielt perfekt mit der Garnierung zusammen.

Durchmesser: 24 cm, Gewicht: 330 g.



PIZZA MIT SCHINKEN AUF DER PLATTE 250 G



Schinkenpizza auf der Platte besteht aus flaumigen, weichen Hefeteig mit milder Füllung: leicht gebratene Zwiebel und Champignons vereint in einer perfekten Kombination mit Schinken. Die ganze Komposition wird durch Mozarellakäse ergänzt, was die Pizza auf der Platte besonders sanft und aromatisch macht.

Durchmesser: 20 cm, Gewicht: 250 g.

PIZZA MIT CHAMPIGNONS AUF DER PLATTE 250 G



Pizza mit Champignons auf der Platte hat weichen Teig, der im Mund zergeht, und feine Füllung mit gebratener Zwiebel und Champignons. Die Gewürzmischung wurde so zusammengestellt, dass sie den natürlichen Geschmack der Zutaten von bester Qualität hervorbringt und somit in Verbindung mit der Mozarellakäse ein perfektes Gericht ausmacht.

Durchmesser: 20 cm, Gewicht: 250 g.

PIZZA GIACOMO MIT SCHINKEN 555 G



Flaumiger, dicker, amerikanischer Teig mit vielen Zutaten. Das Geheimnis des unvergesslichen Geschmacks liegt in sorgfältiger Auswahl bester Zutaten, einer Gewürzkombination, die speziell für diese Pizza zusammengestellt wurde, und der Anwendung eines echten Hefeteigs. Das Ganze wird durch Mozarellakäse und Schinken verfeinert. Große Pizza für die ganze Familie, die maximales Vergnügen beim Genießen bietet.

Durchmesser: 28 cm, Gewicht: 555 g.

MOKATE S.A.

ul. Katowicka 265, 43-450 Ustroń, PL

Tel.: +48/ 33 854 91 00

Fax: +48/ 33 854 91 39

E-Mail: mokate@mokate.com.pl

www.mokate.com.pl

MOKATE

DIE VON DER GROSSMUTTER JAGODA EMPFOHLENE

Die von der Großmutter Jagoda empfohlene Teeserie bedeutet eine neuartige Betrachtung des Früchtetee-themas auf dem polnischen Markt. Zu den Konkurrenzvorteilen gehören sowohl die Verpackung als auch der perfekt abgestimmte Fruchtgeschmack.

Die Serie „Die Großmutter Jagoda empfiehlt“ umfasst sechs Früchteteearten mit einzigartigen Rezepturen. Neben der vom polnischen Verbraucher beliebten Tee mit Waldhimbeer-, Heckenrose-, Frucht-mischungs- und Rotgrapefruitgeschmack, kann man im Angebot Geschmacks aus den polnischen Obstgärten, wie zum Beispiel Apfel oder Williams-Birne finden – der volle Geschmack im bequemen Beutel.

Die Verpackung beinhaltet 20 Beutel.



HERBATKA EKSPRESOWA ROZGRZEWAJĄCA LOYD TEA Z SOKIEM MALINOWYM

Die Verbindung der schwarzen Tee mit Natursaft. Solche Verbindung von afrikanischen Tees mit höchster Qualität und granuliertem Saft zeichnet dieses Produkt aus. Das erinnert uns an die gute Zeit, in der unsere Großmütter uns Tee mit Himbeersaft aus eigener Vorratskammer servierten.

Die Verpackung beinhaltet 10 Beutel.



GLÜHTEE



Glühtee – die Einzigartigkeit der Tee resultierte sowohl aus dem Bezugspunkt - also aus der Welt der traditionellen Alkoholgetränke als auch aus der technischen Wende. Zur Rezeptur wurde der echte Ethylalkohol (in der Kapselform) gegeben. Räuber-, Pflaume- und Kosak-Glühtee sind Individuen nicht nur hinsichtlich der Konzeption aber auch aus der technologischen Hinsicht. Die Auswahl der entsprechenden Früchte- und Kräutermischungen ist Endeffekt der monatlängen Arbeit einer internationalen Technologengruppe, deren Erzeugnisse laufend auf Grund von Verbrauchertesten verifiziert worden sind. Das Ganze wird durch die Verpackung vervollständigt – kleine Kartonverpackung mit unbanaler Graphik, die dieses Produkt im Geschäft gekennzeichnet.

Die Verpackung beinhaltet 10 Beutel.

KAMILLE MIT HONIG UND ZITRONE



Kamille mit Honig und Zitrone ist eine einzigartige Zusammensetzung von Kräutern und Früchten mit einem feinen Hauch von Honig. Honig verleiht dem Tee einen hervorragenden süßen Geschmack, mildert und betont leicht das herbe Zitronenaroma. Eine solche Zusammensetzung ist ein Vorschlag auch für diejenigen, die den täglichen Kräutertee genuss nicht gewohnt sind. Die Verpackung beinhaltet 20 Teebeutel im Preis von 3 Złoty.

ViRTU sp. j. – B. Vetulani, D. Mikulska

ul. Łośnicka 35, 42-400 Zawiercie, PL

Tel.: +48/ 32 67 02 999

+48/ 32 67 03 616

Fax: +48/ 32 67 00 888

E-Mail: biuro@virtu.com.pl

www.virtu.com.pl



PIROGEN

- PIROGEN MIT SPINAT 400 G
- PIROGEN MIT KRAUT UND PILZEN 400 G
- RUSSISCHE PIROGEN 400 G

Traditionelle frische Pirogen mit ausgezeichnetem Geschmack und Aroma. Hochqualitatives Produkt, sorgfältig zubereitet nach alt-polnischer Rezeptur. Das Gericht muss lediglich Heißwasser, Mikrowelle erhitzt oder in der Pfanne angebraten werden. Pirogen sind eine gute Idee für ein schnelles und nährungshaltiges Mittagessen für die ganze Familie.

Das Produkt ist auch als 1 kg Packung erhältlich.



PFANNKUCHEN

- PFANNKUCHEN MIT PFIRSICHEN 400 G
- PFANNKUCHEN MIT QUARK 400 G
- PFANNKUCHEN MIT ÄPFELN 400 G

Pfannkuchen der Firma Virtu sind eine gute Idee für ein schnelles leckeres Mittagessen oder ein nahrhaftes Abendessen. Das Produkt zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Geschmack und sein Aroma dank seiner Zutatenkomposition und der traditionellen Rezeptur aus. Pfannkuchen schmecken sowohl kalt, als auch mit Butter in einer Pfanne angebraten. Sie können mit Sahne oder mit Fruchtsoße serviert werden.





MISCHWAREN UND VERARBEITETE WAREN

KROKETTEN MIT KRAUT UND PILZEN 400 G



Ein hochwertiges Produkt, das sich durch seinen ausgeprägten Geschmack und sein Aroma auszeichnet. Ideal für Personen, die die Zeitersparnis und die einfache Zubereitung der Mahlzeiten zu schätzen wissen. Das Gericht muss lediglich in einer Mikrowelle oder im Ofen erhitzt oder in einer Pfanne angebraten werden. Kroketten passen ausgezeichnet zu traditionellem klarem Barschtsch.

Auch als 1kg Packung erhältlich.

PASTETEN



- PASTETEN 250 G MIT KRAUT UND PILZEN
- PASTETEN 250 G MIT PILZEN

Sind eine ausgezeichnete Verbindung von frischem knusprigem Hefeteig und Füllung, die nach traditionellen polnischen Rezepturen zubereitet werden. Ausgeglichene Proportionen der Zutaten vergeben den Pasteten einen unvergesslichen Geschmack und ein Aroma. Ideal in Verbindung mit Barschtsch.

ŁAZANKI MIT KRAUT UND PILZEN

KRAUT MIT PILZEN



KRAUT MIT ERBSEN

