



**Министерство сельского хозяйства и развития села**  
Варшава 2010

Разработка:  
**Министерство сельского хозяйства и развития села**  
**Отдел популяризации и связи**  
 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30

На основании материалов, предоставленных фирмами,  
 отмеченными знаком ПсХП.

Проект и печать:  
**Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników**  
 ul. Modra 23, 87-807 Włocławek  
 tel.: +48/ 54 235 52 61, tel./fax: +48/ 54 235 59 65  
 tel. kom.: +48/ 518 014 584  
 e-mail: wydawnictwo@wydawnictwodr.pl  
**www.wydawnictwodr.pl**

<b>Введение</b> .....	<b>5</b>
<b>О программе «Познакомься с хорошим продуктом»</b> .....	<b>6-7</b>
<b>Мясо и мясопродукты</b> .....	<b>9-27</b>
CEDROB S.A. ....	10
Płockie Zakłady Drobiarskie SADROB S.A. ....	10
DOBROŚLAWA 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 Mięsne NOWAK sp. z o.o. sp. k. ....	17
Zakłady Mięsne PAMSO S.A. ....	19
SOKOŁÓW S.A. ....	20
Zakłady Mięsne SKIBA – Andrzej Skiba ....	27
<b>Яйца и продукты их переработки</b> .....	<b>29-33</b>
Fermi Koźlakiewicz sp. j. ....	30
PW AMIGO – Rafał Ratajczak ....	31
<b>Молоко и молочные продукты</b> .....	<b>35-70</b>
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

<b>Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки</b> .....	<b>71-94</b>
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 ORZECHE .....	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
 <b>Продукты переработки зерновых, бобовых растений и корнеплодов</b> .....	<b>95-98</b>
ASPROD sp. z o.o. ....	96
Piekarnia VINI .....	97
Piekarnia ŻŁOTY KŁOS sp. j. ....	98
 <b>Алкогольные напитки</b> .....	<b>99-108</b>
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
 <b>Мёд</b> .....	<b>109-111</b>
Sąddecki Bartnik Gospodarstwo Pasieczne A. i J. Kasztelewicz .....	110
 <b>Кондитерские изделия и печенье</b> .....	<b>113-121</b>
MAMUT sp. z o.o. ....	114
Przedsiębiorstwo Wyróbów Cukierniczych ODRA S.A. ....	116
Firma Cukiernicza SOLIDARNOŚĆ sp. z o.o. ....	119
 <b>Пряности и приправы</b> .....	<b>123-124</b>
PRYMAT sp. z o.o. ....	124
 <b>Комбинированные продукты и продукты, переработанные на базе вышеуказанных</b> .....	<b>125-138</b>
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



## Уважаемые Дамы и Господа!

Осуществляемая Министерством сельского хозяйства и развития села программа «Познакомьтесь с хорошим продуктом» развивается очень динамично. Сегодня продукты, отмеченные знаком ПсХП, уже хорошо заметны на магазинных полках. Клиенты стали охотно покупать их. Производители же усматривают в программе большие шансы на успешную популяризационную деятельность.

Активная работа, направленная на распространение идеи популяризации высококачественных продуктов питания, как мы видим, приносит положительные результаты. Польские продукты охотно покупают в Европейском Союзе и на рынках третьих стран. Постоянно сохраняющийся положительный баланс торгового обмена этими товарами подтверждает это наблюдение. Положительный баланс составляет 2 млрд. евро. У этих результатов надёжный фундамент. Польское сельское хозяйство, меняясь, не утрачивает того, что является чрезвычайно существенным – то есть своего специфического ландшафта и условий содержания хозяйств гармонизирующим с окружающей средой образом. Разумный подход к использованию химии в сельском хозяйстве оборачивается сегодня тем, что наши земли не загрязнены. Располагая такими условиями хозяйствования, сельское хозяйство поставяет производству сырьё очень высокого качества. А модернизированные в начале нынешнего столетия перерабатывающие предприятия – особенно мясной и молочной отраслей – относятся к самым современным в мире. Соответствуя высоким санитарным нормам и располагая современными производственными линиями, эти предприятия сохранили старые, проверенные рецептуры. Всё это вместе даёт замечательные конечные продукты. Польские копчёности отличаются не только высоким качеством, но и обладают неповторимым вкусом и запахом. Благодаря этим достоинствам их охотно покупают.

Настоящая публикация содержит основные сведения о продуктах, которые были удостоены знака «Познакомьтесь с хорошим продуктом». В ней имеются описания практически всех изделий – от мясных и молочных до фруктово-овощных и кондитерских.

Следящая за качеством научная коллегия программы гарантирует покупателю постоянство параметров продуктов. Это существенная особенность программы – присвоение знака не навеки. Благодаря этому потребитель получает гарантию качества и вкуса.

Желаю Вам, а также себе, чтобы от года к году каталог становился всё более обширным, чтобы постоянно прибывало всё больше продуктов, отмеченных знаком «Познакомьтесь с хорошим продуктом».



**Marek Sawicki**

Министр сельского хозяйства и развития села

### О программе «Познакомься с хорошим продуктом»

Программа министра сельского хозяйства и развития села «Познакомься с хорошим продуктом» функционирует с 2004 года. Она входит в число почти 400 программ, функционирующих в странах Европейского Союза, которые имеют своей целью популяризацию качества продуктов питания. Программа является частью политики Европейского Союза, направленной на повышение качества и разнообразия сельскохозяйственно-пищевых продуктов на территории Общего Рынка. Главной ролью программы ПсХП является снабжение потребителя проверенной информацией о соответствии продукта строгим качественным, дополнительным и специфическим требованиям, подтверждаемым независимыми контрольными органами или организациями. Продукты, принимающие участие в программе «Познакомься с хорошим продуктом», отмечают особым знаком, подтверждающим соответствие дополнительным требованиям в области качества используемого сырья либо методов производства и/или их переработки.

### Знак ПсХП присваивается продуктам:

- обладающим прочным положением на рынке;
- узнаваемым потребителями;
- производимым и присутствующим на рынке, как минимум, в течение года;
- с внедрёнными процедурами идентификации и идентифицируемости во всей цепочке производства продуктов питания вместе с процедурой, позволяющей изъять с рынка продукт, не отвечающий требованиям;
- с содержанием дополнительных веществ, ограниченным до необходимого минимума, обоснованного технологическими нуждами;
- с содержанием соли не более 2% (исключения: мясо сухое, продукты переработки рыбы, а также некоторые сыры, содержание соли в которых по технологическим снабжениям может быть выше);
- с минимальным использованием химических соединений, повышающих производительность (полифосфаты могут добавляться только при производстве копчёностей. Достижимая производительность продуктов не должна превышать 110%);
- без добавки мяса, отделяемого от костей механическим путём (МММ и МММ), если только эта добавка не обоснована технологически;
- с выделяющимися качественными особенностями благодаря: сырьевому составу, микробиологическим и органолептическим свойствам, содержанию питательных и функциональных компонентов, методам переработки и стабилизации;
- отвечающим требованиям в объёме пользы для здоровья, санитарным, ветеринарным или фитосанитарным, определённым в отдельных положениях;

Маркировка продуктов, предлагаемых на соискание знака ПсХП, должна соответствовать действующему законодательству, быть чёткой и не вводить в заблуждение потребителей.

### Программа «Познакомься с хорошим продуктом»:

- не ограничена числом присваиваемых знаков и сроком подачи заявок;
- является добровольной для производителей, желающих снабдить потребителя информацией о высоком качестве своего продукта, которое было подтверждено в процессе присвоения знака;
- открыта для всех производителей, осуществляющих деятельность на рынке Европейского Союза, независимо от величины и формы собственности.

Знак качества «Познакомься с хорошим продуктом» помогает потребителю совершить осознанный выбор продуктов питания, способствует повышению доверия к обладающим высоким и стабильным качеством продуктам массового производства.

Знак ПсХП представляет собой стимул для производства хороших и полезных продуктов, это инструмент, побуждающий предпринимателей постоянно следить за качеством продуктов питания и повышать его. Кроме того, он способствует увеличению продаж хороших польских продуктов в Польше и за границей. Благодаря знаку «Познакомься с хорошим продуктом» производители повышают престиж своих изделий путём указания на надзор Министерства сельского хозяйства и развития села за качеством изделий. Кроме того, знак «Познакомься с хорошим продуктом» выделяет продукты на магазинной полке.

Знак присваивается изделиям, отвечающим наивысшим критериям, разработанным действующей при Министерстве сельского хозяйства и развития села Научной коллегией по вопросам качества продуктов питания. В её состав входят известные профессора и учёные в области питания, растениеводства, животноводства и права. Коллегия, после выдачи заключения по заявке Главным инспектором торгового качества сельскохозяйственно-пищевых продуктов, подаёт министру рекомендации на продукты для присвоения им знака ПсХП.

Для обеспечения поддержания постоянного очень высокого уровня качества отмеченных знаком продуктов, а также достоверности происхождения сырья программа предусматривает не более чем трёхлетний срок действия знака.

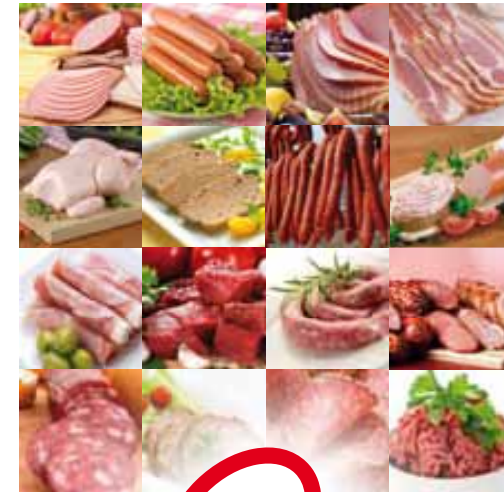
### Знак «Познакомься с хорошим продуктом» присваивается в следующих группах продуктов:

- 1) мясо и мясопродукты;
- 2) молоко и молочные продукты;
- 3) рыба, морепродукты и продукты их переработки;
- 4) яйца и продукты их переработки;
- 5) мёд;
- 6) пищевые жиры;
- 7) продукты переработки зерновых, бобовых растений и корнеплодов;
- 8) фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки;
- 9) кондитерские изделия и печенье;
- 10) пряности и приправы;
- 11) пищевые средства специального продовольственного назначения;
- 12) комбинированные продукты и продукты, переработанные на базе вышеуказанных;
- 13) воды и безалкогольные напитки;
- 14) алкогольные напитки;
- 15) прочие.

Все продукты, отмеченные актуальным знаком ПсХП, Вы найдёте на дальнейших страницах настоящей работы.

### Дальнейшая информация о программе:

Министерство сельского хозяйства и развития села [Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi]  
Программа «ПОЗНАКОМЬСЯ С ХОРОШИМ ПРОДУКТОМ»  
00-930 Варшава, ул. Wspólna, 30 [00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30]  
тел.: 22 623 16 30, факс: 22 623 16 08  
e-mail: pdz@minrol.gov.pl    www.minrol.gov.pl



Мясо и мясопродукты



### **CEDROB S.A.**

ul. Płocka 5, 06-400 Ciechanów

tel.: +48/ 23 672 44 11

+48/ 23 675 04 00

fax: +48/ 23 672 44 12

e-mail: [cedrob@cedrob.com.pl](mailto:cedrob@cedrob.com.pl)

[www.cedrob.com.pl](http://www.cedrob.com.pl)

### Грудка копчёная



Копчёное филе, которому придана натуральная форма птичьей грудки. Нежный вкус и аромат.



### **Płockie Zakłady Drobiarskie SADROB S.A.**

ul. Bielska 57, 09-400 Płock

tel.: +48/ 24 262 56 21

fax: +48/ 24 262 36 13

e-mail: [marketing@sadrob.pl](mailto:marketing@sadrob.pl)

[zamowienia@sadrob.pl](mailto:zamowienia@sadrob.pl)

[www.sadrob.pl](http://www.sadrob.pl)



### **DOBROSLAWA sp. z o.o.**

ul. Przemysłowa 6, 67-410 Ślawa

tel.: +48/ 68 355 84 00

fax: +48/ 68 356 76 02

e-mail: [dobroslawa@dobroslawa.pl](mailto:dobroslawa@dobroslawa.pl)

[www.dobroslawa.pl](http://www.dobroslawa.pl)

### Колбаса кооперативная

Колбаса полусухая, рубленая, хорошо приправленная, упакованная в бумагу для того, чтобы подчеркнуть её вкусовые качества и не прятать под упаковкой запаха копчения и традиционных приправ (чеснока и майорана). Оригинальный способ упаковки обращает на себя внимание покупателей и подчёркивает отличное качество продукта.



### Сухая краковская колбаса от Доброславы

Этот легендарный продукт Доброславы, изготавливаемый по рецептуре, созданной и постоянно совершенствуемой мастерами копчения на протяжении десятилетий существования фирмы, является недостижимым идеалом для его конкурентов.

Старательно подобранное сырьё, натуральные специи, традиционный способ копчения скрывают в себе секрет успеха этого продукта и его высокого спроса среди наших многочисленных покупателей.



### Ветчина из деревенской избы

Старательно подобранное сырьё из мяса окорока, натуральные пряности, традиционный способ копчения придают этому продукту неповторимые вкусовые и эстетические качества. Упакована порциями по 1 кг, что способствует распродаже этого продукта даже в самых малых магазинах. В течение уже нескольких лет этот продукт пользуется спросом у многих наших покупателей в Польше и за рубежом.







**Polski Koncern Mięsy DUDA S.A.**  
ul. Kłobucka 25, 02-699 Warszawa

**Oddział Grąbkowo**  
Grąbkowo 73, 63-930 Jutrosin  
tel.: +48/ 65 547 70 00, fax: +48/ 65 547 70 01  
**e-mail: [duda@pkmduda.pl](mailto:duda@pkmduda.pl) [www.pkmduda.pl](http://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](mailto:stolpolski@stolpolski.pl) [www.stolpolski.pl](http://www.stolpolski.pl)**

### КОЛБАСА ОХОТНИЧЬЯ



В гамме изделий фирмы имеется великолепная охотничья колбаса. Она отличается тщательно подобранными ингредиентами, которые придают ей вкус и аромат, типичные для колбасных изделий, изготавливаемых традиционными методами.

### КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ СУХАЯ



Колбаса краковская сухая нашей фирмы – это неперенный компонент вкусных бутербродов. Признанный потребителями вкус – это результат богатого опыта и традиционного подхода к изготовлению колбасных изделий. Колбаса краковская сухая фирмы «Стул Польски» представляет собой великолепное предложение для вкусного завтрака или ужина на каждый день!

### КОЛБАСА ЖИВЕЦКАЯ



Колбаса живецкая фирмы «Стул Польски» создаётся в соответствии с традиционными рецептурами. Для её изготовления используется только тщательно отобранное мясо. Благодаря этому колбаса живецкая отличается вкусом, который знаком нам по родному дому.

### СВИНИНА РУБЛЕНАЯ



достаточно иметь чуточку кулинарных навыков и воображения, чтобы приготовить из неё обеденные блюда, закуски и аппетитный ужин.



**Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.**  
ul. Mickiewicza 108, 99-300 Kutno  
tel.: +48/ 24 355 31 01  
fax: +48/ 24 355 31 05  
**e-mail: [exdrob@exdrob.pl](mailto:exdrob@exdrob.pl) [www.exdrob.pl](http://www.exdrob.pl)**

### КОЛБАСА БЕЛАЯ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Не копчёная колбаса из домашней птицы с добавлением натуральных приправ – главным образом, майорана. Рекомендуется также для употребления в горячем виде. Идеальна для журека и белого борща.



### ЗЕЛЬЦ ДЕРЕВЕНСКИЙ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Копчёное колбасное изделие из субпродуктов с добавлением натуральных приправ. Аппетитный продукт, упакованный в прозрачную оболочку с барьером.



### НОЖКА ЦЫПЛЯЧЬЯ КОПЧЁНАЯ

Отборные цыплячьи ножки, приправленные и закопчённые до золотистого цвета. Классический продукт, идеальный в качестве холодной закуски.



### КОРЕЙКА КУРИНАЯ

Продукт из мяса цыпленка, не копчёный, эстетично сформированный и завернутый в куриную кожу. Поверхность обсыпана майораном. Идеальна для бутербродов, характеризуется изысканным вкусом и запахом.



### ЖАРКОЕ КУТНЕНСКОЕ



Оригинальный, новаторский на рынке фирменный продукт, изготовленный в соответствии со старой рецептурой «ЭКСДРО-БА». Кулинарное изделие с добавлением натуральных приправ – в частности, зелени петрушки, запечённое в формочках. В течение многих лет пользуется неослабевающим признанием среди клиентов.

### ВЕТЧИНА ДЕРЕВЕНСКАЯ ГУСИНАЯ



Сочное копчёное филе из гусяной грудки с кожей и жиром, натуральной формы. Замечательный вкус и запах, характерный для мяса водоплавающей птицы и использованных приправ. Лауреат звания «Польский производитель продуктов питания».

### КОЛБАСА ГУСИНАЯ ПОДСУШЕННАЯ



Очень оригинальный продукт с замечательным вкусом и запахом, изготавливаемый традиционно из гусятины с добавлением натуральных приправ, копчённый до тёмновишнёвого цвета, подсушенный, упаковываемый в перфорированные пакетики. Продукт награждён золотой медалью Международной познанской ярмарки «Польагра».

### ВЫРЕЗКА ФИЛЕЙНАЯ «ЛОСОСЁВАЯ» ИЗ ИНДЕЙКИ



Wędzony filet z indyka z dodatkiem klasycznych przypraw. Soczysty produkt o delikatnym smaku i aromacie oraz naturalnym kształcie fileta.

### МЯСО ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЯТ В МАРИНАДЕ

Мясо из бедра цыплят без кости подвергнутое точному процессу массирования в специально подготовленном маринаде для мяса из птицы. Мясо имеет обогащённые вкусовые достоинства, хрупокое, сочное и ароматное. Имеет обогороженный, цельный вкус во всей массе. Пригодное к скорому приготавливанию. Идеальное к грильяжам, к жарению и также к жарке.



### ПОЛЕНДВИЧКА ЦЫПЛЯТ В МАРИНАДЕ

Polędwiczka z kurcząt poddana procesowi masowania w specjalnie przygotowanej marynacie dla mięs drobiowych. Mięso jest wyjątkowo delikatne, soczyste i aromatyczne. Ma uszlachetniony, jednolity smak w całej masie. Przydatne do szybkiego przyrządzania. Idealne do grillowania, pieczenia oraz smażenia.



### КРЫЛЬЯ ЦЫПЛЯТ В МАРИНАДЕ

Отобранные крылышка цыплят подвергнутые процессу массирования в превосходном маринаде. Характеризуются отличным вкусом и ароматом. Идеальное к скорой подготовке. Незаменимое к гриля.



### ФИЛЕ ИЗ ЦЫПЛЯЧЬЕЙ ГРУДКИ КЛ. А СВЕЖЕЕ

Кусок мяса без кожи из половины грудки, без грудной кости и рёбер. Может быть калиброванным.



### ЦЫПЛЁНОК КЛ. А

Цыплячья тушка потрошёная, без потрохов, с шеей. Цыплёнок формованный или не формованный. Может быть также калиброванным.







**MASARNIA WŁADYSŁAWOWO sp. j.**  
**R.K.A. ZAWISTOWSKI**  
 Władysławowo 8, 89-210 Łabiszyn  
 tel.: +48/ 52 384 58 45  
 fax: +48/ 52 384 04 11  
 e-mail: [zawistowski@podroby.pl](mailto:zawistowski@podroby.pl)  
[handel@podroby.pl](mailto:handel@podroby.pl)  
[www.podroby.pl](http://www.podroby.pl)

### Поджарка



Продукт, изготавливаемый из свинины и свиного жира, соответствующим образом измельчённых, с добавлением приправ и овощей, без каких-либо консервантов, подвергнутый тепловой обработке. Шлягер пикников с «краюхой хлеба».

### КРОВЯНАЯ КОЛБАСА POMORSKA



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

Zakład Produkcyjny:  
 Jankowo, ul. Sportowa 60  
 80-180 Gdańsk  
 tel.: +48/ 58 692 28 15  
 fax: +48/ 58 692 28 22  
 e-mail: [sekretariat@zmnnowak.pl](mailto:sekretariat@zmnnowak.pl)  
[www.zmnnowak.pl](http://www.zmnnowak.pl)



### ВЕТЧИНА ЗАПЕЧЁННАЯ

Продукт марки Z kaszubskiej wędzarni с четко ощутимым вкусом натуральных приправ и ароматом копчения. Не измененный вкус региональных продуктов.



### ПЕЧЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА

Продукт линии Из Кашубской копильни. Вкус и запах характерный для мяса из свиной грудинки. Изделие поддается копчению, а потом запекается. Вкус благодаря использованным натуральным приправам.



### КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ

Колбаса куриная, копченая, подсушенная. Высоко качественный продукт награждённый на многочисленных конкурсах и оценённый самыми взыскательными потребителями. Рекомендуем на бутерброды.



### Сосиски Тонкие



Продукт из свинины в искусственной оболочке. При изготовлении используются ингредиенты высокого качества, что является гарантией традиционного вкуса.

### Сосиски Веденские



Продукт производимый из свинины высокого качества в натуральной бараньей оболочке. Рекомендуем подавать сосиски в горячем виде, что делает продукт ещё сочнее.

### Сардельки „Nowaka”



Производятся, в соответствии с неизменной многолетней рецептурой „Nowaka”, благодаря чему сохранили свой неповторимый вкус и аромат. Натуральная оболочка и свинина высокого качества гарантируют неизменное качество продукта.

**Zakłady Mięsne PAMSO S.A.**  
ul. Żwirki i Wigury 19, 95-200 Pabianice  
tel.: +48/ 42 22 55 555  
fax: +48/ 42 22 55 501  
Infolinia: 800 296 066  
e-mail: sekretariat@pamso.com.pl  
www.pamso.pl



### КОЛБАСА PODWAWELSKA



### КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ СУХАЯ





**SOKOŁÓW S.A. – главный офис общества.**  
Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski  
tel.: +48/ 25 640 82 00, fax: +48/ 25 787 61 32  
[www.sokolow.pl](http://www.sokolow.pl)

**SOKOŁÓW S.A. – Офис правления**  
ul. Bukowińska 22B, 02-703 Warszawa  
tel.: +48/ 22 525 82 58, fax: +48/ 22 525 82 92  
e-mail: [marketing@sokolow.pl](mailto:marketing@sokolow.pl)

**Производитель: SOKOŁÓW S.A. – Отделение в г. Sokołowie Podlaskim**  
Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski

### Колбаса охотничья сухая с дичью



Продукт, изготовленный с мыслью о потребителях, предпочитающих старые польские изделия, приготовленные с добавкой мяса охотничьих животных. Традиционная рецептура охотничьей колбасы обогащена добавленной дичью и целой гаммой специально подобранных растительных приправ, благодаря чему создается изделие, отличающееся небанальным вкусом и ароматом (интенсивный аромат можжевельника).  
100г изделия изготовлено из 58г свинины, 45 г дичи и 26г говядины. Упаковка: MAP около 1,0 кг., порция вакуум около 0,3 кг. Срок годности: 45 дней.

### Колбаса из-под соломенной крыши



Колбаса изготовленная исключительно из свиного мяса, копчена, поджарена, среднего измельчения, в натуральной оболочке, батоны перевешены на палке, цвет батонов темно-коричневый, колбаса мягкая, хрупкая. Эта колбаса по вкусу и виду напоминает изделия, производимые традиционным методом, в домашних условиях. Производится из наивысшего качества мяса и натуральных специй.  
Содержания мяса в готовом продукте: 126г мяса использовано для получения 100г готового продукта. Упаковка: MAP, около 1,0 кг. Срок годности: 30 дней.

### Ветчина итальянская

Изделие, изготавливаемое без применения фосфатов, производимое из тщательно отобранной мякоти свиного окорока, имеющее цилиндрическую форму (похожую на изделия, производимые на юге Европы, в частности, в Италии). Продукт не копченый, пропаренный. Имеет характерный вкус, отличающий его от изделий, содержащих фосфаты. Мягкая консистенция.  
Для изготовления 100г готового продукта было израсходовано 102г мяса. Упаковка: вакуум, около 4,0 кг. Срок годности: 30 дней.



### Бабушкина ветчина экстра

Копченый продукт, изготовленный из тщательно отобранной, засоленной мякоти свиного окорока, полученного из высоко-сортных полутуш. Продукт имеет регулярную цилиндрическую форму, диаметром 17 см, благодаря чему, его легко нарезать на ломтерезке. Продукт пропаренный, копченый до получения темно-вишневого цвета. Сочная ветчина, отличающаяся нежным, солоноватым вкусом.  
Упаковка: нарезка MAP 140г, вакуум, около 3,0 кг. Срок годности: 21 день.



### Ветчина деревенская

Копченый продукт, изготовленный из засоленной мякоти свиного окорока, с нежным слоем жира. Для производства используется отборное сырье, полученное из высокосортных полутуш. Продукт зашнурован, имеет цилиндрическую форму. Изделие отличается нежным вкусом, мягкой консистенцией и умеренной сочностью. Интенсивный аромат копчения.  
Упаковка: MAP, около 2,2 кг, вакуум, около 2,2 кг, 1/2 вакуум, около 1,4 кг. Срок годности: 27 дней.



### Ветчина свиная Фитнесс



Ветчина свиная Фитнесс это высококачественный продукт с пониженным содержанием жира (до 3%). Продукт пропаренный, некопченый, изготовленный из высококачественной мякоти свиного окорока. Ветчина Фитнесс предлагается в виде тонкой нарезки, в легко открывающейся упаковке MAP. Продукт рекомендуется лицам, следящим за своей диетой и детям.

Упаковка: нарезка MAP 120г. Срок годности: 21 день.

### Бабушкина колбаса созревающая



Высококачественная колбаса, изготовленная из засоленной свинины, сырокопченая, созревающая. Продукт в натуральной оболочке, батоны достаточно сильно сморщены. Изделие, обладающее оригинальным вкусовым профилем: очень интенсивным, достаточно острым (чувствуется перец), чуть соленым. Структура разреза мозаичная, консистенция достаточно плотная, слегка тягучая.

Для изготовления 100г изделия было израсходовано 147г мяса.

Упаковка: MAP, около 0,8 кг. Срок годности: 30 день.

### Свойственник



Свойственник – это ветчина обладающая высокой лежкостью, производимая из засоленных кусков свинины грубого размельчения, варенная, копченая и сушена. Свойственник – это привлекательный продукт из-за вкусового профиля и своей формы. Ветчина имеет форму небольшого прямоугольного параллелепипеда, в оболочке цвета спелой вишни, легко сморщенной на поверхности всего батона. Свойственник прекрасно смотрится на блюдах, он пригодный для декорирования стола, нравится по вкусу в бутербродах, может годиться в качестве закуски во время пленэрных экскурсий.

Содержание мяса в готовом продукте: 128г мяса использовано для получения 100г готового продукта.

Упаковка: вакуум, около 0,8 кг. Срок годности: 40 дней.

**Производитель: SOKOŁÓW S.A. – Отделение в г. Czyżew-Osiedzie**

ul. Zarębska 48, 18-220 Czyżew

### Колбаса живецкая из мяса домашней птицы

Традиционная подсушенная колбаса, изготовленная из свинины и мяса домашней птицы. Отличается свойственным ей темным цветом снаружи. На разрезе видны куски мяса крупного помола. Колбаса живецкая из мяса домашней птицы отличается нежным вкусом и интенсивным ароматом копчения. Продукт прекрасно годится для бутербродов.

Упаковка: MAP около 1,8 кг. Срок годности: 21 день



### Сосиски соколув

Сосиски Соколув это высококачественный продукт, изготовленный из свинины. Они отличаются мягкостью и нежным вкусом, который подчеркивают использованные приправы и слабо ощущаемое копчение. Продукт рекомендуется для применения, как в холодном, так и в горячем виде, прекрасно годится для приготовления «хот-догов».

Упаковка: вакуум 250г. Срок годности: 28 дней.



### Деликатесные

Классические, высококачественные сосиски, изготовленные из отборной свинины, подверженной процессу гомогенизации, копченые и пропаренные. Предлагаются в 3 разных вкусах: классическом, с добавкой ароматного сыра или с добавкой пикантного перца.

Упаковка: MAP, около 2,5 кг, MAP, около 1,5 кг, MAP 600 г и MAP 300 г. Срок годности: 21 день





**Производитель: SOKOŁÓW S.A. – Отделение в г. Jarosławiu**  
ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław

### КОЛБАСА «ИЗ КРЕСТЬЯНСКОГО ДВОРА»



Чисто свиная колбаса, среднего помола, в натуральной оболочке. Для ее изготовления используются самого высокого качества мясо и натуральные растительные приправы. Неповторимый вкус и запах придает ей копчение в традиционной копильне, отапливаемой ольховым и буковым деревом. Колбаса отличается великолепной мягкостью, чувствуется интенсивный вкус чеснока.  
100г изделия изготовлено из 120г мяса.  
Упаковка: MAP, около 1,5 кг. Срок годности: 34 дня.

### Ветчина «ИЗ КРЕСТЬЯНСКОГО ДВОРА»



Ветчина, изготовленная на основании традиционных рецептов (использованные компоненты придают продукту атрибуты традиционной ветчины), пропаренная, и копченая в традиционной копильне, что придает продукту типичный деревенский вид и вкус. Ветчина «Из крестьянского двора» изготовлена из самой вкусной мякоти свиного окорока с нежным слоем жира.  
100г изделия изготовлено из 102г свиного мяса.  
Упаковка: вакуум, около 1,5-2,0 кг, порция вакуум около 0,8-1,0 кг.  
Срок годности: 32 дня

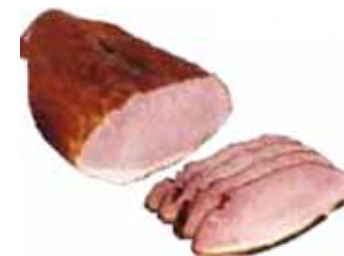
### КОРЕЙКА ПЕЧЕНАЯ СВОЙСКАЯ



Копченое изделие, изготовленное из мяса филейной свиной вырезки с нежным слоем жира. Продукт не засаливается и поэтому обладает серо-бежевым цветом. Тщательный процесс подготовки мяса, заключающийся в его мариновании, выдержке, а затем, в пропаривании и печении, обеспечивает необыкновенные вкусовые качества и мягкость продукта. Вкус продукта усиливают растительные приправы.  
100г изделия изготовлено из 106г мяса.  
Упаковка: вакуум, около 2,0-2,5 кг, порция вакуум, около 1,0-1,5 кг.  
Срок годности: 21 день.

### ОКОРОК «ИЗ КОПТИЛЬНОГО ЦЕХА»

Копченая грудинка, полученная из мышцы свиного окорока. Производственный процесс для этой ветчины длится 10 дней, во время которых сырье вылеживается в маринаде, обогащая свой вкусовой букет. Процесс копчения в традиционном копильном цехе (в котором топят буковой и ольховой древесиной) придает этому окороку неповторимый вкус и аромат.  
Для изготовления 100г готового продукта используется 128г мяса.  
Упаковка: вас. ок. 1,3 кг. Срок годности: 28 дней.



### КОРЕЙКА «ИЗ КОПТИЛЬНОГО ЦЕХА»

Копченая корейка, полученная из засоленной свиной вырезки, копченая, варенная. Продукт имеет характерную форму сплюсченного цилиндра. Производственный процесс продолжается 10 дней. Сначала сырье вылеживается в маринаде, обогащающем его вкусовой букет. Затем подлежит процессу копчения в традиционном копильном цехе (в котором топят буковой и ольховой древесиной). Благодаря тому, он характеризуется превосходным вкусом и ароматом. Он сочный и мягкий.  
Для изготовления 100г готового продукта используется 128г мяса.  
Упаковка: вас. ок. 1,5 кг. Срок годности: 28 дней.



### КОЛБАСА ПЕЧЕНАЯ СВОЙСКАЯ

Своим вкусом и внешним видом эта колбаса напоминает изделия, изготавливаемые традиционным способом, в домашних условиях. Она производится из самого высококачественного мяса и натуральных растительных приправ. Неповторимый вкус и запах придает ей копчение в традиционной копильне, отапливаемой ольховым и буковым деревом. Чисто свиная колбаса среднего помола, очень мягкая.  
100г изделия изготовлено из 114г мяса.  
Упаковка: MAP, около 1,5 кг. Срок годности: 21 день.





### Ветчина печеная свойская



Копченое изделие, изготовленное из мякоти свиного окорока с нежным слоем жира. Мякоть маринуется и после периода выдержки, пропаривается и печется. К необходимому минимуму сведено применение пищевых добавок (напр. не применяется азотистокислый натрий – отсюда характерный серо-бежевый свет продукта). Вкус мяса обогащен растительными приправами.  
100г изделия, изготовлено из 106г мяса.  
Упаковка: вакуум, около 1,5-2,0 кг, порция вакуум около 0,8-1,0 кг.  
Срок годности: 21 день.

**Производитель: SOKOŁÓW S.A. – Отделение в г. Kole**  
 ul. Toruńska 262, 62-600 Koło

### Колбаски балканские



Тонкие свиные колбаски, обладающие особым, слегка пикантным вкусом, который им придают приправы: тмин, мускатный орех, перец и чеснок. Изделие является идеальным вариантом для гриля. Благодаря нежной, незаметной во время еды оболочке, продукт особенно рекомендуется детям и людям преклонного возраста.

Упаковка: MAP 500 г. Срок годности: 21 день.

### Колбаски охотничьи (кабаносы) голд



Традиционные свиные охотничьи колбаски самого высокого качества. Чувствуются приправы, особенно перец, присутствует аромат копчения. Продукт среднего помола, в мягкой коллагеновой оболочке.

100г продукта изготовлено из 156г свинины.

Упаковка: MAP около 1,0 кг, вакуум 240г. Срок годности: 62 дня.

**Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba**  
 ul. Derdowskiego 23, 89-600 Chojnice  
 tel.: + 48/ 52 39 65 600  
 fax: +48/ 52 39 65 601  
 e-mail: [skiba@zmskiba.pl](mailto:skiba@zmskiba.pl)  
[www.skiba.pl](http://www.skiba.pl)



### Можжевёловая колбаса

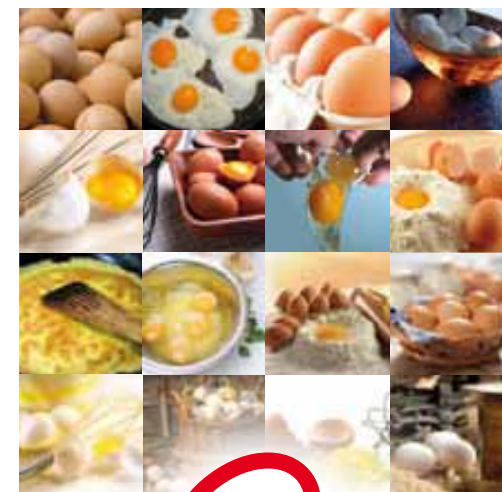
Продукт линии Кашубски Смак, подсушенная колбаса, средне размельченная. Её изощрённый вкус и аромат удовлетворит вкус каждого гурмана. Секретом нашей можжевёловой колбасы является аккуратно отобранное мясо и приправы, которые дают копчёности традиционный, изысканный вкус.



### Краковская сухая (копченая)

Принадлежит к линии Кашубски Смак, она характеризуется вкусом традиции и богатством аромата. Этот продукт удовлетворит даже самого требующего дегустатора, и это благодаря большому содержанию наилучшего качественного свиного мяса, а также отлично подобранной композиции приправ естественного происхождения.





Яйца и продукты их переработки



**Fermy Kozłakiewicz sp. j.**  
06-521 Wiśniewo k/Mławy  
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**

## Яйца класса А – яйца весовой категории S, M, L, XL



Фермы Козлякевич Сп.й. Предлагают свежие яйца класса:

- XL – очень большое : масса  $\geq 73$  g
- L – большое : 73 g > масса  $\geq 63$  g
- M – среднее : 63 g > масса  $\geq 53$  g
- S – маленькое : масса < 53 g

Яйца укладываемое в упаковки единичное из картона или пластика после 4, 6, 9, 10, 15, 20, 30 штук яиц.

Яйца из нашей фермы здоровое, самого высокого качества и имеют совершенные вкусовые достоинства.

Мы желаем вкусного.



**PW AMIGO – Rafał Ratajczak**  
Zielniczki 5, 63-011 Pławce  
tel.: +48/ 61 285 25 08  
+48/ 61 285 73 20  
**e-mail: zielniczki@interia.pl**  
**www.amigo.biz.pl**



## 10 очень большие свежие яйца – яйца весовой категории XL

10 штук яиц, упакованных в упаковки из белого картона с надписью. Применяемые в этом случае упаковки типа «swing» отличаются среди остальных характерной формой и высоким качеством печати. В сборной упаковке находится 18 упаковок, на паллете находится 30 коробок, в сумме 5400 штук.



## 6 больших яиц – яйца весовой категории XL

6 штук яиц, упакованных в пластиковую упаковку и картонный вкладыш, эта упаковка отличается графикой и дизайном. В сборной упаковке – картонной коробке - находится 27 упаковок, на паллете находится 30 коробок, в сумме 4860 штук яиц.



### 6, 10, 15 СВЕЖИЕ ЯЙЦА – ЯЙЦА ВЕСОВОЙ КАТЕГОРИИ L



6 штук яиц, упакованных в упаковки из белого картона с надписью. В сборной упаковке находится 30 упаковок, на паллете находится 35 коробок, в сумме 6300 яиц.



10 штук яиц, упакованных в упаковки из белого картона с надписью. Эти упаковки в связи с применением белого картона отличаются высокой эстетикой исполнения. В сборной упаковке находится 18 упаковок, на паллете находится 35 коробок, в сумме 6300 штук яиц.



10 штук яиц, упакованных в упаковки типа INS, сваренные пленкой с этикеткой, это более экономная версия упаковки для наиболее популярного количества покупаемых яиц – 10 штук. В сборной упаковке находится 18 упаковок, на паллете находится 30 коробок, в сумме 5400 штук.



15 штук яиц, упакованных в упаковки типа INS, сваренные пленкой с накладкой. В сборной упаковке находится 12 упаковок, на паллете находится 30 коробок, 5400 яиц.

### 6, 10, 30 СВЕЖИЕ ЯЙЦА – ЯЙЦА ВЕСОВОЙ КАТЕГОРИИ M

6 штук яиц, упакованных в упаковки из белого картона с надписью. В сборной упаковке находится 30 упаковок, на паллете находится 35 коробок, в сумме 6300 яиц.



10 штук яиц, упакованных в упаковки из белого картона с надписью. В сборной упаковке находится 18 упаковок, на паллете находится 35 коробок, в сумме 6300 штук яиц.



10 штук яиц, упакованных в упаковки типа INS, сваренные пленкой с этикеткой. В сборной упаковке находится 18 упаковок, на паллете находится 30 коробок, в сумме 5400 штук.



30 штук яиц сваренных пленкой в транспортном штампованном контейнере с этикеткой. На паллете находится 180 упаковок, в сумме 5400 яиц.





Молоко и молочные продукты





**„AGRO-DANMIS” Gramowscy sp. j.**  
 Bukowiec 34, 64-834 Wyszyny  
 tel.: +48/ 67 28 44 652  
 fax: +48/ 67 28 44 651  
**e-mail: danmis@danmis.com.pl**  
**www.danmis.com.pl**

### Козьий сливочный сыр 125г



Он производится из необезжиренного сыра творога из козьего молока и добавкой козьего масла. Предназначен для непосредственного потребления. Единичная упаковка является кружкой 125 г герметически закрываемой алюминиевой крышкой из фольги также накладкой. Срок годности к потреблению: 120 дней с даты производства. Содержимость жира не менее 28%.

### НЕОБЕЗЖИРЕННЫЙ СЫР ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА 200г



Производимый из пастеризованного нормализованного козьего молока. Предназначен для непосредственного потребления или как добавка к тестам и другим блюдам. Единичная упаковка является полиэтиленовой фольгой вакуумно закрываемой 200 г. Срок годности к потреблению: 45 дней с даты производства.

**Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chelmie**  
 ul. Chemiczna 4, 22-100 Chelm  
 tel.: +48/ 82 565 40 93  
 fax: +48/ 82 565 09 14  
**e-mail: sekretariat@smbieluch.pl**  
**www.smbieluch.pl**



### ТВОРОГ BIELUCH 250 g

- ТВОРОГ BIELUCH сливочный
- ТВОРОГ BIELUCH полужирный
- ТВОРОГ BIELUCH жирный





**Średzka Spółdzielnia Mleczarska „Jana”**  
 ul. Daszyńskiego 9, 63-000 Środa Wielkopolska  
 centrala tel./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**

### Йогурт натуральный пробиотический



Ферментированный продукт, производимый из отборного молока, с добавлением порошкового. Продукт обогащен пробиотическими «благородными» бактериями: *L.acidophilus* La-5 и *Bifidobacterium* BB-12. Специально подобранные стартерные культуры придают продукту нежный сливочный вкус и специфический аромат, повышая, одновременно, его диетические качества. Продукт является чудесной добавкой при приготовлении десертов и соусов, а также крем-соусов к мясу.

Упаковка: емкость 200 г, емкость 400 г.

### Кефир натуральный



Популярный молочный ферментированный напиток, имеющий деликатный кисловатый вкус и густую, однородную консистенцию. Высокопитательный продукт, являющийся также источником полноценного белка и кальция, может быть идеальным предложением для активных людей. Органолептические характеристики продукта делают его еще более приятным в употреблении.

Упаковка: емкость 200 г, емкость 400 г.



Освежающий молочный напиток с легким кисловатым вкусом и деликатной, однородной консистенцией. Будучи натуральным источником кальция и белка, может употребляться в качестве отдельного приема пищи, можно употреблять также с мюсли или в качестве одного из составляющих продуктов при приготовлении литовского хладника. Расфасовывается в удобные и функциональные пластиковые бутылки, которые делают продукт более привлекательным и позволяют открывать его много раз, употребляя в разных ситуациях.

Упаковка: бутылка 400 г.

### Маслянка срёдская натуральная

Освежающий напиток, имеющий легкий кисловатый вкус и однородную консистенцию. Принадлежит к группе легко перевариваемых продуктов, имеющих высокую пищевую ценность. Маслянка является популярным молочным продуктом, который готов к непосредственному употреблению и прекрасно утоляет жажду. Может использоваться также при приготовлении различных кулинарных блюд, например: фруктовых коктейлей, подливок.

Упаковка: картонка 1 кг.



### Творог sernikowy extra

Производится с использованием метода ультрафильтрации, который позволяет сохранить в продукте все молочные белки – включая хорошо усваиваемые сывороточные белки (альбумин и глобулин). К ее положительным характеристикам относятся: совершенная, однородная консистенция и идеальный вкус. Продукт очень удобно использовать для приготовления вкусного сырника или в качестве начинки для самых разных блюд: вареников, налистников.

Упаковка: ведро 500 г, ведро 1 кг.



### Творог копченый с паприкой Творог копченый с перцем и чесноком

Уникальный продукт, уникальность которого состоит в сочетании свежего творога с добавлением трав, соли, и традиционного метода копчения. Его чудесный, изысканный вкус получил признание у настоящих гурманов, которые по достоинству оценили оригинальность этого продукта. Творог чудесно подчеркивает вкус многих салатов, бутербродов и пикантных закусок, подаваемых на банкетах.

Вакуумная упаковка: фольга, масса приблизительно 300 г.



### Масло крестьянское экстра, жирность 82%



Производится традиционным методом в маслобойке из заквашенных сливок, представляющих 100% концентрат молочного жира. Масло имеет несколько кисловатый вкус и приятный, натуральный аромат. Масло является самым благородным жиром животного происхождения, одним из самых концентрированных источников энергии, содержит целый ряд витаминов, растворимых в жирах: А, D, Е, К.

Упаковка: пачка 250 г, брусок 300 г.

### Творог срёдский полужирный экстра



Натуральный продукт с высоким содержанием белка, соединяет в себе традиционный способ производства и современную, привлекательную форму (блин, цилиндр), а также удобную, функциональную упаковку. Продукт легко усваивается и переваривается организмом, имеет деликатную и мягкую структуру, приятный, легкий вкус. Является чудесной основой для приготовления различных кулинарных блюд, например бутербродов и творожных паст.

Упаковка: фольга 275 г, 400 г тип „открой-закрой” 250 г.

### Маслянка страчателли с кусочками шоколада



Продукт является оригинальным соединением кусочков шоколада с маслянкой высокого качества. Его отличает нежный, освежающий вкус со сладкими нотками. Может быть полноценным перекусом между основными приемами пищи, а в соединении с мясными – молочным десертом. Маслянка расфасована в эстетические и функциональные бутылки, позволяющие долго наслаждаться свежим продуктом.

Упаковка: бутылка 750 г.

### Сметана заквашенная для салатов, жирность 12 %

Является традиционным заквашенным продуктом, производимым из молока наивысшего качества. Отличается низким содержанием жира, что придает ему легкость и деликатность йогурта, имеет однородную, густую кремовую консистенцию, а также чистый, кисловатый вкус. Широко применяется в кулинарии и является чудесным дополнением к супам, соусам, салатам и заправкам.

Упаковка: емкость 200 г, емкость 400 г.



### Сметана заквашенная для салатов, жирность 18 %

Является традиционным заквашенным продуктом, производимым из молока наивысшего качества. Продукт, полученный в результате заквашивания сливок с помощью чистых культур бактерий, представляет собой совершенный источник жира, богатый, также, растворимыми в нем витаминами. Благодаря единой, однородной и густой консистенции сметана легко разводится в супах, горячих и холодных соусах.

Упаковка: емкость 200 г, емкость 400 г.



### Кефир клубничный

Производится из отборного молока с применением специально подобранных стартерных культур. Используемые культуры придают кефиру освежающий вкус, а концентрат клубники – классический фруктовый аромат. Высокая питательная ценность продукта, а также его положительные органолептические характеристики делают его особенно популярным среди покупателей, особенно среди тех, кто имеет низкий уровень усвояемости лактозы.

Упаковка: бутылка 400 г.





**KESEM – Kujawska Spółdzielnia Mleczarska**  
 ul. Wysoka 15, 87-800 Włocławek  
 tel.: +48/ 54 236 00 61  
 +48/ 54 236 07 43  
 fax: +48/ 54 236 97 83  
 e-mail: [marketing@kesem.com.pl](mailto:marketing@kesem.com.pl)  
[www.kesem.com.pl](http://www.kesem.com.pl)

### Натуральный кефир 2% в бутылке 400г



Производимый на Куявском молочном кооперативе кефир, это кисломолочный освежающий напиток из пастеризованного высококачественного молока, сквашиваемый традиционными кефирными грибами. Характеризуется высокими питательными свойствами, а также является натуральным источником белка и кальция. Великолепно утоляет жажду и бодрит. Рекомендуется также к салатам, молочным коктейлям и холодникам.

### Гомогенизированный сырочек ванильного вкуса в стаканчике 150г



Сырочки производятся методом ультрафильтрации из высококачественного сырья происходящего с экологически чистых земель Гостыниньско-Влоцлавского ландшафтного парка. Метод ультрафильтрации предоставляет возможность концентрации всех молочных белков, в том числе сывороточных, которые являются строительным материалом для иммунной системы человека. Бутербродные и ванильные сырочки производимые KeSeM методом ультрафильтрации обладают однородной структурой и гладкой, кремовой консистенцией. Кроме того, вкусовые ощущения намного лучше чем в традиционных творогах такой же жирности.

### Сметана 12% экстра в стаканчиках 200г и 380г

Сметана 12 экстра – термизованная, характеризуется низкой жирностью при великолепной, однородной и кремовой консистенции. Нежная, имеет легкий кисломолочный вкус, прекрасный заменитель майонеза. Великолепная добавка к салатам, супам и соусам.

Технология производства сметаны 12% экстра защищена патентом № 181183, присвоенным решением Патентного управления Республики Польша.



### Твороги – полужирный клинок в фольге и полужирный блок в пленочной упаковке

Твороги вырабатываются традиционными методами из пастеризованного молока, происходящего из чистой территории Куявско-Добжиньской земли. Твороги характеризуются плотной консистенцией, чистым кисломолочным вкусом. Являются источником полноценного, легко усвояемого животного белка, кальция характеризующихся высокой биодоступностью и прочих минеральных солей, витаминов, в частности из группы В, молочной кислоты и микрофлоры полезно воздействующей на здоровье человека. Благодаря вакуумной упаковке сохраняют высокое качество в течение всего срока годности.







**Spółdzielnia Mleczarska LAZUR**  
ul. Kaliska 44, 63-460 Nowe Skalmierzyce  
tel.: +48/ 62 762 12 58  
fax: +48/ 62 762 14 04  
e-mail: [lazur@lazur.pl](mailto:lazur@lazur.pl)  
[www.lazur.pl](http://www.lazur.pl)

### ЛАЗУР ЗОЛОТИСТЫЙ



Сыр с внутренней и поверхностной голубой благородной плесенью, со съедобной плесневой корочкой. Сыр Лазур Золотистый обогащен активными штаммами пробиотических бактерий La-S®, которые оказывают положительное влияние на человеческий организм (между прочим восстанавливают правильную микрофлору после лечения антибиотиками, регулируют обмен веществ). Сыр отлично подходит к вегетарианским, мясным и рыбным блюдам.

### ЛАЗУР ГОЛУБОЙ



Наиболее известный сыр с прослойками благородной голубой плесени, идеальный для сырной доски, для мясных и рыбных блюд, макарон, запеканки, пиццы, супа и соусов.

### ЛАЗУР СКАЛЬМЕЖИЦКИЙ

Лазур Скальмежицкий это желтый сыр с внутренней и поверхностной бело - голубой плесенью, со съедобной плесневой корочкой. Сыр возник в результате соединения двух технологий производства: желтого и плесневого сыров. Отлично подходит для пиццы, запеканок, бутербродов, салатов, мясных и рыбных блюд.



### ЛАЗУР БИРУЗОВЫЙ

Сыр с прослойками зеленой благородной плесени. Отличается наиболее острым вкусом из всех сыров Лазур. Благодаря своему легко горьковатому привкусу, сыр отлично подходит к блюдам из мяса птицы, свинины, говядины, а также к супу и соусам.



### ЛАЗУР ДЛЯ САЛАТА

Сыр Лазур в масляном маринаде со специями, подчеркивающими его интенсивный вкус. Идеальный как закуска, ингредиент канапе, салатов и соусов. Добавленный к пицце, придает ей оригинальный вкус.







### Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie  
centrala tel.: +48/ 86 275 82 00

sekretariat tel.: +48/ 86 275 82 14

fax: +48/ 86 275 41 30

e-mail: [sekretariat@mlekovita.com.pl](mailto:sekretariat@mlekovita.com.pl)

[www.mlekovita.com.pl](http://www.mlekovita.com.pl)

### ВКУСОВОЕ МОЛОЧКО: ЧОКО ВИТА



- ВАНИ ВИТА
- ТРУСКО ВИТА
- ЧОКО ВИТА

Молоко УХТ с ванильным, клубничным и шоколадным вкусами: обладает всеми достоинствами натурального молока. Сырье для производства происходит из экологически чистых местностей Подляся. Вкусное молочко - отличный источник легко усваиваемого кальция, который выполняет важную функцию для стройки костной ткани и мышц. Коробочка 200 мл содержит 240 мг кальция, что удовлетворяет 30% рекомендованного дневного потребления.

### СЫРОК ДАРЭК



- ВАНИЛЬНЫЙ
- КЛУБНИЧНЫЙ
- СТРАЦИАТЕЛЛА

Сырки гомогенизированные ДАРЭК - это источник легко усвояемого белка, кальция и витаминов. Великолепные сырки о необыкновенно пушистой, нежной консистенции. Изготавливаемы из исключительно натурального сырья. Не содержат консервантов ни искусственных добавок. Упакованы в удобные стаканчики емкостью 135 г..

### ЙОГУРТ ПОЛЬСКИЙ ЛЕСНЫЕ ФРУКТЫ

Йогурт про изводимый из высочайшего качества молока с добавкой лесных фруктов, обогащенный отобранными штаммами молочных бактерий, обладающих доказанным оздоровительным воздействием - пробиотиками: LA 5, BB12. Йогурт упакован в удобные бутылки в привлекательном оформлении, емкостью 250 мл.



### СЫР ТЫЛЬЖИЦКИ

Сыр с мягкой, эластичной консистенцией и межзерновой окулировкой. Характеризуется нежно пикантным, кисловатым вкусом. Примененная уникальная технология является причиной того, что продукт имеет оригинальные достоинства вкуса и запаха. Упакован в тарелки, удобную упаковку 150 г с функцией «открой - закрой».



### СЫР СОКОЛ

Сыр характеризуется эластичной, однородной и плотной консистенцией во всей массе. Имеет нежный, сладкоореховый вкус, круглые и овальные глазки величины большой черешни. Упакован в тарелки, удобную упаковку 150 г с функцией «открой - закрой».



### Голда с Перцем



Сыр из молока пастеризованного с добавкой всех зерен зеленого, ароматного перца. Имеет эластичную, однородную консистенцию с немногими отдельными глазками. Характеризуется нежно пикантным вкусом, а также ароматом добавленного перца. Упакован в тарелки, удобную упаковку 150 г с функцией «открой - закрой».

### Сливочное масло польское



Чистое сливочное масло экстра без добавок, содержащее 82% жира, произведенное из высочайшего качества сырья из экологически чистых районов Подлясы. Содержит исключительно жир молочный естественного традиционного вкуса и запаха. Характеризуется отличной маслянистостью, которая является эффектом применения новой технологии производства и многолетнего опыта. Отличное для смазки хлебобулочных изделий, подготовки кремов, тушения овощей, как добавка к супам и других кулинарных целей..

### Пищевое молоко 3,2%



Пищевое молоко изготавливается опираясь на современную технологию, благодаря которой обладает великолепным вкусом, одновременно сохраняя все питательные ценности биологически натурального коровьего молока. Продукт богат витаминами (А, В2, D, Е, К), минералами и полноценным белком. Молоко поставляется в удобной бутылке емкостью 1 л.

### Окргова Spółdzielnia Mleczarska MONA

ul. Poznańska 72, 62-510 Konin

tel.: +48/ 63 245 47 45

fax: +48/ 63 242 23 57

e-mail: [sekretariat@osm.konin.pl](mailto:sekretariat@osm.konin.pl)

[www.osm.konin.pl](http://www.osm.konin.pl)



### Масло 82%

Масло это натуральный продукт получаемый в результате сквашивания выделенной из молока сметаны, подготовленной соответственным образом.

Масло характеризуется приятным запахом и вкусом. Содержит в себе витамины А, D, Е, а также лецитин, легко растапливается, вкусное и хорошо присваивается организмом.

Масло формируется в кубики весом 200 гр.



### Окргова Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu

ul. Budowlanych 2, 62-800 Kalisz

tel.: +48/ 62 501 53 00

fax: +48/ 62 503 25 52

e-mail: [marketing@osm.kalisz.pl](mailto:marketing@osm.kalisz.pl)

[www.osm.kalisz.pl](http://www.osm.kalisz.pl)



### TZATZIKI

Упаковка: кубок 400 г.





**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie**  
ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków  
tel.: +48/ 67 255 28 11  
fax: +48/ 67 255 46 58  
e-mail: [osmczar@pro.onet.pl](mailto:osmczar@pro.onet.pl)  
[www.osmczarnkow.pl](http://www.osmczarnkow.pl)

### Сыр жареный



- С ТМИНОМ
- С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Лакомство всей Великопольши. Изготавливается на базе творога. Жареный сыр отличается характерным вкусом и запахом. Он изготавливается с добавлением зелёного лука или тмина. Выпускается в упаковке по 200 г.

### СУПЕРКРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ СУПЕРКРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ С ОРЕХАМИ



Нежный крем для намазывания на булку, оладьи и прочую выпечку. Продукт имеется в наличии с шоколадным и ореховым вкусами.

### Творожок гомогенизированный 125 g

- ВАНИЛЬ
- КЛУБНИКА
- ПЕРСИКОВЫЙ
- ШОКОЛАДНЫЙ



### Творожок гомогенизированный 100 g

- ВАНИЛЬ
- ВИШНЕВЫЙ
- МАЛИНА
- ЯБЛОКО-БАНАН
- ПЕРСИКОВЫЙ
- КЛУБНИКА
- ЛЕСНЫЕ ФРУКТЫ



### Творожок гомогенизированный 150 g

- ВАНИЛЬ
- КЛУБНИКА





### Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Maz.

ul. Traugutta 5, 05-825 Grodzisk Mazowiecki

tel.: +48/ 22 755 51 66

+48/ 22 755 52 65

tel./fax: +48/ 22 755 62 77

e-mail: [osm@osmgm.pl](mailto:osm@osmgm.pl)

[www.osmgm.pl](http://www.osmgm.pl)

### Белая моццарелла 250 гр



Моццарелла - это свежий сыр, не проходит периода вызревания. У него превосходная плавенность и тягучесть. Ее можно использовать для горячих блюд, к примеру запеканки, пицца, лазания, тосты. Моццарелла является также идеальным ингредиентом для салатов, так как благодаря своему пресному вкусу и сочной консистенции прекрасно сочетается со всеми овощами.

### Моццарелла в рассоле 125 гр и 4x25 гр



Моццарелла в рассоле - это нежный сыр, не проходит периода вызревания. Для него характерна мягкая пластичная консистенция и невыраженный слегка соленый вкус. Моццарелла в рассоле является главным ингредиентом салата Caprese, в которой ломтики моццареллы перекладываются ломтиками помидоров и поливаются оливковым маслом с добавлением базилика.

### Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

ul. Kolejowa 63, 98-300 Wieluń

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

fax: +48/ 43 843 42 61

e-mail: [sdmwiel@sdmwiel.pl](mailto:sdmwiel@sdmwiel.pl)

[www.sdmwiel.pl](http://www.sdmwiel.pl)



### Сметана 12% и 18%

Сметана – это продукт пастеризованный и гомогенизируемый, заквашенный из чистых бактериальных культур - молочнокислых стрептококков. Он имеет монолитную кремовую консистенцию, нежный вкус и высокие питательные ценности. Превосходное добавление до супов, соусов и салатов. Предлагаемая в граммах 200г и 450г.



### Свежее молоко 2%

Подданное процессу пастеризации и гомогенизации. Обладает достоинствами свежего молока, натуральный вкус и богатства витаминов. Является натуральным источником белка и кальция.





**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie**  
ul. Borowa 4, 22-300 Krasnystaw  
tel.: +48/ 82 576 28 61  
fax: +48/ 82 576 28 60  
**e-mail: [marketing@osm-krasnystaw.pl](mailto:marketing@osm-krasnystaw.pl)**  
**[www.krasnystaw.eu](http://www.krasnystaw.eu)**

### Какао-Напиток



Является марочным и современным, а вместе с тем – уникальным продуктом: мы единственный в Польше производитель Какао, предлагающим этот напиток в семейной упаковке ёмкостью 1 л с интересным графическим оформлением. Благодаря применению технологии УНТ продукт не требует хранения в холодильнике. Наше Какао обладает великолепным вкусом и ароматом – оно прекрасно как в холодном, так и в подогретом виде.

### Хлодник



Окрошку виробляємо і високоякісної сировини, завдяки чому вона має освіжаючий та делікатний смак. Ми збагатили продукт шматками свіжих овочів, що призвело до того, що він є поживний і легкий, чудово тамує спрагу. Нашу окрошку особливо рекомендуємо із молодією картоплею, твердим яйцем і редискою.

**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzybórz**  
ul. Wrocławska 17, 56-513 Międzybórz  
tel.: +48/ 62 785 60 55  
+48/ 62 785 60 05  
fax: +48/ 62 785 60 88  
**e-mail: [osm.miedzyborz@adres.pl](mailto:osm.miedzyborz@adres.pl)**



### Масло Ехтра

Масло Ехтра о содержимом и жире минимум 82% производится из сладкого вершка, традиционным методом, из сырья, которое добывается из свободных территорий от промышленности. Характеризуется тем, что очень легко дается мазать. В его составе находится только и исключительно молочный жир, предоставляя ему замечательный вкус и запах, который напоминает сельское масло.



### Сыр, пол жирный

Что производится в соответствии с традиционной технологией из сырья о наивысшей качестве. Величественный вкус и деликатный аромат предоставляют ему признаки сельского сыра. Доступный в форме кусочков в пергаментной упаковке. Не содержит консервирующие ресурсы, а также другие искусственные дополнения. Благодаря классическому свежему вкусу замечательно исполняется как база к кулинарным изделиям, бутербродам и пастам. Прзеписзни, белый сыр является совершенной составляющей частью ежедневной диеты каждого потребителя и его семьи независимо от века.





### Роскошная сметана 18%



Сметана характеризуется очень густой консистенцией, получаемой в натуральный способ. Совершенная к супам и соусам, а ее исключительным преимуществом является факт, что не варзи сие в горячих кушаньях. Кроме традиционной технологии получается почти 4 еженедельный срок пригодности к потреблению.

### Роскошная сметана 12%



Легкая консистенция с деликатно квасковым привкусом о замечательном аромате и густоте сельской сметаны. Предоставляется одинаково к кушаньям в (соусы, дрессинги) холодном виде как и сразу. Не глядя на, что не содержит никаких консервирующих ресурсов а также других искусственных дополнений имеет очень длинный срок пригодности к потреблению выносящий 25 дней.

### Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach

ul. Jana III Sobieskiego 83, 96-100 Skierniewice

tel.: +48/ 46 834 34 00

+48/ 46 834 34 30

fax: +48/ 46 833 44 25

e-mail: [handel@osmskierniewice.pl](mailto:handel@osmskierniewice.pl)

[www.osmskierniewice.pl](http://www.osmskierniewice.pl)



### Моцарелла 18%, шарик 250 г, в вакуумной упаковке

Моцарелла – это сыр из пропаренной массы, не созревающий, изготавливается из самого высококачественного коровьего молока. Характеризуется нежным, чуть кисловатым, чуть солоноватым вкусом и заметной волокнистостью мягкости. Предназначена для употребления с добавлением свежих овощей и пряностей, великолепна с помидорами и базиликом, слегка сбрызнутая оливковым маслом, а также для запекания на тостах, макаронах и для пиццы.



### Моцарелла 18%, шарик в рассоле 125г

Моцарелла в рассоле – это мягкий, нежный сыр, погруженный в рассол, обеспечивающий свежесть и влажность. Великолепна для употребления в салатах и запеканках.



### Моцарелла копчёная 230 г в вакуумной упаковке

Моцарелла копчёная – это пропаренный, не созревающий, копчёный естественным способом сыр. Обладает нежным, чуть солоноватым, слегка пикантным вкусом и заметной волокнистостью мягкости. Покрывается коричневой корочкой с явственным рисунком сетки, образовавшимся в процессе естественного копчения. Великолепна для бутербродов, для сервированного набора сыров, для рулетиков с добавлением грецких орехов в качестве закуски к пиву.





**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Starogardzie Gdańskim**  
ul. Norwida 4, 83-200 Starogard Gdański  
tel./fax: + 48/ 58 56 234 36  
fax: + 48/ 58 56 234 38  
**e-mail: [sekretariat@osm-starogard.pl](mailto:sekretariat@osm-starogard.pl)**  
**[www.grani.pl](http://www.grani.pl)**

### Традиционное Кочевске сливочное масло



Масло Кочевске традиционное производится в Окружном молочном кооперативе OSM Starogard Gdański более ста лет. Оно изготавливается без немолочных добавок таких, как животные жиры и растительные масла. Оно светло-кремового цвета, легко мажется, у него легкий и свежий запах. Своим неповторимым вкусом оно обязано тому, что происходит из польского экологически чистого молока, в основном от коров, питающихся травой и сеном с лугов северной части Тухольских Боров и с лугов бассейна рек Вежицы, Ветчины и Вды.

Упаковка: брикет 200 г.

### Зернистый творог GRANI



- Творог Grani натуральный (стакан 200 г)
- Творог Grani с зеленым луком (стакан 200 г)
- Творог Grani с приправами (стакан 180 г)
- Творог Grani с медом, орехами и зернами хлебов (стакан 180 г)

Сырьем, которое используется для производства разных видов зернистого творога Grani, является пастеризованное молоко и сливки. Специальный процесс термообработки в современных молочных машинах позволяет изготавливать творог без консервантов. Отлично подходит для бутербродов, блинов, а также может употребляться непосредственно в пищу.

### Творог традиционный дробленный SETAL

Кооператив в Старогарде первым в Польше внедрил производство творога Setal. Трехкратно дробленный, он прекрасно подходит для выпечки пирога с творогом, для вареников, блинчиков, бутербродов и для непосредственного употребления в пищу. Этот продукт успешно продается на многих рынках, не только местных.

Упаковка: ведро 1 кг.



### Молоко пищевое пастеризованное 2% Молоко пищевое пастеризованное 3,2%

Натуральное пищевое молоко, пастеризованное в высокой температуре, это богатый источник кальция, витаминов и микроэлементов. Идеальное для непосредственного употребления, для приготовления молочных супов, молочных напитков, какао, коктейлей. Продукт обладает натуральным вкусом и запахом, превосходно служит для ежедневного употребления всей семьей.

Упаковка: мешок 1 л.





**Raciborska Spółdzielnia Mleczarska**  
ul. Głubczycka 38, 47-400 Racibórz  
tel.: +48/ 32 415 31 94  
fax: +48/ 32 415 23 58  
e-mail: [sekretariat@mleczarnia-raciborz.pl](mailto:sekretariat@mleczarnia-raciborz.pl)  
[www.mleczarnia-raciborz.pl](http://www.mleczarnia-raciborz.pl)

### Сливочные сырки



Сливочные сырки производятся на базе сметаны, имеют гладкую и нежную консистенцию. Прекрасно подходят для сырников, блинчиков и тирамису. Предлагается два вкуса на выбор: натуральный и ванильный, в упаковке 500 г

### Сливочные сырки для бутербродов



Сливочные сырки для бутербродов в упаковке 125 г – это нежные добавки к хлебобулочным изделиям, обладающие кремовой консистенцией. Предлагается четыре вкуса на выбор: натуральный, с зеленым луком, с хреном и с приправами.

### Сметана



Сметана, обладающая неповторимым вкусом, высокого качества, без стабилизаторов и консервантов. Прекрасно подходит для овощных и фруктовых салатов, десертов и коктейлей. Сметана с содержанием жира 12 % и 18%, предлагается в упаковке 180 г, 200 г и 350 г, а также 1 кг.

### Кефир

Кефир обладает исключительным ароматом, нежным вкусом и соответствующей консистенцией. Обладает бодрящим действием и является натуральным источником белка, кальция и фосфора. Его неоценимым достоинством является регулирование обмена веществ, быстрое восстановление правильной микрофлоры в случае приема антибиотиков.

Предлагается в упаковке 200 мл и 400 мл.



### Зернистый творог «Ратиборский»

Зернистый творог «Ратиборский» - это творог типа «cottage-cheese» (домашний творог), предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Имеет прекрасный вкус также с добавлением различных приправ.

Предлагается в упаковке 180 г и 500 г.



### Нежирный и полужирный творог

Нежирный и полужирный творог является натуральным источником минеральных солей, главным образом, кальция, белка, а также витаминов, особенно, группы В. Высокое качество продукта гарантирует долгий срок годности, без необходимости использования консервантов.

Творог предлагается в упаковке 250 г, а также 0,3 кг, 0,5 кг и 1 кг.



**TOP TOMYŚL**

**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL**  
ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl  
tel.: +48/ 61 44 22 631  
fax: +48/ 61 44 22 630  
e-mail: [top.tomysl@post.pl](mailto:top.tomysl@post.pl)  
[www.toptomysl.pl](http://www.toptomysl.pl)

### Маскрем 200г



низкожирное масло - продукт для смазывания хлеба о пониженном содержании жира. Производимый исключительно с 50% сладких сливок, придающих продукту совершенный сливочный вкус и кремовую консистенцию.

### Великопольское особое масло 250г



Самый благородный продукт среди всех съедобных жиров. Производимый традиционным методом в 100% из молочного жира. Обладает вкусово-ароматическими достоинствами характерными для масла, пользующееся признанием гурманов во всей стране.

### Великопольский гзик 200г



Гзик в Великой Польше это блюдо приготавливаемое из традиционного творога, который мешается с добавлением сливок, соли и перца на массу о характеристической структуре. Легко кислый, сливочный вкус отлично сочиняется с разными приправами, например зелёной лукой, укропчиком, луковицей, редиской. Подаваемый например с картофелем в мундире.

### Великопольский жареный сыр 200г Великопольский жареный с тмином 200г

Создаваемый в соответствии с традиционной рецептурой о сжатой, монолитной пластической консистенции. Типичный сыр связанный с областью Великой Польши, с очень характерным запахом происходящим от заплесневшего творога и пикантным кремовым вкусом. В ЕС вписан как Охраняемое географическое обозначение.



**TOP s.c.**  
**Halina i Włodzimierz Huszczak**  
**Bogumiła i Adam Humerczyk**  
Rataje Os. Dębowe 23, 64-800 Chodzież  
tel. +48/ 67 282 14 35  
tel. kom.: +48/ 602 112 770  
e-mail: [biuro@topsery.pl](mailto:biuro@topsery.pl)  
[www.topsery.pl](http://www.topsery.pl)



### Жареный сыр Жареный сыр с тмином

Предлагается в упаковке 200 г.







### Spółdzielnia Mleczarska „OSTROŁĘKA“

ul. Ławska 1, 07-400 Ostrołęka

tel.: +48/ 29 760 26 36

Dział Marketingu tel./fax: +48/ 29 760 39 17

Dział Handlu tel.: +48/ 29 760 67 63

e-mail: [info@milandia.pl](mailto:info@milandia.pl)

[www.sml-ostroleka.pl](http://www.sml-ostroleka.pl)

[www.milandia.pl](http://www.milandia.pl)

### Масло экстра MILANDIA 82% ЖИРА



Изготавливается из пастеризованных высококачественных сливок, не содержит растительных жиров, консервантов и искусственных добавок.

Традиционный метод производства и сливки, полученные из молока из самых чистых регионов Польши дают Масло экстра Milandia чистый, сливочный вкус и аромат.

Масло экстра Milandia – это продукт, содержащий ННЖК (ненасыщенные жирные кислоты), которых организм человека не производит, а поэтому их надо получать в пищевых продуктах.

Масло экстра Milandia – это богатый источник энергии, легкоусвояемый, содержит натуральные витамины: А, D, Е, К.

### Кремовые сливки MILANDIA 30%



Кремовые сливки Milandia 30% получают из высочайшего качества свежих пастеризованных сливок. В производственном процессе не применяются искусственные консерванты.

Кремовые сливки Milandia 30% имеют гладкую и однородную консистенцию. Благодаря старательности производства на каждом этапе технологического процесса они отличаются исключительным вкусом и ароматом.

Кремовые сливки Milandia 30% - это идеальный источник жиров, богатых растворенными в них витаминами, белком и минеральными соединений.

Кремовые сливки Milandia 30% легко взбиваются, поэтому широко применяются в кулинарии. Это прекрасная добавка к супам, сладким соусам, десертам, кремам и тортам.

Инновационное решение формы стаканчика облегчает дозирование продукта из упаковки.

Производится в упаковках двух типов – 170 г и 330 г.

### Творог в пачках MILANDIA

Творог полужирный в пачках Milandia – это продукт с высокой питательной ценностью, источник легко усвояемого белка, кальция, витаминов из группы В, витамина А и D. Не содержит консервантов.

Творог в пачках Milandia легко усваивается организмом человека, может входить в диету всех возрастных групп. Это продукт, исключительная пищевая ценность которого позволяет использовать в создании хорошо сбалансированной диеты.

Применяемая система упаковки позволяет сохранить влажность и свежесть продукта.

Творог полужирный в пачках Milandia отличается чистым, свежим и ароматным запахом и вкусом. По вкусу – это замечательный домашний творог. Он находит широкое применение в кулинарии; с сахаром (напр. в блинчиках или сыром пироге), или с зеленым луком и редисом на бутербродах.



### Фруктовый сырок MILANDIA 150 г

- ПЕРСИКОВЫЙ
- ВИШНЕВЫЙ
- КЛУБНИКА

Сырок Milandia производится из молока высочайшего качества, получаемого из самых чистых в экологическом отношении регионах Польши. В производственном процессе используется современный метод мембранной техники разделения компонентов молока – ультрафильтрация, которая, в отличие от повсеместно применяемых технологий производства, позволяет сохранить ценные для здоровья человека молочные белки: белки сыворотки, лучше всего усваиваемые человеком.

Сырок с фруктовым вкусом с персиковым вкусом под маркой Milandia – это идеальный десерт на любой случай и замечательное дополнение диеты. Дети его просто обожают.





### Молоко MILANDIA 2,0% Молоко MILANDIA 3,0%



Молоко Milandia – это молоко, которое производится по уникальной технологии ESL, устраняющей патогены из сырого молока через микрофилтры. Производится из сырья, получаемого в самых чистых регионах Польши, называемых „Зелеными легкими”; поэтому наше молоко – высочайшего качества, экстра-класса.

Молоко Milandia развозится в рефрижераторах, поэтому сохраняет свежесть и естественный запах и вкус в течении 21 дня. В отличие от других марок молока, доступного на рынке, из нашего молока можно сделать простоквашу, как от деревенской коровы. Технологический процесс наблюдается на каждом этапе. Кроме того, определяются критические точки, согласно системе качества HACCP.

Молоко Milandia – это ценный источник белка, минеральных веществ: кальция, фосфора, калия и витаминов из группы B, а также витаминов: A, D, E.

Индивидуальная упаковка – удобная бутылка ёмкостью 1л.



**STARCO – Zakład Mleczarski sp. z o.o.**  
ul. Barnima 5, 73-110 Stargard Szczeciński  
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**

### Ванильный сырок „DELFIK”



„Delfik” - это вкусный сырок, не только для детей. Он производится из сыра, добавляется мусс и фрукты. „Delfik” производится с 3 вкусами: вишневый; клубничный; персиковый. Благодаря отличному сочетанию сливочного сырка, ванилина и фруктов „Delfik” покупают всё время новые клиенты. Немаловажна эстетичная и профессиональная упаковка, благодаря которой „Delfik” выделяется среди других продуктов.

**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach**  
ul. Kazimierzowska 7, 08-110 Siedlce  
tel.: +48/ 25 632 30 21  
fax: +48/ 25 632 76 08  
**e-mail: osm@osm.siedlce.pl**  
**www.osm.siedlce.pl**



### Творог жирный

Творог жирный, формованный клиньями весом 250 г, упакованный в защитной атмосфере, примерный вес 250 г, в пленочной вакуумной упаковке. Творог изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества, заквашенного штаммами чистых культур молочных бактерий с использованием современной производственной технологии – автоматическая линия для производства творога.



### Творог полужирный

Творог полужирный, формованный клиньями весом 250 г, упакованный в защитной атмосфере, примерный вес 250 г, в пленочной вакуумной упаковке. Творог изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества, заквашенного штаммами чистых культур молочных бактерий с использованием современной производственной технологии – автоматическая линия для производства творога.



### Творог жирный

Творог жирный, формованный пачками весом 200 г и 250 г, в пленочной вакуумной упаковке. Изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества с использованием чистых культур молочных бактерий.



### Творог полужирный



Творог жирный, формованный пачками весом 200 г и 250 г, в пленочной вакуумной упаковке.  
Изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества с использованием чистых культур молочных бактерий.

### Творог обезжиренный



Творог обезжиренный, формованный пачками и весом 200 г и 250 г, в пленочной вакуумной упаковке. Изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества с использованием чистых культур молочных бактерий.

### Творог жирный протертый



Творог жирный протертый, упакованный в полиамидную пленку, примерный вес 500 г. Изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества с использованием чистых культур молочных бактерий.

### Творог жирный традиционный



Творог жирный традиционный, формованный и упакованный вручную, примерный вес 500 г. Изготовлен из пастеризованного молока наивысшего качества с использованием чистых культур молочных бактерий.

**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska  
w Sokołowie Podlaskim**  
ul. Lipowa 54, 08-300 Sokółów Podlaski  
tel.: +48/ 25 781 20 81  
fax: +48/ 25 781 20 82  
e-mail: [biuro@osmsokolow.pl](mailto:biuro@osmsokolow.pl)  
[www.osmsokolow.pl](http://www.osmsokolow.pl)



### Литовский хладник

Ферментированный молочный напиток с неповторимым вкусом, полученном благодаря использованию тщательно подобранной смеси овощей и проправ, в состав которой входят: огурец, чеснок, укроп, зелёный лук, перец и свекольный сок. Принимая во внимание высокую питательность, этот продукт снискал положительное признание среди широкого круга потребителей. Идеальный освежающий напиток и одновременно великолепное готовое добавление к обеденным блюдам.

Кружка P S 400 г.



### Деревенский творожок

Деревенский творожок – это великолепное соединение достоинств творожного зерна и сметаны, с небольшим прибавлением поваренной соли. Учитывая заключенный в нём легко усвояемый белок с самой высокой питательностью, он приспособлен для нужд сегодняшних потребителей. Не содержит консервантов, стабилизаторов, веществ усиливающих вкус и запах. Делает возможным быструю подготовку блюд для всей семьи.

Кружка P S 200 г.



## Сливочный творог



Сливочный творог – среди других творогов выделяется гладкой, кремовой консистенцией и мягким, ароматным, чисто сливочным вкусом. Как продовольственный продукт является источником качественного белка, жира, витаминов А и В2, а также кальция. Им можно питаться непосредственно, например положить на хлеб с зелёным луком, мёдом или вареньем, приготовить из него обеденные блюда, десерты, пасты, а также выпекать.

Брусок 250 г.

## Сливочное масло в брусках



Сливочное масло в брусках – изготовленное благодаря использованию старых, традиционных методов исключительно из молочного жира, напоминает деревенское сливочное масло. Высококачественный продукт, отличается нестандартными, более полезными, чем средние, эксплуатационными, оздоровительными и органолептическими качествами – знак качества Q. Выделяется неповторимым сливочным вкусом и запахом.

Брусок 250 г.



Фрукты, овощи,  
грибы и продукты их переработки

# Dawtona

**Z.P.O.W. DAWTONA**  
ul. Bieniewicka 22, 05-870 Błonie  
tel.: +48/ 22 731 54 00  
fax: +48/ 22 731 54 13  
e-mail: [dawtona@dawtona.pl](mailto:dawtona@dawtona.pl)  
[www.dawtona.pl](http://www.dawtona.pl)

### СВЕКЛА КРАСНАЯ



- ЛОМТИ 680г
- СТРУЖКА 510г, 900г, 1600г

Производимая фирмой Давтона свекла нарезная ломтиками и натертая стружками неповторима не только по вкусу, но также благодаря сохранению в ней во время пастеризации благотворных для организма свойств. Потребление красной свеклы в виде гарнира оказывает целебное действие при тучности, запорах, печеночных и почечных заболеваниях.

### Соусы



- ВЕНГЕРСКИЙ 425г + 125г
- БОЛОНЬЕЗ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРАВ 370г, 425г + 125г
- НЕАПОЛИТАНСКИЙ 425 г + 125 г
- СЛАДКО-КИСЛЫЙ 370 г, 425 г + 125 г
- МЕКСИКАНСКИЙ 370 г, 425 г + 125 г

Вкусовая разновидность соусов фирмы Давтона удовлетворяет ожидания всех любителей блюд быстрого приготовления, но в то же время вкусных и здоровых.

### Кетчупы

- НЕЖНЫЙ 450г + 50г
- ОСТРЫЙ 450г + 50г
- С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРАВ ДЛЯ ПИЦЦЫ 450г + 50г
- ФИТ 450г + 50г
- АДСКИ ОСТРЫЙ 450г + 50г
- «ГРИЛЬ» 450г + 50г



Помидоры – естественный источник ликопина. Свежие, дорогие, сочные плоды лучших сортов помидора являются основой кетчупов фирмы Давтона, пользующихся высоким признанием у потребителей.

### Консервированный чеснок 200г, 900г

Чеснок фирмы Давтона обладает всеми ароматными качествами свежего чеснока, однако он нежнее по вкусу и не имеет неприятного запаха. Является отличным дополнением к каждому салату или дрессингу. Замечателен также как добавка к морепродуктам, мясным блюдам, блюдам-гриль, бутербродам и пицце.



### Стерилизованные овощи в банке

- КУКУРУЗА ЛЮКС 340г, 900г
- ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЛАЯ 200г, 400г, 840г, 2600г
- ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ КРАСНАЯ 200г, 400г, 840г, 2600г
- КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ГОРОШЕК 200г, 400г, 800г, 2490г

Готовые для потребления стерилизованные овощи фирмы Давтона долгое время сохраняют настоящий вкус природы. Высшее качество и богатый выбор удовлетворяют требования всех любителей домашней кухни.





### Сельдерей стружка 345г, 1580г



Фирма Давтона приложила все усилия для сохранения в нем его своеобразной интенсивности вкуса, цвета и аромата. Этот овощ обладает мочегонными, антиревматическими и противовоспалительными качествами. Является основным компонентом набора кореньев для супов.

### Консервированные огурцы 680г, 980г, 1700г



Огурцы люкс фирмы Давтона можно потреблять в разном виде. Они пригодны в качестве добавки к обедам, салата из сырых овощей либо дополнения к нему, делают бутерброды разнообразными и украшают их, и, конечно, являются отличным компонентом салатов. Для того чтобы получить консервированные Огурцы люкс высшего качества, фирма Давтона консервирует их в маринаде, а отличный вкус придает им добавление в стеклянные банки разных пряностей, в том горчицы, лаврового листа, укропа и перца.

### Краснокочанная капуста с яблоком 710г, 900г, 1700г



Краснокочанная капуста предупреждает развитие опухолей – содержит антоцианы, (которые отвечают также за ее характерный цвет), обладающие антиоксидантными свойствами. Совместно с витаминами Е, С и бета-каротином снижают риск образования атеросклеротических изменений и развития опухолей. Содержащееся в ней яблоко повышает вкусовые качества капусты.

### Помидоры

- резанные без кожицы 400г, 2650г
- резанные без кожицы, с добавлением трав 400г
- резанные без кожицы, с чесноком 400г

Фирма Давтона [Dawtona] – единственный производитель помидоров в Польше. Благодаря содержанию брома, помидоры оказывают седативное (успокоительное) действие. Богатые почти всеми витаминами, они очень питательны и некалорийны. Ценны во время диеты для сбрасывания веса и при почечных и сердечных недомоганиях.



### Томатный сок 330 мл, 750 мл

Фирма Давтона приложила все усилия для сохранения в стеклянной банке вкуса свежих помидоров. Кроме того, томатный сок ценнее свежего помидора. Ликопин – краситель, придающий помидору красный цвет и обладающий антиоксидантными свойствами, лучше усваивается из переработанного помидора в виде сока, чем из свежих плодов.







### Dega Zakład Pracy Chronionej S.A.

Karnieszewice 5, 76-004 Sianów

Dział handlowy tel.: + 48/ 94 36 15 120(123-125)

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

Dział marketingu tel.: + 48/ 94 36 15 166

e-mail: [marketing@dega.pl](mailto:marketing@dega.pl)

[www.dega.pl](http://www.dega.pl)

### Польский салат



Польский салат – овощной салат, напоминающий самый популярный в Польше домашний салат с майонезом. Замечательное предложение для тех, кто ищет вкусную закуску, которой можно воспользоваться в любое время. Незаменимый для всех любителей традиционной домашней кухни.

Продукт доступен в грамматуре: 150 г, 280 г, 500 г, 3 кг.

### Салат с ветчиной



Превосходный салат с ветчиной – замечательное предложение для тех, кто ищет вкусную закуску. Кроме прекрасного вкуса, салату характерна питательность, благодаря которой каждый быстро и с удовольствием утолит свой голод. Великолепный в бюро, на экскурсии, на перемене в школе.

Продукт доступен в грамматуре: 150 г, 280 г, 500 г, 3 кг.

### Салат из сельди нежный



Великолепные куски сельди с майонезом, луком, морковкой и огурцами дают замечательную, нежную вкусовую композицию. Предлагаем подавать независимо от времени дня. Его оценят все, у кого нет свободных минут на подготовку вкусного блюда. Салат может быть замечательным дополнением к обеду.

Продукт доступен в грамматуре: 150 г, 280 г, 500 г, 3 кг.

### РЫБА (СЕЛЕДКА) ПО-ГРЕЧЕСКИ

Сочное филе селедки с хрустящими овощами и ароматным соусом гарантируют неповторимый вкус. Продукт находится в нашем предложении с 1995 года, и все время пользуется постоянным успехом среди покупателей. Его оценят все, у кого нет времени на подготовку вкусного блюда. Замечательный для использования в качестве готового блюда, например, на Рождество или другой семейный праздник.

Продукт доступен в грамматуре: 150 г, 500 г, 2 кг.



### JAG-EXPORT s.c.

ul. Starowiejska 6, 98-313 Konopnica

tel. kom.: +48/ 506 170 850

+48/ 506 170 849

fax: +48/ 43 656 95 50

e-mail: [biuro@jagexport.com](mailto:biuro@jagexport.com)

[www.vitarol.pl](http://www.vitarol.pl)



### ОГУРЦЫ КВАШЕННЫЕ ДОМАШНИЕ

Традиционно польский продукт полученный в процессе квашения в банках, с добавлением ароматических – вкусовых приправ, закрепленных пастеризацией.

Непосредственное квашение в банках создает неповторимый вкус, так как весь аромат и питательная ценность остается в продукте, а огурцы хрустящие и твердые. Огурцы квашенные домашние уже знают в многих странах.





**Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców  
„Nasz Sad” w Wólce Turowskiej**  
Pabierowice 3A, 05-604 Jasieniec  
tel./fax: +48/ 48 664 14 83  
tel. kom.: +48/ 694 200 588  
**e-mail: [biuro@naszsad.pl](mailto:biuro@naszsad.pl)**  
**[www.naszsad.pl](http://www.naszsad.pl)**

## Яблоко ALWA



Гладкая и блестящая кожица, о зеленовато-жёлтом цвету, значительную поверхность покрывает карминово-красный, размытый румянец. Плоды сорта Альва долго сохраняют твердость, гарантируя высокие вкусовые достоинства.

## Яблоко BOSKOP



Крупнозернистая, зеленовато-кремовая, кислая мякоть, о пряном вкусе. Плоды сорта Боскоп отлично подходят для использования в свежем виде, будучи типичным десертным плодом. Можно их также употреблять для варения и как основа для соков.

## Яблоко CORTLAND



Кожица покрытая карминово-вишенным румянцем, белая, хрупкая, сочная и сладкая мякоть. Плоды сорта Кортланд имеют почти универсальное применение, они являются идеальными так и для использования в свежем виде, как и в приготовлении различных блюд, в том числе для салатов и соусов.

## Яблоко ELIZA

Румянец яблока размыт, очень сильный, темнокрасный. Часто покрывает почти целый плод. Бело-зеленоватая, мелкозернистая, сладкая мякоть, легко кисловатый и легко ароматический вкус. Плоды сорта Элиза твердое и сочное, и поэтому являются превосходным десертным плодом, а также отличным добавлением для салатов.



## Яблоко GALA

Гладкая, блестящая, желто-зеленая кожица, с легко полосатым, интенсивным, красным румянцем, покрывающим 70% поверхности яблока. Плоды сорта Гала характеризует твердая, мелкозернистая и ароматическая мякоть. Особенно вкусные непосредственно после сбора.



## Яблоко GLOSTER

Зеленая, гладкая кожица, легко блестящая, в большей части покрытая карминовым, размытым румянцем. Плоды сорта Глестер отлично подходят в свежем виде, потому что имеют хрустящую и медленно коричневеющую мякоть. Частое добавление для салатов, десертов и тест а также превосходная начинка для жареной птицы.



## Яблоко GOLDEN DELICIOUS

Кожица легко блестящая, золотисто-желтая. Мякоть желтая и сочная, очень ароматичный вкус. Плоды сорта Голден Делишес являются самыми известными желтыми яблоками в мире и удивляют множеством применений. Идеальное для потребления в свежем виде, а также для выпечки, десертов, а даже как добавление для плавленых сыров.



### Яблоко IDARED



Блестящая кожа, с ярко-красным, немного полосатым румянцем. Кремовая мякоть, очень сочная и твердая. Плоды сорта Идаред легко кисловатые. Самые хорошие несколько месяцев после сбора, можно их долго сохранять в домашних условиях. Частое добавление для десертов, идеальное для соков и тест.

### Яблоко JONAGORED



Гладкая, блестящая кожа, с большим, темным, карминово-коричневым румянцем, на фоне которого видимые более темные полосочки. Плоды сорта Джонагаред превосходные до употребления в свежем виде, а также для сушения.

### Яблоко LIGOL



Тетрадная, зеленоватая кожа, когда поспевает изменяет цвет на желтую, блестящую. Она покрыта ярко-красным, размытым румянцем. Мякоть кремовая, очень твердая и очень сочная. Плоды сорта Лиголь ввиду своей сочности особенно поручаются на соки, компоты и коктейли.

### Яблоко LOBO



Гладкая, блестящая кожа, с темнокарминовым, размытым румянцем. Зеленовато-кремовая, хрупкая, сочная, сладко-кисловатая мякоть. Плоды сорта Лобо великолепно подходят в свежем виде. Медленно развариваются, потому они идеальны в приготовлении различных блюд, в которых яблока подаются в виде твердых кусков.

### Яблоко SZAMPION



Желто-зеленая, покрытая карминово-апельсиновым, штриховым румянцем. Мякоть кремово-лимонного цвета, хрупкая, сладкая, сочная, легко кисловатая. Плод ароматный и очень вкусный. Яблоко сорта Чемпион очень сладкие, поэтому отлично подходят в свежем виде и для десертов.

### Zakład Przetwórstwa Owocowo Warzywnego „Orzech”

ul. Rzeszowska 7, 36-100 Kolbuszowa

tel.: +48/ 17 227 47 83

tel. kom.: +48/ 609 222 372

e-mail: [biuro@orzech.com.pl](mailto:biuro@orzech.com.pl)

[www.orzech.com.pl](http://www.orzech.com.pl)



### Консервированные огурцы

Отличный вкус этому продукту придают оптимально подобранные приправы, маринад и высшего качества огурцы с польских экологических хозяйств. Многолетний опыт компании ORZECH в выращивании огурцов позволил получить продукт высшего качества, который получил признание у потребителей из более 25 стран.



### Консервированный перец

Сладко-кислый вкус нашего перца – это тайна специального маринада, который в сочетании с лучшими сортами перца создает продукт, являющийся не только наслаждением для, но и украшением стола, а также превосходным ингредиентом салатов и других блюд. Особенно рекомендуем перец для обеденных блюд.



### Сливовое повидло



Немного есть продуктов, имеющих такое широкое кулинарное применение, как наше сливовое повидло – это идеальная начинка для домашней выпечки, также отлично подходит для десертов или непосредственного употребления в разных вариантах завтрака. А его неповторимый, слегка кисловатый вкус наверняка напомнит многим клиентам вкус домашнего повидла.

### Шампиньоны



Секрет нежного вкуса наших маринованных шампиньонов заключается в исключительной рецептуре и технологическом процессе. Превосходная композиция свежих и ароматичных компонентов является отличной низкокалорийной закуской, а также может быть добавкой к салатам и соусам.

### Сладко-кислый соус



Сладко-кислый соус это исключительный вкус азиатской кухни. Наш соус это предложение для любителей быстро приготовленной, но вкусной и здоровой пищи. Превосходно сочетается с поджаренным мясом или морепродуктами, в качестве добавки к рису, каше или макаронам.

### Соусы для спагетти



Старательное сочетание компонентов высшего качества это великолепная композиция, гарантирующая неповторимый вкус итальянской кухни. Превосходен в горячем виде как вегетарианский соус или с добавлением поджаренного мяса и/или сыра, напр. типа пармезан.

### Королевский салат



Старательно подобранные компоненты высшего качества гарантируют неповторимые органолептические свойства салата. Свежие и ароматичные капуста, морковь, репчатый лук, красная сочная паприка создают исключительную композицию Королевского салата. Отлично подходит к обеденным блюдам, может быть также добавкой к мясу и колбасам.

### Свёкла ломтики



Старательное сочетание исключительного вкуса свёклы с ароматичными травами и специями создают исключительную композицию свёклы ломтиками. Дополнительный визуальный эффект дают рифленные ломтики, полученные с помощью специальных ножей овощерезки. Превосходная добавка к салатам и холодная закуска к мясным и овощным блюдам.





**Firma Produkcyjno-Handlowa PAULA sp. z o.o. sp. k.**  
ul. Łódzka 145 a, 62-800 Kalisz  
tel.: +48/ 62 765 49 11  
fax: +48/ 62 765 49 12  
[www.paula.com.pl](http://www.paula.com.pl) [paula@paula.com.pl](mailto:paula@paula.com.pl)  
[www.crispy.pl](http://www.crispy.pl) [crispy@crispy.pl](mailto:crispy@crispy.pl)

CRISPY ЗАКУСКА - это смесь естественной гаммы вкусов, ароматов и витаминов, содержащихся в сушеных яблоках, моркови, свёкле и помидорах. Вкусная, хрустящая закуска, не содержащая жира! Полностью натуральный продукт, низкокалорийный, богатый целлюлозой, без вкусовых добавок и консервантов. Crispy - это замечательная закуска и отличная добавка к суточному рациону питания!

## CRISPY НАТУРАЛ ХРУСТЯЩИЕ ЛОМТИКИ ПОМИДОРА



Ввиду своих питательных и вкусовых достоинств, помидор включен в круг продуктов CRISPY. Благодаря большому содержанию ликопена, помидор обладает антиоксидантными свойствами. Ликопен относится к сильным антиоксидантам, нейтрализует свободные радикалы, повышает выносливость организма. В обработанной форме он лучше усваивается организмом.

## CRISPY НАТУРАЛ ХРУСТЯЩИЕ ЛОМТИКИ ЯБЛОКА



Отличная добавка для сбалансированной диеты и здорового стиля жизни. В кожуре яблока содержится наибольшее количество витамина С, поэтому мы не очищаем кожуру с яблок. Благодаря этому, Crispy имеют много питательных преимуществ. Яблочные Crispy отличаются высоким содержанием целлюлозы, которая помогает поддерживать фигуру. Продукт получил положительный отзыв „Центра Здоровья Ребёнка”.

## CRISPY НАТУРАЛ ХРУСТЯЩИЕ ЛОМТИКИ ЯБЛОКА С КОРИЦЕЙ

Исключительное достоинство яблок - это их низкокалорийность. Яблоко средней величины весом 100 гр содержит около 52 кКал, одна упаковка яблочных Crispy (20г), по питательной ценности соответствует 2 свежим яблокам и содержит только 63 кКал. Продукт был испытан Институтом „Памятником-Центр Здоровья Ребёнка” и получил статус продукта, не содержащего глютен.



## CRISPY НАТУРАЛ хрустящие ломтики СВЁКЛЫ СО ВКУСОМ ВИНЕГРЕТА

Благодаря высокому содержанию натуральных противоопухолевых веществ, свёкла обладает антиоксидантными свойствами. Свёкла содержит натуральный краситель бетаин, который обладает сильными антиоксидантными свойствами. Благодаря этому, свёкла увеличивает сопротивляемость организма. Одна упаковка Crispy по питательной ценности равна трём свежим свёклам (весом 100г каждая).



## CRISPY НАТУРАЛ хрустящие ломтики МОРКОВИ СО ВКУСОМ КРАСНОГО ПЕРЦА

Содержит бета-каротин, называемый „витамин молодости”, который борется со свободными радикалами, придаёт коже эластичность и блеск, сглаживает морщины, придает эффект загара, повышает выносливость. Сухие ломтики моркови являются одним из самых лучших естественных косметических средств.



## CRISPY НАТУРАЛ хрустящие ломтики ПОМИДОРА С БАЗИЛИКОМ И ОРЕГАНО

Рекомендован диетврачами и специалистами по вскармливанию как естественная закуска, богатая целлюлозой и микроэлементами. Рекомендована вместо традиционных, высококалорийных закусок, благодаря низкой питательной ценности.







**Chłodnia Olsztyn sp. z o.o.**  
ul. Lubelska 33, 10-408 Olsztyn  
tel.: +48/ 89 532 83 67-69  
fax: +48/ 89 534 58 04  
**e-mail: handlowy5@chlodnia.olsztyn.pl**  
**www.chlodnia.olsztyn.pl**

### РОЗЕТКИ БРОККОЛИ



Вес нетто: 400г  
Состав: розетки брокколи  
Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
Энергетическая ценность – 102 кДж/24 ккал  
Белок – 2,7г  
Углеводы – 2,4г  
Жир – 0,4г  
Способ подготовки к употреблению:  
Брокколи без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!

### Розетки цветной капусты



Вес нетто: 400г  
Состав: розетки цветной капусты  
Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
Энергетическая ценность – 84 кДж/20 ккал  
Белок – 2,2г  
Углеводы – 2,3г  
Жир – 0,2г  
Способ подготовки к употреблению:  
Цветную капусту без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!

### Морковь, нарезанная кубиками

Вес нетто: 400г  
Состав: морковь, нарезанная кубиками  
Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
Энергетическая ценность – 101 кДж/24 ккал  
Белок – 0,9г  
Углеводы – 4,6г  
Жир – 0,2г  
Способ подготовки к употреблению:  
Стручковую фасоль без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!



### СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ РЕЗАНАЯ

Вес нетто: 400г  
Состав: стручковая фасоль резаная  
Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
Энергетическая ценность – 101 кДж/24 ккал  
Белок – 2,2г  
Углеводы – 3,3г  
Жир – 0,2г  
Способ подготовки к употреблению:  
Стручковую фасоль без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!



### Ассорти «Королевское»

Вес нетто: 400г  
Состав: цветная капуста, морковь, брокколи  
Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
Энергетическая ценность – 101 кДж/24 ккал  
Белок – 1,9г  
Углеводы – 3,4г  
Жир – 0,3г  
Способ подготовки к употреблению:  
Овощное ассорти без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!



### Морковь и зелёный горошек



Вес нетто: 450г  
 Состав: морковь, зелёный горошек  
 Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
 Энергетическая ценность – 140 кДж/33 ккал  
 Белок – 2,0г  
 Углеводы – 5,8г  
 Жир – 0,2г  
 Способ подготовки к употреблению:  
 Овощное ассорти без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
 Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!

### Ассорти «Ольштынска»



Вес нетто: 450г  
 Состав: морковь, цветная капуста, зелёный горошек, стручковая фасоль, петрушка, сельдерей, лук-порей  
 Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
 Энергетическая ценность – 125 кДж/30 ккал  
 Белок – 2,3г  
 Углеводы – 4,4г  
 Жир – 0,3г  
 Способ подготовки к употреблению:  
 Mieszanke, bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

### TRUSKAWKI



Вес нетто: 400г  
 Состав: truskawki bez szypulek  
 Средняя питательная ценность 100 г продукта:  
 Энергетическая ценность – 119 кДж/28 ккал  
 Белок – 0,7г  
 Углеводы – 5,4г  
 Жир – 0,4г  
 Способ подготовки к употреблению:  
 Овощное ассорти без предварительного размораживания сварить в небольшом количестве подсоленной воды.  
 Добавить приправы по вкусу. Желаем приятного аппетита!

**Firma Bracia Urbanek**  
**J.A.W. URBANEK sp. j.**  
 ul. Katarzynów 59, 99-400 Łowicz  
 tel.: +48/ 46 837 23 40  
 fax: +48/ 46 837 51 41  
 e-mail: [biuro@urbanek.com.pl](mailto:biuro@urbanek.com.pl)  
[www.urbanek.com.pl](http://www.urbanek.com.pl)



### ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Хрустящие огурцы в уксусной заливке – отличным компонентом для обеденных блюд, и для салатов большинства видов. Прежде всего продаются в банках по 720 мл, по мере увеличения заказа клиентов, продается в граматурах по 900, 1700 и 2650 мл. Пользуются успехом как и на внутреннем, так и на международном рынках. Соответствующий технологический процесс, а также использование правильного сорта огурца с отборной смесью приправ, придают продукту характерный, оригинальный вкус.



### САЛАТ ШВЕДСКИЙ

Салат шведский - отличное дополнение для гамбургеров, запеканок, пиццы, а также для блюд с вертела и гриля. Благодаря своей разнообразной упаковке он подходит как для индивидуального клиента, так и для общественного питания. Хрустящие ломтики огурцов в сладко-кислой заливке являются отличной холодной закуской и придают салату эстетический, декоративный внешний вид. Дополнительным преимуществом является возможность легкой и быстрой подачи на стол.



### САЛАТ КСЕНЖАЦКИ



Салат ксенжацки - это красочная композиция овощей, которая в совершенстве отражает палитру красок Ловицкого Княжества. Соответственно подобранные пропорции паприки, квашеного огурца, лука, моркови и белой капусты придают ему оригинальный вкус. Он является отличным дополнением к обеденным блюдам, гамбургерам, запеканкам, а также хот-догам.

### СВЕКЛА ДЛЯ ЗАЖАРКИ



Традиционный способ производства домашней свеклы для жарки основан на отваривании свеклы, растирке и пастеризации для закрепления, без необходимости добавления консервантов, обеспечивает неповторимый вкус, запах и консистенцию. Поданное на стол с картофелем, рисом, а также в качестве дополнения к тушеному мясу, являются питательной и здоровой пищей.

**Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM”**

ul. Mielczarskiego 93-95, 25-953 Kielce

tel.: +48/ 41 347 98 00

fax: +48/ 41 345 02 35

e-mail: [sekretariat@wspspolem.com.pl](mailto:sekretariat@wspspolem.com.pl)

[www.wspspolem.com.pl](http://www.wspspolem.com.pl)



### «КЕЛЕЦКИЙ» МАЙОНЕЗ

Майонез «Келецкий» – это изысканный и ароматный бархатный соус, который превосходно дополняет салаты и соусы, подчёркивает вкусовые качества копчёностей, картофеля фри, яиц вкрутую. Он был Создан на основании традиционной рецептуры, не допускающей употребления консервантов, усилителей вкуса, искусственных красителей, ароматов и других подобных добавок, что ещё больше подчёркивает его исключительность.

Предлагается в стеклянных баночках ёмкостью 170мл, 250мл, 310мл, 500мл и 700мл.



### «КЕЛЕЦКАЯ» ГОРЧИЦА ДЕЛИКАТЕСНАЯ

„Келецкая” горчица деликатесная – это нежная горчица с гармоничным, смягчённым вкусом, имеет гладкую консистенцию и лёгкий привкус пряностей. Разработана по традиционной рецептуре из самых лучших сортов зерна горчицы и тщательно подобранных приправ. Она является незаменимой добавкой к паштетам, колбаскам, бутербродам, а также к очень популярным овощным салатам.

Горчица доступна в стеклянных баночках массой нетто 190г.





**Zakłady Spożywcze „BONA” sp. z o.o.**  
ul. Fabryczna 9A, 18-400 Łomża  
tel.: +48/ 86 216 01 71  
fax: +48/ 86 216 01 85  
**e-mail: [bona@bonavita.com.pl](mailto:bona@bonavita.com.pl)**  
**www. [bonavita.com.pl](http://bonavita.com.pl)**

### Традиционный майонез BONA



Идеальный вкус салата, приправлять которого вам не придется, кремовая консистенция позволяет тщательно смешать все компоненты, салат, в котором никогда не появится «вода» - это преимущества майонеза BONA. Майонез отличается неимоверными стараниями во время изготовления. Благодаря тому, что закрывается он в защитной атмосфере сохраняет свои вкусовые качества до конца срока годности. Для производства майонеза не применяем никаких консервантов и искусственных красителей.

Упаковка: 260г, 390г, 700г.

### Майонез пикантный BONA



Традиционный майонез BONA появляется также в версии «пикантный». Кроме типичных достоинств традиционного майонеза обладает он также уникальным пикантно-сладким вкусом, который лучше всего подчеркивает вкус салатов, а особенно салатов с ветчиной и рыбой (идеальна с тунцом). Благодаря тому, что закрывается он в защитной атмосфере сохраняет свои вкусовые качества до конца срока годности.

Упаковка: 260г, 700г

### Майонез легкий BONA

Традиционный майонез BONA появляется также в версии «легкий», специально для следящих за своей фигурой. Пониженное содержание растительного масла и мягкий вкус, придают ему характер легкости вкуса. По своему вкусу идеально сочетается со свежими овощами и фруктами. Благодаря тому, что закрывается он в защитной атмосфере сохраняет свои вкусовые качества до конца срока годности.

Упаковка: 270 г.



### Горчица Сареписка BONA

Горчица сареписка BONA производится из натуральных компонентов, без дополнительных консервантов и красителей. Ее характеристический острый вкус и однородная консистенция приводят к тому, что клиенты с удовольствием ее покупают, это горчица одна из самых популярных на рынке. Идеально подходит для холодных блюд, прекрасно применяется также в качестве компонента маринад для горячего мяса.

Упаковка: баночка 190г и 800 г.



### Столовая Горчица BONA

Столовая Горчица производится согласно философии фирмы, то есть это традиционный продукт с традиционным вкусом, производится согласно старой рецептуре существующей в фирме уже 20 лет. Изготавливается без консервантов и искусственных красителей и является одной из самых классических польских горчиц.

Упаковка: баночка 190г и 800г.





### Горчица Кремска BONA



Горчицы производимые Фабрикой Bona существуют на рынке с 1990г., с тех пор фирма разработала оригинальные рецептуры, на основании которых горчица производится до сих пор. Высокое качество продуктов обусловлено применением высокого качества компонентов и высокого качества добавок. Горчица кремска обладает очень сбалансированным, классическим вкусом и типично стабильной консистенцией, без типичных красителей и консервантов.

Упаковка: баночка 190г.

### Горчица с Хреном BONA



Горчица с хреном особенно популярна в северо-восточном регионе Польши и пользуется признанием потребителей благодаря своему вкусу. Горчица с хреном это продукт с 5% добавкой натурального хрена. Однородная консистенция и характерный сладкий вкус, с ноткой хрена приводит к тому, что она становится исключительной на полке магазина.

Упаковка: баночка 190г и 800г.

### Горчица Збуйницка BONA



Горчица Збуйницка BONA это оригинальный продукт, рецептура которого была разработана Фабрикой на основании традиционных рецептов, известных и обожаемых со времен поколений региональных лакомств подляской кухни. Она отличается исключительно остро-сладким вкусом и ароматом трав. Горчица Збуйницка это натуральный продукт, который производится из компонентов наивысшего качества, не содержит никаких консервантов и улучшителей.

Упаковка: баночка 190г.



## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНОВЫХ, БОБОВЫХ РАСТЕНИЙ И КОРНЕПЛОДОВ



Комбинированные продукты и продукты, переработанные  
на базе вышеуказанных



**ASPROD sp. z o.o.**  
ul. Piastowska 46, 72-123 Kliniska Wielkie  
tel.: +48/ 91 460 24 00  
fax: +48/ 91 460 24 01  
e-mail: [info@asprod.com.pl](mailto:info@asprod.com.pl)  
[www.asprod.com.pl](http://www.asprod.com.pl)

### ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ



Состав: мука (пшеничная, ржаная), вода, дрожжи, сыворотка,  
картофельные хлопья, соль.

**Piekarnia VINI**  
ul. Kościuszki 107, 42-582 Rogoźnik  
tel./fax: +48/ 32 287 70 44  
tel.: +48/ 32 287 70 07  
e-mail: [vini@vini.pl](mailto:vini@vini.pl)  
e-mail: [marketing@vini.pl](mailto:marketing@vini.pl)  
[www.vini.pl](http://www.vini.pl)



### ХЛЕБ ИЗ ПОЛБЫ



Хлеб из полбы изготавливается на натуральном журеке (суп на закваске из ржаной муки) с использованием культур бактерий молочной кислоты, что гарантирует высокое качество изделий, а также определённо выделяет их среди хлебобулочных изделий, предлагаемых на рынке. Он выпекается из муки, полученной из полбы, а также сортов ржаной муки с добавлением семени подсолнечника и овсяных хлопьев. Систематически употребляемый в пищу хлеб из полбы повышает наш иммунитет благодаря содержанию кремниевой кислоты, которая кроме того укрепляет волосы и ногти, снижает концентрацию холестерина и поддерживает соответствующий уровень сахара в крови.

Вес нетто: 200 g, 400 g.

Caloric value	per 100 g	per 45 g serving
Energy	1181 kJ (282 kcal)	531 kJ (127 kcal)
Protein	10,6 g	4,8 g
Carbohydrate	43,3 g	19,5 g
of which sugars	2,3 g	1,0 g
Fat	7,4 g	3,3 g
of which saturates	0,9 g	0,4 g
Fibre	12,7 g	5,7 g
Sodium	0,35 g	0,2 g



**Piekarnia ZŁOTY KŁOS sp. j.**  
**Cz.Palonek, W.Brożek, Z.Palonek, R.Palonek**  
 ul. Jagiellońska 33a, 32-410 Dobczyce  
 tel.: +48 12 271 32 62  
 +48 12 271 12 83  
 fax: +48 12 271 02 20  
 e-mail: [biuro@zlotyklos.com.pl](mailto:biuro@zlotyklos.com.pl)  
[zlotyklos@poczta.onet.pl](mailto:zlotyklos@poczta.onet.pl)  
[www.zlotyklos.com.pl](http://www.zlotyklos.com.pl)

### ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ



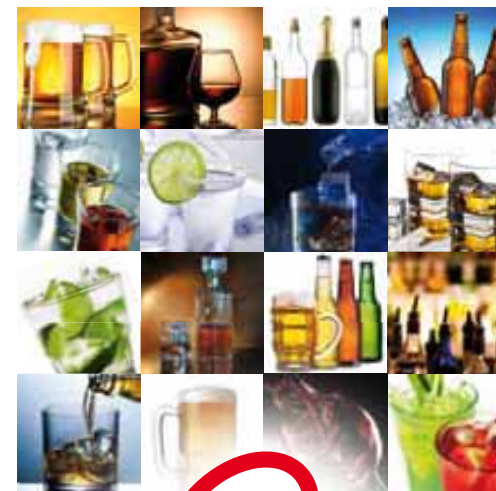
Изготавливается традиционно на закваске многоступенчатым методом из пшеничной и ржаной муки. Специфического вкуса и аромата, а также продления свежести мы достигаем благодаря соответствующей технологии и использования натурального сырья. Хлеб, выпекаемый в больших прямоугольных формах, требует более длительного времени выпечки (ок. 2 часов), благодаря чему мы получаем более толстую корку, а мякиш сохраняет свежесть в течение длительного времени и до последнего ломтика остаётся вкусным.

Как указывает название, «крестьянский хлеб» обладает вкусом деревенского хлеба, выпекаемого домашними хозяйками.

### ХЛЕБ ИЗ ПОЛБЫ



Хлеб из полбы изготавливается многоступенчатым методом на базе опары с добавлением ржаной закваски, с большим содержанием муки из полбы (70%). Полба – это старинный сорт пшеницы, который сохранился с древности до нашего времени. Благодаря надлежащему сырьевому составу и соответствующей технологии производства хлеб из полбы приобретает исключительный вкус, аромат и более высокую влажность.



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

*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**

### ГЕРБОВАЯ ГОРЬКАЯ



Люксовый напиток с горьковато – сладким вкусом, которого рецепт основан на старопольской традиции создавать алкогольные напитки на основе целебных трав и экзотичных фруктов. Его янтарный цвет скрывает тонкость необыкновенного аромата и вкуса. Гербовая Горькая употребляется в чистом виде как аперитив или дегустируется в долгие зимние вечера. Напиток отлично подходит как компонент освежающих коктейлей в летнее время. Напиток, после его добавления в кофе и чай, подчеркивает их вкусовые свойства.

Гербовая Горькая выступает в 3 вкусовых вариантах: Мятная, Апельсиновая и Коричная.

Крепость 40% об. Объем 100 мл, 200 мл, 350 мл, 500 мл, 700 мл.

### СПЕША БИТТЕР



Исключительный напиток с характерным горьковатым привкусом. Свой оригинальный аромат приобрел благодаря натуральным настоям отобранных целебных трав и фруктов согласно старопольскому рецепту. Спеша Биттер это неповторимое творение польских мастеров, которое сохраняется в строгой тайне. Подаваемый к концу обильной еды улучшает и облегчает пищеварение.

Крепость 40% об. Объем 500 мл в подарочной упаковке.

### Бона

Аристократичный характер спиртного напитка Бона был достигнут путем соединения хлебного спирта и яблочного дистиллята, обогащенных мягкой нотой настоев кориандра и сушеной лимонной корки. Благородный травяной вкус дополняется ароматом ветви свежего розмарина. Бона это истинно королевский пир для приглашаемых гостей.

Крепость 40% об. Объем 500 мл в подарочной упаковке.



### КНЯЖЕСКАЯ ПЕМПУКВКА

Благородный напиток с сухим превосходным вкусом и необыкновенным ароматом. Создается по отменному старопольскому рецепту с 1828 года. Его производство основано на высококачественном хлебном спирте и неповторимой композиции настоев экзотических фруктов.

Крепость 36% об. Объем 500 мл.



### КАРПЕ ДИЕМ КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР

Необыкновенно смачный ликер со вкусом истинного свежесжаренного кофе, обогащенным какао и ванилью. Отличный как в чистом виде, так и в качестве добавки к дрикам, коктейлям, а также к горячему шоколаду. С ним каждая минута становится неповторимой.

Крепость 30% об. Объем 500 мл.





### Browar AMBER

Bielkówko, ul. Gregorkiewicza 1  
83-050 Kolbudy  
tel.: +48/ 58 682 66 21  
fax: +48/ 58 682 61 50  
[www.browar-amber.pl](http://www.browar-amber.pl)

### KOŹLAK - ТАЙНА ПИВОВАРОВ!



Лучшее польское пиво рубинового цвета в уникальной бутылке с крашеной этикеткой. Тайна и гордость пивоваров. Волшебство темного пива!

Компоненты: вода, светлый и темный ячменный солод, хмель

Метод приготовления: низкотемпературная ферментация, длительная выдержка.

Упаковка: Невозвратная бутылка 500 мл. Картонная упаковка на 10 бутылок.

### ŻYWE - ЖИВОЕ ПИВО СИЛАМИ ПРИРОДЫ



Первое натуральное польское пиво, рекомендованное организацией Slow Food, и первый обладатель знака Министерства сельского хозяйства Польши Poznaj Dobrą Żywność (Узнай о хорошей еде). Непастеризованное, не содержит консервантов.

Компоненты: светлый ячменный солод, горький и ароматный хмель с люблинских полей и родниковая вода из собственных скважин.

Упаковка: Невозвратная бутылка 500 мл. Картонная упаковка на 10 бутылок.

### ZŁOTE LWY – ВРЕМЯ ВЕРНУТЬСЯ К ТРАДИЦИЯМ!

Пиво Złote Lwy продолжает исключительно богатые традиции гданьского пивоварения. Его производят традиционным методом пивоварения, по которому каждый сорт пива варится в отдельном чане и только из ячменного солода, хмеля и родниковой воды.

Упаковка: Невозвратная бутылка 500 мл. Картонная упаковка на 10 бутылок.



### GRAND IMPERIAL PORTER

Grand Imperial Porter – черное пиво типа портер с богатым ароматом и вкусом с шоколадно-кофейными оттенками. Идеальный вариант для самых лучших десертов, особенно для горького шоколада.

Экстракт 18.1%, сод. алкоголя до 8%.

Упаковка: Невозвратная бутылка 500 мл. Картонная упаковка на 10 бутылок.





**Browar CIECHAN sp. z o.o.**  
ul. Ks. Ziemiowita 53, 03-885 Warszawa  
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](mailto:ciechan@ciechan.com.pl)**  
**[www.ciechan.com.pl](http://www.ciechan.com.pl)**

### Пиво „CIECHAN WYBORNE” (ПРЕВОСХОДНОЕ ЧЕХАН)



Непастеризованное пиво прямо из старейшего пивоваренного завода на Мазовии. Является первым пльзеньским пивом производимым в Польше с XIX века. Традиционные процессы пивоварения гарантируют неповторимый аромат, прозрачность и вкус. Этот золотистый напиток характеризуется нежной сладостью, переходящей в лёгкую сладость, а затем в искушённую горечь. Содержание алкоголя в Превосходном Чехане составляет 6,2% по объёму, а содержание экстракта 12,1% по весу. Наше пиво наливается в стеклянные бутылки ёмкостью в 0,5 литра. Пиво Превосходный Чехан является гордостью Чеханова, что подтверждают завоёванные дипломы в национальных конкурсах.

### Пиво „CIECHAN MOSNE” (КРЕПКОЕ ЧЕХАН)



Непастеризованное пиво о полном вкусе, где содержание алкоголя качается в границах 7% по объёму, а экстракта 14,1 % по весу. Это фильтрованное ясное крепкое пиво, традиционно варят с начала XX века. Оно характеризуется достаточно обильной, пушистой пеной, прозрачным и золотистым цветом и интенсивно ощущимой горечью. Пиво Чехан Крепкое наливается в стеклянные бутылки ёмкостью в 0,5 литра. Этот хмелевой напиток владеет исключительными вкусовыми, питательными и оздоровительными достоинствами а к этому ещё освежает и побуждает аппетит.

### Пиво „CIECHAN MIODOWE” (МЕДОВОЕ ЧЕХАН)

Пиво «Медовое Чехан» это золотистая жидкость, натурально мутная о достаточно обильной, пушистой белой пене и густой консистенции. Характеризуется оно сладко - горьким вкусом, походящим с соединения пива и мёда. Его интенсивный медовый вкус и аромат обогащённый выдающейся и непосредственной горечью. Этот золотистый цвет и медовый аромат придают ему абсолютную уникальность, а натуральный многоцветочный мёд добавляемый для пива походит из местностей Вармии и Мазур. Медовое Пиво из Чеханова нефилтрованное, варится традиционно в пятиэтапном процессе. Это ароматизированное пиво, действующее разогревательно, о содержании 14% весового экстракта и 6,2 % по объёму алкоголя. Пиво Медовое Чехан особенно ценится женщинами, так как это единственное пиво возникнувшее на базе натурального мёда.



### Пиво „CIECHAN PSZENICZNE” (ПШЕНИЧНОЕ ЧЕХАН)

Нефилтрованное пиво, верхней ферментации характеризующееся бананно - гозьдиковым букетом, изобилием вкуса и густой обильной пеной. Содержание алкоголя в пиве 4,8 % по объёму, а экстракта 12,1% по весу. Пшеничное пиво варится традиционным методом основаным на старой технологии с использованием пшеничного солода. Это напиток пастеризованный, непрозрачный с лёгким опалом и темно - золотистым цветом. Можно встретить его в стеклянных бутылках ёмкостью в 0,5 литра. За помощь в восстановлении этого вида пива мы благодарим особенно наших верных Клиентов.





### Пиво „CIECHAN PORTER” (ЧЕХАН ПОРТЕР)



Тёмное фильтрованное пиво, преемник варёного в периоде оккупации пива Bock-Kozłak (Бокк-Козляк). Варимое из смеси солодов: карамельного, мюнхенского, красящего и пльзеньского, характеризуется тёмно-вишнёвым цветом и карамельным запахом. Это очень крепкое (9% алкоголя) горькое пиво о полном вкусе с фруктовыми и шоколадными нотами, пушистой, легко коричневой пеной и бархатной консистенцией. От сотен лет Портер из Чеханова на базе неизменной рецептуры. Купить его можно в 0,5 литровых бутылках. Прекрасно вписывается с жареным мясом и ржаным хлебом.

### Пиво „CIECHAN STOUT” (ЧЕХАН СТОУТ)



Стоут это пиво для открывателей новых вкусов. Свой тёмный, почти чёрный цвет и карамельный запах он благодарит интенсивно жженного солода. Его родиной признаётся Ирландию. Содержание алкоголя помещается в границах 5,4 % по объёму, а содержание экстракта 14% по весу. Чехановский Стоут наливается в стеклянные 0,5 литровые бутылки, характеризуется густой пеной с лёгким коричневым оттенком и отчётливо хмелевой горечью. Изготовленное из соединения нескольких солодов: пльзеньского, мюнхенского, карамельного, шоколадного и красящего в результате верхней ферментации. Стоут считается братом Портера.

### Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych POLMOS S.A.

ul. Karpacka 11, 43-316 Bielsko-Biała

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

fax: +48/ 33 818 75 84

e-mail: [sekretariat@polmos.bielsko.pl](mailto:sekretariat@polmos.bielsko.pl)

[www.polmos.bielsko.pl](http://www.polmos.bielsko.pl)



### ADVOCAT 25%

Адвокат –производится на базе традиционной рецептуры, из натуральных оставляющих: яичный желток, настойка на палочках ванили, винной дестилат и ректифицированный спирт. Имеет густую консистенцию, нежный коньячно- ванильный запах. Превосходный в виде добавки к коктейлям, мороженому и кофе.

Упаковка: 700мл x 12шт, 500мл x 12шт, 200мл x 20шт.



### PASSOVER SLIVOVITZ 70%

Passover Slivovitz это 70% фруктовый спирт получаемый из слив называемых венгерками. С помощью процесса выдержки в дубовых бочках продукт обладает качествами: светло янтарный цвет, особенный натуральный вкус а также неповторимый, интенсивный сливочный аромат.

Упаковка: 700мл x 6шт.





## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Вишняк на роме 35%



Вишняк на роме это ликёр розливаемый в эффектные графины, которые закрывает стеклянными пробками. Производится из вишневого сока и настойки из вишен, а также натурального ямайского рома. Гарантирует богатство вкуса и аромата. Превосходный к непосредственному употреблению, а также в виде добавки к коктейлям, десертам и горячим напиткам.

Упаковка: 500мл х 6шт, 100мл х 12шт.



**VINPOL sp. z o.o.**  
**Grupa Henkell & Co.**  
ul. Mazowiecka 48, 87-100 Toruń  
tel.: +48/ 56 657 17 00  
fax: +48/ 56 659 72 21  
**e-mail: [vinpol@vinpol.pl](mailto:vinpol@vinpol.pl)**  
**[www.vinpol.pl](http://www.vinpol.pl)**

### DALKOWSKI ADVOCААТ



Если вы являетесь поклонником Advocaata, обязательно попробуйте продукт Dalkowski Advocaat. Это яичный ликер с идеально сбалансированным составом, отличным вкусом, который по достоинству оценили как в Польше, так и за рубежом. Для его производства используется только натуральное сырье высокого качества. Легкий запах ванили и полный гармонии вкус оценит любой гурман.

Dalkowski Advocaat доступен в ёмкостях 0,5 л и 0,35 л.



МЁД



**Gospodarstwo Pasieczne  
„Sądecki Bartnik” A.J. Kasztelewicz**  
33-331 Stróże 235  
tel.: +48/ 18 445 18 82  
fax: +48/ 18 445 18 72  
**e-mail: bartnik@bartnik.pl**  
**www.bartnik.pl**

## МЁД МНОГОЦВЕТЧНЫЙ



Как указывает само название, мёд получается из нектара, собранного пчёлами с различных растений – как культурных, так и растущих на лугах, в лесах, на низменностях и в горах. Он имеет светлокремовый, иногда чайный цвет. Довольно быстро засахаривается, изменяя цвет на светлосерый или светлокориичневый. Характеризуется довольно сильным запахом, напоминающим запах воска, а его вкус зависит от смеси нектаров, принесённых в улей. Его лечебные достоинства зависят от растений, с которых пчёлы собрали нектар, однако это остаётся секретом насекомых. Многоцветочный мёд особенно пригоден для борьбы с аллергическими болезнями, поскольку он содержит цветочную пыльцу, обладающую аллергическим действием.

## МЁД ЛИПОВЫЙ



Отличается сильным, напоминающим запах липы ароматом. Вкус острый, чуть горьковатый. В жидком состоянии его цвет может быть от зеленовато-жёлтого до светлорозового. Цвет и интенсивность вкуса различны в зависимости от района, из которого он происходит. После засахаривания мёд имеет мелкозернистую консистенцию, изменяя цвет на бело-жёлтый или золотисто-жёлтый. Липовый мёд обладает отхаркивающим, потогонным, жаропонижающим, успокаивающим и противосудорожным действием. Применяется при лечении острых и хронических заболеваний верхних дыхательных путей, горла, ангины, гайморита и бронхита. Благодаря высокой антибиотической активности применяется также при болезнях мочевыводящих путей, ревматических заболеваниях и неврозах.

## МЁД АКАЦИЕВЫЙ

Содержит большое количество фруктозы и поэтому засахаривается очень медленно. Чистый акациевый мёд имеет светлокремовый цвет, переходящий в бесцветный. После засахаривания – от белого до палевого. Запах слегка напоминает запах цветов акации. Полностью созревший акациевый мёд отличается более высоким, чем другие сорта, содержанием сахарозы. Акациевый мёд используется при лечении язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, воспаления слизистых оболочек и спазм кишечника. При язвенной болезни акациевый мёд ускоряет восстановление тканей имеющих место эрозий и язв. Кроме того влияет на перистальтику кишечника и отличается низкой биотической активностью.



## МЁД ГРЕЧИШНЫЙ

так же, как и акациевый мёд, содержит много фруктозы. Цвет тёмный – до бурого. При хранении в течение длительного времени в условиях доступа света изменяет цвет на тёмнобурый, почти чёрный. Засахаривается, образуя крупные, твёрдые кристаллы, оседающие в жидкой медовой массе. После засахаривания чаще всего приобретает коричневый цвет. Вкус острый и даже слегка жгучий. Гречишный мёд содержит особенно много легкоусвояемого магния, рекомендуется при противоопухолевой диете. Используется при лечении заболеваний системы кровообращения, особенно на склеротическом фоне, а также при болезнях печени и при ослаблении зрения, слуха и памяти. Стимулирует деятельность сердечной мышцы.





Кондитерские изделия  
и печенье





**MAMUT Sp. z o.o.**  
ul. Żmigrodzka 244, 51-131 Wrocław  
tel.: +48/ 71 37 09 131  
fax: +48/ 71 37 09 200  
**e-mail: sekretariat@mamut.pl**  
**www.mamut.pl**

### Сухарики с изюмом



Идеальный перекус для активных. Удобоваримые, легко усваиваемые организмом. Содержащийся в сухариках лецитин усиливает концентрацию, необходимую при интенсивной умственной работе. Упаковываются в пакетики по 4 шт.

42 g, картонная коробка 28шт, количество на поддоне - 160, срок годности - 8 месяцев.

126 g, картонная коробка 12шт, количество на поддоне - 50, срок годности - 8 месяцев.

### Сухарики экстра деликатесные



Выпекаются из пшеничной муки высшего сорта. Удобоваримые, легко усваиваемые организмом. Рекомендуются при расстройствах пищеварения. Не содержат консервантов. Влажность менее 10% гарантирует их пригодность к употреблению в течение 8 месяцев.

290 g, картонная коробка 20шт, количество на поддоне - 30, срок годности - 8 месяцев.

### Сухарики без добавки сахара

Диетический продукт - из сухариков исключена сахароза. Выпекаются из пшеничной муки высшего сорта. Рекомендуются тем, кто избегает сахара. Рецепт обогащен лецитином, который хорошо влияет на нашу память. 1 Ломтик содержит 41 ккал. Не содержит консервантов. Влажность менее 10% гарантирует их пригодность к употреблению в течение 8 месяцев.

285 g, картонная коробка 20шт, количество на поддоне - 30, срок годности - 8 месяцев.



### Панировочные сухари Вроцлавские

Продукт высочайшего, стабильного качества, производимый на специальной технологической линии, предназначенной для непрерывного производства панировочных сухарей. Это единственные в Польше панировочные сухари, которые производятся из специально для этого выпекаемых пшеничных булок, с постоянным сырьевым составом - это не побочный продукт. Не впитывает чужеродных запахов, источает аппетитный натуральный аромат. Не пригорают, имеют золотистый цвет. Самый длительный в Польше, подтвержденный исследованиями, срок годности - 10 месяцев. Достоинства Панировочных сухарей Вроцлавских были оценены по достоинству Польским центром испытаний и сертификации, который признал им знак качества Q. 450 g, zgrzewka 12шт, 117 zgrzewek na palecie, срок годности - 10 месяцев.





**Przedsiębiorstwo Wytrobów Cukierniczych „ODRA” S.A.**  
ul. Starobrzaska 7, 49-305 Brzeg  
tel.: +48/ 77 444 06 00  
fax: +48/ 77 416 26 27  
e-mail: [odra@odra.com.pl](mailto:odra@odra.com.pl)  
[www.odra.com.pl](http://www.odra.com.pl)

### ХАЛВА

ХАЛВА - производится с 1951 года, традиционным методом, с ручным вымешиванием и массированием компонентов. Ручное вымешивание кунжутной массы влияет на замечательный вкус халвы. Самый важный компонент халвы - это кунжутная масса. Это процесс, в котором происходит соединение кунжутной массы и карамельной массы таким образом, чтобы между тонкими волокнами карамельной массы распределить равномерно кунжутную массу. Благодаря достигнутой таким образом структуре халвы наш продукт не имеет себе равных. Ручная работа людей в этом процессе незаменима. Применение машин не позволило бы получить такую структуру изделия. PWC «ODRA» S.A производит такие виды халвы.



### Халва кунжутная «Фантазия»

– изготовлена из раздробленного кунжута с добавкой какао.



### Халва кунжутная

– изготовлена из раздробленного кунжута со вкусом ванили.

### ХАЛВА КУНЖУТНАЯ С ОРЕХАМИ

– изготовлена из раздробленного кунжута с добавкой арахиса.



### ХАЛВА МОЛОЧНАЯ КУНЖУТНАЯ

– изготовлена из раздробленного кунжута с добавкой сухого молока.



### Халва сезамовая ванильная в шоколаде

– изготовлена из раздробленного кунжута в шоколадной глазурью.



### Матильда



Тянучки - коровки с нежным, молочнованильным вкусом.

### Трюфели



Замечательные, молочно-какаовые конфеты с добавкой ромового аромата с ноткой спирта, глазурированные вкуснейшим шоколадом.

### Бон Тон



Сладости в хорошем тоне, звучащие классическими нотами шоколада. Рояль, скрипка, арфа, рожок - каждый из инструментов скрывает в себе иной вкус: ореховый, гавайская магия, капучино, амаретто.

**Firma Cukiernicza „SOLIDARNOŚĆ” sp. z o.o.**  
ul. Gospodarcza 25, 20-211 Lublin  
tel.: + 48/ 81 746 37 37  
fax: + 48/ 81 746 16 14  
[www.solidarnosc.pl](http://www.solidarnosc.pl)



### СЛИВОЧНО-КОФЕЙНЫЕ CHOCOLATE DANCING STARS

Сливочно-кофейные Chocolate Dancing Stars – это кофейный и сливочный крем, подчеркнутый изумительным вкусом десертного шоколада.



### КАРАМЕЛЬНЫЙ CHOCOLATE DANCING STARS

Карамельный Chocolate Dancing Stars – это сочетание нежного молочного и десертного шоколада, подчеркивающее вкус тянучки.



### АПЕЛЬСИНОВЫЕ CHOCOLATE DANCING STARS

Апельсиновые Chocolate Dancing Stars – это сочетание разного шоколада: белого и десертного с бархатным апельсиновым кремом.



### CHOCOLATE SATISFACTION



Исключительная коллекция ассорти из трёх видов шоколада: десертного, молочного и белого, с кремами классических вкусов.

### Топфино



– это нежный молочный тоффи с шоколадной кремовой начинкой. Оболочка из молочного шоколада заключает в себе наполнение с исключительно тонким вкусом. «Toffino» особенно любимы самыми младшими из наших потребителей.

### Слива Наленчувская



– это изысканные, единственные в своем роде, засахаренные сливы в какао-креме, облитые десертным шоколадом. Они изготавливаются уже более пятидесяти лет по традиционному и тщательно оберегаемому рецепту. Эффектные коробки глубокого синего цвета и отличительный логотип – вот признаки высшего качества.

### Вишня в ликере



Шоколадные конфеты с вишней в вишнёвом ликёре, двух оригинальных вариантов формы.

### Золотой Орех



Замечательные шоколадные конфеты с лесным орехом в бархатном ореховом креме.

### CHOCOLATE CREATIONS



– из молочного, десертного и белого шоколада с различными кремовыми начинками, в нескольких вкусовых оттенках. В изысканно оформленных коробках вы найдете ассорти пралине – исключительное сочетание трех видов шоколада с нежнейшими кремовыми начинками: тоффи, фисташковой, кокосовой, миндальной, кофейной. Коробка таких конфет будет изысканным и сладким подарком для близких наших клиентов.





Пряности и приправы



## ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

### **PRYMAT sp. z o.o.**

ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój  
tel./fax.: +48/ 32 47 33 222  
+48/ 32 47 33 833

Biuro Marketingu i Sprzedaży  
ul. Raclawicka 58, 30-017 Kraków  
tel.: +48/ 12 252 88 21  
fax: +48/ 12 252 88 22  
**e-mail: [prymat@prymat.pl](mailto:prymat@prymat.pl)**  
**www.prymat.pl**



### «КУХАРЕК» УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА



Секрет приправы «Кухарек» в сочетании тщательно подобранных компонентов, образующих неповторимую вкусовую и ароматическую композицию. Бренд «Кухарек» - это разнообразные идеально сочетающиеся приправы и сушеные овощи. «Кухарек» обогащает и разнообразит супы, мясные и рыбные блюда, соусы и салаты.

75г, 125г, 200г, 500г, 1000г, 1500г.

### СИЛЕЗСКИЙ ЖУРЕК «КУХАРЕК»



Кто же, как не «Кухарек», знает лучше всех, каким должен быть на вкус традиционный силезский журек. Соответствующий подбор компонентов, а также прекрасные приправы, - таковы два важнейших характерных признака силезского журека от бренда «Кухарек».

46г.



**КОМБИНИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ  
И ПРОДУКТЫ, ПЕРЕРАБОТАННЫЕ  
НА БАЗЕ ВЫШЕУКАЗАННЫХ**

**irmos®**

**Chłodnia IRMOS sp. z o.o.**  
ul. Targowa 7, 98 - 200 Sieradz  
tel.: +48/ 43 822 44 20  
fax: +48/ 43 822 44 20  
**e-mail: irmos@irmos.pl**  
**www.irmos.pl**

### Галушки с мясом



Галушки с мясом очень вкусные, их чертой является высокая оздоровительная ценность, питательность и простота приготовления. Продукт низкоэнергетический и легко перевариваемый. Рекомендуем его потребителям в каждом возрасте. Высокое качество вытекает из технологии, подбора соответствующего сырья и соблюдения гигиены продукции. В предприятии функционирует система HACCP, которую положительно описывают санитарные и ветеринарные службы, SGS Польша Sp. z o.o. и PCBC S.A. в Варшаве.

Вес нетто: 500 г.

**JAWO®**

**JAWO sp. z o.o.**  
ul. Bór 66L, 42-200 Częstochowa  
tel.: +48/ 34 366 38 65  
fax: +48/ 34 363 14 28  
**e-mail: firma@jowo.pl**  
**www.jowo.pl**

### ВАРЕНИКИ

Какие вареники самые вкусные? Те, которые делали наши бабушки, а сразу же потом наши - фирмы Jawo. Почему мы так считаем? Потому что они такие, какие должны быть настоящие домашние вареники.

Мягкое тесто из муки и свежих яиц с ароматной начинкой, которую мы готовим на месте, без искусственных вкусовых добавок, без красителей и консервантов. И вдобавок ко всему мы их лепим вручную. Предлагаем двенадцать видов вареников. Шесть для тех, кто любит сладкие: с творогом, с клубникой, с творогом и клубникой, с черникой, с творогом и черникой и с вишнями. Остальные шесть для традиционалистов, как для любителей мяса, так и для вегетарианцев: с мясом, «русские» (с творогом и картошкой), с грибами и капустой, с мясом и капустой. А для тех, кто ищет оригинальные вкусы, делаем старопольские вареники с кашей и грибами, а также вареники со шпинатом.

### Вареники Русские

В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.



### Вареники Старопольские с кашей и грибами

В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.



### Вареники с мясом и капустой



В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.

### Вареники с мясом



В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.

### Вареники с грибами и капустой



В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.

### Вареники со шпинатом



В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.

### Вареники с творогом

В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.



### Вареники с творогом и черникой

В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.



### Вареники с творогом и клубникой

В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.



### Вареники с черникой

В упаковках по 450г / для общественного питания - 2,5кг.





### Вареники с клубникой



В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

### Вареники с вишнями



В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

### КЛЕЦКИ

Их преимущество – это очень простой и быстрый способ приготовления. Помогают быстро приготовить обед, прекрасно заменяя картошку.

### Клёцки силезские с мясом



Силезские с мясом с фаршем из говядины и свинины, особенно рекомендуется подавать с любым салатом из свежих овощей.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

### Клёцки силезские с дыркой



Силезские с дырочкой. А зачем дырочка? Чтобы полить их любым вкусным соусом и подавать с порцией мяса и овощами как второе блюдо.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

### Клёцки ленивые с творогом

Ленивые с творогом вкуснее всего с сахаром и корицей, а также с растопленным маслом. Особенно любят их дети.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.



### Копытца (Клёцки)

Копытка со шкварками или политые соусом – это вкусное блюдо, приготовленное за три минуты.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.



### Галушки

Три вида картофельных галушек: с мясом, без фарша и карточи. Все они являются прекрасной основой для быстрого приготовления обеда. Прекрасно сочетаются как с растопленным жиром, так и с салатами из свежих овощей или с соусами.

Карточи - это блюдо восточного пограничья Польши, готовится из картофеля, говяжьего и свиного мяса и приправ. Очень вкусно с соусами, жареным лучком и салатами из свежих овощей. На западе Польши это блюдо известно как карточи, а на востоке их называют цепелины (цепелинай).

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.



### Кнедлики

Их месят вручную, начиняют целыми тщательно отобранными фруктами: сливами или клубникой. Без добавления сахара. Рекомендуем подавать, поливая растопленным маслом и посыпая сахаром или с шоколадным соусом.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.



## УШКИ

Их можно подавать горячими с красным борщиком, бульоном или традиционным грибным бульоном, а также с соусами или как гарнир к салатам и запеканкам.

## Ушки с шампиньонами



Фарш сделан из свежих шампиньонов, пряностей и пшеничной клетчатки.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

## Ушки с мясом



Фарш из говядины, доставленной из польских крестьянских хозяйств.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

## Ушки с грибами и капустой



Они начинены ломтиками настоящих лесных грибов. Чаще всего их покупают на рождественский стол.

В упаковках по 450г/ для общественного питания - 2,5кг.

**Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP”**

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

ul. Fabryczna 10, 41-260 Sławków

tel.: +48/ 32 293 17 66

fax: +48/ 32 293 17 15

e-mail: [maxtop@maxtop.pl](mailto:maxtop@maxtop.pl)

[www.maxtop.pl](http://www.maxtop.pl)



## Пицца Полла с шампиньонами 370г

Деликатное, хрупокое тесто, свежие шампиньоны, помидоры и мелко нарезанный лук это соединение идеальное для вегетариан, но не только. Соус на основе помидоров и специальной смеси приправ спрincipиает, что пиццу Полла с шампиньонами с удовольствием выбирают дети и взрослые. Сыр Моцарелла соединяет все компоненты и спрincipиает, что пицца превосходная и ароматическая.

Диаметр: 23см, вес: 370г.



## Пицца Полла с ветчиной и шампиньонами 370г

Деликатное хрупокое тесто обложено свежими шампиньонами, мелко нарезанным луком и кусками ветчины это соединение самых лучших компонентов. Томатный соус приправленный соответствующим образом подобранными травами в соединении со сыром Моцарелла придают пиццы характерный аромат.

Диаметр: 23см, вес: 370г.



## Пицца Полла 330г – четыре сыра

Пицца Полла (Polla) четыре сыра это действительный пир для любителей сыра. Её оригинальный вкус заключается в соединении сыров Гюда, Эдам, Моцарелла и плесенного. Специально подобранные травы в соединении со соответствующим соусом добывают полноту вкуса и аромата сыра, а хрупокое тесто идеально компонируется с обложкой.

Диаметр: 24см, вес: 330г.



### Пицца с ветчиной на подносите 250г



Пицца с ветчиной на подносите это пухкое и мягкое дрожжевое тесто соединённое с мягкой по вкусу начинкой. Деликатно жареный лук также шампиньоны превосходно сочетаются с ветчиной. Полноту композиции пополняет сыр Моцарелла, спрчиния то, что пицца на подносите исключительно деликатная и ароматичная.

Диаметр: 20см, вес: 250г.

### Пицца с шампиньонами на подносите 250г



Пицца с шампиньонами на подносите это пухкое разплавяющееся в роте тесто соединённое с деликатной по вкусу жареного лука и шампиньонов начинкой. Композиция трав была подобрана таким образом, чтобы они добывали естественный вкус самого лучшего качества компонентов и создавали превосходное блюдо в соединении со сыром Моцарелла.

Диаметр: 20см, вес: 250г.

### Пицца Джакомо с ветчиной 555г



Превосходное пухкое толстое американское тесто со множеством прибавок. Секрет незабываемого вкуса заключается в тщательном подборе самых лучших компонентов, композиции трав разработанной специально для этой пиццы и применении настоящего дрожжевого теста. Всё дополняет сыр Моцарелла и вкусная ветчина. Большая пицца для всей семьи, которая ищет максимальное удовольствие в еде.

Диаметр: 28см, Вес: 555г.

**MOKATE S.A.**  
ul. Katowicka 265, 43-450 Ustroń  
tel.: +48/ 33 854 91 00  
fax: +48/ 33 854 91 39  
e-mail: [mokate@mokate.com.pl](mailto:mokate@mokate.com.pl)  
[www.mokate.com.pl](http://www.mokate.com.pl)

**MOKATE**

### Линия чаев, РЕКОМЕНДОВАННЫХ Бабушкой Ягодой

Линия чаев, рекомендованных Бабушкой Ягодой, это новаторский подход к теме фруктовых чаев на польском рынке. Конкурентное превосходство обеспечивается как за счет концепции упаковки, так и идеально подобранной фруктовой композиции вкусов. «Бабушка Ягода рекомендует» это шесть видов фруктовых чаев на основе исключительных рецептур. Кроме традиционно любимой польским потребителем Лесной малины, Шиповника, смеси фруктов или Красного грейпфрута, в предложении можно найти также вкусы польских садов, т.е. Яблоко Антоновки или Груша Вильямс – полнота вкуса закрыта в удобных саше.

Упаковка содержит 20 пакетиков.



### Смесь черного чая с натуральным соком

Смесь черного чая с натуральным соком. Данная смесь африканских чаев высшего качества и гранулированного сока отличает продукт от доступных на рынке фруктовых чаев с соком. Напомните себе время, когда наши бабушки угощали нас чаем с малиновым соком прямо из домашней кладовой...

Упаковка содержит 10 пакетиков.



## Глинтвейны



Глинтвейны - уникальность этих чаев как в точке соотношения, которой явился мир традиционных настоек и спиртных напитков, так и в технологическом переломе, которым считалось добавление в рецептуру доступного в капсуле натурального этилового спирта. Глинтвейны Разбойничий, Сливовый, Казацкий являются индивидуальностями не только с концептуальной, но также с технологической сторон. Подбор соответствующих смесей фруктов и трав это эффект продолжающейся несколько месяцев работы международного коллектива технологов, работы которых систематически проверялись путем потребительского тестирования. Венчающим элементом целого продукта является концепция упаковки – маленькая, стройная коробочка с небанальной графической отделкой, отличающая линию на магазинной полке.

Упаковка содержит 10 пакетиков.

## Бабушка Ягода - Ромашка с Мёдом и Лимоном



РОМАШКА с МЁДОМ и ЛИМОНОМ – это оригинальное сочетание трав и плодов с нежной нотой мёда. Мёд придаёт чаю замечательный сладкий вкус, смягчая и ненавязчиво подчеркивая кислый вкус лимона. Такое сочетание – это предложение и для тех, кто не каждый день обращается к чаю из трав.

**ViRTU sp. j. – B. Vetulani, D. Mikulska**  
ul. Łośnicka 35, 42-400 Zawiercie  
tel.: +48/ 32 67 02 999  
+48/ 32 67 03 616  
fax: +48/ 32 67 00 888  
**e-mail: [biuro@virtu.com.pl](mailto:biuro@virtu.com.pl)**  
**[www.virtu.com.pl](http://www.virtu.com.pl)**



## Вареники

- ВАРЕНИКИ СО ШПИНАТОМ 400г
- ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ и ГРИБАМИ 400г
- ВАРЕНИКИ РУССКИЕ 400г



Традиционные свежие вареники с великолепным вкусом и ароматом. Продукт высокого качества, изготовленный по старопольской тщательно разработанной рецептуре. Блюдо требует только подогреть в горячей воде, в микроволновой печи или поджарить на сковороде. Вареники – это прекрасный способ быстро пообедать всей семьей.

Продукт доступен также в упаковке 1 кг.

## Блинчики

- БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ 400г
- БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКОМ 400г
- БЛИНЧИКИ С ПЕРСИКОМ 400г



Блинчики фирмы Вирту – это прекрасная идея быстро пообедать или питательно поужинать. Продукт отличается отчётливым вкусом и ароматом, благодаря применению соответствующей смеси специй и традиционной рецептуры. Они вкусны как в холодном виде, так и поджаренные с маслом на сковороде. Их можно подавать со сметаной или фруктовыми соками.





## КОМБИНИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ И ПРОДУКТЫ, ПЕРЕРАБОТАННЫЕ НА БАЗЕ ВЫШЕУКАЗАННЫХ

---

### КРОКЕТЫ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ 400г

---



Блинчики фирмы Вирту – это прекрасная идея быстро пообедать или питательно поужинать. Продукт отличается отчетливым вкусом и ароматом, благодаря применению соответствующей смеси специй и традиционной рецептуры. Они вкусны как в холодном виде, так и поджаренные с маслом на сковороде. Их можно подавать со сметаной или фруктовыми соками.

Продукт доступен также в упаковке 1 кг.

### ПАШТЕТИКИ

---



- Паштеттики с капустой и грибами 250г
- Паштеттики с грибами 250г

Это превосходное соединение хрустящего дрожжевого теста и начинки, приготовленной по традиционной польской рецептуре. Правильная пропорция ингредиентов придает им неповторимый вкус и аромат. Идеальное дополнение к борщу.

### ЛАПША С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

---

### КАПУСТА С ГРИБАМИ

---



### КАПУСТА С ГОРОХОМ

---

