



SŁOWO WSTĘPNE



Szanowni Państwo!

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi od lat prowadzi program „Poznaj Dobrą Żywność”.

Istotne jest to, że program ten jest dobrowolny. Producenci sami się zgłaszają poddając swoje produkty weryfikacji. Nad spełnieniem wymagań jakościowych czuwa kolegium naukowe. Istotną cechą programu jest to, że znak nie jest nadawany na stałe. Sprzyja to utrzymywaniu wysokiej jakości, a konsument ma gwarancję niezmienności smaku i oczywiście jakości.

Z biegiem lat produkty oznaczone znakiem PDŻ stały się już dobrze zauważalne na półkach sklepowych. Zainteresowaniem konsumentów cieszy się coroczny Piknik z PDŻ, który odbywa się na terenie SGGW w Warszawie. Dzięki temu mieszkańcy stolicy mogą bezpośrednio zapoznać się z ofertą producentów żywności. Nie od dziś polskie wędliny charakteryzują się nie tylko wysoką jakością, ale niepowtarzalnym smakiem oraz zapachem. Walory te sprawiają, że są chętnie nabywane tak w kraju, jak i za granicą. Potwierdzają to wyniki handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi. Dodatnie saldo tej wymiany wyniosło w 2011 roku ponad 2,6 mld euro.

Wychodząc naprzeciw zainteresowaniu wyrobami najwyższej jakości przedstawiamy kolejną edycję publikacji zawierającą podstawowe informacje o produktach, które uzyskały znak programu „Poznaj Dobrą Żywność”. Na kartach tego wydawnictwa znajdziecie Państwo opisy praktycznie wszystkich wyrobów, od mięsnych, poprzez nabiał i przetwory owocowo-warzywne aż po słodczyce.

Jestem przekonany, że trwający nieprzerwanie proces modernizacji gospodarstw rolnych oraz zakładów przetwórczych sprzyjać będzie rosnącej liczbie produktów opatrzonych znakiem programu „Poznaj Dobrą Żywność”.

Mamy doskonałe produkty żywnościowe i śmiało możemy się nimi chwalić. Aby utrzymać ten wysoki poziom jakości pracujemy również nad polepszeniem funkcjonowania systemu kontroli żywności. W mojej ocenie najlepszym rozwiązaniem będzie utworzenie jednej spionizowanej służby, która kompleksowo będzie zajmowała się całym zagadnieniem. Dlatego też w resorcie rolnictwa trwają intensywne prace nad utworzeniem Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii. Powstałaby ona wskutek połączenia Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności. Jak wynika z analiz i doświadczeń innych państw, optymalnym systemem kontroli jest taki, gdzie nadzór w łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu” prowadzony jest przez jedną jednostkę organizacyjną. Jestem przekonany, że te zmiany dobrze będą służyły zarówno konsumentom, jak przetwórcom.

Życzę Państwu ciekawej lektury i stale rosnącej liczby produktów wyróżnionych znakiem „Poznaj Dobrą Żywność”.

Stanisław Kalemba

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

O PROGRAMIE POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ

Program Poznaj Dobrą Żywność to program, który od 2004 roku służy Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi do promocji artykułów rolno-spożywczych o wysokiej jakości. Program ma na celu motywowanie producentów i przetwórców działających na rynku Unii Europejskiej do podnoszenia jakości produkowanych wyrobów, a przez to do zwiększania różnorodności żywności w Polsce i na całym obszarze UE. Oznaczenie produktu znakiem PDŻ, to również szansa na promocję produktów i firm zarówno w kraju, jaki i za granicą, poprzez wzmocnienie prestiżu firm i renomy produktów. Program PDŻ to także pomoc dla konsumenta przy dokonywaniu wyborów produktów żywnościowych. Nadanie produktowi przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi prawa do oznaczenia go znakiem PDŻ to wyróżnienie produktu i producenta, a przez to potwierdzenie wysokiej i stabilnej jakości wyrobów.

Procedura Programu Poznaj Dobrą Żywność

O wyróżnienie znakiem Programu PDŻ mogą ubiegać się producenci i przetwórcy artykułów rolno-spożywczych, bez względu na ich wielkość i formę własności. Jednym z wymogów uczestnictwa w Programie jest prowadzenie działalności gospodarczej na terenie Unii Europejskiej. Producent zainteresowany wyróżnieniem swojego produktu znakiem PDŻ może w dowolnym momencie zwrócić się do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o wszczęcie postępowania, którego efektem jest nadanie Znak PDŻ. Do wyróżnienia można zgłosić dowolną liczbę produktów. Znak PDŻ przyznawany jest tylko tym wyrobom, które spełnią kryteria Programu PDŻ i otrzymają pozytywną rekomendację Kolegium Naukowego ds. jakości produktów żywnościowych Programu Poznaj Dobrą Żywność, powołanego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W skład Kolegium wchodzi specjaliści z dziedziny przetwórstwa żywności, żywienia, medycyny, hodowli roślin i zwierząt, a także prawa i ekonomii.

Znak PDŻ Poznaj Dobrą Żywność przyznawany jest następującym grupom produktów:

- 1) mięso i produkty mięsne;
- 2) mleko i produkty mleczne;
- 3) ryby, owoce morza i ich przetwory;
- 4) jaja i przetwory jajczarskie;
- 5) miody;
- 6) tłuszcze spożywcze;
- 7) przetwory zbożowe, strączkowe i okopowe;
- 8) owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory;
- 9) wyroby cukiernicze i ciastkarskie;
- 10) zioła i przyprawy;
- 11) środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- 12) wyroby mieszane i przetworzone na bazie wyżej wymienionych produktów;
- 13) wody i napoje bezalkoholowe;
- 14) napoje alkoholowe;
- 15) inne.

W celu utrzymania stałego, bardzo wysokiego poziomu jakości oznaczonych artykułów rolno-spożywczych, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi nadaje produktowi znak Poznaj Dobrą Żywność na okres 3 lat.

Program Poznaj Dobrą Żywność to również działalność promocyjna Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, mająca na celu popularyzację wiedzy o Programie i zasadach uczestnictwa w nim oraz o produktach oznaczonych znakiem PDŻ. Działania promocyjne Programu to także informowanie konsumentów o warunkach pozyskiwania surowców, technologiach wytwarzania i systemach nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności oraz zasadach prawidłowego znakowania produktów. W ramach działań promocyjnych popularyzujących Program PDŻ Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi bierze czynny udział w licznych wydarzeniach wystawienniczo-targowych odbywających się na całym świecie. Działania promocyjne Programu PDŻ obejmują formy promocji służące zwiększaniu rozpoznawalności znaku i popularyzacji produktów nim oznaczonych, którymi są: promocje w sieciach handlowych, reklama w czasopismach oraz programach telewizyjnych i radiowych, a także masowe imprezy plenerowe.

Wnioski umożliwiające zgłoszenie artykułu rolno-spożywczego do Programu oraz wykaz niezbędnych do oceny załączników dostępne są na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakładce Poznaj Dobrą Żywność, a szczegółowe informacje można uzyskać pod adresem:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Departament Promocji i Komunikacji
Program POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
tel.: + 48 22 623 16 30; + 48 22 623 18 10
fax: +48 22 623 16 08
e-mail: pdz@minrol.gov.pl
www.minrol.gov.pl

Produkty posiadające znak Poznaj Dobrą Żywność znajdują Państwo na dalszych stronach niniejszego opracowania.



SPIS TREŚCI

SŁOWO WSTĘPNE

PROGRAM POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

- Grupa DUDA S.A.
- Krakowski Kredens
- Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.
- Masarnia Władysławowo Sp. J.
- PPHU MARKAM Andrzej Marek Skolarus
- PPM „Taurus” Sp. z o.o.
- PPUH Henryk Kowalczyk
- Przetwórstwo Mięсно-Wędliniarskie Jacek Podgórniak
- ROLDROB S.A.
- SOKOŁÓW S.A.
- Zakład Mięсны „Mościbrody”
- Zakłady Mięсны „PAMSO” S.A.
- Zakłady Mięсны „VIOLA” Sp. J.
- Zakłady Mięсны „SKIBA”
- Zakłady Mięсны NOWAK Sp. z o.o.
- ZM „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o.
- ZM Konarczak
- ZM POTORSKY Sp. J.

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

- „AGRO-DANMIS” Gramowsky Sp. J.
- KESEM – Kujawska Spółdzielnia Mleczarska
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MONA w Koninie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach
- Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy
- Spółdzielnia Mleczarska „LAZUR”

STARCO – Spółdzielnia Mleczarska w Stargardzie Szczecińskim |
 Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA” w Środzie Wielkopolskiej |
 TOP s.c. H.W. Huszczak, B.A. Humerczyk |
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach |
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim |
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu |
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole |
 Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu |
 Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o. |
 Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” |
 Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie |
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni |
 Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA |
 Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o. |
 Spółdzielnia Mleczarska „KaMos” |
 Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie |

RYBY, OWOCE MORZA I ICH PRZETWORY

SUEMPOL Sp. z o.o. |

JAJA I PRZETWORY JAJCZARSKIE

PW AMIGO Rafał Ratajczak |
 Fermy Koźlakiewicz Sp. J. |

MIODY

Gospodarstwo Pasieczne „SĄDECKI BARTNIK” |

TŁUSZCZE SPOŻYWCZE

Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz |
 MIK Irena Janczukowicz-Kosewska |

PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I OKOPOWE

ASPROD Sp. z o.o. w Kliniskach Wielkich |
 MAMUT Sp. z o.o. we Wrocławiu |
 Piekarnia Janusz Witaszczyk |
 Piekarnia Złoty Kłós w Dobczycach |
 VINI Liliana Lehrer-Rychel w Rogoźniku |

OWOCE, WARZYWA I ICH PRZETWORY

CHŁODNIA OLSZTYN Sp. z o.o. |
 EUROHANSA Zakład w Toruniu Sp. z o.o. |

- Firma Bracia Urbanek Sp. J.
- Firma EURO TRADE
- P.P. BIEGPOL w Wolsztynie
- Przetwórstwo Owoców i Warzyw „GOMAR” w Pińczowie
- Spółdzielcza Grupa Producentów owoców „NASZ SAD”
- Tłocznia MAURER
- UNIFREEZE Sp. z o.o.
- VEGAPOL Sp. z o.o.
- ZPOW „ORZECZ” Sp. z o.o.
- ZPOW DAWTONA

WYROBY CUKIERNICZE I CIASTKARSKIE

- BLIKLE Sp. z o.o.
- PWC „ODRA” S.A.
- Firma Cukiernicza „SOLIDARNOŚĆ” Sp. z o.o.

WYROBY MIESZANE I PRZETWORZONE NA BAZIE WW.

- Chłodnia „IRMOS” Sp. z o.o.
- DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A.
- FANEX Sp. z o.o.
- HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.
- JAWO Sp. z o.o.
- PW MAXTOP
- VIRTU Sp. J.
- WSP „SPOŁEM” w Kielcach
- Zakłady Spożywcze „BONA” Sp. z o.o.

NAPOJE ALKOHOLOWE

- Akwawit-Brasco S.A.
- Browar AMBER
- Browar Ciechan Sp. z o.o.
- Mazurskie Miody ZPH „KAROLINA”
- Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych „POLMOS” S.A.
- VIN KON S.A.
- Vinpol Sp. z o.o.

INNE

- MOKATE S.A.

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

- Grupa DUDA S.A.
- Krakowski Kredens
- Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.
- Masarnia Władysławowo Sp. J.
- PPHU MARKAM Andrzej Marek Skolarus
- PPM „Taurus” Sp. z o.o.
- PPUH Henryk Kowalczyk
- Przetwórstwo Mięso-Wędliniarskie Jacek Podgórniak
- ROLDROB S.A.
- SOKOŁÓW S.A.
- Zakład Mięsny „Mościbrody”
- Zakłady Mięsne „PAMSO” S.A.
- Zakłady Mięsne „VIOLA” Sp. J.
- Zakłady Mięsne „SKIBA”
- Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o.
- ZM „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o.
- ZM Konarczak
- ZM POTORSCY Sp. J.



SZYNKA JAK ZA GIERKA

Szynka jak za Gierka to wędzonka z mięśni szynki wieprzowej, peklowana metodą tradycyjną, a następnie wędzona na złotobrazowy kolor.

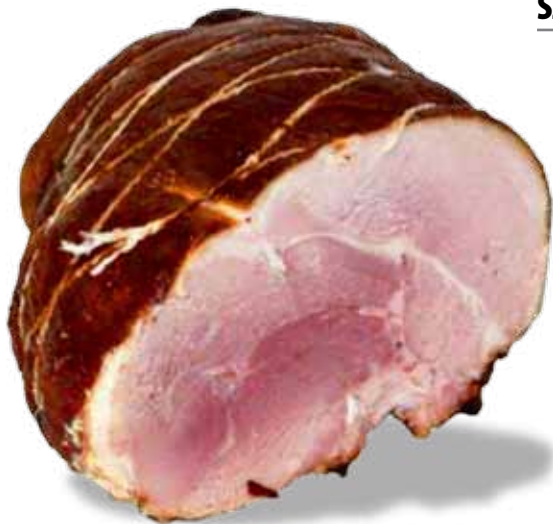
Szynka jak za Gierka w 100% wytwarzana jest z najwyższej jakości mięsa. Produkt ten wyróżnia się tym, że jest to szynka przygotowywana zgodnie z recepturami z lat 70-tych. Szynka jak za Gierka od przeszło 10 lat cieszy się niesłabnącą popularnością wśród konsumentów.

Waga ok. 1,8 kg.

MIĘSO WIEPRZOWE MIELONE

Wystarczy odrobina umiejętności kulinarnych i wyobraźni, aby przyrządzać z niego posiłki obiadowe, przekąski oraz smakowite kolacje.





SZYŃKA ARCYKSIĘCIA FERDYNANDA

Wyprodukowana z mięsa szynki wieprzowej, średnica 14–16 cm. Wędzonka o anatomicznym kształcie, sznurowana grubą przędzą wędliniarską. Barwa z zewnątrz ciemno-brązowa. W przekroju różowa, z niewielką otoczką białego tłuszczu, w całości wędzona, mała ingerencja człowieka, mięso związane, peklowane i uwędzone w całości. Towar nie paczkowany, do sprzedaży tradycyjnej wg wagi. Opakowanie zbiorcze vacuum.

Należy przechowywać w temperaturze 2–6 °C.

Okres trwałości 21 dni od daty produkcji.

POLĘDWICA PARADNA

Przygotowana z peklowanej polędwicy wieprzowej, naturalnie wędzona, pieczona. Nie zawiera glutaminianu sodu.

Towar nie paczkowany, do sprzedaży tradycyjnej wg wagi.

Opakowanie zbiorcze vacuum.

Należy przechowywać w temperaturze 2–6 °C.

Okres trwałości 27 dni od daty produkcji.





KIEŁBASA Z GĘSI PODSUSZANA



Bardzo oryginalny produkt o wyśmienitym smaku i zapachu, wytwarzany tradycyjnie z mięsa gęsięgo, z dodatkiem naturalnych przypraw, uwędzony na ciemnowiśniowy kolor, podsuszany, pakowany w woreczki perforowane.

Produkt uhonorowany złotym medalem MTP Polagra.

SZYNKA WIEJSKA Z GĘSI

Uwędzony, soczysty filet z piersi gęsi ze skórą i tłuszczem o naturalnym kształcie. Wyśmienity smak i zapach typowy dla mięsa drobiu wodnego i użytych przypraw.

Laureatka tytułu Polski Producent Żywności.



POLĘDWICA ŁOSOSIOWA Z INDYKA



Wędzony filet z indyka z dodatkiem klasycznych przypraw.

Soczysty produkt o delikatnym smaku i aromacie oraz naturalnym kształcie fileta.

SCHAB DROBIOWY

Produkt z mięsa kurcząt, nie wędzony, estetycznie uformowany i zawinięty w skórki drobiowe. Powierzchnia posypana majerankiem.

Idealny na kanapki, charakteryzujący się subtelnym smakiem i zapachem.





NOGA Z KURCZĄT WĘDZONA

Wyselekcjonowane nogi z kurcząt, przyprawione, uwędzone na złoty kolor. Klasyczny produkt, doskonały jako zimna przekąska.

INDYK W GALARECIE

Wyrób wyprodukowany z gotowanego mięsa podudzi indyków i żelatyny wieprzowej, w osłonce barierowej z nadrukiem, parzony. Doskonały smak gotowanego w rosole mięsa z podudzi indyka, przyprawionego naturalnymi przyprawami i żelatyną przyprawową. Produkt dietetyczny o niskiej zawartości tłuszczu.



KURCZAK KL. A ŚWIEŻY

Tuszka z kurczaka, patroszona, bez podrobów z szyją. Kurczak formowany bądź nieformowany. Może być również kalibrowany.

FILET Z PIERSI KURCZĄT KL. A ŚWIEŻY

Kawałek mięsa bez skóry z połowy piersi bez mostka i żeber. Może być kalibrowany.



KAZIUK Z INDYKA

Wyrób dojrzewający o atrakcyjnym wyglądzie i smaku. Na 100 g wyrobu gotowego potrzeba 112,5 g mięsa z ud indyka, produkowany bez dodatku fosforanów. Technologia produkcji wzorowana na metodzie produkcji kindziuka litewskiego.



KIEŁBASA BIAŁA EXTRA

Kiełbasa biała drobiowa extra parzona charakteryzuje się dość delikatnym smakiem oraz zwartą, jędrną konsystencją. Kolor jasny, na przekroju jasno-różowy. Produkowana bez dodatku fosforanów.

PIEŃ PIECZONA Z INDYKA

Produkt ten wyróżnia się naturalnym wyglądem anatomicznej części tuszki indyczej, jakim jest filet z piersi indyczej ze skórą. Wyglądem i smakiem przypomina produkt przygotowany w warunkach domowych. Zachowuje nienaruszoną strukturę mięśni i wygląd niskowydajnej wędliny, co klienci potrafią docenić. Dobremu wyglądowi towarzyszy oczywiście doskonały smak.



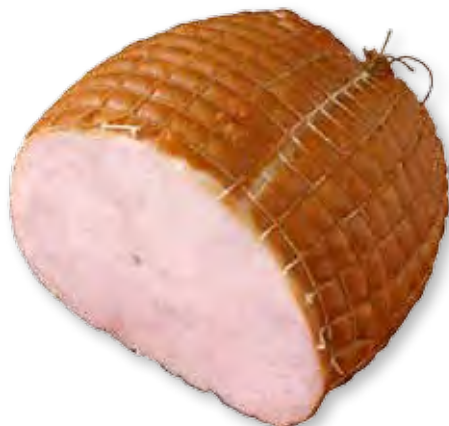
SALCESON WIEJSKI

Atrakcyjna wędlina podrobova wyprodukowana na bazie żołądków i serc drobiowych, dobrze przyprawiona.



SZYNKA SENATORSKA Z INDYKA

Piękny złocisty baton w drobnej siatce i nie mniej atrakcyjny przekrój, na którym widać jasne mięśnie fileta z indyka. Jest to produkt o doskonałym smaku docenianym przez konsumentów i jury, kapituły konkursów i nagród. Ma cechy dietetyczne i wysoką wartość odżywczą.





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

zawistowski@podroby.pl
handel@podroby.pl

KASZANKA BIAŁA

Produkt na bazie kaszy jęczmiennej z dużą ilością mięsa i kawałkami wątroby, smaczna pieczona na grillu w piekarniku i smażona na patelni.



SALCESON BIAŁY

Włoski wyrób produkowany ze starannie wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego (chudego). Bardzo dobry jako przekąska na tzw. „Wiejskim Stole” na bankietach i piknikach.



SMAŻONKA

Produkt wytwarzany jest z mięsa i tłuszczu wieprzowego w odpowiednim stopniu rozdrobnienia, z dodatkiem przypraw i warzyw bez żadnych konserwantów, poddany obróbce termicznej. Hit pikników na „Pajdy Chleba”.





BOCZEK DOMOWY Z KASINKI

Pozyskiwany z surowca najwyższej jakości, uszlachetniony przez długotrwały proces peklowania w solance z dodatkiem aromatycznych ziół i przypraw.



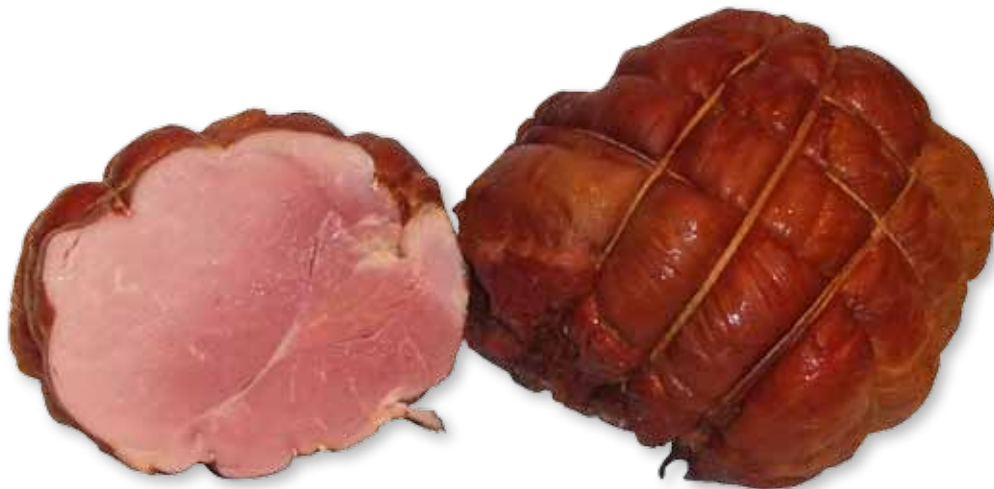
KRAKOWSKA Z KASINKI

Natarte gruborozdrobnioną solą wyselekcjonowane mięśnie szynki, połączone jednocześnie z aromatyczną mieszanką przypraw, długo leżakują zanim staną się sekretem wspaniałego smaku naszego produktu. Dbalność o każdy szczegół to nie tylko smak ale także pozostające w rękach mistrzów masarstwa tradycyjne ręczne wiązanie produktu.



SYNECKA TRADYCYJNA Z KASINKI

Wyrób, który bezsprzecznie czerpie z wieloletniej tradycji masarskiej to co najlepsze. Tylko selekcjonowane mięśnie szynki tuczników pochodzących z własnej hodowli, długotrwały proces produkcji, wyłącznie naturalne przyprawy i dbałość o każdy szczegół dają w efekcie tak smaczny i kruchy produkt.



KIEŁBASA SWOJSKA TRADYCYJNA Z KASINKI

Wyrób którego receptura jest naszą najpilniej strzeżoną tajemnicą. Produkowana z surowca wyłącznie z własnej hodowli, kusi delikatnym smakiem mięsa połączonym z wyrazistością naturalnych przypraw, aromatem wędzenia oraz odrobiną galaretki będącej smakowitym potwierdzeniem jej najwyższej jakości.





SZYNKA SWOJSKA PILZNEŃSKA



To wędzonka produkowana w sposób tradycyjny z jednego mięśnia, na kilka dni zalewanego solanką z niewielką ilością związków chemicznych „dla koloru”, bez zamienników i dodatków funkcjonalnych. Wędzenie odbywa się bezpośrednio nad ogniem paleniska, dymem wytwarzanym ze spalania drewna olchy. Szynka wpisana jest na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Szynka swojska pilzneńska w roku 2007 została nagrodzona Godłem Promocyjnym TERAZ POLSKA w I edycji konkursu dla produktów lokalnych. W roku 2007 została także odznaczona **Perłą 2007** w konkursie na najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

KIEŁBASA SWOJSKA PILZNEŃSKA

Z tzw. szarym oczkiem na przekroju produkowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego z dodatkiem pieprzu, czosnku i soli, **bez stosowania konserwantów chemicznych**, tak jak od pokoleń produkowano kiełbasy w Pilźnie i okolicach. Kiełbasa tradycyjnie wędzona dymem nad paleniskiem wyróżnia się żywą brązową barwą, intensywnym zapachem wędzenia i wyraźnie wyczuwalnym smakiem naturalnych przypraw. Kiełbasa swojska pilzneńska wpisana jest na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W roku 2011 w konkursie na najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy Nasze Kulinarne Dziedzictwo otrzymała **Perłę 2011**.



WOŁOWINA NA STEKI (polędwica, rostbef, antrykot)

Mięso przeznaczone do produkcji „Wołowiny na steki (antrykot b/k, polędwica, rostbef b/k)” pochodzi z bydła o wieku do 30 miesięcy o białym zabarwieniu tłuszczu. Zakład Rozbioru Mięsa Wołowego w Bargłach koło Częstochowy zwraca szczególną uwagę na identyfikację mięsa przeznaczonego do produkcji.

Do produkcji mięs sezonowanych zostaje przed ubojem wysegregowane bydło pochodzące z małych gospodarstw polskich, żywione paszami własnymi: siano, sianokiszonka, kiszonki, śruty zbożowe.

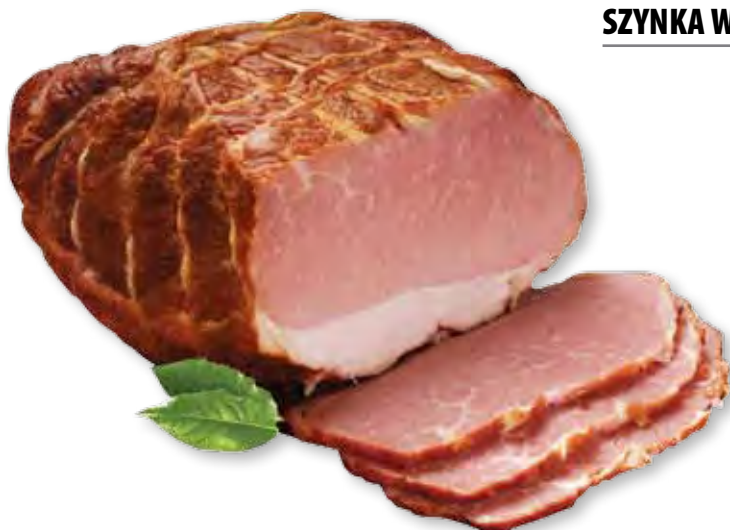
Ćwierci wołowe pochodzące z wyselekcjonowanych wstępnie po uboju sztuk poddawane są, w trakcie rozbioru na elementy zasadnicze, ostatecznej selekcji surowca (przeznaczonego na steki z wołowiny sezonowanej). Wysegregowane elementy przeznaczone do sezonowania pakowane są w folię termokurczliwą i etykietowane a następnie przewożone do chłodni mięs sezonowanych. Dojrzewanie wołowiny odbywa się w stałej, ściśle określonej temperaturze. W trakcie dojrzewania prowadzony jest monitoring temperatury w chłodni oraz oceniany jest sensorycznie wygląd surowca. Po wymaganym okresie sezonowania mięso wysyłane jest do odbiorców. Na specjalne zamówienie Klienta mięso dojrzewające poddawane jest konfekcjonowaniu, czyli podzielone na kawałki przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej. Mięso pakowane jest w pojemniki PP (wyłożone wkładką absorpcyjną pochłaniającą osocze) w atmosferze mieszaniny gazów spożywczych zapewniających właściwą barwę mięsa oraz właściwe warunki przechowywania.



PRZETWÓRSTWO MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE Jacek Podgórniak

Felinów 8 a
98-320 Osjaków, woj. łódzkie
tel./fax: (+48) 43 842 34 17
tel. kom.: (+48) 606 792 873, (+48) 696 473 672

masarnia@masarnia.net.pl
www.masarnia.net.pl

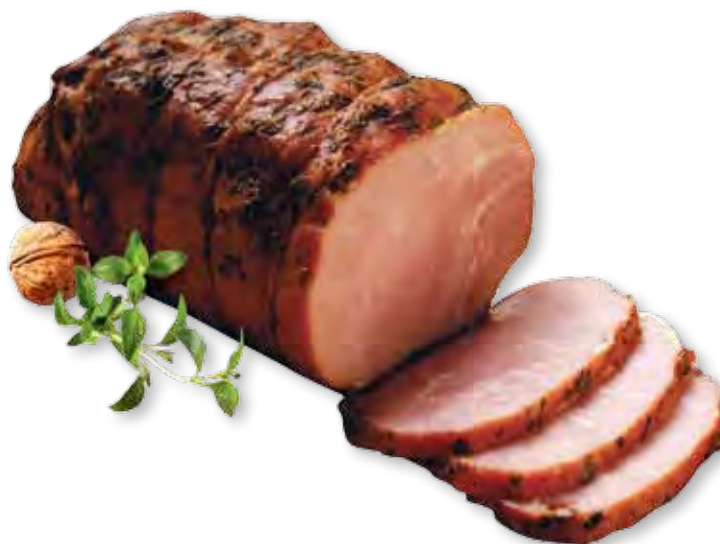


SZYNKĄ WIELUŃSKĄ Z LACI

Wyrabiana jest ze specjalnie wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, pozyskiwanego od okolicznych rolników. Aby uzyskać pożądany bukiet smakowy wykorzystuje się starodawne receptury oraz „szczyptę rodzinnych tajemnic”. Szyńka ta jest: ręcznie nacierana solą, poddawana długiemu procesowi peklowania i leżakowania w odpowiedniej temperaturze. Jest formowana i sznurowana ręcznie a na koniec jest wielokrotnie wędzona dymem zimnym (do wędzenia jest używane drzewo liściaste).

POLĘDWICZKA Z ZIOŁAMI

Produkt ten jest wytwarzany metodami tradycyjnymi. Do jego produkcji wykorzystywane jest mięso wieprzowe z polędwicy. Powierzchniową warstwę stanowi specyficzna kompozycja ziół co nadaje polędwiczce niepowtarzalny smak i aromat. Na koniec polędwiczka jest poddawana procesowi wędzenia naturalnym dymem i jest parzona.



Firma Roldrob należy do Grupy Drosed, której strategicznym akcjonariuszem jest francuska Grupa LDC – europejski lider branży drobiarskiej.

Głównym profilem działalności firmy jest produkcja tradycyjnej polskiej gęsi owsianej, gdzie **Roldrob** jest jednym z wiodących producentów tego wyrobu w Europie.

Polską gęś doceniają niemalże wszyscy Europejczycy. W Polsce także rośnie popularność tego rodzimego przysmaku, który zachwyca smakiem i niesie za sobą wiele korzyści zdrowotnych.

Gęś owsiana produkowana przez **Roldrob** została nagrodzona m.in. godłem „Teraz Polska” i nagrodą MRiRW „Poznaj Dobrą Żywność”. Firma **Roldrob** zajmuje się ponadto produkcją i sprzedażą szerokiej gamy produktów z kurczaka, kaczki Pekin i Barbarie oraz kury. Są to także wyroby garmazeryjne i przetwory mięsne.

MŁODA POLSKA GĘŚ OWSIANA KL. A ŚWIEŻA



MŁODA POLSKA GĘŚ OWSIANA KL. A Z PODROBAMI, MROŻONA

**NOGA Z MŁODEJ GĘSI OWSIANEJ
KL. A, MROŻONA**



**NOGA Z MŁODEJ GĘSI OWSIANEJ
KL. A, ŚWIEŻA**

**PIERŚ Z KOŚCIĄ, ZE SKÓRĄ Z MŁODEJ GĘSI
OWSIANEJ KL. A MROŻONA**



**PIERŚ Z KOŚCIĄ, ZE SKÓRĄ Z MŁODEJ GĘSI
OWSIANEJ KL. A, ŚWIEŻA**

KIEŁBASA TRADYCYJNA SOKOŁOWSKA

Kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. Batony w naturalnym jelicie wieprzowym. Na przekroju widoczne ok. 2 cm kawałki mięsa oraz naturalne przyprawy. Kiełbasa soczysta z intensywnie wyczuwalnymi przyprawami, Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 104 g mięsa.

Pakowanie: MAP ok. 2,5 kg.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A., Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, Oddział w Sokołowie Podlaskim



KIEŁBASA SPOD STRZECZY



Kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, podpiekana, średnio rozdrobniona, w osłonkach naturalnych, batony przewieszane na kiju, barwa batonów ciemnobrązowa, kiełbasa krucha, łamliwa. Kiełbasa ta smakiem i wyglądem przypomina wyroby produkowane w sposób tradycyjny, w domowych warunkach. Produkowana z najwyższej jakości mięsa i naturalnych przypraw. Zawartość mięsa w gotowym wyrobie: 126 g zużyto na 100 g gotowego produktu.

Pakowanie: MAP, ok. 1 kg.

Trwałość: 30 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Sokołowie Podlaskim, Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski

SZYNKA WŁOSKA

Wędzonka wytwarzana bez użycia fosforanów, produkowana z wyselekcjonowanych mięśni szynki wieprzowej, formowanych na kształt walca (podobny wygląd mają wędzonki produkowane na południu Europy, m.in. we Włoszech). Produkt nie wędzony, parzony. Posiada charakterystyczny smak, różniący go od wyrobów posiadających fosforany. Konsystencja krucha.

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 102 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 4 kg.

Trwałość: 30 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Sokołowie Podlaskim, Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski



SCHAB WŁOSKI

Wędzonka wytwarzana bez użycia fosforanów, produkowana z wyselekcjonowanych mięśni polędwicy wieprzowej, formowanych na kształt walca (podobny wygląd mają wędzonki produkowane na południu Europy, m.in. we Włoszech). Produkt nie wędzony, parzony. Posiada charakterystyczny smak, różniący go od wyrobów posiadających fosforany. Konsystencja krucha.

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 100 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,5 kg.

Trwałość: 30 dni.

**Producent: „SOKOŁÓW” S.A., Aleja 550-lecia 1,
08-300 Sokołów Podlaski, Oddział w Sokołowie Podlaskim**



KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA



Tradycyjna podsuszana kiełbasa drobiowo-wieprzowa o charakterystycznej ciemnej barwie na powierzchni. Na przekroju widoczne są grubo rozdrobnione kawałki mięsa. Kiełbasa żywiecka drobiowa odznacza się delikatnym smakiem z wyraźnie wyczuwalnym aromatem wędzenia.

Produkt doskonale nadający się na kanapki.

Pakowanie: MAP ok. 1,8 kg.

Trwałość: 21 dni.

**Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Czyżewie, ul. Dominika Jastrzębskiego 1,
18-220 Czyżew**

PASZTET Z BOCZKIEM

Paszтет wieprzowo-drobiowy, pieczony, którego recepturę oparto na wyselekcjonowanych jakościowo mięsach, podrobach, oraz specjalnym zestawie przypraw. Do podstawowych składników mięsnych dodano wędzony boczek wieprzowy, który tworzy aromatyczną, zapieczoną posypkę na powierzchni, jak również stanowi oryginalne dopełnienie smarownej konsystencji. Całość poddano procesowi pieczenia, co gwarantuje uzyskanie oczekiwanych walorów smakowych. Paszтет z boczkiem zyskał uznanie klientów jako tradycyjny, szlachetny paszтет mięsny.

Pakowanie: foremka aluminiowa + kartonik ozdobny ok. 0,8 kg.
Trwałość: 10 dni.

**Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Czyżewie,
ul. Dominika Jastrzębskiego 1, 18-220 Czyżew**





PARÓWKI SOKOŁÓW 250 g

Parówki Sokołów to wysokiej jakości produkt z mięsa wieprzowego. Charakteryzują się kruchością i delikatnym smakiem, który podkreślają użyte przyprawy i lekko wyczuwalne wędzenie. Produkt polecany do spożywania zarówno „na zimno” jak i „na ciepło”, doskonały do przygotowania hot-dogów.

Pakowanie: vac. 250 g.

Trwałość: 28 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Czyżewie, ul. Dominika Jastrzębskiego 1, 18-220 Czyżew

DELIKATESOWE

Klasyczne, wysokiej jakości parówki otrzymane z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego poddanego procesowi homogenizacji, wędzone i parzone. Dostępne są w 3 różnych smakach: klasycznym, z dodatkiem aromatycznego żółtego sera lub z dodatkiem pikantnej papryki.

Pakowanie: MAP ok. 2,5 kg, MAP ok. 1,5 kg, MAP 600 g i MAP 300 g.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Czyżewie, ul. Dominika Jastrzębskiego 1, 18-220 Czyżew



SZYNKA „Z ZAGRODY”

Szynka przyrządzona w oparciu o tradycyjne receptury (użyte składniki nadają produktowi atrybuty tradycyjnej szynki), parzona i wędzona w tradycyjnej wędzarni, która nadaje produktowi charakterystyczny wiejski wygląd oraz smak. Szynka z zagrody wyprodukowana jest z najsmaczniejszych mięśni szynki wieprzowej z delikatną okrywą tłuszczową.

100 g wyrobu wyprodukowano ze 102 g mięsa wieprzowego.

Pakowanie: vac. ok. 1,5–2,0 kg, porcja vac. ok. 0,8–1,0 kg.

Trwałość: 32 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław

KIEŁBASA „Z ZAGRODY”

Kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej. Do jej produkcji używa się najwyższej jakości mięsa i naturalnych przypraw ziołowych. Niepowtarzalny smak i zapach nadaje jej wędzenie w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym i bukowym. Kiełbasa odznacza się znakomitą kruchością, w smaku wyraźnie wyczuwalny czosnek.

100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa.

Pakowanie: MAP ok. 1,5 kg.

Trwałość: 34 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



SCHAB SWOJSKI PIECZONY

Wędzonka z mięśnia polędwicy wieprzowej z delikatną okrywą tłuszczową. Produkt nie peklowany, stąd jego szaro-beżowy kolor. Staranny proces przygotowania mięsa, polegający na jego marynowaniu, leżakowaniu, a następnie parzeniu i pieczeniu, zapewnia niezwykle walory smakowe i kruchość produktu. Smak produktu wzmacniają przyprawy ziołowe.

100 g wyrobu wyprodukowano ze 106 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 2,0–2,5 kg, porcja vac. ok. 1,0–1,5 kg.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



SZYNKA SWOJSKA PIECZONA

Wędzonka wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z delikatną okrywą tłuszczową. Mięśnie są marynowane i po okresie leżakowania parzone i pieczone. Ograniczono do niezbędnego minimum substancje dodatkowe do żywności (nie zastosowano np. azotynu sodu – stąd charakterystyczny szaro-beżowy kolor produktu). Smak mięsa został wzbogacony przyprawami ziołowymi.

100 g wyrobu wyprodukowano ze 106 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,5–2,0 kg, porcja vac. ok. 0,8–1,0 kg.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



SCHAB TRADYCYJNY „Z WĘDZARNI”

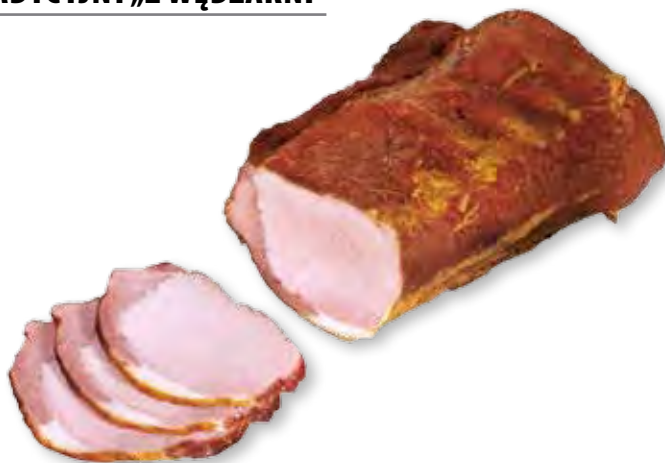
Wędzonka otrzymana z peklowanej polędwicy wieprzowej, wędzona, parzona. Produkt posiada charakterystyczny kształt spłaszczonego walca. Proces produkcyjny trwa 10 dni. Najpierw surowiec leżakuje w marynacie wzbogacającej bukiet smakowy. Następnie wędzi się go w tradycyjnej wędzarni (opalanej drewnem bukowym i olchowym). Dzięki temu wyrób charakteryzuje się doskonałym smakiem, aromatem. Jest soczysty i kruchy.

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 128 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,5 kg.

Trwałość: 28 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



SZYNKĄ TRADYCYJNĄ „Z WĘDZARNI”

Wędzonka otrzymana z mięśnia szynki wieprzowej. Proces produkcyjny tej wędliny trwa 10 dni, podczas których surowiec leżakuje w marynacie wzbogacając swój bukiet smakowy. Proces wędzenia w tradycyjnej wędzarni (opalanej drewnem bukowym i olchowym) nadaje tej szynce niepowtarzalny smak i zapach.

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 128 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,3 kg.

Trwałość: 28 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



BOCZEK Z WĘDZARNI



Doskonały produkt, wędzony w tradycyjnej wędzarni dymem olchowo-bukowym. Najwyższa jakość użytego surowca gwarantuje wyborny smak, który podkreślają specjalnie skomponowane przyprawy. Perfekcyjnie opracowany, proces technologiczny oparty na tradycyjnym wędzeniu sprawia, że uzyskujemy produkt o charakterystycznym wyjątkowo intensywnym aromacie, wyraźnym smaku i barwie. Na podkreślenie zasługuje fakt, że 100 g gotowego produktu uzyskuje się ze 125 g boczku.

Opakowanie: vac. ok. 1,5 kg.

Trwałość: 32 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław

KIEŁBASA LISOWSKA

Kiełbasa w jelitach naturalnych, produkowana z najwartościowszych części tuszy wieprzowej – kawałków mięśni szynki, na bazie wyłącznie naturalnych przypraw: czosnek, pieprz, cukier. Produkt łączy wybitne walory smakowe z wysoką wartością odżywczą: niską zawartością tłuszczu (ok. 14%) i wysoką zawartością białka (ok. 20%).

Na wyprodukowanie 100 g wyrobu zużyto 111 g mięsa.

Pakowanie: porcja vac. ok. 0,5 kg, MAP ok. 0,8 kg.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



KIEŁBASA WIEJSKA STAROPOLSKA

Kiełbasa sporządzona z niepeklowanego mięsa wieprzowego, z użyciem wyłącznie naturalnych przypraw (czosnek, pieprz naturalny), pieczona. Kiełbasa smakiem i wyglądem przypomina wyroby produkowane w sposób tradycyjny, w domowych warunkach. Niepowtarzalny smak i zapach nadaje jej wędzenie w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym i bukowym.

100 g wyrobu wyprodukowano ze 114 g mięsa.

Pakowanie: MAP ok.1,5 kg.

Trwałość: 34 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



KURCZAK W SOSIE ŚMIETANOWYM

Doskonała kompozycja najwyższej jakości mięsa drobiowego z kremowym, delikatnym sosem. Produkt przyrządzony z fileta kurczaka krojonego w paski, zawieszzonego w pysznym śmietanowym sosie. Tak przygotowany kurczak to świetny pomysł na skomponowanie posiłku, szczególnie polecana jako danie obiadowe dla dzieci.

Opakowanie: tacka 400 g.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław

WIEPRZOWINA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

Propozycja dla osób lubiących kuchnię Chińską, jest najbardziej popularnym daniem kuchni kantońskiej na świecie. Produkt przygotowany z mięsa wieprzowego pokrojonego w kostkę i warzyw w gęstym aromatycznym sosie. Sekret całej potrawy to odpowiednie dobranie proporcji pomiędzy słodkością, a kwasowością sosu. Tak przygotowaną wieprzowinę polecamy dla osób gustujących w kuchni orientalnej.

Opakowanie: tacka 400 g.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



ROLADKI WOŁOWE



Smaczna potrawa, szczególnie znana i ceniona na Śląsku. Produkt przyrządzony z mięsa wołowego zwiniętego w rulon, z nadzieniem z boczku wędzonego i ogórka w pysznym zawiesistym sosie. Tak przygotowane rolady, to bardzo popularne danie, doskonałe na każdą okazję – charakterystyczne dla kuchni polskiej.

Opakowanie: tacka 400 g.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław

PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE

Klasyczna i bardzo popularna potrawa obiadowa. Produkt przyrządzony z mięsa wieprzowego, podanego w postaci plastrów z charakterystycznym pieczeniowym sosem. Krucho i miękkie kawałki mięsa smakują wyśmienicie. Danie można serwować na różne sposoby. Tak przygotowana pieczeń to doskonały pomysł na codzienne danie obiadowe.

Opakowanie: tacka 400 g.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



STROGONOFF WOŁOWY

Doskonałe danie o wielowiekowych tradycjach nawiązujące do kuchni Rosyjskiej. Produkt przyrządzony z mięsa wołowego, formowanego w paski o miękkiej konsystencji, zawieszony w gęstym sosie. Potrawa zawiera dodatki grzybów i warzyw. Tak przygotowany Strogonoff smakuje wybornie i jest doskonałym, wytwornym posiłkiem na szczególne, wyjątkowe okazje.

Opakowanie: tacka 400 g.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Jarosławiu, ul. Przemysłowa 2, 37-500 Jarosław



KIEŁBASKI BAŁKAŃSKIE

Cienkie kiełbaski wieprzowe o charakterystycznym, lekko pikantnym smaku, który nadają przyprawy: kminek, gałka muszkatołowa, pieprz i czosnek. Wyrób ten stanowi idealną propozycję na grilla. Dzięki delikatnej, niewyczuwalnej podczas jedzenia osłonce, produkt jest szczególnie polecany dla dzieci i osób starszych.

Pakowanie: MAP 500 g.

Trwałość: 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Kole,
ul. Toruńska 262, 62-600 Koło



FRANKFURTERKI WYBORNE

Kiełbaski wieprzowe, wędzone, parzone, w osłonce kolagenowej $\varnothing 19$, długość 22–23 cm. Frankfurterki wędzone są na kolor złoto-brązowy. Produkt o wyjątkowym i niepowtarzalnym smaku, doskonały zarówno na ciepło, jak i na zimno. 100 g produktu otrzymano ze 118 g mięsa wieprzowego.

Pakowanie: map ok. 1 kg.

Trwałość: 48 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Kole,
ul. Toruńska 262, 62-600 Koło

Nasze produkty wyprodukowane są z najwyższej jakości mięsa wieprzowego pozyskiwanego z ekologicznej hodowli dawnego Podlasia, będących w bezpośrednim sąsiedztwie Rezerwatu Przyrody Gołobórz. Produkowane ze szlachetnych mięs, według tradycyjnych receptur. Produkowane bez konserwantów – bez dodatku azotynu, co wpływa na zdrowotność produktu.

KABANOSY



Kabanosy to produkt o utrwalonej pozycji w polskiej tradycji kulinarnej. Swój wyraźny i niepowtarzalny aromat zawdzięczają specjalnie dobranym przyprawom i podsuszaniu. Od dawna są cenione ze względu na walory smakowe oraz trwałość.

KIEŁBASA POLSKA PIECZONA

Jest produktem przywołującym wspomnienia dawnych wędlin o staropolskim smaku. Swój charakterystyczny smak, zawdzięcza dodaniu grubo zmielonego pieprzu i czosnku a niepowtarzalny aromat zawdzięcza wędzeniu drewnem pochodzącym z drzew liściastych. Od dawna ceniona jest ze względu na walory smakowe oraz wysoką wartość odżywczą.



KIEŁBASA POLSKA DOJRZEWAJĄCA

Receptura wytwarzania kielbasy dojrzewającej powstała z połączenia dwóch tradycji kulturowych: kresowej i zachodniej. Specyficzny smak i aromat nadają naturalne przyprawy kolendry i pieprzu ziołowego oraz drobno zmielonych ziaren jałowca. Cechą wyróżniającą produkt jest długi proces dojrzewania. Kielbasa polska dojrzewająca należy do gatunków wędlin surowych trwałych.



SCHAB ZŁOTOPOLSKI

Pochodzi z wyselekcjonowanego najlepszego schabu środkowego z niewielką okrywą tłuszczową. Aromat mięsa pieczonego podkreślony jest dodatkiem aromatycznych przypraw: mieszanki pieprzu z ziołową nutą i naturalnym czosnkiem. Produkowany jest bez użycia konserwantów, co wpływa na zdrowotność produktu.

SZYNKA SWOJSKA WĘDZONA

Szlachetny smak i wyjątkowy aromat zawdzięcza leżakowaniu w tradycyjnej solance ze specjalnie dobranymi przyprawami: ziołem angielskim, czosnkiem i solą. Tradycyjne wędzenie dymem olchowo-bukowym nadaje wyjątkowo intensywnego aromatu. Szynka swojska wędzona jest jednym z kulinarnych skarbów Podlasia, przygotowywana ze szlachetnych mięs, wg staropolskiej receptury naszych przadziadów.

Przywołuje tęsknotę za wędlinami z dawnych lat.



KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA I KRAKOWSKA SUCHA MINI

Szlachetna, gruba kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona. Produkowana z najwyższej jakości mięsa wieprzowego, z dodatkiem naturalnych przypraw. Jej wyjątkowy smak i aromat zapewnia niezmienną od lat recepturą i technologią produkcji. Krakowska sucha z Pamso jest wędzona naturalnym dymem drzewnym. Ten aromat przenika do kielbasy gwarantując jej wyjątkowy smak. Proces długotrwałego suszenia pozbawia kielbasę nadmiaru wody, w wyniku czego ze 140 g mięsa uzyskujemy 100 g produktu gotowego. Kielbasa krakowska sucha produkowana jest w łatwo zdejmowalnych osłonkach białkowych. Pakowana jest próżniowo lub w atmosferze gazów ochronnych. Dzięki połączeniu wieloletniego doświadczenia w produkcji z nowoczesnym sposobem konfekcjonowania, termin przydatności do spożycia kielbasy krakowskiej suchej został przedłużony maksymalnie do 40 dni. Produkowana jest ona w dwóch wersjach: kielbasa krakowska sucha o wadze około 1 kg i kielbasa krakowska sucha mini o wadze ok. 0,5 kg.



KIEŁBASA PODWAWELSKA

Wysokogatunkowa cienka kielbasa wieprzowa zawierająca 94% mięsa wieprzowego najwyższej jakości. Jest to kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Produkowana w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym. Posiada niezmienną od lat recepturę, która gwarantuje jej wyjątkowy smak i aromat. Dodatek naturalnych przypraw sprawia, że można się nią delektować zarówno na zimno, jak i na ciepło, zapewniając jej stałe miejsce w domowym jadłospisie. Kielbasa podwawelska z Pamso pakowana jest w atmosferze gazów ochronnych.





FRANKFURTERKI

Kielbasa średnio rozdrobniona, surowa. Wyrób o konsystencji dość ścisłej. Niedopuszczalna barwa szara. Dość ścisłej konsystencji, soczysty. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej baraniej średnica: 22–24 mm. Odkręcana, długość batonu do 17 cm. Skład: mięso wieprzowe 93,2%, woda, przyprawy, dodatki funkcjonalne. Nie zawiera GMO. Okres przydatności do spożycia: 21 dni.

PASZTETOWA WĘDZONA

Wyrób podrobowy, pasztetowy, gotowany, wędzony. Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, smarowny, w osłonce naturalnej wieprzowej (prostej). Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. Wiązany przędzą długość batonu do 25 cm, średnica do 55 mm. Skład: mięso wieprzowe 54%, wątroba wieprzowa 20%, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, dodatki funkcjonalne. Nie zawiera GMO. Okres przydatności do spożycia: 21 dni.



WĘDZONKA EKSTRA

Wędzonka surowa, wędzona. Z elementu szynki ekstra. Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. Kształt anatomiczny elementu. Skład: mięso wieprzowe (szynka ekstra) 82%, woda, przyprawy, sól, dodatki funkcjonalne. Nie zawiera GMO. Okres przydatności do spożycia: 21 dni.



ZAKŁADY MIĘSNE „SKIBA” Andrzej Skiba

ul. Derdowskiego 23
89-600 Chojnice
tel.: (+48) 52 396 56 00
fax: (+48) 52 396 56 01

skiba@zmskiba.pl
www.zmskiba.pl



KIEŁBASA JAŁOWCOWA

Produkt o niepowtarzalnym smaku i zapachu, jego specyficzne walory są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca a także korzystania z jego gałązek podczas wędzenia. Masa 0,7 kg, opakowanie map.

KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA

Tradycyjna, sucha kielbasa wyprodukowana z najwyższej jakości mięsa wieprzowego i wołowego co podkreśla jej walory smakowe. Na przekroju widoczne grubo rozdrobnione kawałki mięsa. Kielbasa krakowska sucha wyróżnia się delikatnym smakiem oraz wyczuwalnym aromatem wędzenia, który zadowoli nawet najbardziej wymagającego degustatora.

Masa 0,7 kg, opakowania vacuum.



SZYNKA RZYMSKA – SZYNKA SUROWA, WĘDZONA DOJRZEWAJĄCA

Dzięki specjalnej kompozycji przypraw i procesowi dojrzewania Szynka rzymska to produkt o subtelnym smaku i zapachu. Wędzonka o najwyższej jakości i doskonałej recepturze, dedykowana wszystkim koneserom produktów długo dojrzewających, ceniącym dobry smak i aromat wędlin.

Masa 1,1 kg, opakowanie vacuum.



SZYNKA BURSZTYNOWA

Wyrób szlachetny, wyjątkowo soczysty i kruchy. Wytworzony ze specjalnie wyselekcjonowanego świeżego mięsa, tajemnicą smaku jest odpowiednio dobrana kompozycja dodatków, które nadają Szynce bursztynowej tradycyjny, wyszukany smak.

Masa 0,8 kg, opakowanie vacuum.



PASZTET DOMOWY

Paszтет z mięsa i surowców wieprzowych, przygotowany według tradycyjnej receptury, dzięki czemu zyskuje smak i aromat produktów domowych. Bardzo delikatna konsystencja. Wyrób w osłonce naturalnej.

Masa 1 kg, opakowania map.





ZAKŁADY MIĘSNE NOWAK

Jankowo
ul. Sportowa 60
80-180 Gdańsk Pomorskie
tel.: (+48) 58 692 28 20
fax: (+48) 58 692 07 18

marketing@zmnowak.pl
www.zmnowak.pl

SZYŃKA PIECZONA

Szynka z delikatną okrywą tłuszczową, zapieczona z ziarnami pieprzu i liściem laurowym. Produkowana z najwyższej jakości mięsa z wykorzystaniem tradycyjnej domowej receptury.



SCHAB PIECZONY

Pieczony z ziarnami pieprzu i liściem laurowym, soczysty i delikatny o charakterystycznym smaku mięsa pieczonego.



KRAKOWSKA DROBIOWA

Polecana dla smakoszy. Kielbasa idealna na kanapki. Produkowana z wysokiej jakości mięsa indyczego, parzona, wędzona, wykwinna i soczysta.

PARÓWKI CIENKIE



Produkowane z mięsa wieprzowego, charakteryzują się delikatnym smakiem podkreślonym poprzez użyte przyprawy, jędrną i soczystą konsystencją.

PARÓWKI CIENKIE WIEDEŃSKIE

Produkowane według niezmiennej od lat, oryginalnej receptury, z wysokiej jakości mięsa wieprzowego.



PARÓWKOWA NOWAKA

Produkowana według oryginalnej receptury Nowaka, dzięki czemu zawdzięcza swój niepowtarzalny smak i aromat. Naturalne jelita i dodatki smakowe dopełniają całości.

KIEŁBASA ŻŁOTA

Kiełbasa produkowana z wysokiej jakości mięsa indyczego i wieprzowego, parzona i wędzona na złoty kolor.



KIEŁBASA PIECZONA

Królowa kiełbas cienkich. Pieczona w piecu, doprawiona solą oraz specjalną kompozycją przypraw (pieprz, majeranek, gorczyca). Sformowana w jelicie naturalnym, cienkim, przyjmuje kształt spirali, co umożliwia podawanie jej na wiele sposobów. Bardzo krucha z wyraźnym smakiem pieczenia. Barwa na zewnątrz brązowo-złota, na przekroju lekko różowa.

Do uzyskania 100 g kiełbasy pieczonej wykorzystujemy 139 g chudego mięsa wieprzowego.



PARÓWKI ZE STAREJ WĘDZARNI

Lider wśród parówek premium. Nasze kultowe i ponadczasowe kiełbaski drobno rozdrabniamy i sporządzamy w 80% z mięsa wieprzowego i w 5% z chudego mięsa wołowego.

Produkujemy je w naturalnych jelitach baranich. Przyprawione pieprzem i aromatyczną gałką muszkatołową stają się delikatnie słone. Są parzone i wędzone lekkim dymem, który nadaje im złotą barwę. W swojej konsystencji sprężyste, ale kruche.

ZAKŁAD MIĘSNY KONARCZAK Sp. J.

ul. Gostyńska 5, 63-860 Pogorzela
tel.: (+48) 65 572 74 64, (+48) 65 573 40 37
tel. centrala: (+48) 65 573 41 60
tel./fax: (+48) 65 572 74 65

konarczak@pro.onet.pl
marketing@konarczak.pl
www.konarczak.pl



SZYNKA STAROPOLSKA



Wyrób surowy wędzony dojrzewający. Produkowany według starych przekazywanych od pokoleń przepisów. Otrzymywany z mięśni szynki wieprzowej. Wędzony drewnem bukowym lub dębowym, co sprawia, że szynka ma niepowtarzalny smak i aromat. Nadaje się do dekoracji stołów, doskonale prezentuje się na półmiskach, smakuje na kanapkach.

KIEŁBASA BIAŁA WIELKOPOLSKA

Kiełbasa biała to wędlina smaczna, mająca intensywny smak świeżego czosnku, naturalnych przypraw z wyrazistą nutą majeranku. Wielu z nas nie wyobraża sobie żurku bez wyśmienitej białej kiełbaski. Można ją także podawać na gorąco z dodatkiem musztardy chrzanowej lub zapieczoną w piekarniku z cebulką. Produkt charakterystyczny dla regionu wielkopolski.



POŁĘDWICA STAROPOLSKA



Wyrób surowy wędzony dojrzewający o kształcie spłaszczonego walca, otrzymany z połędwic wieprzowych. Produkowany według starych przepisów przekazywanych od pokoleń. Wędzony dymem zimnym, który sprawia, że ma on niepowtarzalny smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek surowych dojrzewających.

Ubogaci zimną płytę w Państwa domach, restauracjach i hotelach.



ZAKŁADY MIĘSNE „POTORSKY” Sp. J.
Jan Potorski, Jerzy Potorski

Krokowo 63 A
 11-320 Jeziorany
 tel.: (+48) 89 538 91 50
 fax: (+48) 89 538 91 51

potorscy@zm-potorscy.pl
www.zm-potorscy.pl

WILNIUK



Ta podsuszana, długo wędzona, a następnie poddana krótkiemu procesowi dojrzewania kiełbasa jest produkowana z chudego mięsa najwyższej jakości (mięso klasy I). Duże kawałki chudego mięsa, widoczne w przekroju, podkreślają charakter wyrobu, który jest produktem „z wyższej półki”. Ma wyjątkowy, lekko kwaskowy smak i wyrazisty zapach. Charakterystyczny wygląd nadaje wilniukowi siatka o wzorze plastra miodu.

KASZANKA BIAŁA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Kaszanka biała (czyli bez dodatku krwi) z dodatkiem suszonych pomidorów i bazylii. Nie zawiera sztucznych konserwantów. Swoją wyrazisty, lekko pikantny smak zawdzięcza wyłącznie naturalnym przyprawom. Połączenie kaszanki białej z wymienionymi dodatkami jest naszym własnym pomysłem – to jedyny taki produkt na rynku.



KIEŁBASA MISTRZA JANA

Kiełbasa wieprzowa o wyczuwalnym aromacie czarnego pieprzu i czosnku – tradycyjnych przypraw polskiego wędliniarstwa. Wędzona w tradycyjnej wędzarni (z prawdziwym paleniskiem) dymem olchowym. Należy do wysokiej jakości linii produktów „Wędliny Mistrza Jana”, które tworzy obecnie 7 produktów wytwarzanych na wzór tradycyjnych produktów mięsnych, produkowanych z najlepszego surowca i wędzonych na sposób tradycyjny.

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

- „AGRO-DANMIS” Gramowsky Sp. J.
- KESEM – Kujawska Spółdzielnia Mleczarska
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MONA w Koninie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach
- Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy
- Spółdzielnia Mleczarska „LAZUR”
- STARCO – Spółdzielnia Mleczarska w Stargardzie Szczecińskim
- Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA” w Środzie Wielkopolskiej
- TOP s.c. H.W. Huszczak, B.A. Humerczyk
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole
- Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu
- Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o.
- Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL”
- Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni
- Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
- Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o.
- Spółdzielnia Mleczarska „KaMos”
- Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie



KOZI JOGURT NATURALNY 125 g



Produkowany jest z mleka koziego pasteryzowanego normalizowanego. Jogurt naturalny jest produktem świeżym przeznaczonym do bezpośredniego spożycia. Opakowanie jednostkowe stanowi kubek 125 g, zamykany hermetycznie płatką aluminiową. Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2,5%.

KOZIE JOGURTY OWOCOWE

Produkowane są z mleka koziego pasteryzowanego normalizowanego z dodatkiem wsadów owocowych (brzoskwiniowy, truskawkowy i jagodowy). Jogurty owocowe są produktem świeżym, przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Opakowanie jednostkowe stanowi kubek 125 g, zamykany hermetycznie płatką aluminiową. Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2%.

- Kozi jogurt jagodowy 125 g
- Kozi jogurt truskawkowy 125 g
- Kozi jogurt brzoskwiniowy 125 g



MLEKO KOZIE UHT 500 ml

Produkowane jest z mleka koziego pasteryzowanego, normalizowanego, poddanego procesowi sterylizacji. Przeznaczone jest do bezpośredniego spożycia na zimno lub gorąco. Opakowanie jednostkowe stanowi pudełko kartonowe 500 ml.

Okres przydatności do spożycia:

12 miesięcy od daty produkcji, zawartość tłuszczu 2,5%.



SER KOZI TWARDY (PLASTRY) 100 g

Produkowany jest z mleka koziego pasteryzowanego, normalizowanego. Przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do różnych potraw. Opakowanie jednostkowe stanowi folia polietylenowa zamykana próżniowo 100 g.

Okres przydatności do spożycia:

3 miesiące od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 25%.

SER KOZI ŚMIETANKOWY 125 g

Produkowany jest z sera twarogowego pełnotłustego z mleka koziego i dodatkiem masła koziego. Przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia lub do smarowania różnego rodzaju kanapek. Opakowanie jednostkowe stanowi kubek 125 g zamykany hermetycznie folią aluminiową oraz nakładką.

Okres przydatności do spożycia:

120 dni od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 28%.



SER KOZI TWAROGOWY PEŁNOTŁUSTY 200 g

Produkowany jest z mleka koziego pasteryzowanego, normalizowanego. Przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do wypieków i innych potraw. Opakowanie jednostkowe stanowi folia polietylenowa zamykana próżniowo 200 g.

Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji.

ul. Wysoka 15
87-800 Włocławek
tel.: (+48) 54 236 00 61
fax: (+48) 54 236 97 83

marketing@kesem.com.pl
www.kesem.com.pl



ŚMIETANA 12% EXTRA, 200 g i 380 g, W KUBKU

Śmietana 12% extra produkowana jest z mleka najwyższej jakości, charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu przy wspaniałej, jednolitej i kremowej konsystencji. Delikatna, lekko kwaśna w smaku, może być stosowana jako zamiennik majonezu. Znakomity dodatek do mizerii, sałatek, zabeliania zup i sosów. Technologia produkcji śmietany 12% extra posiada patent nadany decyzją Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej.

TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA W FOLII I PÓŁTŁUSTY KLINEK W FOLII

Sery twarogowe produkowane z mleka pasteryzowanego, pochodzącego z czystego terenu ziemi kujawsko-dobrzyńskiej, wytwarzane metodą tradycyjną. Charakteryzują się zwartą konsystencją, czystym, lekko kwaśnym smakiem. Stanowią źródło pełnowartościowego lekkostrawnego białka zwierzęcego, wapnia o wysokiej przyswajalności przez organizm człowieka. Twarogi są bogactwem soli mineralnych, witamin głównie z grupy B, kwasu mlekowego i mikroflory oddziałującej korzystnie na zdrowie człowieka. Pakowane w sposób próżniowy zachowują swoje walory smakowe i odżywcze w całym okresie przydatności do spożycia.



KEFIR 2% W BUTELCE 400 ml

Kefir produkowany przez Kujawską Spółdzielnię Mleczarską, to orzeźwiający specyficzny napój mleczny, wytwarzany z mleka pasteryzowanego najwyższej jakości, ukwaszony przy pomocy kultur kefirowych. Odznacza się wysokimi walorami odżywczymi a ponadto jest naturalnym źródłem białka i wapnia. Doskonale gasi pragnienie i orzeźwia. Polecany jest także do sałatek, koktajli mlecznych i chłodników.

JOGURTY

Jogurt znano od czasów starożytności a tradycja jego wytworzenia była ustnie przekazywana w różnych kulturach. Możemy wymieniać jogurt jako życiodajny składnik pożywienia dany przez Boga jego ludowi. Przypisuje się mu właściwości odradzające i uzdrawiające. Jest napojem mlecznym fermentowanym, zawierającym żywe kultury bakterii bogatym w bardzo dobrze przyswajalny wapń, aminokwasy, witaminy z grupy B, białko i inne mikropierwiastki. Napój ten ułatwia syntezę witamin w organizmie człowieka, wspomaga układ odpornościowy, ułatwia wchłanianie żelaza oraz odtruwa organizm z toksyn. Jogurt „JOGUŚ” jest chętnie spożywany przez wszystkie grupy wiekowe konsumentów ze względu na walory smakowe i dietetyczne. Cechuje się przyjemnym, lekko kwaśnym smakiem, zwartą konsystencją i delikatnym specyficznym aromatem.

- „Joguś” naturalny
- „Joguś” ananasowy
- „Joguś” brzoskwiniowy
- „Joguś” gruszkowy
- „Joguś” jagodowy
- „Joguś” poziomkowy
- „Joguś” truskawkowy
- „Joguś” waniliowy
- „Joguś” wiśniowy



KAKAO DO PICIA

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów oraz biorąc pod uwagę olbrzymią popularność kakao w Polsce wprowadziliśmy na rynek gotowe do spożycia „KAKAO DO PICIA”. Dzięki zastosowaniu technologii UHT produkt nie wymaga przechowywania w warunkach chłodniczych. Nasze Kakao posiada wyśmienity smak i aromat, jest idealnym składnikiem codziennego śniadania – świetne na zimno i po podgrzaniu.

ŚMIETANY

Wytwarzana przez nas gama znakomitych śmietan o różnej zawartości tłuszczu to świeże, w pełni naturalne produkty mleczne o gęstej, kremowej konsystencji i świeżym, łagodnym smaku. Nowoczesna technologia produkcji gwarantuje najwyższą jakość i standard wyrobu.

Produkujemy śmietany zawierające 12, 18 i 22% tłuszczu w kubkach o pojemności 200 g i 400 g oraz w 1 kg wiaderku.



ZSIADŁE MLEKO

Produkowane jest przez naszą spółdzielnię już od 2004 roku. Na wiosnę 2010 roku wprowadziliśmy do sprzedaży tradycyjne zsiadłe mleko w bardzo wygodnej w użyciu misce o pojemności 400 g. Dzięki dużej średnicy opakowania produkt może być swobodnie wydobyty bez uszkodzenia jednolitego, gęstego skrzepu. Jesteśmy jedynym producentem w Polsce oferującym zsiadłe mleko w tak funkcjonalnym opakowaniu. Jest ono bardzo cenione przez osoby, którym szczególnie zależy na nienaruszonej, jednolitej strukturze produktu.

Nasze „Zsiadłe Mleko” wiosną i latem doskonale smakuje w zestawie z młodymi ziemniakami i koperkiem, jesienią i zimą wspaniale komponuje się z kaszą gryczaną, jest również niezastąpionym składnikiem racuchów.



SERKI

Ofertę serków i deserów otwiera nasz „sztandarowy produkt” – „Serek Wiejski”.

Ten granulowany serek w połączeniu z pasteryzowaną śmietanką jest idealnym uzupełnieniem codziennego menu. Oferowany bez dodatków jak również ze szczypiorkiem w pełni zaspokaja potrzeby konsumentów.



SEREK „SERUŚ”

Produkowany jest nowoczesną metodą ultrafiltracji z najwyższej jakości mleka, zawiera 95% białek występujących w mleku. Charakteryzuje się świeżym, owocowo-waniliowym smakiem co sprawia, że stanowi pożywny przysmak na każdą porę dnia.

W „Serusiu” serek o smaku waniliowym przykrywa pomarańczowy z kawałkami czekolady, brzoskwiniowy, truskawkowy, jagodowy lub wiśniowy wsad owocowy.

Serek „Seruś” przeznaczony jest dla osób, które szczególną wagę przywiązują do zdrowego trybu życia. Produkowany jest nowoczesną metodą ultrafiltracji z najwyższej jakości mleka, zawiera 95% białek występujących w mleku. Deser szczególnie polecamy kobietom w ciąży, dzieciom i osobom pracującym fizycznie. Charakteryzuje się świeżym, owocowo-waniliowym smakiem co sprawia że stanowi pożywny przysmak na każdą porę dnia.

W ofercie posiadamy również serki homogenizowane.





MASŁO

Masło jest produktem naturalnym, otrzymywanym w wyniku zmaślenia wydzielonej z mleka i odpowiednio przygotowanej śmietanki.

Charakteryzuje się przyjemnym smakiem i aromatem. Zawiera witaminę A, D, E oraz lecytynę, jest łatwo topliwe, smaczne i dobrze przyswajalne przez organizm.

Formowane w kostkę o wadze 200 g.



TWARÓG ŚMIETANKOWY



Twaróg wyprodukowany z mleka wysokiej jakości metodą kwasowo-podpuszczkową, wyróżnia się przewagą walorów smakowych nad dietetycznymi i bardzo dobrą smarownością. Produkowany jest w postaci krążka (opakowanie próżniowe typu „cryovac”) i kostki 250 g pakowanej w folię proekologiczną gwarantującą 17-dniową trwałość twarogu.



TWARÓG CHUDY

Twaróg wyprodukowany z mleka o wysokiej jakości metodą kwasową, wyróżnia się przewagą walorów dietetycznych nad smakowymi.

Podwójne opakowanie próżniowe kostki o wadze 250 g gwarantuje 17-dniową trwałość twarogu.

Twaróg produkowany jest także w postaci krążka uformowany metodą samoociekacza, o delikatnej strukturze niezniszczonej procesem formowania.

TWARÓG PÓŁTŁUSTY

Twaróg wyprodukowany z mleka o wysokiej jakości metodą kwasową, posiada swoistą równowagę walorów dietetycznych i smakowych.

Twaróg o nienaruszonej strukturze produkowany jest w postaci krążka i klinka (opakowanie próżniowe typu „cryovac”) oraz w postaci formowanej kostki 250 g, pakowany w folię proekologiczną gwarantującą 17 dniową trwałość twarogu.



WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY 200 g **WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY Z KMINKIEM 200 g**

Wytwarzany zgodnie z tradycyjną recepturą, o zwięzłej, jednolitej, plastycznej konsystencji. Jest typowym serem związanym z regionem Wielkopolski o bardzo charakterystycznym zapachu pochodzącym od zgliwiałego twarogu i pikantnym, kremowym smaku. Wpisany w UE jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.



GZIK WIELKOPOLSKI 200 g

Gzik w Wielkopolsce to potrawa, przyrządzana z tradycyjnego twarogu, który jest mieszany z dodatkiem śmietanki, soli i pieprzu, na masę o charakterystycznej strukturze. Smak lekko kwaśny, śmietankowy doskonale komponuje się z różnymi dodatkami np. szczypiorkiem, koperkiem, cebulką, rzodkiewką. Podawany np. z ziemniakami w mundurkach.

WIELKOPOLSKIE MASŁO EKSTRA 250 g

Najszlachetniejszy produkt spośród wszystkich jadalnych tłuszczów. Produkowane tradycyjną metodą w 100% z tłuszczu mlecznego. Posiada walory smakowo-zapachowe charakterystyczne dla masła, doceniane przez smakoszy w całym kraju.



MASCREM 200 g

Masło niskotłuszczowe - produkt do smarowania pieczywa o obniżonej zawartości tłuszczu. Produkowany wyłącznie z 50% słodkiej śmietanki, nadającej produktowi doskonały śmietankowy smak i kremową konsystencję.



OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W CZARNKOWIE

ul. Kościuszki 105
64-700 Czarnków
tel.: (+48) 67 255 28 11
fax: (+48) 67 255 46 58

osmczar@pro.onet.pl
www.osmczarnkow.pl



DESER RYŻOWY CZARUS

Smaczny deser przeznaczony zarówno dla dzieci jak i dla dorosłych. Deser „Czarus” to ryż na mleku z dodatkiem pysznych owoców. Zalecany w diecie lekkostrawnej. Ziarenka ryżu zawierają witaminę E, PP, także komplet witamin z grupy B. Cenne uzupełnienie codziennego jadłospisu, bogaty w dobrej jakości białko, węglowodany i sole mineralne. Funkcjonalne opakowanie zawiera 150 g produktu i dostępne jest w wielu smakach.



KASZKA MANNA

Extra deser, połączenie delikatnej kaszki na mleku i owoców. Wyśmienity zarówno na śniadanie jak i na deser. Wysoka jakość, właściwe wartości odżywcze oraz bezpieczeństwo zdrowotne stawiają ten produkt w najwyższej grupie deserów. Domowa receptura produktu sprawia, iż znajduje on wielu smakoszy wśród dzieci i dorosłych. Produkt pakowany w estetyczne kubki dwudzielne 175 g. W sprzedaży dostępne są cztery wersje smakowe: truskawka, malina, wiśnia, jagoda.



SUPER KREM CZEKOLADOWY

Delikatny krem do smarowania pieczywa, naleśników i innych wypieków. Produkt występuje w smakach: czekoladowy oraz orzechowy.



SERNICZEK Z POLEWĄ OWOCOWĄ

Delikatny serek z polewą owocową wystarczy wyłożyć z kubeczka na talerzyk i ucztą gotowa.



SEREK HOMOGENIZOWANY

Produkowany nowoczesnymi metodami z zachowaniem najważniejszych składników mleka, o wymienionym smaku, jest propozycją dla dzieci i dorosłych. Dostępny w wielu smakach.



TWAROŻKI HOMOGENIZOWANE

Sereki w różnych smakach. Produkowane metodą ultrafiltracji, pakowane w kubki 100 g, 125 g, 150 g.



SER SMAŻONY

Jest przysmakiem całej Wielkopolski. Produkowany na bazie twarogu. Ser smażony wyróżnia charakterystyczny smak, zapach. Produkowany jest z dodatkiem szczypiorku lub kminku. Produkowany w opakowaniach 200 g.



SEREK KANAPKOWY

Delikatny serek, do smarowania pieczywa. Jest oferowany w trzech smakach: kremowy, ogórek, czosnek. Produkowany w opakowaniach 150 g.

SEREK ŚMIETANKOWY „JULIKO”

Wyśmienity do wypieków, pierogów, naleśników, kanapek i deserów.



TWARÓG PÓŁTŁUSTY 250 g, FOLIA TWARÓG ŚMIETANKOWY 250 g, FOLIA



MASŁO EXTRA 200 g

Zawartość tłuszczu 83%, bez żadnych dodatków obcych tłuszczu.



OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W GRODZISKU MAZOWIECKIM

ul. Traugutta 5
05-825 Grodzisk Mazowiecki
tel./fax: (+48) 22 757 62 77

osm@osmgm.pl
www.osmgm.pl

MOZZARELLA W ZALEWIE 125 g i 4 x 25 g

Mozzarella w zalewie to delikatny ser niedojrzewający. Charakteryzuje się miękką, plastyczną konsystencją oraz łagodnym, lekko słonym smakiem. Mozzarella w zalewie jest głównym składnikiem popularnej sałatki Caprese, w której plastry mozzarelli przekłada się plasterkami pomidorów i polewa oliwą z oliwek z dodatkiem świeżej bazylii.



MOZZARELLA BIAŁA 250 g

Mozzarella jest serem świeżym, niedojrzewającym, który charakteryzuje się doskonałą topliwością oraz ciągliwością. Można jej używać do dań na gorąco, takich jak zapiekanki, pizze, lasagne, tosty. Jest również doskonałym składnikiem sałatek, ponieważ dzięki neutralnemu smakowi i soczystości dobrze komponuje się z niemal wszystkimi warzywami.



KEFIR GRODZISKI 0% W BUTELCE 400 g

Kefir grodziski to orzeźwiający naturalny napój mleczny, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o najwyższej jakości, przy udziale wyselekcjonowanych szczepów bakterii fermentacji mlekowej.

Kefir jest jednym z najstarszych mlecznych napojów fermentowanych. Z uwagi na swoje właściwości jest produktem uznawanym za jeden z najbardziej odżywczych w tej grupie.

Kefir grodziski cechuje się wysokimi walorami odżywczymi, jest naturalnym źródłem białka i łatwo przyswajalnego wapnia. Spożywanie kefiru prowadzi do zahamowania rozwoju bakterii chorobotwórczych w przewodzie pokarmowym.

Kefir grodziski polecany jest do spożywania jako napój chłodzący, ale również doskonale komponuje się w sałatkach, koktajlach mlecznych oraz dressingach.

KEFIR TRUSKAWKOWY LATTEO 0% W BUTELCE 400 g

Kefir truskawkowy to pyszny, owocowy napój orzeźwiający, zawierający w swym składzie żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej wytwarzany z wyselekcjonowanego mleka. Proces kontrolowanego ukwaszania nadaje kefirowi orzeźwiający smak i zapach, a dodatek syropu truskawkowego klasyczny owocowy charakter. Wysoka wartość odżywcza i przyjemne cechy organoleptyczne produktu sprawiają, że jest on ceniony przez konsumentów, również tych z obniżoną tolerancją laktozy.



KEFIR OWOCE LEŚNE LATTEO 0% W BUTELCE 400 g

Kefir o smaku owoców leśnych to pyszny, owocowy napój orzeźwiający, zawierający w swym składzie żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej, wytwarzany z wyselekcjonowanego mleka. Proces kontrolowanego ukwaszania nadaje kefirowi orzeźwiający smak i zapach, a dodatek syropu z owoców leśnych klasyczny owocowy charakter. Wysoka wartość odżywcza i przyjemne cechy organoleptyczne produktu sprawiają, że jest on ceniony przez konsumentów, również tych z obniżoną tolerancją laktozy.

KEFIR

Kefir zawiera żywe kultury bakterii. Mleko na kefir zagęszczone jest metodą ultrafiltracji, w związku z czym jest produktem bogatym w białko, szczególnie albuminy i globuliny. Korzystnie wpływa na przemianę materii, lepszą przyswajalność składników mleka, wzbogacenie diety w witaminy. OSM Kalisz produkuje kefir w kubeczkach i butelkach PET.



MAŚLANKA

Napój mleczny posiadający dużą wartość dietetyczną. Ukwaszona szczepionką czystych kultur maślarskich. OSM Kalisz produkuje maślanke w dzbanku i kartonie.



JOGURT NATURALNY

Produkt o gęstej konsystencji wytwarzany metodą termostatową. Niezastąpiony składnik do przygotowywania dipów do mięs, tzatzików, zup, sosów i deserów. Doskonały dodatek do potraw greckich, tureckich i włoskich. Może zastępować śmietanę, majonez, a także po dodaniu dżemu, konfitur lub owoców stanowić doskonały deser. Zawartość tłuszczu 3%, 3,5% i 10%, opakowania: wiaderka 1 kg, 5 kg i 10 kg.



SEREK RODZINNY

Produkowany metodą ultrafiltracji, dzięki czemu zawiera wszystkie białka mleka, w tym łatwo przyswajalne białka serwatkowe. Doskonały do naleśników, pierogów, kanapek. Wyśmienity do serników na zimno oraz do bezpośredniego spożycia. Produkowany w wiaderku 1 kg.



OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W MIĘDZYBÓRZU

ul. Wrocławska 17
56-513 Międzybórz
tel.: (+48) 62 785 60 55, (+48) 62 785 60 05
fax: (+48) 62 785 60 88
osm.miedzyborz@adres.pl

ŚMIETANA LUKSUSOWA 12%

Lekka konsystencja z delikatnie kwaskowym posmakiem, o wyśmienitym aromacie i gęstości wiejskiej śmietany. Nadaje się zarówno do potraw na zimno (sosy, dressingi), jak i na gorąco. Pomimo, że nie zawiera żadnych konserwantów oraz innych sztucznych dodatków, posiada bardzo długi termin przydatności do spożycia wynoszący 25 dni.



ŚMIETANA LUKSUSOWA 18%

Śmietana charakteryzuje się bardzo gęstą konsystencją uzyskiwaną w naturalny sposób. Doskonala do zup i sosów, a jej wyjątkową zaletą jest fakt, iż nie waży się w gorących potrawach. Pomimo tradycyjnej technologii uzyskuje się prawie 4-tygodniowy termin przydatności do spożycia.



MASŁO TRADYCYJNE

Masło Tradycyjne o zawartości tłuszczu 82% produkowane metodą tradycyjną z surowca pozyskiwanego z terenów wolnych od przemysłu. Charakteryzuje się bardzo dobrą smarownością, posiadające wyśmienity smak i zapach przypominający masło wiejskie.



TWARÓG PÓŁTŁUSTY

Produkowany według tradycyjnej technologii z surowca o najwyższej jakości, posiada wspaniałe walory smakowe i delikatny aromat nadający cechy wiejskiego twarogu. Dostępny w formie krajanki w pergaminowym opakowaniu. Nie zawiera konserwantów oraz innych sztucznych dodatków. Dzięki klasycznemu świeżemu smakowi wyśmienicie sprawdza się jako baza do wyrobów kulinarnych, kanapek, past. Przepyszny, biały twaróg jest doskonałym składnikiem codziennej diety każdego konsumenta i jego rodziny niezależnie od wieku.

SER TWAROGOWY ŚMIETANKOWY

Produkowany według tradycyjnej receptury przy użyciu wysokiej jakości surowca. Posiadający delikatną i aksamitną konsystencję i wyjątkowo subtelny i niepowtarzalny smak, przypominający wiejski zrobiony przez babcię twaróg.



MOZZARELLA 18% KULKA 250 g PAKOWANY PRÓŻNIOWO

Mozzarella jest to ser z masy parzonej, niedojrzewający produkowany jest z mleka krowiego najwyższej jakości. Charakteryzuje się delikatnym, lekko kwaśnym, lekko słonym smakiem o widocznej włóknistości mięszu. Przeznaczony do spożycia z dodatkiem świeżych warzyw i ziół, doskonały z pomidorami i bazylią polany odrobiną oliwy, jak również do zapiekania na grzance, makaronie oraz do pizzy.



MOZZARELLA 18% KULKA W ZALEWIE 125 g

Mozzarella w zalewie to miękki delikatny ser zanurzony w zalewie zapewniającej świeżość i wilgotność. Znakomity do spożycia w sałatkach i zapiekankach.



MOZZARELLA WĘDZONA 230 g PAKOWANY PRÓŻNIOWO

Mozzarella wędzona jest to ser parzony, niedojrzewający, naturalnie wędzony. Posiada delikatny, lekko słony, lekko pikantny smak, widoczną włóknistość mięszu. Pokryty jest brązową skórą z widocznym wzorem siatki powstałą poprzez proces naturalnego wędzenia. Doskonały na kanapki, na deskę serów, do koreczków z dodatkiem orzechów włoskich jako przekąska do piwa.

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

sdmwiel@sdmwiel.pl
www.sdmwiel.pl



MASŁO EKSTRA Z WIELUNIA 200 g i 250 g



TWAROŻEK KANAPKOWO-SERNIKOWY „MÓJ ULUBIONY”

Naturalny twaróg produkowany metodą ultrafiltracji, zachowujący najcenniejsze składniki mleka tj. białko, wapń i witaminy z grupy B. Doskonały do kanapek, może stanowić podstawę do past, sosów, dipów oraz deserów. Przeznaczony do wypieków serników nie wymaga dodatku tłuszczu. Dostępny w trzech gramaturach: 200 g, 450 g i 1kg.

Wielokrotnie nagradzany i wyróżniany za niepowtarzalny smak i znakomitą jakość.



ŚMIETANA 12% i 18%

Śmietana to produkt pasteryzowany i homogenizowany, szczepiony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej. Posiada jednolitą, kremową konsystencję, delikatny smak i wysokie wartości odżywcze. Jest znakomitą dodatką do zup, sosów i sałatek. Oferowana w gramaturach 200 g i 400 g.



MASŁO OSEŁKOWE 300 g

Jest naturalnym produktem o zawartości tłuszczu 82%, nie zawierającym dodatku tłuszczów roślinnych. Stanowi bardzo cenny składnik codziennej diety i bogactwo witaminy A, D, E i K. Wielokrotnie wyróżniane za jakość i smak.



OSM Piątница

ul. Forteczna 3
18-421 Piątница
tel.: (+48) 86 215 64 00
fax: (+48) 86 215 64 02

piatnica@piatnica.com.pl
www.piatnica.com.pl



MLEKO WIEJSKIE

Naturalne, świeże mleko OSM Piątница zawdzięcza swoją niepowtarzalną jakość specjalnej technologii opartej na mikrofiltracji delikatnej pasteryzacji w temperaturze 73 °C. Dzięki nim „Mleko wiejskie” z Piątnicy zachowuje naturalną świeżość, smak i aromat mleka prosto od krowy. Mleko nadaje się bezpośrednio do picia na zimno. Po otwarciu należy przechowywać je w lodówce.



MLEKO WIEJSKIE 2%

Wartość odżywcza w 100 g:
wartość energetyczna – 50 kcal, białko – 3,2 g, węglowodany – 4,8 g, tłuszcz – 2,0 g.

MLEKO WIEJSKIE 3,2%

Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna – 60 kcal, białko – 3,1 %, węglowodany – 4,7 g, tłuszcz – 3,2 g.



MASŁO EXTRA MILANDIA

Maśło o najwyższych parametrach smakowych i jakościowych. Wyprodukowano z najwyższej jakości surowca. Zawartość tłuszczu 82%. Opakowanie 200 g.

Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna – 746 kcal, białko – 0,6 g, węglowodany – 1,3 g, tłuszcz – 82,0 g.



SER PLEŚNIOWY LAZUR BŁĘKITNY

Klasyczny ser pleśniowy z przerostem błękitnej pleśni. Wytworzany zgodnie z długoletnią tradycją serowarską z wysokiej jakości polskiego mleka. Ma zdecydowany smak i aromatyczny zapach. Idealnie podkreśla smak potraw mięsnych, rybnych oraz makaronów.

| | OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO |
|----------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| PORCJA | 100 g | karton 50 szt. | folia aluminiowa, kartonik |
| ĆWIARTKA | 0,25-0,36 kg | karton 32 szt. | folia aluminiowa |
| GŁÓWKA | 2,2-2,8 kg | karton 4 szt. | folia aluminiowa |



SER PLEŚNIOWY LAZUR SREBRZYSTY W ZALEWIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI

SER PLEŚNIOWY LAZUR SREBRZYSTY

Aksamitna, pleśniowa skórka, która porasta powierzchnię sera w połączeniu z maślanym, wilgotnym mięszem tworzą wyrafinowaną kompozycję smakową. Ser wzbogacony aktywnymi kulturami bakterii probiotycznych BB-12®. Doskonały zarówno na kanapkę jak i tradycyjną deskę serów. Idealnie sprawdza się w daniach na bazie mięs, ryb i makaronów.

| | OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO |
|---------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| PORCJA | 100 g | karton 50 szt. | folia aluminiowa, kartonik |
| PLASTRY | 100 g | karton 10 szt. | tacka |
| BLOK | 1,0-1,4 kg | karton 4 szt. | folia aluminiowa |



Ser Lazur Srebrzysty pokrojony w precyzyjną kostkę w zalewie olejowej, ze specjalnie dobraną kompozycją aromatycznych przypraw. Stanowi doskonały składnik sałatek i koreczków serowych. Doskonały dodatek do potraw na gorąco takich jak makaron, pizza czy zapiekanki.

| | OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO |
|-------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| TACKA | 100 g | karton 8 szt. | tacka |





SER PLEŚNIOWY LAZUR TURKUSOWY

Ser z przerostem zielonej pleśni. Wyróżnia się aksamitną, wilgotną konsystencją i ostrym smakiem. Rozpuszcza się w ustach pozostawiając aromatyczny posmak pleśni. Mocny smak sera sprawia, że doskonale smakuje w sałatkach oraz ze świeżymi i suszonymi owocami.

| | OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO |
|-----------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| PORCJA | 100 g | karton 50 szt. | folia aluminiowa, kartonik |
| ĆWIARTKA | 0,25-0,36 kg | karton 16 szt. | folia aluminiowa |

SER PLEŚNIOWY LAZUR ŻŁOCISTY

Ekskluzywny charakter sera podkreśla połączenie aksamitnej pleśniowej skórki, porastającej jego powierzchnię z pomarańczową barwą mięszu. Ser został wzbogacony bakteriami probiotycznymi LA-5°. Świetnie sprawdza się w daniach na bazie makaronów, mięs oraz ryb. Stanowi doskonały składnik sosów i dipów.

| | OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO |
|----------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| PORCJA | 100 g | karton 50 szt. | folia aluminiowa, kartonik |
| PLASTRY | 100 g | karton 10 szt. | tacka |
| BLOK | 1,0-1,4 kg | karton 4 szt. | folia aluminiowa |



SER PLEŚNIOWY LAZUR SKALMIERZYCKI

Unikalny smak sera osiągnięto dzięki połączeniu dwóch technologii produkcji: sera żółtego i sera pleśniowego. To finezyjne połączenie tworzy doskonałą kompozycję smaczkową. Dodatkowym atutem jest jadalna pleśniowa skórka oraz zawartość bakterii probiotycznych BB-12® i LA-5°. Ser doskonale sprawdza się w pizzy, zapiekankach, farszach, sałatkach i koreczkach.

| | OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO |
|----------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| PLASTRY | 100 g | karton 10 szt. | tacka |
| BLOK | 1,0-1,4 kg | karton 4 szt. | folia aluminiowa |



DELFIKO SEREK ŚMIETANKOWY

Idealny na serniki, naleśniki i inne smakołyki. Swój sukces rynkowy zawdzięcza wyjątkowym walorom smakowym: jest lekki, puszysty, idealnie kremowy.

Oferujemy serek „DELFIKO” w trzech smakach:

- klasyczny śmietankowy w opakowaniach 500 g i 1000 g o zawartości 24% tłuszczu,
- waniliowy w opakowaniu 500 g o zawartości 18% tłuszczu,
- czekoladowy w opakowaniu 500 g o zawartości 18% tłuszczu.

Serki DELFIKO nie zawierają środków konserwujących.

Termin przydatności do spożycia 21 dni.

Przechowywać w lodówce

w temperaturze od 2 °C do 8 °C.

Opakowanie zbiorcze:

9 szt. x 500 g, 6 szt. x 1000 g.



DELFIK SEREK WANILIOWY Z OWOCAMI

Delfik to pyszny deser, nie tylko dla dzieci. Wytwarzany jest na bazie serka waniliowego z dodatkiem musu i owoców.

Produkujemy w trzech smakach:

- z wiśniami,
- z truskawkami,
- z brzoskwiniami.

Idealne połączenie serka śmietankowego, wanilii i owoców sprawia, że „DELFIK” stale zyskuje nowych klientów.

Przechowywać w temp. od 2 °C do 8 °C

Opakowanie zbiorcze 6 lub 12 sztuk.



ŚREDZKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA JANA

ul. Daszyńskiego 9
63-000 Środa Wielkopolska
tel./fax: (+48) 61 285 38 34

marketing@jana.com.pl
www.jana.com.pl



JOGURT NATURALNY PROBIOTYCZNY

Produkt fermentowany, wytwarzany z wyselekcjonowanego mleka, z dodatkiem mleka w proszku, wzbogacony szlachetnymi bakteriami probiotycznymi: *L.acidophilus* La-5 i *Bifidobacterium* BB-12. Specjalnie dobrane kultury starterowe nadają mu łagodny, śmietankowy smak i specyficzny aromat, podnosząc równocześnie jego walory dietetyczne. Doskonały dodatek do przygotowania deserów i sosów oraz dipów do mięs.

Opakowanie: kubek 200 g, kubek 400 g.



MAŚLANKA ŚREDZKA NATURALNA

Napój o orzeźwiającym, lekko kwaśnym smaku i jednolitej konsystencji. Należy do grupy produktów o podwyższonej strawności i wartości odżywczej. Maślanka jest popularnym artykułem mleczarskim do bezpośredniego spożycia, idealnie gasi pragnienie. Może być wykorzystywana również do przygotowania różnych potraw kulinarnych, np. polewki, koktajli owocowych.

Opakowanie: karton 1 kg.

TWARÓG SERNIKOWY EXTRA

Produkowany metodą ultrafiltracji, która zapewnia zachowanie w produkcie wszystkich białek mleka – łącznie z dobrze przyswajalnymi białkami serwatkowymi (albuminy i globuliny). Charakteryzuje się pożądanymi cechami: doskonałą, gładką konsystencją oraz idealnym smakiem. Jest to łatwy i wygodny sposób na wyśmienity sernik lub nadzienie przeznaczonych do różnych potraw: pierogów, naleśników.

Opakowanie: wiaderko 500 g, wiaderko 1 kg.



TWARÓG WĘDZONY Z PAPRYKĄ TWARÓG WĘDZONY Z PIEPRZEM I CZOSNKIEM

Unikalny produkt, który swą wyjątkowość zawdzięcza połączeniu świeżego twarogu z dodatkiem ziół, soli i zastosowaniu tradycyjnego sposobu wędzenia. Jego wyśmienity, wyrafinowany smak zdobył już uznanie prawdziwych smakoszy, ceniących sobie oryginalność tego produktu. Znakomicie podkreśla smak wielu sałatek, kanapek oraz pikantnych przekąsek bankietowych.

Opakowanie próżniowe: folia, masa ok. 300 g.



TWARÓG ŚREDZKI PÓŁTŁUSTY EXTRA

Produkt naturalny, wysokobiałkowy łączy w sobie tradycyjny sposób wytwarzania z nowoczesnym, atrakcyjnym kształtem (cylinder, klinek) i funkcjonalnym opakowaniem. Jest lekko strawny i łatwo przyswajalny przez organizm. Ma delikatną, miękką strukturę i przyjemny łagodny smak. Stanowi doskonałą bazę do przygotowywania wyrobów kulinarnych, np. kanapek i past twarogowych.

Opakowanie: folia 250 g i typu „otwórz-zamknij” 250 g.

MASŁO EKSTRA WIEJSKIE 82% TŁUSZCZU

Produkowane jest metodą tradycyjną w masielnicy z ukwaszonej śmietanki w stu procentach z tłuszczu mlecznego. Ma lekko kwaśny smak i przyjemny, naturalny aromat. Masło jest najszlachetniejszym tłuszczem pochodzenia zwierzęcego, stanowi jedno z najbardziej skoncentrowanych źródeł energii, zawiera komplet witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D, E, K.

Opakowanie: kostka 250 g, ośleka 300 g.





MAŚLANKA STRACCIATELLA Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY

Jest to produkt stanowiący oryginalne połączenie kawałków czekolady z wysokiej jakości maślanką. Charakteryzuje się łagodnym, orzeźwiającym smakiem z nutą słodczy. Może być samodzielną przekąską między posiłkami lub mlecznym deserem spożywanym np. z dodatkiem musli. Jest ona pakowana w estetyczne i funkcjonalne butelki, dzięki którym można dłużej cieszyć się świeżym produktem.

Opakowanie: butelka 750 g.

ŚMIETANA UKWASZONA SAŁATKOWA 12%

Jest tradycyjnym, ukwaszonym produktem, wytwarzanym z najlepszej jakości mleka. Charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu, która nadaje jej lekkości i delikatności jogurtu przy jednolitej, kremowej i gęstej konsystencji oraz czystym, lekko kwaśnym smaku. Ma wszechstronne wykorzystanie kulinarne i stanowi doskonały dodatek do zup, sosów, sałatek oraz surówek i dressingów.

Opakowanie: kubek 200 g, kubek 400 g.



ŚMIETANA UKWASZONA SAŁATKOWA 18%

Jest tradycyjnym, ukwaszonym produktem, wytwarzanym z najlepszej jakości mleka. Otrzymywana w wyniku ukwaszenia śmietanki czystymi kulturami bakterii, stanowi doskonałe źródło tłuszczu, bogatego m.in. w witaminy w nim rozpuszczalne. Jednolita, gładka i gęsta konsystencja gwarantuje łatwe rozprowadzanie w zupach, sosach na zimno i na gorąco.

Opakowanie: kubek 200 g, kubek 400 g.

KEFIR NATURALNY

Popularny mleczny napój fermentowany charakteryzuje się delikatnym, lekko kwaśnym smakiem oraz gęstą i gładką konsystencją. Produkt o wysokiej wartości odżywczej, źródło pełnowartościowego białka i wapnia jest idealną propozycją dla ludzi aktywnych. Chętnie spożywany ze względu na przyjemne walory organoleptyczne.

Opakowanie: kubek 200 g, kubek 400 g.





KEFIR NATURALNY

Orzeźwiający napój mleczny o lekko kwaśnym smaku i delikatnej, gładkiej konsystencji. Może być spożywany jako oddzielny posiłek, będący naturalnym źródłem wapnia i białka, danie z dodatkiem musli czy też składnik chłodnika litewskiego. Pakowany w poręczne i funkcjonalne butelki plastikowe, które zwiększają jego atrakcyjność, czyniąc wyrób możliwym do spożycia w różnych sytuacjach i ułatwiając jego wielokrotne otwieranie.

Opakowanie: butelka 400 g.

KEFIR TRUSKAWKOWY

Wytwarzany z wyselekcjonowanego mleka z użyciem specjalnie dobranych kultur starterowych. Nadaje mu to orzeźwiający smak, a dodatek wsadu truskawkowego – klasyczny owocowy charakter. Wysoka wartość odżywcza i przyjemne cechy organoleptyczne tego produktu sprawiają, że jest on chętnie spożywany przez konsumentów, szczególnie tych, z obniżoną funkcją przyswajania laktozy.

Opakowanie: butelka 400 g.



ŚMIETANKA KREMÓWKA 30%



Poddana obróbce termicznej pasteryzacji i zapakowana w kubeczki śmietanka kremówka po schłodzeniu ubija się idealnie tworząc delikatną i trwałą piankę. Posiada szerokie zastosowanie kulinarne jako dodatek do zup, sosów, kawy, herbaty czy sporządzania kremów do ciast i deserów.

Opakowanie: kubek 200 ml.



SER SMAŻONY

Ser smażony produkowany jest w 2 smakach: naturalny i z kminkiem. Jego delikatny śmietankowy smak i zapach powodują, że od 20 lat gości na stołach naszych klientów ciesząc się niesłabnącą popularnością.

Niską zawartością tłuszczu oraz brakiem konserwantów zyskał uznanie wśród klientów, którzy dbają o swoją codzienną dietę. Łagodność jego smaku jest walorem dla tych, którzy po prostu uwielbiają smaczne jedzenie.

SER SMAŻONY NATURALNY 200 g



SER SMAŻONY Z KMINKIEM 200 g



TWARÓG TŁUSTY MIELONY

Twaróg tłusty mielony, pakowany w osłonkę poliamidową o zmiennej wadze ok. 500 g.

Wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego przy użyciu czystych kultur bakterii mlekowych.



TWARÓG TRADYCYJNY TŁUSTY

Twaróg tradycyjny tłusty, formowany i pakowany ręcznie w pergamin o zmiennej wadze ok. 500 g.

Wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego przy użyciu czystych kultur bakterii mlekowych.



TWARÓG TŁUSTY

Twaróg tłusty, formowany w kostki o wadze 200 g i 250 g, pakowany próżniowo w folię.

Wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego przy użyciu czystych kultur bakterii mlekowych.



TWARÓG PÓŁTŁUSTY

Twaróg półtłusty, formowany w kostki o wadze 200 g i 250 g, pakowany próżniowo w folię.

Wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego przy użyciu czystych kultur bakterii mlekowych.



TWARÓG CHUDY

Twaróg chudy, formowany w kostki o wadze 200 g i 250 g, pakowany próżniowo w folię.

Wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego przy użyciu czystych kultur bakterii mlekowych.

TWARÓG TŁUSTY

Twaróg tłusty, formowany w klinki o wadze 250 g, pakowany w atmosferze ochronnej, oraz o zmiennej wadze ok. 250 g, pakowany próżniowo w folię. Twaróg wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego, ukwaszonego szczepami czystych kultur bakterii mlekowych przy wykorzystaniu nowoczesnych technik produkcyjnych – automatyczna linia do produkcji twarogu.



TWARÓG PÓŁTŁUSTY

Twaróg półtłusty, formowany w klinki o wadze 250 g, pakowany w atmosferze ochronnej, oraz o zmiennej wadze ok. 250 g, pakowany próżniowo w folię. Twaróg wyprodukowany z najwyższej jakości mleka pasteryzowanego, ukwaszonego szczepami czystych kultur bakterii mlekowych przy wykorzystaniu nowoczesnych technik produkcyjnych – automatyczna linia do produkcji twarogu.

ŚMIETANA JOGURTOWA 9%

Pakowana w kubki PS o pojemności 200 g i 350 g, zamykane platynką aluminiową. Produkt w pełni naturalny, wyprodukowany z najwyższej jakości mleka. Zawiera żywe kultury bakterii mlekowych.



KEFIR

Pakowany w butelki HDPE o pojemności 400 g, zamykane automatycznie nakrętką. Produkt w pełni naturalny, wyprodukowany z najwyższej jakości mleka. Zawiera żywe kultury bakterii mlekowych. Produkowany przez naszą firmę kefir wyróżnia łagodny, lekko kwaśny smak dający wrażenie orzeźwienia.

MAŚLANKA BRZOSKWINIOWA

Maślanka brzoskwiniowa - pakowana w butelki HDPE o pojemności 500 g, zamykane automatycznie nakrętką. Produkt w pełni naturalny, wyprodukowany z najwyższej jakości mleka. Maślanekę brzoskwiniową wyróżnia naturalny smak świeżych brzoskwiń.



MAŚLANKA TRUSKAWKOWA

Pakowana w butelki HDPE o pojemności 500 g, zamykane automatycznie nakrętką. Produkt w pełni naturalny, wyprodukowany z najwyższej jakości mleka. Maślanekę truskawkową wyróżnia naturalny smak świeżych truskawek.



ŚMIETANKA KREMOWA 30%

Pakowana w kubek PS o pojemności 250 g, zamykane platynką aluminiową. Produkt w pełni naturalny, wyprodukowany z najwyższej jakości mleka. Dobrze się ubija przez co jest doskonała do ciast i deserów.



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

marketing@osmsokolow.pl
www.osmsokolow.pl



TWAROŻEK WIEJSKI

Doskonałe połączenie walorów ziarna twarogowego i śmietany, z niewielkim dodatkiem soli kuchennej. Ze względu na zawarte w nim łatwo przyswajalne białko o najwyższych wartościach odżywczych, jest on dostosowany do potrzeb dzisiejszych konsumentów. Nie zawiera konserwantów, stabilizatorów, substancji wzmacniających smak i zapach. Umożliwia szybkie przygotowanie posiłków dla całej rodziny. Kubek PS 200 g.

CHŁODNIK LITEWSKI

Mleczny napój fermentowany o niepowtarzalnym, smaku uzyskanym poprzez wykorzystanie starannie dobranej mieszanki warzywno-przyprawowej, w skład której wchodzi: ogórek, czosnek, koper, szczypiorek, pieprz, sok z buraka ćwikłowego. Ze względu na wysokie wartości odżywcze, wyrób ten zyskał pozytywne uznanie wśród szerokiego grona konsumentów. Doskonały napój orzeźwiający, jak również wspaniały, gotowy dodatek do dań obiadowych. Kubek PS 400 g.



MASŁO OSEŁKOWE EKSTRA

Wyprodukowane poprzez zastosowanie starych, tradycyjnych metod, z tłuszczu wyłącznie mlecznego, przypomina masło wiejskie. Produkt o wysokiej jakości, charakteryzujący się ponadstandardowymi, korzystniejszymi niż przeciętne, walorami użytkowymi, zdrowotnymi i organoleptycznymi – Znak Jakości Q. Wyróżnia się niepowtarzalnym, śmietankowym smakiem i zapachem. Formowane w oślekę 250 g.

TWARÓG ŚMIETANKOWY

Spośród innych twarogów wyróżnia się gładką, kremową konsystencją i łagodnym, aromatycznym, czysto śmietankowym smakiem. Jako produkt spożywczy jest źródłem wartościowego białka, tłuszczu, witaminy A i B2 oraz wapnia. Można go spożywać bezpośrednio, np. położony na pieczywie, ze szczypiorkiem, miodem lub konfiturą oraz przygotować z niego dania obiadowe, desery, pasty, jak również wypiekać ciasta. Formowany w kostkę 250 g.





OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W ŁOWICZU

ul. Przemysłowa 3

99-400 Łowicz

tel.: (+48) 46 830 36 00

fax.: (+48) 46 837 43 48

www.mleczarnia.łowicz.pl

esklep.mleczarnia.łowicz.pl

marketing@mleczarnia.łowicz.pl

MLEKO UHT

Mleko łowickie UHT produkowane jest z wyselekcjonowanego surowca i poddawane systematycznej kontroli laboratoryjnej. Dzięki zastosowaniu technologii UHT, otrzymany produkt jest czysty mikrobiologicznie, w pełni zachowuje wartości odżywcze i może być przechowywany w temperaturze do 250 °C przez 6 miesięcy. Po otwarciu opakowania mleko należy przechowywać w chłodzie i spożyć w ciągu 48 godzin. Wygodne zamknięcie w formie zakrętki ułatwia nalewanie i zabezpiecza mleko w czasie przechowywania w lodówce.



MLEKO ŁOWICKIE UHT 3,2%

Produkowane jest w opakowaniach o pojemności 2 l, 1 l, 500 ml.



MLEKO ŁOWICKIE UHT 2%

Produkowane jest w opakowaniach o pojemności 1 l, 500 ml.



MLEKO ŁOWICKIE UHT 1,5%

Produkowane jest w opakowaniach o pojemności 2 l, 1 l.



MLEKO ŁOWICKIE UHT 0,5%

Produkowane jest w opakowaniach o pojemności 2 l, 1 l.

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W KOŁO

ul. Towarowa 6
62-600 Koło
tel.: (+48) 63 272 09 00
fax.: (+48) 63 262 87 00

osm@osmkolo.pl
www.osmkolo.pl



SEREK WIEJSKI

Serek wiejski typu Cottage Cheese 6% tłuszczu posiada strukturę ziarnistą, jego regularne ziarna twarogowe zanurzone są w opływającej solnej śmietance. Masa netto: 150 g, 200 g i 500 g.



MASŁO WIEJSKIE EKSTRA

Masło wiejskie ekstra (minimum 82% tłuszczu) charakteryzuje się jednolitą, smarowną konsystencją, czystym mlekowym smakiem i zapachem. Masa netto: 200 g kostka oraz 300 g osetka.

MAŚLANKA WIEJSKA

Maślanka wiejska: naturalna i owocowa o smaku truskawkowym. Podstawą do produkcji maślanki jest napój powstały podczas produkcji masła. Znakomicie gasi pragnienie. Masa netto: 1 l.





SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W GOSTYNIU

ul. Wielkopolska 1

63-800 Gostyń

tel.: (+48) 65 575 22 08

fax: (+48) 65 575 23 01

marketing@smgostyn.com.pl

www.smgostyn.pl

MLEKO ZAGĘSZCZONE GOSTYŃSKIE Z MAGNEZEM

Magnez jest jednym ze składników mineralnych, wymagających właściwego dobowego uzupełnienia, jest składnikiem mineralnym absolutnie niezbędnym dla wszystkich procesów zachodzących w organizmie, w tym przemian metabolicznych i syntezy aminokwasów oraz białek.



MLECZARNIA TUREK Sp. z o.o.

ul. Milewskiego 11,

62-700 Turek

tel.: (+48) 63 289 71 00

kontakt@turek.com.pl

www.turek.com.pl



TUREK PUSZYSTY

Turek Puszysty to prawdziwie delikatny i śmietankowy serek o puszystej konsystencji, który dzięki unikalnej recepturze naturalnie zachowuje wszystkie białka mleka. Dostępny w 5 smakach w opakowaniach 140 g.

ul. Elewatorska 13
19-203 Grajewo
tel.: (+48) 86 273 04 00

www.mlekpole.com.pl
mlekpole@mlekpole.com.pl



MASŁO EKSTRA „ŁACIATE”

Masło ekstra „Łaciate” powstające w Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL” w Grajewie, to jeden z najbardziej naturalnych produktów uzyskiwanych z mleka. Wytwarzane jest według dawnej receptury, na jednej z najnowocześniejszych linii produkcyjnych w Polsce. Połączenie tradycyjnej receptury z nowymi technologiami produkcji sprawia, iż masło „Łaciate” poza oczywistymi walorami smakowymi, dostarcza konsumentom energię do codziennego działania. Zawiera jednocześnie całą gamę witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (w tym A, D, E i K), koniecznych do prawidłowego rozwoju dzieci do lat 7. Ich prawidłowy poziom w organizmie jest gwarancją zdrowych oczu, skóry, odpowiedniej krzepkości krwi i budowy ścian naczyń krwionośnych.

Najwyższą pozycję na rynku oraz wspaniałą jakość potwierdzają liczne nagrody oraz wyróżnienia.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA NATURALNA

Maślanka Mrągowska naturalna to pierwszy produkt w rodzinie napojów fermentowanych w Polsce. Marka Mrągowska istnieje na rynku od 1997 roku.

Maślanka Mrągowska to doskonały, aromatyczny, orzeźwiający napój mleczny o lekko kwaskowym smaku, spełniający wymagania smakoszy w każdym wieku.

Odpowiednio dobrane szczepy bakterii fermentacji mlekowej nadają maślanke aksamitną konsystencję i niepowtarzalny smak. Niski poziom tłuszczu i bogactwo witamin z grupy B sprawia, że posiada właściwości odżywcze i dietetyczne.

W czasach zdrowego i naturalnego odżywiania maślanka polecana jest dla każdego klienta dla ułatwienia trawienia i regulacji gospodarki pokarmowej.

Karton jednostkowy o pojemności 1 oraz 0,5 litra z poręczną nakrętką, umożliwia wielokrotne użytkowanie.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA TRUSKAWKOWA

Maślanka Mrągowska truskawkowa to najpopularniejsza maślanka owocowa dostępna na polskim rynku. Ceniona przez konsumentów za wspaniały truskawkowy smak oraz wartości odżywcze. Charakteryzuje się smakiem świeżych truskawek i stanowi idealne uzupełnienie każdej diety.

Maślanka Mrągowska truskawkowa to propozycja dla osób, które cieszą się życiem i doceniają nawet drobne przyjemności jakie ono przynosi. Można po nią sięgnąć w każdym momencie w ciągu dnia zawsze, kiedy ma się ochotę na coś zdrowego i smacznego. Gdziekolwiek się znajdziesz Maślanka Mrągowska zapewni Ci pyszne, truskawkowe orzeźwienie.

MAŚLANKA MRĄGOWSKA OWOCE LEŚNE

Maślanka Mrągowska owoce leśne to wysokiej jakości, lekkostrawny napój mleczny doskonały do zaspokajania pragnienia. Maślanka ta charakteryzuje się smakiem owoców leśnych stworzonym na bazie kompozycji jeżyn, jagód i malin.

Dzięki zawartym w niej bakteriom z rodzaju *Lactobacillus*, codzienne spożywanie korzystnie wpływa na regenerację i przywracanie naturalnej flory bakteryjnej przewodu pokarmowego. Maślanka Mrągowska owoce leśne to idealne rozwiązanie dla osób dbających o sylwetkę a jednocześnie doskonałym urozmaicheniem naszej codziennej diety przez cały rok.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA BRZOSKWINIOWA

Maślanka Mrągowska brzoskwińowa to połączenie soczystego smaku brzoskwini z najwyższej jakości maślanką naturalną. Codziennie spożywana wzbogaca organizm w naturalnie występujące białko, witaminy, mikroelementy i lecytynę oraz poprawiającą trawienie poprzez wprowadzenie żywych kultur bakterii mlekowych. Dzięki wygodnemu kartonikowi z zakrętką można się nią cieszyć bez ograniczeń – w podróży, domu, samochodzie, pracy – idealna propozycja orzeźwiającego napoju na każdą porę dnia.

MAŚLANKA MRĄGOWSKA PIECZONE JABŁKA

Maślanka Mrągowska pieczone jabłka to idealne połączenie smaku pieczonych jabłek oraz cynamonu. Fantastyczne rozwiązanie dla wszystkich, którzy lubią klasyczne smaki w zupełnie nowej odsłonie. To prawdziwa szarlotka zamknięta w kartoniku. Niepowtarzalny smak to nie jedyna zaleta tego produktu, Maślanka Mrągowska pieczone jabłka korzystnie wpływa na wydzielanie żółci i soków trawienych, dzięki czemu reguluje pracę układu pokarmowego oraz zapobiega zaparciom.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA STRACCIATELLA

Maślanka Mrągowska stracciatella to zarówno wyrafinowany deser jak też doskonale orzeźwienie w upalne dni. Stracciatella to połączenie ulubionej maślanki Polaków oraz kawałków wybornej czekolady. Ten innowacyjny smak zadowolony nawet najbardziej wybrednych konsumentów. Smak to nie wszystko co ma nam do zaoferowania ten produkt. Maślanka Mrągowska stracciatella wspomaga wydzielanie soków żołądkowych, a przez to ułatwia wchłanianie substancji odżywczych przez organizm.



SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA UDZIAŁOWCÓW W STRZAŁKOWIE

ul. Gen. Sikorskiego 28
62-420 Strzałkowo
tel./fax: (+48) 63 2 750 027

facebook: serek smietankowy
www.smu.com.pl

TWARÓG ŚMIETANKOWY

W skład twarogu śmietankowego wchodzi:

- mleko pasteryzowane,
- szczepionka mleczarska.

Brak jakichkolwiek dodatków w postaci stabilizatorów, oleju, konserwantów itp. sprawia, że twaróg śmietankowy z SMU Strzałkowo jest produktem całkowicie naturalnym.

- twaróg śmietankowy zawijany waga netto (termin przydatności do spożycia – 6 dni)
- twaróg śmietankowy formowany 250 g (termin przydatności do spożycia – 6 dni)
- twaróg śmietankowy formowany pakowany próżniowo 250 g (termin przydatności do spożycia – 14 dni)
- twaróg śmietankowy mielony 5 kg (termin przydatności do spożycia – 15 dni)



JOGURT ŚMIETANKOWY WIEJSKI

Produkt o konsystencji gęstej ukwaszony kulturami bakteryjnymi. Dla wszystkich konsumentów w szczególności przeznaczony dla rekonwalescentów do bezpośredniego spożycia oraz jako składnik koktajli, deserów, sosów, sałatek. Nie zawiera konserwantów oraz substancji zagęszczających. Jogurt śmietankowy ma pełniejszy smak i więcej tłuszczu od jogurtu naturalnego, lecz jest delikatniejszy i mniej kaloryczny od śmietany.

ul. Wygoda 147
32- 700 Bochnia
tel.: (+48) 14 611 30 23
fax: (+48) 14 61127 18

www.osm-bochnia.com.pl



MASŁO EXTRA BOCHEŃSKIE

Masło Extra Bocheńskie to prawdziwe wiejskie masło, produkowane ze śmietany, bez żadnych sztucznych dodatków. Produkowane jest w Bocheńskiej Mleczarni od 115 lat według starej receptury, niezminionej od lat. Smakuje jak u babci, ma piękny żółty kolor, idealne na kanapkę. Wyśmienicie pasuje również do mas i ciast. Kto raz spróbuje Masło Extra Bocheńskie na pewno uzna ten produkt jako najlepszy w swoim menu. To sztandarowy produkt OSM Bochnia, który zbiera laury w każdym konkursie.

ŚMIETANA BOCHEŃSKA 18%

Śmietana Bocheńska 18% prezentuje niepowtarzalny smak prawdziwej śmietany. Produkowana jest wyłącznie na bazie zakwasu mleczarskiego, składającego się z czystych kultur bakterii kwasu mlekowego. Niezastąpiona w kuchni, jako dodatek do zup, sosów, a po ubiciu jako pulchny dodatek do smakowitych mas.



ŚMIETANA BOCHEŃSKA GĘSTA 18%

Śmietana Bocheńska Gęsta 18% to prawdziwa królowa w świecie śmietan. Jej konsystencja sprawia, że jest doskonałym dodatkiem do sałatek, mizerii, zup i sosów. Połączenie szczepionek użytych w czasie produkcji według ściśle strzeżonej receptury sprawia, że zanurzamy się w niezapomnianym smaku, który stanowi niepowtarzalną rozkosz jedzenia.



KEFIR BOCHEŃSKI 1,5%

Kefir Bocheński 1,5% to boski napój, stanowiący cudowne orzeźwienie w upalne dni. Bez żadnych dodatków smakuje jak zsiadłe mleko, które pamiętamy z dzieciństwa. W połączeniu z owocami możemy sami tworzyć pyszne koktajle.





SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKOVITA

ul. Ludowa 122

18-200 Wysokie Mazowieckie

Centrala – tel.: (+48) 86 27 58 200, fax: (+48) 86 27 58 330

Sekretariat – tel.: (+48) 86 27 58 214, fax: (+48) 86 27 54 130

sekretariat@mlekovita.com.pl

www.mlekovita.com.pl

SER TYLŻYCKI PLASTRY 150 g

„Ser Tylżycki” należy do rodziny serów dojrzewających typu holenderskiego. Wyprodukowany jest z najwyższej jakości mleka. Produkt charakteryzuje się tzw. „międzyziarnowymi”, spłaszczonymi oczkami. „Ser Tylżycki” stanowi połączenie wyrazistego, lekko pikantnego smaku oraz elastycznej konsystencji. Obok zalet smakowych posiada również walory zdrowotne – jest bogatym źródłem wapnia i białka. Wybierany jest przez koneserów dobrego smaku, nie tylko jako dodatek do tworzenia wyśmienitych dań, ale również do delektowania się nim bezpośrednio. Jego wygodne opakowanie z funkcją „otwórz – zamknij” pozwala na dłużej zachować świeżość plastrów.



SER GOUDA Z PIEPRZEM PLASTRY 150 g

Jest to szlachetny ser dojrzewający typu holenderskiego z dodatkiem ziaren pieprzu. Produkt ceniony jest za swój doskonały, unikalny smak, którego źródłem są starannie wyselekcjonowane naturalne składniki. Całe ziarna zielonego pieprzu równomiernie rozsiiane w jednolitym, elastycznym miąższu, sprawiają, że produkt wyróżnia się wśród serów, a jego lekko pikantny zapach oraz nietużinkowe walory smakowe pobudzą zmysły nie tylko smakoszy sera. „Ser Gouda z Pieprzem” zawiera niezbędne dla organizmu związki mineralne, w tym wapń, oraz witaminy. Jest wspaniałym dodatkiem do kanapek, sałatek oraz piękną dekoracją „deski serów”.

„Ser Gouda z Pieprzem” posiada innowacyjne opakowanie z funkcją ułatwiającą wielokrotne otwieranie i zamykanie.



MASŁO EKSTRA POLSKIE 200 g

Czyste, szlachetne masło wyprodukowane ze świeżej śmietanki zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny. Charakteryzuje się doskonałą smarownością, która jest efektem unikalnej technologii produkcji i wieloletniego doświadczenia.

„Masło Ekstra Polskie” – harmonijne połączenie tradycyjnego śmietankowego smaku i maślanego zapachu, jest źródłem Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych (linolowego, linolenowego i arachidowego), które nie są wytwarzane przez organizm człowieka i muszą być dostarczane razem z pożywieniem, gdyż chronią przed chorobami układu krwionośnego i nowotworami.

Produkt jest bogaty w witaminy rozpuszczalne w tłuszczach: A, D, E, K, które wzmacniają układ odpornościowy. Doskonale do smarowania pieczywa, przygotowywania kremów, ciast, oraz jako dodatek do potraw.



MLEKO SPOŻYWCZE POLSKIE 3,2%, 1 l

Mleko Polskie stanowi połączenie tradycyjnego, naturalnego smaku zamkniętego w wygodnej i funkcjonalnej butelce.

Jego doskonała receptura oraz nowoczesna technologia produkcji sprawia, że jest nie tylko wyśmienite w smaku, ale zachowuje również wszystkie wartości odżywcze i biologiczne naturalnego mleka.

Bogate w wapń – niezbędny dla mocnych kości i zdrowych zębów, wartościowe białko odpowiedzialne za siłę i wytrzymałość mięśni, oraz witaminy i minerały wzmacniające odporność, polecane jest konsumentom w każdej grupie wiekowej.



SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA KAMOS W KAMIENNEJ GÓRZE

ul. Towarowa 41
58-400 Kamienna Góra
tel./fax: (+48) 75 74 42 321

sekretariat@kamos.pl
www.kamos.pl
www.camen.pl

KAMIENNOGÓRSKI SER PLEŚNIOWY CAMEN BLUE

Kamiennogórski ser pleśniowy „CAMEN Blue” typu Rokpol, jest serem produkowanym w oparciu o oryginalną recepturę, wypracowaną przez ponad 60 lat tradycji w Kamiennej Górze. Wytwarzany jest z najwyższej jakości mleka krowiego, dzięki czemu dłużej zachowuje swoją świeżość, aromatyczność, pełnię smaku i wartość odżywczą. Połączenie tradycyjnych receptur z nowymi technologiami produkcyjnymi powoduje, że Kamiennogórski ser pleśniowy ma wysoką zawartość potrzebnych związków mineralnych, wapnia, oraz stanowi doskonałe źródło pełnowartościowego białka. Zastosowanie do produkcji szlachetnej pleśni *Penicillium roquefortii* powoduje, że charakteryzuje się on wysoką zawartością witamin: B12, A, E, które wspomagają pracę układu nerwowego i przyczyniają się do zwiększenia odporności organizmu.

Podstawową formą sera jest cylinder o średnicy 20 cm, wysokości 10 cm i masie ok. 2,5 kg. Skórka sera ma zabarwienie ciemnobiałe do jasnożółtego. Na powierzchni jest możliwy nalot pleśni, miąższ jest przerośnięty błękitnozieloną pleśnią, konsystencja jest miękka do lekko kruchej, a smak ostry, pikantny, pieczarkowy lekko gorzki.

W zależności od indywidualnych potrzeb klienta Kamiennogórski ser pleśniowy przygotowywany jest w jako:

- cylinder – gramatura ok. 2,5 kg,
- pół cylindra – gramatura ok. 1,3 kg,
- ćwierć cylindra - gramatura ok. 0,6 kg
- klinek (1/16 cylindra) - gramatura ok. 0,16 kg,
- 165 g w kształcie rożka,
- 100 g – pakowany w atmosferze ochronnej.



SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA BIELUCH

ul. Chemiczna 4
22-100 Chełm
tel.: (+48) 82 565 40 93, (+48) 82 565 59 83
fax: (+48) 82 565 09 14

www.smbieluch.pl
handel@smbieluch.pl



JOGURT NATURALNY BIELUCH



NADBUŻAŃSKI DZBAN – MLEKO 2%



MASŁO ŚMIETANKOWE NADBUŻAŃSKIE



MASŁO EXTRA BIELUCH



**KEFIR
BIEŁUCH**



**JOGURT NATURALNY
NADBUŻAŃSKI**



**SEREK NATURALNY
BIEŁUCH**



**ŚMIETANA 18%
BIEŁUCH**



MAŚLANKA BIEŁUCH



RYBY, OWOCE MORZA I ICH PRZETWORY

RYBY, OWOCE MORZA I ICH PRZETWORY

■ **SUEMPOL Sp. z o.o.**

SUEMPOL Sp. z o.o.

ul. Białostocka 69 A
17-100 Bielsk Podlaski
tel.: (+48) 85 730 60 24
fax: (+48) 85 730 60 26

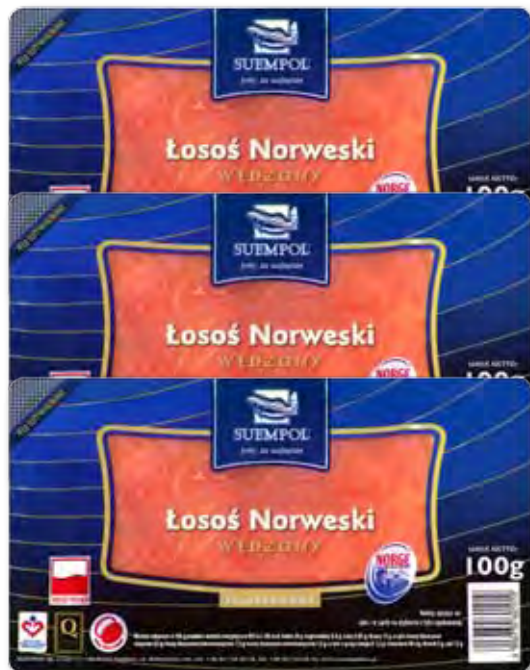
suempol@suempol.pl
www.suempol.pl



Najbardziej znanymi i cenionymi przez Konsumentów wyrobami Suempolu jest łosoś plastrowany, wędzony na zimno, naturalny.

Ilość spożywanych ryb w Polsce wzrasta. Nie zmienia to faktu, iż warto częściej urozmaicać nasz jadłospis o ten zdrowy składnik jakim są ryby a w szczególności łosoś. Firma Suempol może poszczycić się iż łosoś wędzony naturalny jest sygnowany znakiem Poznaj Dobrą Żywność. Swój delikatny smak zawdzięcza najwyższej jakości surowcowi, który przetwarzany jest pod ścisłym nadzorem weterynaryjnym. Tradycyjna receptura wędzenia oraz ręcznego solenia sprawia, że łosoś Firmy Suempol to doskonałe urozmaicenie codziennego menu. Mięso łososia jest bogate w kwasy tłuszczowe omega-3, które poprawiają funkcjonowanie naczyń krwionośnych, mózgu i pracę serca. Regularne spożywanie ryb może znacznie zredukować ryzyko wystąpienia miażdżycy. Specjaliści twierdzą że spożywanie łososia wpływa również na gospodarkę hormonalną i funkcjonowanie układu odpornościowego. Wyrafinowany smak łososia wędzonego plastrowanego zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia i pozwoli przeżyć prawdziwą kulinarną przygodę z łososiem.

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY, PLASTROWANY



ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY, PLASTROWANY

JAJA I PRZETWORY JAJCZARSKIE

JAJA I PRZETWORY JAJCZARSKIE

■ PW AMIGO Rafał Ratajczak

■ Fermy Koźlakiewicz Sp. J.



6 DUŻYCH JAJ JAJA KLASY WAGOWEJ XL

6 sztuk jaj zapakowanych w opakowanie plastikowe i wsuwkę tekturową. Opakowanie to należy do grupy opakowań wyróżniających się grafiką i wzornictwem. W opakowaniu zbiorczym – kartonie jest 27 opakowań, na palecie znajduje się 30 kartonów, razem 4860 sztuk jaj.



L6 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ L

6 sztuk jaj zapakowanych w opakowania z białej tektury z nadrukiem. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 30 opakowań, na palecie 35 kartonów, razem 6300 jaj.



M6 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ M

6 sztuk jaj zapakowanych w opakowania z białej tektury z nadrukiem. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 30 opakowań, na palecie 35 kartonów, razem 6300 jaj.



M10 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ M

10 sztuk jaj zapakowanych w opakowania typu INS, zgrzanych folią z etykietą. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 18 opakowań, na palecie 30 kartonów, razem 5400 sztuk.



M10 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ M

10 sztuk jaj zapakowanych w opakowania z białej tektury z nadrukiem. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 18 opakowań, na palecie 35 kartonów, razem 6300 sztuk jaj.



L10 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ L

10 sztuk jaj zapakowanych w opakowania typu INS, zgrzanych folią z etykietą, jest to bardziej ekonomiczna wersja najpopularniejszej ilości kupowanych jaj w opakowaniach po 10 sztuk. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 18 opakowań, na palecie 30 kartonów, razem 5400 sztuk.

L10 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ L

10 sztuk jaj zapakowanych w opakowania z białej tektury z nadrukiem. Opakowania te ze względu na zastosowanie białej tektury charakteryzują się wysoką estetyką wykonania. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 18 opakowań, na palecie 35 kartonów, razem 6300 sztuk jaj.





XL10 BARDZO DUŻE ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ XL

10 sztuk jaj zapakowanych w opakowanie z białej tektury z nadrukiem. Opakowanie tu zastosowane typu swing wyróżnia się spośród pozostałych charakterystycznym kształtem jak i wysokiej jakości nadrukiem. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 18 opakowań, na palecie 30 kartonów, razem 5400 jaj.

L15 ŚWIEŻE JAJA JAJA KLASY WAGOWEJ L

15 sztuk jaj zapakowanych w opakowanie typu INS zgrzanych folią z nakładką. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 12 opakowań, na palecie 30 kartonów, razem 5400 jaj.



M30 – 30 ŚWIEŻYCH JAJ JAJA KLASY WAGOWEJ M

30 sztuk jaj zgrzanych folią w wytłaczance transportowej z etykietą. Na palecie znajduje się 180 opakowań, razem 5400 jaj.



FERMY KOŹLAKIEWICZ Sp. J.

06-521 Wiśniewo k/Mławy

tel.: (+48) 23 655 71 42

(+48) 23 655 71 43

tel./fax: (+48) 23 655 72 55

ekoferma@ekoferma.pl

www.fermy.pl

Fermy Koźlakiewicz Sp. J. oferują świeże jaja klasy: XL – bardzo duże: masa ≥ 73 g, L – duże: $73 > \text{masa} \geq 63$ g, M – średnie: $63 > \text{masa} \geq 53$ g, S – małe: masa < 53 g.

Jaja pakowane w opakowania jednostkowe z tektury bądź plastiku po 4, 6, 9, 10, 15, 20, 30 sztuk jaj.

Jaja z naszej fermy są zdrowe, najwyższej jakości i posiadają doskonałe walory smakowe.

Życzymy smacznego



JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA S

S – małe: masa < 53 g

JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA M

M – średnie: $63 > \text{masa} \geq 53$ g





JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA L

L – duże: 73 g > masa ≥ 63 g

JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA XL

XL – bardzo duże: masa ≥ 73 g



MIO DY

MIODY

■ Gospodarstwo Pasieczne „SĄDECKI BARTNIK”

MIÓD AKACJOWY



Czysty miód akacjowy z nektaru zebranego z kwiatów akacji, bywa bezbarwny lub jasnokremowy, a po skrzystalizowaniu jest biały lub słomkowy. Krystalizuje jednak bardzo powoli, dzięki zawartości dużej ilości fruktozy. Przyjemnym zapachem przypomina zapach kwiatów akacji.

Miód akacjowy stosuje się w leczeniu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy, bo przyspiesza gojenie się nadżerek i owrzodzeń.

Można go używać w leczeniu nadkwasoty, a także zapaleń i stanów skurczowych jelit, bo poprawia ich perystaltykę

MIÓD GRYCZANY

Wykorzystywany do produkcji tego miodu nektar, pochodzi z kwiatów gryki. Ma ciemnie zabarwienie, często bywa brązowy, a pod wpływem światła zmienia barwę na prawie czarną. Krystalizując, tworzy twarde, grube kryształy, zawieszone w miodowym osoczku. Posiada dość ostry zapach i podobny smak, czasem nawet piekący. Jako jedyny zawiera spore ilości dobrze przyswajalnego magnezu, dlatego poleca się go w leczeniu chorób nowotworowych. **Dobre rezultaty przynosi stosowanie miodu gryczanego w profilaktyce przeciwniażdżycowej, wspomaga także pracę mięśnia sercowego.**

Można go polecić przy osłabieniu wzroku, słuchu i pamięci.





MIÓD LIPOWY

Miód lipowy jest produktem uzyskanym przez pszczoły z nektaru kwiatów lipy. W stanie płynnym ma barwę jasnobursztynową lub żółto-zieloną. Po skryształowaniu ma konsystencję drobnoziarnistą i uzyskuje barwę żółto-białą lub złocistą. Miód lipowy pachnie bardzo przyjemnie kwiatami lipy.

Zastosowanie miodu lipowego w ostrych i przewlekłych chorobach układu oddechowego ma bardzo długą tradycję.

Działa on, podobnie jak kwiat lipy, wykrztuśnie, napotnie i przeciwgorączkowo. Wykazuje także właściwości uspokajające i przeciwskurczowe. Miód lipowy ma bardzo mocne i skuteczne działanie antybiotyczne, pomocne przy zwalczaniu chorób dróg moczowych. Można go również z powodzeniem stosować w leczeniu nerwicy.

MIÓD WIELOKWIATOWY

Jak sama nazwa wskazuje, miód ten pochodzi z nektaru zebranego przez pszczoły z różnych roślin, zarówno uprawnych, jak i rosnących na łąkach, w lasach, na nizinach i w górach. Ma barwę jasnokremową, czasem herbacianą. Dość szybko kryształuje, zmieniając barwę na jasnoszarą lub jasnobrązową. Charakteryzuje się dość silnym zapachem przypominającym zapach wosku, a jego smak zależy od mieszanki nektarów przyniesionych do ula. Jego walory lecznicze zależą od roślin, z których pszczoły zebrały nektar.

Miód wielokwiatowy nadaje się szczególnie do walki z chorobami alergicznymi, zawiera bowiem pyłki kwiatowe, które działają jak antygeny.



MIÓD SPADZIOWY

Miód spadziowy jest produktem pszczelim zawierającym spadź z drzew liściastych i iglastych. Może być barwy szarzielonej, brązowej, a nawet czarnej, co zależy od gatunku drzew, z których pozyskiwana jest spadz. Kryształuje dość wolno, przybierając postać grudkowatą. Ma lekko korzenny zapach, w smaku jest łagodny i mało słodki. Miód spadziowy z drzew iglastych działa przeciwzapalnie, odkażająco i wykrztuśnie; ma działanie antybiotyczne. Zawiera więcej niż miody nektarowe substancji czynnych, w tym biologicznie czynnego żelaza.

Znajduje zastosowanie w chorobach górnych dróg oddechowych oraz przy obniżonej odporności organizmu. Wspomaga także leczenie chorób reumatycznych, skórnych i układu nerwowego.

Miód ze spadzi liściastej ma podobne działanie, lecz dzięki działaniu moczopędnemu lepiej nadaje się do leczenia schorzeń dróg moczowych i reumatycznych. Działa także rozkurczowo, dlatego polecany bywa w chorobach dróg żółciowych, wątroby i jelit.



TŁUSZCZE SPOŻYWCZE

TŁUSZCZE SPOŻYWCZE

- FIRMA Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz
- MIK Irena Janczukowicz-Kosewska



SMALEC WYBOROWY KOSTKA 200 g i 250 g

(opakowanie 10 kg – 50 szt. x 200 g)

(opakowanie 10 kg – 40 szt. x 250 g)

Smalec wieprzowy jest tłuszczem zwierzęcym.

Produkt zawiera nie więcej niż 0,50% wody i nie mniej niż 99,50% tłuszczu. Jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki lub w formie przetworzonej do przetworów mięsnych, gotowania, smażenia i pieczenia.

- smalec w bloku 11 kg
- smalec w bloku 12,5 kg
- smalec płynny

Smalec smakowy jest tłuszczem zwierzęcym, otrzymywanym z wytopu słoniny, sadła i tłuszczu drobnego. Produkt zawiera około 67% tłuszczu, 30% skwarek, około 1,6% wody oraz przyprawy. Jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki.

SMALEC WYBOROWY BABUNI ZE SKWARKAMI 180 g



SMALEC WYBOROWY Z CEBULKĄ I SKWARKAMI 180 g



SMALEC WYBOROWY WIEJSKI ZE SKWARKAMI 180 g



OLEJ ŻUŁAWSKI

Podczas wydobywania oleju z nasion metodą tłoczenia na zimno, otrzymuje się olej zawierający bioaktywne związki o pozytywnych właściwościach, obecne w nasionach.

Stosowany proces technologiczny działa zachowawczo między innymi na niezbędne jednonienasycone i wielonienasycone [kwasy omega – 3 (9,5 g) i kwasy omega – 6 (18,1 g)] kwasy tłuszczowe, fosfolipidy, glikolipidy, karotenoidy, tokoferole oraz witaminy.

Specyfiką oleju żuławskiego tłoczonego na zimno jest naturalna zawartość jodu, potwierdzona badaniami.



PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I OKOPOWE

PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I OKOPOWE

- **ASPROD Sp. z o.o. w Kliniskach Wielkich**
- **MAMUT Sp. z o.o. we Wrocławiu**
- **Piekarnia Janusz Witaszczyk**
- **Piekarnia ZŁOTY KŁOS w Dobczycach**
- **VINI Liliana Lehrer-Rychel w Rogoźniku**

ASPROD Sp. z o.o.

ul. Piastowska 46
72-123 Kliniska Wielkie
tel.: (+48) 91 460 24 00

info@asprod.com.pl
www.asprod.com.pl



ASPROD

Piekarnia - Cukiernia

rok zał. 1991



CHLEB 2000 Z ZIARNAMI

Skład: mąka (mąka żytnia, mąka pszenna), woda, siemę lniane (4,2%), otręby pszenne, płatki owsiane (3,5%), słonecznik (3,5%), kruszona soja (2,8%), drożdże, sól, słód jęczmienny.

CHLEB BABUNI

Skład: mąka (mąka żytnia, mąka pszenna), woda, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, słód jęczmienny.



CHLEB CHŁOPSKI

Skład: mąka (mąka pszenna, mąka żytnia), woda, drożdże, serwatka, płatki ziemniaczane, sól.





CHLEB RAZOWY

Skład: mąka (mąka razowa i żytnia 68%, mąka pszenna), woda, sól, drożdże.



CHLEB PEŁNOZIARNISTY

Skład: mąka (mąka żytnia, mąka pszenna), woda, żyto łamane (15%), słonecznik (10%), siemię lniane (6%), sól, drożdże, słód jęczmienny, słód pszeniczny.

CHLEB POMORSKI

Skład: mąka (mąka pszenna, mąka żytnia), woda, drożdże, sól, płatki ziemniaczane.



CHLEB WRZESIŃSKI

Skład: mąka (mąka pszenna, mąka żytnia), woda, drożdże, sól, płatki ziemniaczane.

„MAMUT” Sp. z o.o.

ul. Żmigrodzka 244

51-131 Wrocław

tel.: (+48) 71 370 91 31

fax: (+48) 71 370 92 00

e-mail: sekretariat@mamut.pl

www.mamut.pl

bezpłatna infolinia: 0800 201 800



*ten znak
ten smak*

BUŁKA TARTA WROCŁAWSKA



- produkt o najwyższej, stałej jakości, produkowany na specjalnej linii technologicznej przeznaczonej do ciągłej produkcji bułki tartej.
- jako jedyna w Polsce jest wytwarzana ze specjalnie wypiekanego pieczywa pszennego o stałym składzie surowcowym, nie jest to produkt uboczny
- nie chłonie obcych zapachów, wydziela apetyczny naturalny aromat
- nie przypala się, ma złocisty kolor
- najdłuższy w Polsce potwierdzony badaniami okres trwałości 10 miesięcy
- walory Bułki Tartej Wrocławskiej zostały ocenione i docenione przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji, które przyznało jej znak jakości Q
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 450 g | zgrzewka 12 szt. | 117 zgrzewek | 10 miesięcy | 5900697016566 |

SUCHARKI EXTRA DELIKATESOWE

- wypiekane z mąki pszennej najwyższego gatunku
- lekkostrawne, łatwo przyswajalne przez organizm
- zalecane przy zaburzeniach przewodu pokarmowego
- nie zawierają konserwantów
- wilgotność poniżej 10% zapewnia im trwałość przez 8 miesięcy
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 290 g e | karton 20 szt. | 30 kartonów | 8 miesięcy | 5900697017662 |





SUCHARKI BEZ DODATKU CUKRÓW

- wyrób o działaniu dietetycznym – z sucharków została wyeliminowana sacharoza
- wypiekane z mąki pszennej najwyższego gatunku
- są polecane dla tych, którzy unikają cukru
- recepturę wzbogacono o lecytynę, dbającą o kondycję naszej pamięci
- 1 kromeczka zawiera 41 kcal
- nie zawiera konserwantów
- wilgotność poniżej 10% zapewnia im trwałość przez 8 miesięcy
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 285 g e | karton 20 szt. | 30 kartonów | 8 miesięcy | 5900697017501 |

SUCHARKI Z RODZYNKAMI

- idealna przekąska dla aktywnych
- lekkostrawne, łatwo przyswajalne przez organizm
- zawarta w sucharkach lecytyna wspomaga koncentrację, niezbędną przy intensywnym wysiłku umysłowym
- pakowane w saszetkach po 4 szt.
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 42 g | karton 14 szt. | 30 kartonów | 8 miesięcy | 5900697016979 |
| 126 g | karton 12 szt. | 72 kartonów | 8 miesięcy | 5900697017464 |



BISZKOPTY BEZCUKROWE

- miękkie, delikatne, rozplývające się w ustach ciasteczka
- są to ciasteczka o kształcie okrągłym i złocistej barwie. W składzie biskoptów bezcukrowych jako substancji słodzących użyto maltitol i acesulfam K. Te specyficzne surowce stosowane są w produkcji żywności przeznaczonej dla diabetyków (obniżają kaloryczność)
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 100 g | karton 14 szt. | 48 kartonów | 5 miesięcy | 5900697025162 |



BISKOPTY WROCŁAWSKIE

- miękkie, delikatne, rozpuszczające się w ustach ciasteczka
- nie zawierają konserwantów, barwników, aromatów
- łatwo przyswajalne przez organizm
- bardzo lubiane przez naszych miłośników
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 120 g | karton 14 szt. | 48 kartonów | 6 miesięcy | 5900697025063 |

GRZANKI TRADYCYJNE

- smaczne i chrupiące grzanki o tradycyjnym domowym smaku, złocistej barwie i zapachu świeżego pieczywa, stanowią urozmaicenie dla przygotowanych potraw
- doskonałe jako dodatek do zup oraz sałatek
- gotowe do natychmiastowego spożycia
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność oraz nagrodzone złotym medalem na Międzynarodowych Targach Poznańskich Polagra-Food

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 150 g | zgrzewka 12 szt. | 96 zgrzewek | 8 miesięcy | 5900697017785 |



GRZANKI ZIOŁOWE

- smaczne i chrupiące grzanki o wyszukany ziołowym smaku i aromacie, dzięki dodaniu mieszanki przypraw ziołowych: czosnku, oregano, bazylii, cząbrku i cebuli
- doskonałe jako dodatek do zup oraz sałatek
- gotowe do natychmiastowego spożycia
- wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 150 g | zgrzewka 12 szt. | 96 zgrzewek | 8 miesięcy | 5900697017778 |



GROSZEK PTYSIOWY

- delikatny, kruchy wyrób ciastkarski z ciasta parzonego
- wyśmienity dodatek do zup, deserów i do „przegryzania”

| Gramatura | Opakowanie zbiorcze | Ilość na palecie | Okres trwałości | EAN-13 |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 80 g | 18 szt. | 48 kartonów | 9 miesięcy | 5900697025285 |



CHLEB RAZOWY MIESZANY

Chleb wypiekany w metalowych formach pieczony w tradycyjnym piecu, ciasto prowadzone metodą trzyfazową polegającą na wolnym, naturalnym ukwaszeniu mąki razowej. Ten sposób prowadzenia ciasta gwarantuje uzyskanie delikatnego, kwaśkowego smaku chleba. Skórka chleba jest porowata, naturalnie popękana, chrupiąca. Miękkisz chleba wilgotny i sprężysty. Wyraźnie odczuwalny zapach razowego ciasta. Receptura chleba nie została zmieniona od czasów jej wprowadzenia w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku.

Chleb jest sprzedawany luzem – bez opakowania.



PIEKARNIA ZŁOTY KŁOS

Cz. Palonek, W. Brożek, Z. Palonek, R. Palonek Sp. J.

32-410 Dobczyce
ul. Jagiellońska 33A
tel.: (+48) 12 271 32 62
fax: (+48) 12 271 02 20

zlotyklos@poczta.onet.pl
www.zlotyklos.com.pl



CHLEB CHŁOPSKI MIESZANY (1,30 kg, 2,60 kg)

Wytwarzany tradycyjnie na zakwasie metodą wielofazową z mąki pszennej i żytniej. Specyficzny smak i aromat oraz dłuższą świeżość uzyskujemy dzięki odpowiedniej technologii i użyciu naturalnych surowców. Chleb wypiekany w dużych prostokątnych formach wymaga dłuższego pieczenia (ok. 2 godz.). Walory smakowe podkreśla dodatkowo lekko spękana i chrupiąca, dość gruba skórka oraz posmak przyprażonej mąki na wierzchu chleba.

CHLEB SZEFA MIESZANY (0,70 kg, 1,40 kg)

Produkowany jest na rozczyne z mąki pszennej graham typ 1850 z dodatkiem kwasu z mąki żytniej oraz mąki pszennej chlebowej typ 750 i dodatków w postaci ziaren słonecznika, siemienia, sezamu, płatków owsianych oraz ekstraktu słodowego i palonego siodła jęczmiennego.



CHLEB ORKISZOWY MIESZANY (0,40 kg, 0,80 kg)

Wytwarzany metodą wielofazową na bazie rozczyne z dodatkiem żytniego zakwasu oraz dużym udziałem mąki orkiszowej (70%), o luźnej konsystencji ciasta, wypiekany w formach. Chleb orkiszowy jest cennym źródłem białka, błonnika i węglowodanów, które mają wpływ na prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka. Dzięki właściwej kompozycji surowców oraz odpowiedniej technologii produkcji, chleb uzyskuje wyjątkowy smak, aromat oraz większą wilgotność.

CIASTEczKA MAŚLANE Z BEZĄ

Ciastka o kształcie zbliżonym do kwadratu, złożone z dwóch warstw, spód z kruchego ciasta o barwie złocistej, wierzch pokryty bezą o kremowobeżowej barwie i strukturze charakterystycznej dla dobrze wypieczonej bezy. Smak słodki, z posmakiem maślanym.



CIASTEczKA MAŚLANE Z BEZĄ CAŁUSKI



Ciastka o okrągłym kształcie, złożone z trzech warstw, spód z kruchego ciasta o barwie złocistej, wierzch pokryty bezą o kremowobeżowej barwie, warstwy przełożone marmoladą wieloowocową barwy bordowej o smaku różanym. Smak ciastek słodki, charakterystyczny dla użytego nadzienia.

CIASTEczKA MAŚLANE Z BEZĄ KLAWISZE

Ciasteczka o kształcie zbliżonym do prostokąta, złożone z trzech warstw, spód z kruchego ciasta o barwie złocistej, wierzch pokryty bezą o kremowobeżowej barwie, warstwy przełożone marmoladą wieloowocową barwy bordowej o smaku różanym. Smak ciastek słodki, charakterystyczny dla użytego nadzienia.



PIEKARNIA VINI

ul. Kościuszki 107
42-582 Rogoźnik
tel./fax: (+48) 32 287 70 44

vini@vini.pl; marketing@vini.pl
www.vini.pl



CHLEB GRYCZOK



Chleb wytwarzany metodą tradycyjną z zastosowaniem naturalnego zakwasu. W skład chleba opierając się na starych domowych recepturach, wchodzi mąka oraz gryka. Gryka zawiera duże ilości magnezu, potasu oraz pozostałych mikroelementów. Zawiera bezglutenowe białko i duże ilości witamin.

CHLEB KRAJCOK

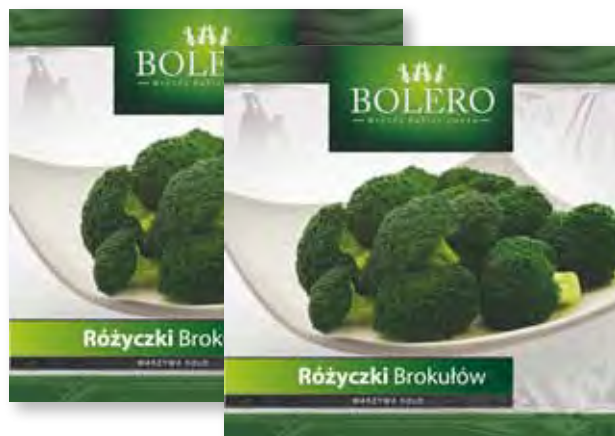
Tradycyjny chleb z mieszaniny pełnoziarnistych mąk zawierających duże ilości błonnika i mikroelementów.



OWOCE, WARZYWA I ICH PRZETWORY

OWOCE, WARZYWA I ICH PRZETWORY

- CHŁODNIA OLSZTYN Sp. z o.o.
- EUROHANSA Zakład w Toruniu Sp. z o.o.
- Firma Bracia Urbanek Spółka Jawna
- Firma EURO TRADE
- P. P. BIEGPOL w Wolsztynie
- Przetwórstwo Owoców i Warzyw „GOMAR” w Pińczowie
- Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „NASZ SAD”
- Tłocznia MAURER
- UNIFREEZE Sp. z o.o.
- VEGAPOL Sp. z o.o.
- ZPOW „ORZECH” Sp. z o.o.
- ZPOW DAWTONA



RÓŻYCZKI BROKUŁÓW ZAMROŻONE

warzywa solo

Masa netto: 400 g.

Skład: różyczki brokułów.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 102 kJ / 24 kcal, białko – 2,7 g,
węglowodany – 2,4 g, tłuszcz – 0,4 g.

RÓŻYCZKI KALAFIORA ZAMROŻONE

warzywa solo

Masa netto: 400 g.

Skład: różyczki kalafiora.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 84 kJ / 20 kcal, białko – 2,2 g,
węglowodany – 2,3 g, tłuszcz – 0,2 g.



MARCHEW KOSTKA ZAMROŻONA

warzywa solo

Masa netto: 400 g.

Skład: marchew kostka.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 101 kJ / 24 kcal, białko – 0,9 g,
węglowodany – 4,6 g, tłuszcz – 0,2 g.

FASOLA SZPARAGOWA CIĘTA ZAMROŻONA

warzywa solo

Masa netto: 400 g.

Skład: fasola szparagowa cięta.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 101 kJ / 24 kcal, białko – 2,2 g,
węglowodany – 3,3 g, tłuszcz – 0,2 g.



MARCHEW Z GROSZKIEM ZAMROŻONA

Mieszanka warzywna 2-składnikowa

Masa netto: 450 g.

Skład: marchew, groch zielony.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 140 kJ / 33 kcal, białko – 2,0 g,
węglowodany – 5,8 g, tłuszcz – 0,2 g.



MIESZANKA KRÓLEWSKA ZAMROŻONA

mieszanka warzywna 3 – składnikowa

Masa netto: 400 g.

Skład: kalafiori, marchew, brokuły.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 101 kJ / 24 kcal, białko – 1,9 g,
węglowodany – 3,4 g, tłuszcz – 0,3 g.

MIESZANKA OLSZTYŃSKA ZAMROŻONA

Mieszanka warzywna 7-składnikowa



Masa netto: 450 g.

Skład: marchew, kalafior, groch zielony, fasola szparagowa, pietruszka, selery, pory.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 125 kJ / 30 kcal, białko – 2,3 g, węglowodany – 4,4 g, tłuszcz – 0,3 g.

TRUSKAWKI ZAMROŻONE

owoce solo

Masa netto: 400 g.

Skład: truskawki bez szypułek.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 119 kJ / 28 kcal, białko – 0,7 g, węglowodany – 5,4 g, tłuszcz – 0,4 g.





EUROHANSA Sp. z o.o.

EUROHANSA Sp. z o.o.

Zakład w Toruniu, ul. Letnia 10-14

87-100 Toruń

tel.: (+48) 56 654 70 03

fax: (+48) 56 654 77 70

eurohansa@eurohansa.pl

www.eurohansa.pl

JABŁKO PRAŻONE KOSTKA

Stosuje się jako dodatek do ciast, deserów, lodów i tortów. Jest również znakomitym składnikiem potraw: naleśników, pierogów, dań z makaronu i ryżu. Charakteryzuje się naturalną, jasnokremową barwą oraz niską zawartością cukru – do 20%. Przeznaczone do zapiekania. Opakowania: wiadro 12 kg, słoik 700 g. Termin przydatności: 6 miesięcy.



FIRMA BRACIA URBANEK

ul. Katarzynów 59
99-400 Łowicz
tel.: (+48) 46 837 23 40; (+48) 46 837 20 25
fax: (+48) 46 837 51 41

handel@urbanek.com.pl
www.urbanek.com.pl



OGÓRKI KWASZONE



Jeden z najbardziej znanych przetworów warzywnych. Produkt o bardzo szerokim zastosowaniu kulinarnym. Świetnie sprawdza się jako samodzielna przystawka, a po posiekaniu jako dodatek do sałatek śledziowych, warzywnych czy tataru. Często pojawia się jako nieodzowny element dań obiadowych czy to w postaci zup czy dodatków do drugih dań. Wyraźna, kwaśno słona nuta podkreśla smak zapiekaneek, hamburgerów i hot dogów.

BURACZKI DO ZASMAŻANIA

Idealny produkt dla osób oczekujących łatwego w przygotowaniu dodatku do dań obiadowych. Podawane po podgrzaniu z ziemniakami lub ryżem, duszonym mięsem lub gulaszem stanowią składnik pożywnego posiłku. Niewielki dodatek masła podczas podgrzewania jeszcze wyraźniej uwypukla walory smakowe produktu.



SALAATKA KSIĘŻACKA



Sałatka książka to barwna kompozycja warzyw, która doskonale odzwierciedla kolorystykę Księstwa Łowickiego. Odpowiednio dobrane proporcje papryki, ogórka kwaszonego, cebuli, marchwi i białej kapusty w delikatnej zalewie octowej z dodatkiem oleju i naturalnych przypraw nadają jej oryginalny smak. Sałatka jest doskonałym dodatkiem do dań obiadowych, hamburgerów, zapiekaneek oraz hot dogów.

OGÓREK KONSERWOWY

Chrupkie, wyrównanej wielkości ogórki w octowej zalewie, stanowią doskonały dodatek do dań obiadowych, sałatek, surówek i kanapek. Na rynku krajowym i zagranicznym dostępne są w zróżnicowanych opakowaniach, dzięki czemu zaspokajają potrzeby wielu grup konsumentów. Wykorzystanie określonej odmiany surowca oraz dobór parametrów procesu technologicznego w połączeniu z wyselekcjonowaną mieszanką przypraw, nadają produktowi charakterystyczny wyróżniający go smak.



SAŁATKA SZWEDZKA

Sałatka szwedzka czyli chrupkie plastry ogórków w słodko-kwaśnej zalewie stanowią idealną przystawkę, a dzięki ryflowaniu nadają jej estetyczny i dekoracyjny wygląd. To doskonały dodatek do hamburgerów, zapiekanek, pizzy a także dań z rożna i grilla. Dzięki zróżnicowanym opakowaniom sałatka trafia do klienta indywidualnego i chętnie jest wykorzystywana w gastronomii.





DELIKATESOWE OGÓRKI KWASZONE

W słoiczku o kształcie tradycyjnej wiejskiej beczki zamknęliśmy pachnące czosnkiem, koprem i chrzanem ogórki kwaszone. Cechą wyróżniającą nasz produkt na rynku jest jego chrupkość i jędrność. Cały proces naturalnego kwaszenia odbywa się bezpośrednio w słoiku, co pozwala zatrzymać wartości odżywcze i aromat świeżego surowca pochodzącego od lokalnych plantatorów.

PIKLE OGÓRKOWE POJ. 720 ml

Celem naszej oferty jest umożliwienie Państwu poznania słodko-kwaśnego smaku pikli ogórkowych produkowanych w naszym regionie w okresie powojennym. Do wysokiej jakości wyrobu przyczynia się dziś już niemal zapomniany proces jego produkcji, pozbawiony zbędnej, wszechobecnej mechanizacji. Każdy użyty przez nas ogórek został starannie obrany ręcznie, oczyszczony z komórek nasiennych i pokrojony w płyty, tak, jak niegdyś robiły to nasze babcie.



PIECZARKA BIAŁA

Historia grzybów uprawowych sięga starożytności, a pierwszy opis technologii uprawy pieczarki pochodzi z 1707 r. Pieczarka biała jest najbardziej znanym grzybem uprawowym. P.P. BIEGPOL uprawia pieczarki w nowoczesnych halach o odpowiednim klimacie, co gwarantuje dostępność produktu przez cały rok. Właściwy dobór środków do produkcji, przyjęta technologia oraz kontrola procesu produkcji przyczyniają się do tego, że produkt nasz ma idealny smak i aromat oraz charakteryzuje się wysokimi cechami estetycznymi. W Przedsiębiorstwie zbiór grzybów odbywa się ręcznie do opakowań ostatecznych, aby tym samym skrócić proces obróbki i zagwarantować najwyższą jakość. Pieczarka biała znajduje wszechstronne zastosowanie. Idealnie komponuje się z wieloma smakami, a atrakcyjność potraw zależy od naszych inspiracji. Pieczarki są bardzo zdrowe, niskokaloryczne (100 g to 15 kcal) i nie zawierają cholesterolu, zawierają antyutleniacze, wiele składników mineralnych (potas, fosfor, sód, magnez, wapń, selen) oraz witaminy z grupy B, witaminę C oraz biotynę, co czyni je idealnym składnikiem zdrowej diety ubogoenergetycznej.



PIECZARKA BRUNATNA

Pieczarka brunatna (brązowa, kremowa) odróżnia się od pieczarki białej kolorem kapelusza. Jest młodszą odmianą pieczarki. Uprawiana jest w niższych temperaturach z zastosowaniem odpowiedniej grzybni. Charakteryzuje się bogatszym aromatem, wręcz orzechowym posmakiem. Najlepiej smakuje na surowo, np. podana na sałacie rukola w towarzystwie soczystego steka.



Asortyment opakowań jest bardzo szeroki – opakowania hurtowe po 3 kg, 2,5 kg, 2 kg, 1,5 kg oraz opakowania detaliczne po 250 g, 400 g, 500 g, 600 g – w kartonach zbiorczych po 4, 6 i 8 opakowań. W naszej ofercie produktów znajdują się również przygotowane gotowe zestawy na bazie grzybów, które z jednej strony dostarczają pomysłów kulinarnych, z drugiej pozwolą przygotować szybki, smaczny i zdrowy posiłek.





Górniak Irena PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW GOMAR

ul. Solecka 76, 27-300 Lipsko
Zakład w Pińczowie – ul. Przemysłowa 6, 28-400 Pińczów
tel.: (+48) 41 357 31 83
fax: (+48) 41 357 24 59

gomar@gomar.net.pl
www.gomar.net.pl

POWIDŁA ŚLIWKOWE WĘGIERKOWE

Są produktem naturalnym, utrwalonym przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Walory zdrowotne wyrobu podnosi fakt, że produkowane są bez dodatku środków konserwujących. Nie zawierają dwutlenku siarki tak jak wyroby produkowane z pulpy owocowej konserwowanej. Etapy procesu technologicznego przebiegają tak, aby otrzymać powidła o smaku i wyglądzie domowych. Śliwki węgierki przeznaczone do produkcji są dokładnie przebadane a każdy etap procesu technologicznego jest nadzorowany tak aby wyrób spełniał najwyższe wymagania jakościowe i mógł w pełni zaspokoić oczekiwania Klienta.



NEKTAR Z ARONII

Produkt jest naturalny, bez dodatku środków konserwujących, utrwalany przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Nektar z aronii produkowany jest na bazie zagęszczonego soku aroniowego, który otrzymywany jest w naszym zakładzie „Gomar” na linii do produkcji koncentratów obejmującej nowoczesną stację ultrafiltracji.

Woda pochodząca z własnego ujęcia jest uzdatniana dwustopniowo w stacji uzdatniania wody i dodatkowo zmiękczana, co wpływa na poprawę walorów smakowych wyrobu.

W celu uzyskania lepszej klarowności nektaru a tym samym polepszenia jego wyglądu prowadzony jest proces filtracji. Technologia produkcji oraz receptura opracowane zostały w zakładzie.

Należy podkreślić, iż produkt charakteryzuje się wyższą zawartością owoców niż przewidziana w obowiązującym Rozporządzeniu MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych. Zawartość owoców w nektarze wynosi 30% co wpływa korzystnie na jego walory smakowe, zapachowe jak również zdrowotne.



Pabierowice 3A
05-604 Jasieniec
tel./fax: (+48) 48 664 14 83
tel. kom.: (+48) 48 694 200 588

biuro@naszsad.pl
www.naszsad.pl



JABŁKO ALWA



Skórka gładka i błyszcząca, o zielonkavo-żółtej barwie, znaczną powierzchnię pokrywa karminowy, rozmyty rumieniec. Owoce odmiany Alwa długo zachowują jędrność, zapewniając wysokie walory smakowe.

JABŁKO BOSKOP



Mięszsz gruboziarnisty, zielonkavo-kremowy, kwaśny, o korzennym posmaku. Owoce odmiany Boskop świetnie nadają się do spożycia bezpośredniego, będąc typowym owocem deserowym, jak również do gotowania i jako podstawa soków.

JABŁKO CORTLAND



Skórka pokryta karminowo-wiśniowym rumieńcem, miąższ biały, kruchy, soczysty i słodki. Owoce odmiany Cortland mają niemalże uniwersalne zastosowanie, będąc doskonałymi zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i jako dodatek do potraw, w tym sałatek i sosów.

JABŁKO ELISA



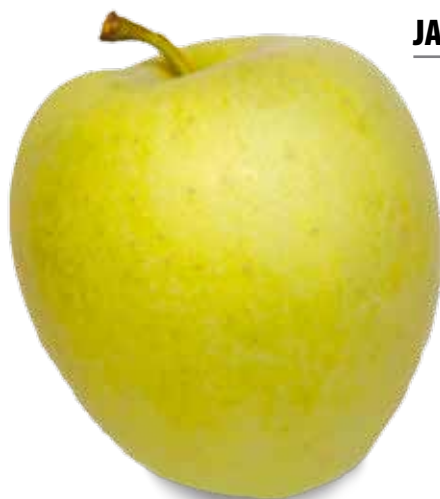
Rumieniec jabłka jest rozmyty, bardzo silny, ciemnoczerwony. Często pokrywa prawie cały owoc. Miąższ biało-zielonkawy, drobnoziarnisty, słodki, lekko kwaśkawy i lekko aromatyczny. Owoce odmiany Eliza są twarde i soczyste, przez co są znakomitą owocem deserowym i świetnym dodatkiem do sałatek.

JABŁKO GALA

Skórka gładka, błyszcząca, żółto-zielona, z lekko prążkowanym, intensywnym, czerwonym rumieńcem, który pokrywa około 70% powierzchni owocu. Miąższ koloru żółtego, silnie zwarty, aromatyczny, bardzo soczysty i smaczny.

JABŁKO GLOSTER

Skórka zielona, gładka, lekko błyszcząca, w dużej części pokryta karminowym, rozmytym rumieńcem. Owoce odmiany Gloster znakomicie nadają się do spożycia na surowo z uwagi na chrupiący, wolno brązowiejący miąższ. Częsty dodatek do sałatek, deserów i ciast oraz wyśmienite nadzienie pieczonego drobiu.

**JABŁKO GOLDEN DELICIOUS**

Skórka lekko błyszcząca, złocisto-żółta. Miąższ żółty, soczysty, bardzo aromatyczny. Owoce odmiany Golden Delicious są najbardziej znanymi żółtymi jabłkami na świecie i zadziwiają wielością zastosowań. Są doskonałe do spożycia na surowo, pieczenia, deserów, a nawet jako dodatek do serów pleśniowych.

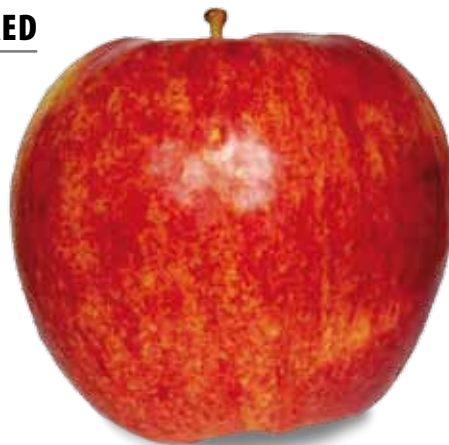
JABŁKO IDARED

Skórka błyszcząca, z jaskrawoczerwonym, nieco prążkowanym rumieńcem. Miąższ kremowy, bardzo soczysty i jędrny. Owoce odmiany Idared są lekko kwaskowate. Najlepsze kilka miesięcy po zbiorze, można je długo przechowywać w warunkach domowych. Częsty dodatek do deserów; idealne do soków i ciast.



JABŁKO JONAGORED

Skórka gładka, błyszcząca, z dużym, ciemnym, karminowo-brązowym rumieńcem, na tle którego widoczne są ciemniejsze smużki. Owoce odmiany Jonagored są znakomite do bezpośredniego spożycia zarówno pod postacią świeżych, jak i suszonych owoców.



JABŁKO LIGOL

Skórka twarda, zielonkawa, gdy dojrzeje zmienia barwę na żółtą, błyszcząca. Jest pokryta jaskrawoczerwonym, rozmytym rumieńcem. Miąższ jest kremowy, bardzo jędrny i bardzo soczysty. Owoce odmiany Ligol z uwagi na swoją soczystość są szczególnie polecane na soki, kompoty i koktajle.



JABŁKO LOBO

Skórka gładka, błyszcząca, z ciemnokarminowym, rozmytym rumieńcem. Miąższ zielonkawo-kremowy, kruchy, soczysty, słodko-kwaskowaty. Owoce odmiany Lobo są doskonałe do spożycia bezpośredniego. Wolno się rozgotowują, więc są idealne do potraw, w których podawane są w postaci twardych kawałków.



JABŁKO SZAMPION

Skórka żółto-zielona, pokryta karminowo-pomarańczowym, paskowanym rumieńcem. Miąższ koloru kremowo-cytrynowego, kruchy, słodki, soczysty, lekko kwaskowaty, aromatyczny i bardzo smaczny. Jabłka odmiany Szampion są owocami słodkimi, przez co świetnie nadają się do bezpośredniego spożycia i na desery.



„Sok Maurera” należy do produktów określanych mianem żywności ekologicznej. Jest opakowany w jednolite opakowania, które przyciągają odbiorców poszukujących zdrowej i smacznej żywności.

Cechy wyróżniające soki wytwarzane w Tłocznii Maurera:

- zdrowie – są to soki wytłaczane, a więc wszystkie cenne składniki zawarte w owocach trafiają bezpośrednio do butelek i kartonów,
- natura – do soków nie dodajemy cukru, wody, żadnych konserwantów, a utrwalane są za pomocą pasteryzacji,
- tradycja – sposób wytwarzania ma rodzinne, tradycyjne korzenie,
- smak – owoce z których sok jest tłoczony pochodzą w dużej mierze z regionu Łącka, z gospodarstw ekologicznych.

„SOK BIO JABŁKOWY”

- 100 % sok,
- naturalny, wytłoczony na zimno z owoców,
- bez dodatku cukru, wody, konserwantów,
- utrwalany tylko za pomocą pasteryzacji.

Dostępne opakowania:

- szklana butelka o poj. 250 ml,
- szklana butelka o poj. 750 ml,
- karton bag-in-box 5 litrów.



„SOK BIO GRUSZKOWY”

- 100 % sok,
- naturalny, wytłoczony na zimno z owoców,
- bez dodatku cukru, wody, konserwantów,
- utrwalany tylko za pomocą pasteryzacji.

Dostępne opakowania:

- szklana butelka o poj. 250 ml,
- szklana butelka o poj. 750 ml,
- karton bag-in-box 5 litrów.



Firma „Unifreeze” ma dwudziestoletnie doświadczenie w produkcji mrożonek. Nasze sukcesy zawdzięczamy wiernym klientom, którzy doceniają wysoką jakość naszych produktów.

Mrożone warzywa i owoce firmy „Unifreeze” obdarzone znakiem „Poznaj Dobrą Żywność” otrzymywane są z upraw znajdujących się na terenie województwa Kujawsko-pomorskiego w otulinie Parku krajobrazowego. Ze względu na bliskie położenie zakładu przetwórczego i pól uprawnych, mrożenie następuje w czasie do 24 godzin po zbiorach. Gwarantuje to zachowanie świeżości a co za tym idzie wysokiej jakości produktów.

Firma Unifreeze wychodzi naprzeciw diabetikom stosując na opakowaniach produktów informację o liczbie wymienników (węglowodanowych, białkowych, tłuszczowych i białkowo-tłuszczowych) co ułatwia prawidłowe skomponowanie i urozmaicanie diety osobom dotkniętym tą chorobą.

BROKUŁY RÓŻYCKI

Masa netto: 400 g



KALAFIOR RÓŻYCKI

Masa netto: 400 g





FASOLKA SZPARAGOWA CIĘTA

Masa netto: 400 g

TRUSKAWKI

Masa netto: 400 g



WIŚNIE BEZ PESTEK

Masa netto: 400 g

SZPINAK CAŁE MŁODE LIŚCIE

Masa netto: 400 g





POMIDOR KOKTAJLOWY

Pomidor koktajlowy jest smacznym, czerwonym pomidorem. Waga owoców to 12–15 g. Pomidor pochodzi ze szklarni, w których stosowana jest zintegrowana produkcja oraz biologiczne metody uprawy. Owoce pakowane są w pojemnik 250 g lub 500 g.

POMIDOR MALINOWY

Pomidor malinowy to nasza polska specjalność. Jest owocem mięsistym o unikatowym, doskonałym smaku. Jest orzeźwiający i jednocześnie słodki (brix ok. 4,5–5,5). Posiada piąty smak: umami. Barwa owocu jest różowa a kształt kulisty. Szypułka długo zachowuje świeżość. Pomidor pochodzi ze szklarni, w których stosowana jest zintegrowana produkcja oraz biologiczne metody uprawy. Pomidor malinowy jest sortowany ręcznie. Owoce pakowane są w karton 6 kg.



POMIDOR ADMIRO

Pomidor Admiro jest owocem bardzo twardym o atrakcyjnym kolorze i wyróżniającym połysku. Barwa owocu jest czerwona a kształt kulisty. Pomidor pochodzi ze szklarni, w których stosowana jest zintegrowana produkcja oraz biologiczne metody uprawy. Owoce pakowane są w karton 6 kg.



ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCOWO-WARZYNOWEGO „ORZECH” Sp. z o.o.

ul. Rzeszowska 7
36-100 Kolbuszowa
tel./fax: (+48) 17 227 47 83
(+48) 17 227 47 84

orzech@orzech.com.pl
www.orzech.com.pl

SOS DO SPAGHETTI

Staranne połączenie składników najwyższej jakości, to przepyszna kompozycja gwarantująca niepowtarzalny smak kuchni włoskiej. Doskonale sprawdza się na gorąco jako sos wegetariański lub z dodatkiem podsmażanego mięsa i/lub sera np. typu Parmezan. Do kupienia w słojach 700 g i 300 g.



BURACZKI W PLASTRACH

Staranne połączenie wyjątkowego smaku buraka z aromatycznymi ziołami i przyprawami to przepyszna kompozycja buraczków w plastrach. Dodatkowym atutem wizualnym są karbowane plastry uzyskane poprzez zastosowanie odpowiednich noży w krawalnicach dostępne w słojach 460 g. Doskonale sprawdzają się jako dodatek do sałatek oraz przystawka do potraw mięsnych i warzywnych.

SOS SŁODKO-KWAŚNY

Sos słodko kwaśny to wyjątkowy smak kuchni azjatyckiej. Nasz sos to propozycja dla zwolenników szybkich, ale bardzo smacznych i zdrowych dań. Świetnie komponuje się z podsmażanym mięsem lub owocami morza, jako dodatek do ryżu, kaszy lub makaronu. Do kupienia w słojach 700 g i 300 g.



PIECZARKA MARYNOWANA

Tajemnica delikatnego smaku naszej pieczarki marynowanej tkwi w wyjątkowej recepturze i procesie technologicznym. Przepyszna kompozycja świeżych i pachnących składników, stanowi doskonałą niskokaloryczną przekąskę, jak również dodatek zarówno do sałatek i sosów. Dostępne w słojach 760 g, 280 g.



PAPRYKA MARYNOWANA

Delikatny smak naszej papryki marynowanej tkwi w wyjątkowej recepturze i procesie technologicznym. Grube i jędrne strąki papryki doskonale smakują jako szybka i elegancka przystawka lub jako dodatek do sałatek, sosów itp. Dostępna w słojach 850 g, 660 g.



POWIDŁA ŚLIWKOWE

Niewiele jest produktów, które mają tak szerokie zastosowanie kulinarne jak nasze powidła śliwkowe w słojach 330 g i 930 g. Idealnie nadaje się jako nadzienie do domowych wypieków, ale także znakomicie sprawdza się jako dodatek do deserów lub do bezpośredniej konsumpcji w zestawach śniadaniowych. A jego niepowtarzalny lekko kwaskowaty smak z pewnością wielu klientom przypomni smak domowych powideł.

SAŁATKA WARZYWNA GRECKA

Sałatka grecka, posiada pełny bardzo charakterystyczny i wyrazisty smak a zawarte w niej składniki tj. ogórek, marchewka, papryka, cebulą, tworzą idealną, łagodną kompozycję składników poddane odpowiedniej obróbce i odpowiednim przyprawom nadają jej niepowtarzalny charakter. Sałatka jest idealnym rozwiązaniem dla tych, którzy poszukują smacznej tradycyjnej, domowej kuchni. Można ją podawać jako gotowy dodatek do dań obiadowych. W oparciu o indywidualne preferencje może stanowić dodatek do mięs, wędlin jako sałatka warzywna (np. z dodatkiem majonezu lub jogurtu). Sałatka jest produkowana w słojach 680 g.



SAŁATKA NADWIŚLICKA Z JABŁKIEM

Niepowtarzalny smak sałatki z czerwonej kapusty podkreśla dodatek jabłka, aromatyczna sałatka lekko słodka i lekko kwaśna. Jest gotowym dodatkiem do dań obiadowych. W oparciu o indywidualne preferencje może stanowić dodatek do mięs, wędlin lub innych potraw. Dostępna w słojach 920 g, 670 g, 460 g.

SAŁATKA NADWIŚLICKA Z ŻURAWINĄ

Połączenie wyjątkowego smaku sałatki z czerwonej kapusty z owocem żurawiny sprawia że sałatka jest gwarancją niepowtarzalnego smaku. Lekko słodka doskonała jako dodatek do dań obiadowych. Dostępna w słojach 920 g, 670 g, 460 g.



OGÓREK KONSERWOWY

Chrupkie ogórki w zalewie octowej o niepowtarzalnym lekko słodkim i lekko kwaśnym smaku, doskonałe do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do dań obiadowych, sałatek i surówek. Produkowane w słojach 1900 g, 880 g, 430 g. Odpowiedni proces technologiczny oraz wyselekcjonowane odmiany ogórka nadają mu wyrafinowany smak.



SAŁATKA KRÓLEWSKA

Staranny dobór składników najwyższej jakości gwarantuje niepowtarzalne cechy organoleptyczne sałatki. Świeża i pachnąca kapusta, marchew, cebula, czerwona soczysta papryka składa się na wyjątkową kompozycję sałatki Królewskiej. Produkowane w słojach 880 g, 670 g, 460 g. Doskonale nadaje się do dań obiadowych, może stanowić także dodatek do mięs i wędlin.

KAPUSTA KWASZONA Z PIECZARKAMI

Delikatny chrupki, kwaśny smak i dekoracyjny wygląd kapusty z pieczarkami doskonale pasuje jako główny składnik zup np.: kapuśniaku lub potraw typu bigos wegetariański bądź bigos z dodatkiem np.: kiełbasy, boczku itp. Do kupienia w słojach 900 g.



KAPUSTA KWASZONA

Niepowtarzalny lekko kwaśny smak dobrze komponuje się jako składnik surówek z dodatkiem jabłka, warzyw, oliwy z oliwek lub majonezu. Dostępna w słojach 900 g. Może służyć również jako główny składnik pierogów, zup np.: kapuśniaku lub potraw typu bigos wegetariański bądź bigos z dodatkiem np.: kiełbasy, boczku, mięsa itp.

Dawtona

ZPWO DAWTONA Danuta Wielgomas

ul. Bieniewicka 52
05-870 Błonie
tel.: (+48) 22 731 54 00
fax: (+48) 22 731 54 13

dawtona@dawtona.pl
www.dawtona.pl

Kolekcja sosów Dawtona to inspirowana kuchnią śródziemnomorską, meksykańską i azjatycką, kulinarna podróż w odległe zakątki świata. Bogate w warzywa i aromatyczne przyprawy sosy stanowią doskonałą bazę pożywnych posiłków dla całej rodziny.



SOS SŁODKO-KWAŚNY Z ANANASEM

SOS MEKSYKAŃSKI PIKANTNY



SOS BOLOGNESE Z ZIOŁAMI



SOS NEAPOLITAŃSKI Z PAPRYKĄ



WĘGIERSKI Z PIECZARKAMI



WYROBY CUKIERNICZE I CIASTKARSKIE

WYROBY CUKIERNICZE I CIASTKARSKIE

- BLIKLE Sp. z o.o.
- FIRMA CUKIERNICZA „SOLIDARNOŚĆ” Sp. z o.o.
- PWC „ODRA” S.A.

A. BLIKLE Sp. z o.o.

ul. Nowy Świat 35
00-029 Warszawa
tel.: (+48) 22 828 66 01

biuro@blikle.pl
www.blikle.pl



PIERNIK HERBACIANY

Tradycyjny złocisty piernik wypiekany bez konserwantów zawierający napar z herbaty Earl Grey, bakalie, miód oraz przyprawy korzenne, dekorowany prażonymi migdałami. Zapakowany w kartonowe pudełko. Masa netto: 500 g.



PRZEDSIĘBIORSTWO WYROBÓW CUKIERNICZYCH ODRA S.A.

ul. Starobrzeska 7
49-305 Brzeg
tel. centrala: (+48) 77 444 60 00,
fax: (+48) 77 416 26 27

odra@odra.com.pl
www.odra.com.pl



CZEKOŁADKI NADZIEWANE CARMEN

Georges Bizet stworzył jedną z najpiękniejszych oper legendarną „Carmen”. Brzeska ODRA stworzyła czekoladki nadziewane „Carmen” z myślą o wyrafinowanych gustach swoich klientów. Czekoladki wytworzone są z najwyższej jakości czekolady mlecznej oraz delikatnego nadzienia z wykwintnego orzecha, subtelnego cappuccino, oraz dla miłośników zdecydowanych smaków – ajerkoniaku i rumu. Znakomicie smakuje z aromatyczną kawą. Gramatura Opakowania 245 g.





CHOCOLATE DANCING STARS

Kolekcja pralin będąca wyjątkowym połączeniem trzech rodzajów czekolady: deserowej – z aksamitnym kremem śmietankowo-kawowym, mlecznej i deserowej z kremem o smaku karmelowym oraz białej i deserowej z kremem pomarańczowym.

BOMBONIERKA CHOCOLATE SATISFACTION

Wyjątkowa kolekcja pralin z trzech czekolad: deserowej, mlecznej i białej połączonych z kremami o klasycznych smakach.



TOFFINO

Delikatne, mleczne toffi z kremem czekoladowym.

ŚLIWKA NAŁĘCZOWSKA

Wyborne, jedyne w swoim rodzaju, kandyzowane śliwki w kremie kakaowym, oblane deserową czekoladą, wytwarzane od pięćdziesięciu lat według tradycyjnej receptury.



WIŚNIE W LIKIERZE

Wiśnie w likierze, które od lat cieszą się uznaniem oraz najwyższą pozycją na rynku to połączenie wykwintnych smaków i doskonałej receptury. Wyrazista gorzka czekolada z owocem aromatycznej wiśni zanurzonej w likierze to pokusa, której nikt nie jest w stanie się oprzeć.



BOMBONIERKA CZOKOLADOWE KREACJE CHOCOLATE CREATIONS

Praliny w czekoladzie mlecznej, deserowej i białej w kilkunastu smakach z aksamitnymi kremami.



ZŁOTY ORZECH

Wyśmienite czekoladki z orzechem laskowym, w aksamitnym kremie orzechowym.



CZEKOLADOWE TAJEMNICE

Doskonała kolekcja pralin w czekoladzie mlecznej z aksamitnymi kremami o smakach: truskawkowym, czekoladowym, orzechowym i pistacjowym.



ZŁOTA MALAGA

Ekskluzywne czekoladki mleczne z rodzynkami w kremie o smaku malagi.



**WYROBY MIESZANE
I PRZETWORZONE
NA BAZIE WW.**

WYROBY MIESZANE I PRZETWORZONE NA BAZIE WW.

- CHŁODNIA „IRMOS” Sp. z o.o.
- DEGA ZAKŁAD PRACY CHRONIONEJ S.A.
- FANEX Sp. z o.o.
- HORTINO ZPOW LEŻAJSK Sp. z o.o.
- JAWO Sp. z o.o.
- PW MAXTOP
- VIRTU Sp. J.
- WSP „SPOŁEM” W KIELCACH
- ZAKŁADY SPOŻYWCZE „BONA” Sp. z o.o.

CHŁODNIA IRMOS Sp. z o.o.

ul. Targowa 7
98-200 Sieradz
tel./fax: (+48) 43 82 24 420

irmos@irmos.pl
www.irmos.pl



PYZY Z MIĘSEM

Cechą pyz z mięsem jest: smakowitość, wysoka wartość zdrowotna i odżywcza, prostota przygotowania. Wyrób jest niskoenergetyczny i lekkostrawny – polecany konsumentom w każdym wieku.

Wysoka jakość wynika z technologii, doboru odpowiedniego surowca i przestrzegania higieny produkcji. W zakładzie funkcjonuje system HACCP pozytywnie opisany przez służby sanitarne i weterynaryjne, SGS Polska Sp. z o.o. i PCBC S.A. w Warszawie.

Masa netto e 500 g.



DEGA ZAKŁAD PRACY CHRONIONEJ SA

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

marketing@dega.pl
www.dega.pl



SALATKA Z SZYNKĄ

Wyśmienita sałatka z szynką jest idealnym rozwiązaniem dla osób poszukujących smacznej i szybkiej przekąski. Oprócz doskonałego smaku, sałatkę cechuje pożywność, dzięki której każdy szybko i z przyjemnością zaspokoi swój głód. Doskonała do biura, na wycieczkę, podczas przerwy w szkole.

Produkt dostępny w gramaturach:

150 g, 280 g, 500 g, 3 kg.

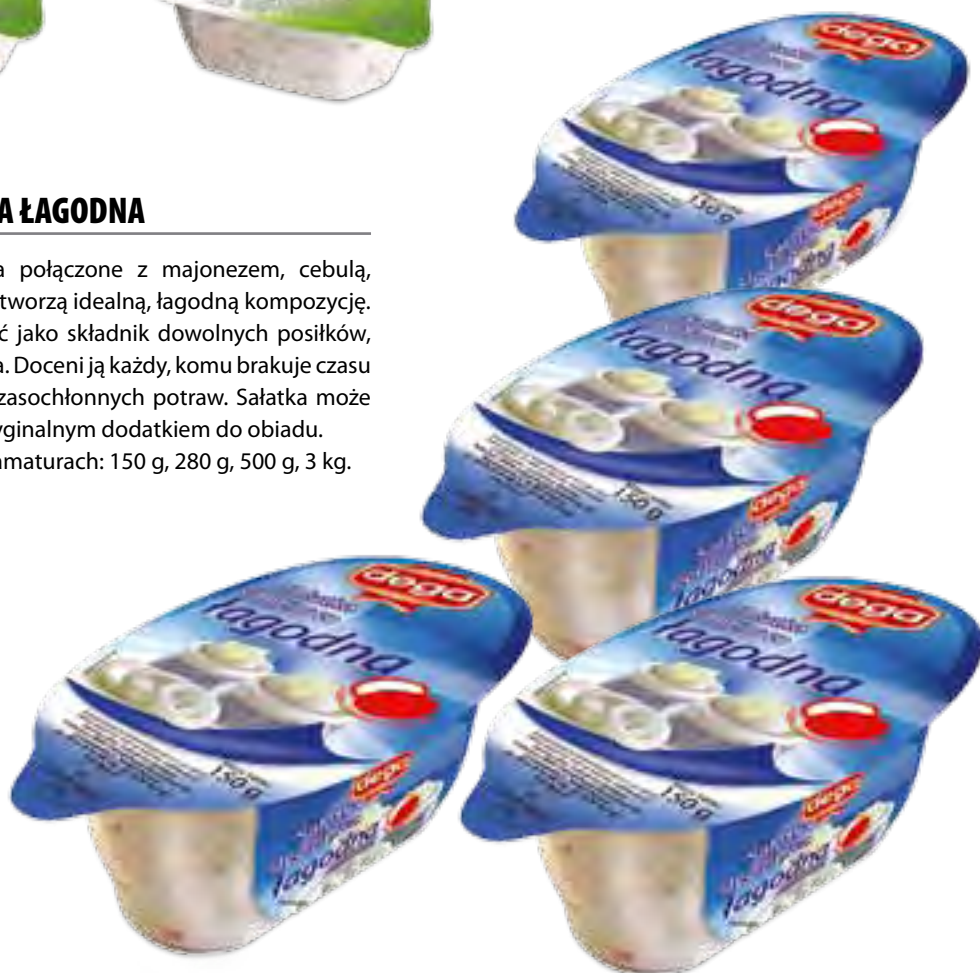


SAŁATKA POLSKA

Sałatka polska – to sałatka warzywna, przypominająca najpopularniejszą domową sałatkę majonezową w Polsce. Sałatka jest idealnym rozwiązaniem dla tych, którzy poszukują smacznej, szybkiej przekąski. Można po nią sięgnąć o dowolnej porze dnia. Idealna dla wszystkich miłośników tradycyjnej, domowej kuchni. Produkt dostępny w gramaturach: 150 g, 250 + 30 gratis, 2 kg.

SAŁATKA ŚLEDZIOWA ŁAGODNA

Pyszne kawałki śledzia połączone z majonezem, cebulą, marchewką i ogórkiem tworzą idealną, łagodną kompozycję. Proponujemy serwować jako składnik dowolnych posiłków, niezależnie od pory dnia. Doceni ją każdy, komu brakuje czasu na przygotowywanie czasochłonnych potraw. Sałatka może też być wspaniałym, oryginalnym dodatkiem do obiadu. Produkt dostępny w gramaturach: 150 g, 280 g, 500 g, 3 kg.



RYBA (ŚLEDŹ) PO GRECKU

Soczyste filety śledziowe w połączeniu z chrupiącymi warzywami i aromatycznym sosem, gwarantują niepowtarzalny smak. Produkt w ofercie od 1995 roku, cieszący się niesłabnącym powodzeniem wśród klientów i konsumentów. Doceniają go wszyscy, komu brakuje czasu na przygotowanie czasochłonnych potraw. Idealny do wykorzystania jako gotowy produkt np. podczas Świąt Bożego Narodzenia lub innej uroczystości rodzinnej.

Produkt dostępny w gramaturach:

170 g, 400 g, 500 g, 2 kg, 3 kg.



PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI

Najbardziej oryginalny ze wszystkich? Tak bo paprykarz szczeciński dega został wpisany na listę polskich produktów tradycyjnych. To coś więcej niż rybna pasta, ryż, cebula i przecier pomidorowy, to tradycja i uszanowanie smaku dwóch pokoleń Polaków. Tym razem w wygodnej i lekkiej puszcze, gotowej do otwarcia w każdej chwili kiedy przyjdzie ochota na tradycje ze smakiem. Według uznania można dodać pokrojone oliwki czy połączyć z twarogiem i przyprawić drobno posiekanym selerem naciowym. Przekonajcie się Państwo jak ta tradycyjna pasta bez konserwantów zamieni się w zabawę i ucztę smakoszy.

Produkt dostępny w gramaturach: 135 g, 250 g.


FANEX Sp. z o. o.

Radonice 5a
05-870 Blonie
tel.: (+48) 22 47 10 444
fax: (+48) 22 72 53 094

www.fanex.pl
biuro@fanex.pl

KETCHUP NR VII

Wyrób z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, substancji zagęszczających i naturalnych przypraw. Produkcja ketchupu na gorąco. Wyrób bez konserwantów, pasteryzowany. Konsystencja – półpłynna, gęsta, gładka. Barwa – intensywnie czerwona. Smak i zapach – pomidorowy słodkavo-kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. Masa netto – 585 g. Opakowanie jednostkowe – butelka szklana o pojemności 510 ml z nakrętką metalową.



SOS TYSIĄC WYSP

Emulsja tłuszczowa otrzymana z oleju roślinnego, koncentratu pomidorowego, musztardy, octu, dodatków smakowych, substancji zagęszczających i konserwujących.

Sos produkowany na gorąco. Konsystencja – półpłynna, widoczne kawałki przypraw. Barwa – jasna, kremowo-różowa.

Smak i zapach – łagodny, słodkawy, lekko pomidorowy, bez obcych posmaków i zapachów.

Masa netto – 950 g. Opakowanie jednostkowe – butelka z PE z nakrętką o pojemności 1000 ml.

SOS GYROS

Emulsja tłuszczowa z oleju roślinnego, musztardy, cukru, octu, substancji zagęszczających, kopru, czosnku, naturalnych przypraw. Konserwowany chemicznie.

Produkcja na gorąco. Konsystencja – półpłynna z cząstkami przypraw. Barwa – biało-beżowa. Smak i zapach – łagodny, koperkowy, bez obcych posmaków i zapachów.

Masa netto – 950 g.

Opakowanie jednostkowe – butelka z PE z nakrętką o pojemności 1000 ml.



SOS MEKSYKAŃSKI

Sos warzywny z papryki z dodatkiem koncentratu pomidorowego, musztardy, cukru, soli, octu, skrobi, substancji zagęszczających. Konserwowany chemicznie.

Produkowany na gorąco. Konsystencja – gęsta, półpłynna.

Barwa – dość ciemna czerwono-pomarańczowa z cząstkami papryki i przypraw. Smak i zapach – słodko-kwaśny, pikantny, paprykowy bez obcych posmaków i zapachów.

Masa netto – 1 kg. Opakowanie jednostkowe – Butelka z PE z nakrętką o pojemności 1000 ml.

WARZYWA NA PATELNIĘ

Ziemniaki obsmażane, brokuły, kukurydza, papryka, cebula, fasolka szparagowa, marchew.

Waga opakowania: 450 g.



WARZYWA NA PATELNIĘ Z PRZYPRAWĄ PARYSKĄ

Kalafiory, brokuły, fasolka szparagowa, marchew mini, cebula, przyprawy ziołowe w saszetce.

Waga opakowania: 450 g.

WARZYWA NA PATELNIĘ Z PRZYPRAWĄ RZYMSKĄ

Fasola szparagowa, brokuły, kukurydza, papryka, pomidory, cebula; makaron gotowany, pieczarki, przyprawy ziołowe w saszetce.

Waga opakowania: 450 g.



WARZYWA NA PATELNIĘ Z PRZYPRAWĄ STAROPOLSKĄ

Kapusta biała, marchew, fasola szparagowa, cebula, kukurydza; ziemniaki obsmażane, przyprawy ziołowe w saszetce.

Waga opakowania: 450 g.



JAWO Sp. z o.o.

ul. Równoległa 88/98
42-216 Częstochowa
tel.: (+48) 34 363 14 28
fax: (+48) 34 366 38 60

firma@jawo.pl
www.jawo.pl

PIEROGI

Jakie pierogi są najlepsze? Te robione przez babcie, ale zaraz po nich nasze – firmy Jawo. Dlaczego tak uważamy? Bo są takie, jakie powinny być prawdziwe domowe pierogi.

Miękkie ciasto z mąki i prawdziwych jajek, napełnione aromatycznym farszem wykonywanym przez nas na miejscu, bez sztucznych dodatków smakowych, bez barwników i konserwantów. Do tego wszystkie lepię ręcznie.

W ofercie mamy dwanaście rodzajów. Sześć dla wielbicieli pierogów na słodko: z serem, z truskawkami, z serem i truskawkami, z jagodami, z serem i jagodami i z wiśniami. Kolejne sześć dla tradycyjistów, zarówno dla amatorów mięsa, jak i wegetarian: z mięsem, ruskie, z grzybami i kapustą, z mięsem i kapustą. A dla poszukujących oryginalnych smaków mamy pierogi staropolskie z kaszą i grzybami oraz ze szpinakiem.

W opakowaniach 450 g i dla gastronomii 2,5 kg.



KLUSKI

Ich zaletą jest wyjątkowo łatwy i szybki sposób przyrządzenia. Pomagają w sprawnym przygotowaniu obiadu, doskonale zastępując ziemniaki.

W naszej ofercie:

- Śląskie z mięsem z nadzieniem wołowo – wieprzowym, szczególnie polecamy podawać z dowolną surówką.
 - Śląskie z dziurką. Dlaczego z dziurką? Żeby połączyć je dowolnym sosem i podawać z porcją mięsa oraz warzywami jako drugie danie.
- Oba rodzaje klusek śląskich są produktem bezglutenowym.
- Kopytka okraszone skwarkami lub polane sosem pozwalają w trzy minuty przyrządzić smaczne danie.
 - Leniwe z serem najsmaczniejsze są z cukrem i cynamonem oraz polane roztopionym masłem. Szczególnie lubiane przez dzieci.

W opakowaniach 450 g i dla gastronomii 2,5 kg.



PYZY

Trzy rodzaje pyz ziemniaczanych: z mięsem, niena-dziewane i kartacze.

Wszystkie stanowią doskonałą bazę do szybkiego przygotowania obiadu. Wyśmienicie komponują się zarówno z okrasą, jak i surówkami lub z sosami. W opakowaniach 450 g i dla gastronomii 2,5 kg.

Kartacze to potrawa wywodząca się z kuchni kresowej sporządzona z ziemniaków, mięsa wołowego i wieprzowego oraz przypraw. Doskonałe z sosami, przysmażoną cebulką i surówkami. Na zachodzie Polski znane są jako kartacze, a na wschodzie funkcjonują pod nazwą cepeliny.

W opakowaniach 480 g i dla gastronomii 2,5 kg.

USZKA

Można je podawać na ciepło z czerwonym barszczem, rosółem lub tradycyjną grzybową, jak również z sosami, a także jako dodatek do sałatek i zapiekane.

Proponujemy trzy rodzaje uszek:

- z pieczarkami, nadzienie składa się ze świeżych pieczarek, przypraw i błonnika pszennego,
- z mięsem, z farszem z wołowiny pochodzącej z polskich gospodarstw wiejskich.

W opakowaniach 450 g i dla gastronomii 2,5 kg.

- z kapustą i grzybami, które nadziane są kawałkami prawdziwych leśnych grzybów, najchętniej kupowane na wigilijny stół.

W opakowaniu 300 g i dla gastronomii 2,5 kg.



KNEDLE

Wyrobiane ręcznie, nadziewane całymi starannie wyselekcjonowanymi owocami: śliwkami lub truskawkami. Bez dodatku cukru. Polecamy serwować polane stopionym masłem i posypane cukrem lub sosem czekoladowym.

W opakowaniach 450 g i dla gastronomii 2,5 kg.

DANIA NA PATELNIĘ

W sprzedaży trzy rodzaje dań. Można je przyrządzić na trzy proste sposoby, wystarczy je podgrzać na patelni, w mikrofalówce i w piekarniku.

- Krokiety z mięsem zaspokoją nawet największy głód. Serwowane najczęściej z filiżanką czerwonego barszczu doskonale na co dzień lub na wykwintne przyjęcia.
- Krokiety z grzybami i kapustą pachną lasem i prawdziwkami, które kryją się pod złocistą, chrupiącą skorupką. Zdecydowanego smaku dodają im przysmażona cebulka i kiszona kapusta.
- Naleśniki z delikatnym nadzieniem z dużej ilości puszystego twarogu ukrytego w tradycyjnym cieście naleśnikowym. Szczególnie polecamy z ulubionymi sosami owocowymi, a dla wielbicieli czekolady z wiórkami czekoladowymi.

Wszystkie dania na patelnie to produkty ręcznie robione.

W opakowaniu: 400 g i dla gastronomii 1 kg.





PIZZA ROSSA SZYNKA-PIECZARKA

To jeden z naszych flagowych produktów, pizza która rozwija się razem z naszą rodzinną firmą. Przez lata Rossa ewoluowała, zmieniała się razem z potrzebami naszych klientów, ale zawsze wg zasady: tworzymy pizzę i zapiekanki, które sami ze smakiem jemy w naszych domach.

Pizza Rossa to delikatne, cienkie i chrupiące ciasto obłożne świeżymi pieczarkami, drobno krojoną cebulką i plastrami szynki to połączenie najlepszych składników. Sos pomidorowy przyprawiony odpowiednio dobranymi ziołami w połączeniu z serem Mozarella, nadają pizzy charakterystyczny aromat.

Średnica: 21 cm, waga: 240 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|---------------------------|------------------------|----------------------|
| 240 g | zgrzewka 5 szt. | kartonik |



PIZZA GIACOMO SZYNKA

Nazywana przez nas królową grubego ciasta ze względu na wspinały puszysty amerykański spód okraszony mnóstwem dodatków. Tajemnica niezapomnianego smaku tkwi w starannym doborze najlepszych składników, kompozycji ziół opracowanej specjalnie dla tej pizzy i zastosowaniu prawdziwego drożdżowego ciasta, którego receptury pilnie strzeżemy od 20 lat. Całości dopełnia ser Mozarella i smaczna szynka. Wielka pizza dla całej rodziny, która szuka maksymalnej przyjemności w jedzeniu.

Średnica: 27cm, Waga: 555 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|---------------------------|------------------------|----------------------|
| 555 g | zgrzewka 5 szt. | kartonik |





ZAPIEKANKA 195 g, FLOW PACK

Prawdziwa polska zapiekanka. Taka jak jej charakterystyczne czarno-żółte opakowanie: jedyna i niepowtarzalna. To smak, którego nie da się zapomnieć: połączenie chrupiącej bagietki z wyrazistym obłożeniem. Nasza tajemnica to tradycyjna receptura ciasta wypiekanego we własnej piekarni oraz farsz pieczarkowo-cebulowy ze składników najwyższej jakości położony na świeżutkiej bułce. Wyrazisty smak i aromat łączy się z delikatnością sera Mozzarella.

Wymiary: 30 x 7 x 3 cm, waga: 195 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 195 g | karton 15 szt. | flow pack |

ZAPIEKANKA PIZZA SNAK Z PIECZARKAMI

Wspaniała przekąska w nowoczesnym opakowaniu sprawia, że klienci łatwo zapamiętują tę zapiekankę na oryginalnym spodzie pizzy. Prawdziwe drożdżowe ciasto w połączeniu z pieczarkami i aromatyczną cebulką pozwala cieszyć się tym co najlepsze w zapiekance. Delikatny smak sera Mozzarella dopełnia całości tworząc pyszną przekąskę.

Wymiary: 28 x 7 x 2,5 cm, waga: 180 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 180 g | karton 12 szt. | flow pack |



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 140 g FLOW PACK

Zapiekancka na chrupiącym spodzie pizzy ma oryginalny i unikalny smak. Prawdziwe drożdżowe ciasto jest miękkie i wyśmienite. Sos z różnymi ziołami i przyprawami wzmacnia smak pieczarek, cebuli i papryki, pozwala odkryć to co najlepsze w zapiekance. Ser Mozzarella łączy wszystkie składniki, które razem tworzą apetyczne danie.

Wymiary: 21 x 9 x 2 cm, waga: 140 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 140 g | karton 30 szt. | flow pack |



ZAPIEKANKA 270 g, FOLIA

Rekordowo duża i rekordowo smaczna. Zapiekanke w rozmiarze XXL dla smakoszy. Wielkim atutem naszych zapiekanek jest receptura bułki bagietkowej, którą sami opracowaliśmy i sami wypiekamy. Świeża bagietka połączona z pikantnym farszem pieczarkowo-cebulowym daje wspaniałe połączone chrupiącego i aromatycznego pieczywa z wyrazistym smakiem farszu oblanym delikatnie roztopioną Mozarellą. Zioła podkreślają smak i aromat składników, a ser Mozarella dopełnia całości kompozycji. Wymiary: 47 x 7 x 3 cm, waga: 270 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 270 g | karton 30 szt. | folia |

ZAPIEKANKA 195 g, FOLIA

Smaku prawdziwej polskiej zapiekanke nie da się zapomnieć. Świeżo upieczona, chrupiąca bagietka i farsz pieczarkowo-cebulowy o wyrazistym smaku to uczta dla zmysłów. Zioła podkreślają smak i aromat składników, a ser Mozarella dopełnia całości kompozycji. Wymiary: 30 x 7 x 3 cm, waga: 195 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 195 g | karton 30 szt. | folia |



ZAPIEKANKA 150 g, FOLIA

Podstawą zapiekanke jest świeżo upieczona bagietka, która po podgrzaniu smakuje jak prosto z piekarni. Farsz pieczarkowo-cebulowy ma wyrazisty smak dzięki doskonałym składnikom oraz specjalnej kompozycji ziół. Całość dopełnia delikatny ser Mozarella. Wymiary: 26 x 6 x 3 cm, waga: 150 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 150 g | karton 35 szt. | folia |



ZAPIEKANKA 100 g, FOLIA

Przepyszna przekąska. Najmniejsza zapiekanke z całej rodziny produkowanych przez nas zapiekanek bagietkowych. Lubiana zarówno przez dorosłych, jak i przez dzieci. Zestawienie świeżej bagietki i świeżo przesmażanych pieczarek z cebulką doskonale sprawdza się w wersji mini jako szybka przekąska serwowana „na wynos” lub propozycja chrupiącej kolacji w domu. Ser Mozarella roztopiony na górze zapiekanke dopełnia jej smaku. Wymiary: 23 x 6,5 x 3 cm, waga: 100 g.

| OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE | OPAKOWANIE ZBIORCZE | RODZAJ OPAKOWANIA |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 100 g | karton 28 szt. | folia |





GRUPA VIRTU

ul. Łośnicka 35
42-400 Zawiercie
tel.: (+48) 32 670 36 16
fax: (+48) 32 670 08 88, (+48) 32 671 81 28

biuro@virtu.com.pl
www.virtu.com.pl

PIEROGI

Tradycyjne świeże pierogi o doskonałym smaku i aromacie. Produkt o wysokiej jakości przygotowany według staropolskiej starannie opracowanej receptury. Danie wymaga jedynie podgrzania w gorącej wodzie, kuchence mikrofalowej lub podsmażenia na patelni.

Pierogi to doskonały pomysł na szybki i odżywczy obiad dla całej rodziny. Oferta asortymentowa: Pierogi z mięsem, Pierogi z kapustą i grzybami, Pierogi z kapustą i mięsem, Pierogi z grzybami, Pierogi ruskie, Pierogi z serem, Pierogi ze szpinakiem, Pierogi razowe ze szpinakiem, Pierogi razowe ruskie, Pierogi z truskawkami, Pierogi z jagodami.

Produkt dostępny w opakowaniach: 400 g, 1 kg.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYPAMI



PIEROGI ZE SZPINAKIEM



PIEROGI RUSKIE

Naleśniki to doskonały pomysł na szybki, smaczny posiłek na słodko. Produkt wyróżnia się domowym smakiem dzięki zastosowaniu odpowiedniej kompozycji składników.

Świetnie smakują podsmażone na maśle. Można je podawać z dodatkiem śmietany lub sosów owocowych.

Oferta asortymentowa: Naleśniki, Naleśniki z serem, Naleśniki z jabłkami, Naleśniki z brzoskwiniami, Naleśniki z truskawkami, Naleśniki z porzeczkami.

Produkt dostępny w opakowaniach: 400 g.

NALEŚNIKI Z BRZOSKWINIAMI



NALEŚNIKI Z JABŁKAMI



NALEŚNIKI Z SEREM



KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Wysokiej jakości produkt wyróżniający się wyrazistym smakiem i aromatem. Idealny dla osób, które cenią oszczędność czasu oraz łatwość przyrządzania posiłków.

Danie wymaga jedynie podgrzania w piekarniku lub kuchence mikrofalowej albo podsmażenia na patelni. Krokiety doskonale komponują się z tradycyjnym czerwonym barszczem.

Oferta asortymentowa: Krokiety z mięsem, Krokiety z kapustą i grzybami, Krokiety z kapustą i mięsem, Krokiety z farszem ruskim, Krokiety ze szpinakiem.

Produkt dostępny w opakowaniach: 400 g, 1 kg.



PASZTECIKI Z GRZYBAMI

PASZTECIKI

To doskonałe połączenie ciasta drożdżowego i nadzienia przygotowanego według tradycyjnej kuchni. Idealne w połączeniu z barszczem czerwonym.

Oferta asortymentowa: Paszteciki z grzybami, Paszteciki z kapustą i grzybami, Paszteciki z mięsem, Paszteciki z pieczarkami i serem.

Produkt dostępny w opakowaniach: 250 g.



PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Łazanki z kapustą i grzybami po podgrzaniu w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub na patelni to świetny pomysł na obiad. Przed podaniem można posypać cieniutkimi płatkami parmezanu.

Produkt dostępny w opakowaniach: 400 g, 1 kg.



KAPUSTA Z GRZYBAMI

Aromatyczna kapusta z grzybami doskonale smakuje podawana sama jak również z pieczywem, ziemniakami, kluskami śląskimi czy kopytkami.

Produkt dostępny w opakowaniach: 800 g.



KAPUSTA Z GROCHEM

Połączenie smacznej kapusty kiszzonej z grochem, wspaniały domowy aromat i smak kusi nie tylko w czasie świąt. Znakomity dodatek do dań mięsnych i ryb.

Produkt dostępny w opakowaniach: 800 g.



WYTWÓRCZA SPÓŁDZIELNIA PRACY „SPOŁEM”

ul. Mielczarskiego 93 - 95

25-726 Kielce

tel.: (+48) 41 347 98 00

fax: (+48) 41 345 26 57

sekretariat@sspspolem.com.pl

www.wspspolem.com.pl



MUSZTARDA KIELECKA DELIKATESOWA

Musztarda Kielecka delikatesowa to tradycyjna, łagodna musztarda o stonowanym, harmonijnym smaku, z lekko wyczuwalnym aromatem ziołowym i kremowej, gładkiej konsystencji. Produkowana z najwyższej jakości surowców, starannie dobieranych mieszanek ziół i przypraw według sprawdzonych, tradycyjnych receptur. Bukiet smakowy skomponowany został w taki sposób, aby wydobywała i podkreślała walory dań do których została użyta. Zakres jej kulinarnego zastosowania jest bardzo szeroki - doskonale sprawdza się jako dodatek do wszelkiego rodzaju wędlin, pasztetów i kielbas. W ofercie handlowej dostępna w opakowaniu szklanym o gramaturze 190 g.

MAJONEZ KIELECKI

Majonez Kielecki to kremowy sos, którego charakterystyczny, wyrazisty smak i lekka konsystencja sprawiają, że stanowi doskonały dodatek do wszelkiego rodzaju sałatek, kanapek, wędlin, frytek czy tostów. Jego smak - stanowiący zdecydowany wyróżnik na tle wyrobów konkurencyjnych - uzyskany jest dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości starannie wyselekcjonowanych składników, bez użycia substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku i zapachu, zagęstników, aromatów i barwników. Wybierając Kielecki, wybierasz wszystko to, co najlepsze w polskiej kuchni. W ofercie handlowej dostępny w opakowaniach jednostkowych o pojemności 170, 250, 310, 500 i 700 ml.





MUSZTARDA ZBÓJNICKA BONA

Musztarda Zbójnicka BONA jest produktem oryginalnym, receptura została opracowana przez Zakład na bazie tradycyjnych przepisów, znanych i lubianych od pokoleń regionalnych specjalistów kuchni podlaskiej. Wyróżniają ją wyjątkowy ostro-słodki smak oraz aromatyczny, ziołowy zapach. Musztarda zbójnicka jest produktem naturalnym, produkowanym z najwyższej jakości składników, nie zawiera żadnych konserwantów i polepszaczy. Dostępna w słoikach 190 g.

MUSZTARDA SAREPSKA BONA

Musztarda Sarepska BONA została wyprodukowana z naturalnych składników, bez dodatków konserwantów i barwników. Jej charakterystyczny ostry smak oraz gładka konsystencja powodują, że klienci chętnie po nią sięgają, jest jedną z najbardziej popularnych musztard. Jest doskonała do dań zimnych, jak również jako składnik marynat do mięs na gorąco. Dostępna w słoikach 190 g i 800 g.



MUSZTARDA CHRZANOWA BONA

Musztarda Chrzanowa jest szczególnie popularna w północno-wschodniej części Polski i jest ceniona przez konsumentów ze względu na smak. Musztarda chrzanowa jest to produkt smakowy z 5% dodatkiem naturalnego chrzanu. Gładka konsystencja i charakterystyczny słodki smak, z nutą chrzanową, czyni ją wyjątkową na półce sklepowej. Dostępna w słoikach: 190 g i 800 g.



MUSZTARDA KREMSKA BONA

Musztardy produkowane przez Zakłady Bona są obecne na rynku od 1990 r., od tego czasu firma opracowała oryginalne receptury, na bazie których musztardy są produkowane do dzisiaj. Wysoka jakość produktu wynikająca z zastosowania wysokiej jakości składników oraz wysokiej jakości dodatków. Musztarda Kremaska ma bardzo zrównoważony, klasyczny smak i typową stabilną konsystencję, bez żadnych barwników i konserwantów. Dostępna w słoikach: 190 g.



MAJONEZ TRADYCYJNY BONA

Doskonały smak sałatki, której nie trzeba doprawiać, kremowa konsystencja pozwalająca na gładkie wymieszanie składników, sałatka, która nigdy nie podejrze „wodą” to zalety Majonezu BONA. Majonez wyróżnia się niezwykłą starannością przy produkcji. Do końca okresu przydatności zachowuje doskonały smak, dzięki zamykaniu w atmosferze ochronnej. Do produkcji majonezu nie stosujemy żadnych konserwantów i sztucznych barwników. Dostępny w słoikach: 260 ml, 700 ml.

MUSZTARDA STOŁOWA BONA

Musztarda Stołowa jest wyprodukowana zgodnie z filozofią firmy, czyli tradycyjny produkt o tradycyjnym smaku, która produkowana jest wg starej receptury obowiązującej w Zakładzie od 20 lat. Jest wytwarzana bez konserwantów oraz sztucznych barwników i jest jedną z najbardziej klasycznych polskich musztard.

Dostępna w słoikach: 190 g i 800 g.



MAJONEZ PIKANTNY BONA

Majonez tradycyjny BONA występuje również w wersji „pikantny”. Oprócz typowych zalet majonezu tradycyjnego posiada unikalny pikantno-słodki smak, który najlepiej podkreśla smak sałatek, a w szczególności tych z dodatkiem wędlin i ryb (doskonała z tuńczykiem). Do końca okresu przydatności zachowuje doskonały smak, dzięki zamykaniu w atmosferze ochronnej.

Dostępny w słoikach: 260 ml, 700 ml.

MAJONEZ LEKKI BONA

Majonez tradycyjny BONA występuje również w wersji „lekki”, dla osób dbających o linię. Obniżona zawartość oleju oraz łagodny smak, nadają mu charakteru lekkiego w smaku. Doskonale komponuje się smakowo ze świeżymi surówkami i sałatkami. Do końca okresu przydatności zachowuje doskonały smak, dzięki zamykaniu w atmosferze ochronnej. Dostępny w słoikach: 270 g.



NAPOJE ALKOHOLOWE

NAPOJE ALKOHOLOWE

- Akwawit-Brasco S.A.
- Browar AMBER
- BROWAR CIECHAN Sp. z o.o.
- Mazurskie Miody ZPH „KAROLINA”
- Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych „POLMOS” S.A.
- VIN KON S.A.
- VINPOL Sp. z o.o.

AKWAWIT – BRASCO S.A.
WYTWÓRNIĄ WÓDEK „WRATISLAVIA”

51-501 Wrocław
ul. Monopolowa 4
tel.: (+48) 71 34 74 114, 115, 117
fax: (+48) 71 34 74 330, 345

bok@akwawit.com.pl
www.polmos.wroc.pl

Polmos
Wytwórnia Wódek
"Wratislavia"



BONA

Arystokratyczny charakter napoju spirytusowego Bona uzyskano w wyniku połączenia spirytusu zbożowego z destylatem jabłkowym, które wzbogacono łagodną nutą nalewów na kolendrę oraz suszone skórki cytryny. Szlachetny, ziołowy smak został dopełniony aromatem świeżej gałązki rozmarynu. Bona to prawdziwie królewska uczta dla zaproszonych gości.

Moc 40% obj.

Poj. 500 ml w ozdobnym kartoniku.

SPECIAL BITTER

Wyjątkowy trunek o charakterystycznym gorzkawym posmaku. Swój oryginalny aromat zawdzięcza naturalnym nalewom na wyselekcjonowane gatunki ziół i owoców zestawionym według staropolskiej receptury. Special Bitter to niepowtarzalne dzieło polskich mistrzów, objęte ścisłą tajemnicą. Podany na zakończenie obfitego posiłku pobudza i ułatwia trawienie.

Moc 40% obj.

Poj. 500 ml w ozdobnym kartoniku.



HERBOWA GORZKA

Luksusowy trunek o smaku gorzko-słodkim, którego receptura oparta jest na staropolskiej tradycji tworzenia alkoholi na bazie ziół i egzotycznych owoców. Jej bursztynowy kolor kryje w sobie subtelność niezwykłego aromatu i smaku. Może być serwowana w czystej postaci jako aperitif lub degustowana w długie, zimowe wieczory. Świetnie komponuje się w orzeźwiających koktajlach w porze letniej. Dodawana do kawy czy herbaty podnosi ich walory smakowe. Herbowa Gorzka występuje w 3 wersjach smakowych: Miętowa, Cynamonowa, Pomarańczowa.

Moc 40% obj.

Poj.: 100 ml, 200 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml.



HERBOWA GORZKA TRADYCYJNA

HERBOWA GORZKA POMARAŃCZOWA



HERBOWA GORZKA MIĘTOWA



HERBOWA GORZKA CYNAMONOWA

CARPE DIEM LIKIER KAWOWY

Zniewalająco pyszny likier o smaku prawdziwej świeżo palonej kawy wzbogacony o kakao i wanilię. Doskonały zarówno w czystej postaci oraz jako dodatek do drinków, koktajli, a także gorącej czekolady. Z nim każda chwila staje się wyjątkowa.

Moc 30% obj.

Poj. 500 ml.



PĘPKÓWKA XIAŻEÇA

Szlachetny trunek o wytrawnym, wybornym smaku i niezwykłym aromacie. Sporządzany jest według wyśmienitej staropolskiej receptury pochodzącej z 1828 roku. Jego produkcja oparta jest na wysokiej jakości spirytusie zbożowym oraz niepowtarzalnej kompozycji nalewów na owoce egzotyczne.

Moc 36% obj.

Poj.: 50 ml, 350 ml, 500 ml.

AMBER NATURALNY

Amber naturalny to niepasteryzowane piwo typu lager, o wysokim ekstrakcie słołu, dzięki któremu ma bogaty, głęboki i wyrazisty smak. **Powstaje Tradycyjną Metodą Warzenia**, zgodnie z którą każdy gatunek piwa warzony jest w osobnych kadziach, wyłącznie ze słołu jęczmiennego, chmielu i polodowcowej wody. Piwo amber naturalny zachowuje swoją świeżość dłużej dzięki zastosowaniu mikrofiltracji przy użyciu membran ceramicznych. **Piwo Amber Naturalny sygnowane jest znakiem Akademii Piwa.** Jej celem jest krzewienie świadomości bogactwa piwnego świata, jego tradycji związanych z metodami produkcji, składnikami, oraz celebracją towarzyszącą rozsądnej degustacji.

Opakowanie: butelka zwrotna 0,5 l, puszką 0,5 l.



GRAND IMPERIAL PORTER

Piwo czarne, mocne typu porter. Swoją niezwykle treściwą, pełną strukturę zawdzięcza unikalnej kombinacji słołów: jasnych i ciemnych, zastosowaniu dwóch rodzajów chmielu: aromatycznego i goryczkowego oraz specjalnej metodzie warzenia. Grand Imperial Porter warzony jest tradycyjną metodą dolnej fermentacji wymagającą długiego leżakowania, w czasie którego wykształca niezwykle złożony bukiet i wspaniałą, ciemną z odcieniami wiśni barwę. Ceniony przez koneserów piwa za wyjątkowy smak palonego ziarna połączony z nutami czekoladowymi, kawowymi, karmelowymi i wyczuwalnymi niuansami suszonych owoców oraz niezwykle gęstą, o doskonałej strukturze pianę.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.



KOZŁAK

Piwo dolnej fermentacji typu Bock, należące do piw mocnych. Nazwa typu piwa wywodzi się od miasta Einbock w dolnej Saksonii. Coroczna inauguracja, nowego sezonu Kozłaka, odbywa się w drugą sobotę września podczas Kozłaków Bielskowskich. **Piwo tajemnej mocy.** Posiada pełny, esencjonalny smak i unikalną barwę charakterystyczną dla piw typu Bock. Warzone według prastarych receptur przez wtajemniczonych mistrzów piwowarstwa browaru Amber.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.

JOHANNES

Johannes to jasne, pełne piwo, warzone tradycyjną metodą, tylko z naturalnych składników. Piwo o pełnym i dojrzałym bukacie. Swój esencjonalny smak zawdzięcza długiemu leżakowaniu i wysokiemu poziomowi ekstraktu. Łagodna goryczka i silne słodowe nuty sprawiają, że Johannes jest piwem wyjątkowym.

Rok 2011 ustanowiono w Polsce Rokiem Jana Heweliusza. Piwo Johannes powstało, by przypomnieć tego wybitnego astronoma, ale przede wszystkim, wielkiego piwowara. Jest to wspólna inicjatywa Browaru Amber i Muzeum Historycznego Miasta Gdańska. Część przychodu ze sprzedaży piwa Johannes jest przeznaczona na zakup eksponatów do Muzeum, raz w roku organizowana będzie wystawa tych eksponatów.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.



ZŁOTE LWY

Pełne, wyjątkowe piwo nawiązujące do złotych czasów gdańskiego piwowarstwa. Najwyższa jakość i przestrzeganie tradycyjnych metod produkcji gwarantowane jest przez mistrzów piwowarskich Browaru. W procesie produkcji wykorzystywany jest jedynie najwyższej jakości słód jęczmienny, selekcionowany chmiel i polodowcowa woda z odwiertów Browaru Amber. **Piwo Złote Lwy jest Warzone Tradycyjną Metodą** niezmienną od setek lat. Zgodnie z nią każdy gatunek warzony jest w osobnych kadziach. Dzięki temu Złote Lwy charakteryzują się wspaniałym bukietem piwnych aromatów, złotą, mieniącą się barwą, niezwykle pełnym, wykształconym smakiem o wyraźnych nutach gorzyczkowo-słodowych i długo utrzymującą się pianą.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.



PIWO ŻYWE

Legendarne, niezwykle. Najbardziej znane piwo Browaru Amber i jedno z najbardziej utytułowanych piw w Polsce. Powstaje jedynie dzięki siłom natury. Swoją wyjątkowość czerpie ze szlachetności składników i receptury będącej kontynuacją browarniczych tradycji, z których okolice Gdańska słyną od średniowiecza. **Piwo Żywe to duma Browaru Amber.** Warzone zgodnie z filozofią browaru i XVI wiecznym prawem czystości, jedynie z najlepszych jakościowo, naturalnych słodów jęczmiennych, chmielu i wody, podczas tradycyjnego, wymagającego cierpliwości procesu. Niepasteryzowane, niekonserwowane chemicznie, dostarczane do punktów sprzedaży bezpośrednio po rozlaniu do butelek, bez zbędnego magazynowania. Dzięki temu zachwyca niezwykłym, pełnym bogactwem smaków i aromatów tak charakterystycznych dla świeżo warzonego piwa.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.

BROWAR CIECHAN

ul. Kilińskiego 8
06-400 Ciechanów
tel.: (+48) 23 673 45 45

ciechan@ciechan.com.pl
www.ciechan.com.pl



BROWAR CIECHAN

Korzenie Browaru sięgają XIV wieku, jest to najstarszy, działający browar na Mazowszu. To właśnie w nim, jako pierwszym, uwarzono takie gatunki piw jak pilzneńskie czy bawarskie. Tradycje piwowarskie i dbałość o najwyższą jakość produktów są w nim przekazywane i pielęgnowane od momentu powstania, aż do dziś.

Obecnie browar łączy w sobie takie cechy jak tradycja i innowacyjność, odważnie wyznacza trendy na polskim rynku piwnym i zjednuje sobie coraz szersze grono lojalnych Klientów.

Piwa warzone przez Browar Ciechan wpisane są przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na polską Listę Produktów Tradycyjnych.

Nieprzerwanie od 2006 roku, Browar Ciechan i jego produkty zajmują pierwsze miejsca w konkursach i plebiscytach, zarówno branżowych, jak i organizowanych przez konsumentów.

CIECHAN MOCNE NIEUTRWALONE

Gatunek: jasne mocne (strong lager), ekst. 14,1%, alk. 7% obj.
Kolor: miodowo-bursztynowy.

Zapach: mocno słodowy, intensywny. W tle wyczuwalne chmielowe akcenty, czuć charakterystyczny aromat nieutralowanego piwa, alkohol nie jest mocno wyczuwalny.

Smak: mocno zaznaczony słód, z tylko początkowo mało zaznaczoną goryczką, której moc ujawnia się na końcu.

Opis: piwo warzone metodą dekokcyjną, charakteryzujące się solidnym, słodowym aromatem z nutą korzennej domieszki w tle. Po właniu do szklanki, uwodzi intensywnym, mocnym, klarownym i głębokim kolorem przywodzącym na myśl zachód słońca przechodzącego w przejrzyste odcienie bursztynu. W smaku dominuje długo utrzymująca się na podniebieniu, przyjemna goryczka. Dopracowana przez pokolenia receptura trunku sprawia, iż moc alkoholu jest praktycznie niewyczuwalna, co wpływa na niezwykle komfort spożywania.

Termin przydatności do spożycia wynosi: 28 dni.



CIECHAN WYBORNE NIEUTRWALONE

Gatunek: jasny lager (light lager), ekst. 12,1%, alk. 6,2%.

Kolor: ciemnosłomkowy, jasnożółty, klarowny.

Zapach: łagodny, przyjemny aromat chmielowo-słodowy z tłem chlebowo-owocowym.

Smak: wyraźna, przyjemnie drażniąca chmielowa goryczka, świetnie zharmonizowana z pełnym słodowym posmakiem, świeży smak.

Opis: piwo filtrowane, o złotej barwie i zrównoważonym słodowo-goryczkowym profilu aromatyczno-smakowym. Ciechan Wyborne spotkało się z bardzo dobrym odbiorem konsumentów, produkt ten stał się sztandarem ciechanowskiego browaru. Smak jest niezwykle charakterystyczny i ciężko przyrównać go do czegokolwiek innego, co świadczy o jego wyjątkowości. Wyraźnie wyczuwa się brak pasteryzacji co ogromnie wpływa na jego najwyższą jakość. Delikatnie słodowy posmak z wyczuwalną nutą aromatycznego chmielu pozbawionego intensywnej goryczki sprawia, iż nasze piwo jest bardzo smaczne i z powodzeniem może się równać z dobrej klasy niemieckimi lagerami.

Termin przydatności do spożycia wynosi: 28 dni.



CIECHAN MIODOWE

Gatunek: miodowe, ekst. 12,1%, alk. 5,7%.

Kolor: jasny, słomkowy wpadający w jasnożółty, opalizuje. Lekko mętne.

Zapach: intensywny miodowy zapach, sprawia wrażenie ulepkowatego, wyczuwalne są kwiatowe akcenty.

Smak: piwo słodkie od samego początku. Czuć miodowy smaczek, zakończony bardzo delikatną goryczą, mocniejszą na finiszu.

Opis: cudowny złocisty kolor i miodowy aromat nadają mu abosłutną unikalność i wyjątkowość. Miesięcznie zużywamy do piwa miodowego trzy tony miodu. Jest to niewątpliwie klasyk wśród trunków tego typu. Orzeźwia, gasi pragnienie i syci. Konsumpcji towarzyszy naturalny uśmiech oraz uczucie odprężenia i relaksu przy każdym łyku tego złocistego nektaru. Piwo robione wg tradycyjnych technik warzenia z dodatkiem naturalnego miodu, posiada wyjątkowe walory smakowe, a także odżywcze i zdrowotne, działa rozgrzewająco. Wszystkie powyższe cechy nadają absolutnej wyjątkowości i niepowtarzalności zrzeszającej coraz większą sympatyków Ciechana Miodowego.

Termin przydatności do spożycia wynosi: 2 miesiące.



CIECHAN PSZENICZNE

Gatunek: pszeniczne, jasne, ekst. 12,1%, alk. 4,8%.

Kolor: blado-żółty, mętny, pszeniczny.

Zapach: zapach zbożowy, chlebowy, czuć nutki korzenne i owocowe. Smak: treściwy chlebowy, czuć pszenicę, goździki i banany, na końcu pozostaje przyjemna goryczka.

Opis: warzone metodą górnej fermentacji przy zachowaniu tradycyjnych receptur z XIX wieku. Charakteryzuje się obfitą pianą, niefiltrowane, w naturalny sposób na dnie szklanki lub butelki osadzają się osady drożdżowe. Charakteryzuje się bardzo przyjemnym, bananowo-goździkowym bukietem aromatów. Jego mętnie-złota barwa doskonale przypomina nam o niefiltrowanej naturze piwa. W smaku wyczuwalna delikatna goryczka przechodząca w słodko-kwaskowaty charakter pszenicy.

Termin przydatności do spożycia wynosi: 2 miesiące.

CIECHAN PORTER

Gatunek: Porter bałtycki, ekst. 18,1%, alk. 9%.

Kolor: ciemnowiśniowy i połyskliwy, wpadający w intensywną czerń.

Zapach: zapach zaraz po otwarciu butelki – wyraźnie kawowy. Po rozlaniu do szkła niezbyt intensywna mieszanka zapachów, od słodowego, przez odrobinę warzywnego, po migdałowy.

Smak: kawowy z posmakami winnymi, troszkę gorzkiej czekolady, bogaty bukiet smakowy.

Opis: warzone metodą tradycyjną – dekokcyjną dwuwarową. Połączenie aż czterech słodów, przy zachowaniu starych receptur. Tradycyjne procesy warzenia oraz 90-dniowy okres leżakowania gwarantują niepowtarzalny aromat, barwę oraz klarowność i smak, mocno palony i dobrze nachmielony.

Termin przydatności do spożycia wynosi: 6 miesięcy.



KATALOG PROGRAMU **POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ 2012**

Tomaszkowo 47
11-034 Stawiguda
tel.: (+48) 89 513 64 13
fax: (+48) 89 513 64 34

info@mazurskiemiody.pl
www.piaseckivodka.pl
www.mazurskiemiody.pl



PIASECKI FOREST

Miodówka leśna powstaje z połączenia miodu pszczelego, destylatu jałowca, specjalnie wyselekcjonowanych ziół i wielokrotnie destylowanego spirytusu zbożowego. W wyniku dojrzwania nabiera niepowtarzalnego balsamicznego smaku i aromatu. Miodówka leśna doskonale smakuje podana do dań z mięs i ryb, wyśmienicie nadaje się do sporządzania drinków, marynat oraz sosów do mięs. Zawartość alkoholu 40% obj.



PIASECKI PLUM

Miodówka śliwkowa powstaje z połączenia wysokiej jakości spirytusu zbożowego, wyselekcjonowanego miodu pszczelego oraz śliwek. W wyniku procesu leżakowania uzyskujemy wykwintny trunek, który świetnie nadaje się do czerwonych mięs i dziczyzny. Piasecki Plum jest doskonała do przyrządzania potraw oraz marynat mięsnych. Zawartość alkoholu 40% obj.



DWÓJNIAK GRUNWALDZKI MIÓD PITNY NIESYCONY

Zachowuje wartości miodów pszczelich, ponieważ nie jest poddawany obróbce termicznej. Wyciąg z wyselekcjonowanych ziół i przypraw oraz z kory dębu nadaje Dwójniakowi Grunwaldzkiemu ciemnobursztynową barwę, wyrazisty korzenny charakter oraz wyszukany smak. Dwójniak Grunwaldzki produkowany jest według tradycyjnej staropolskiej receptury: na jedną objętość miodu pszczelego przypada jedna objętość wody. Zawartość alkoholu 16% obj. Dostępny w butelce 750 ml.



ŚLĄSKA WYTWÓRNA 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

sekretariat@polmos.bielsko.pl
www.polmos.bielsko.pl

ADVOCAAT

Produkowany jest w oparciu o tradycyjną recepturę, z naturalnych składników: żółtek, nalewu na laski wanilii, destylatu winnego i spirytusu rektyfikowanego. Ma półpłynną konsystencję, łagodny koniakowo-waniliowy zapach. Doskonały jako dodatek do drinków, lodów i kawy. Opakowanie: 700 ml x 12 szt., 500 ml x 12 szt., 200 ml x 20 szt.



PASSOVER SLIVOVITZ

To 70% spirytus owocowy uzyskany z śliwek węgier. Poprzez zastosowanie procesu leżakowania w beczkach dębowych, produkt uzyskuje właściwości: jasno-bursztynową barwę, swoisty, naturalny smak oraz niepowtarzalny intensywny śliwkowy aromat. Opakowanie: 700 ml x 6 szt.



WIŚNIAK NA RUMIE

To likier rozlewany do efektownej karafki zamkniętej szklanym korkiem. Sporządzony z soku wiśniowego i nalewu wiśni oraz naturalnego rumu jamajka zapewnia bogactwo smaku i aromatu. Doskonały do bezpośredniej konsumpcji, jak i jako dodatek do drinków, deserów i gorących napojów. Opakowanie: 500 ml x 6 szt.





WINO Z ARONII PÓŁSŁODKIE

„Potęga Tradycji” – Wino aroniowe (czerwone, półsłodkie) produkowane tradycyjną metodą ze świeżych owoców aronii. Opracowana i sprawdzona przez VIN-KON S.A. receptura wydobywa z owoców aronii jej wyraźny, zdecydowany, bogaty w garbniki i cierpki smak. Owoce aronii są źródłem wielu cennych substancji czynnych, witamin, mikroelementów, które wspomagają układ odpornościowy i pomagają usuwać toksyny z organizmu. Wino aroniowe, dzięki dużej zawartości antocyjanów jak wykazały badania Akademii Medycznej w Warszawie posiada cenne właściwości antyoksydacyjne. Chroni przed różnymi dolegliwościami, wzmacnia serce, obniża ciśnienie, zapobiega odkładaniu się cholesterolu, a nawet opóźnia proces starzenia się. Wino aroniowe półsłodkie dedykowane jest m.in. do dań z kaczki z lekkimi sosami, deserów czekoladowych o zawartości kakao powyżej 70%, ciast, lodów, pasztetów, pieczeni, pieczonych mięs.

Objętość netto: 750 ml, alk. 13% obj.

WINO Z CZARNEJ PORZECZKI PÓŁSŁODKIE

„Potęga Tradycji” – Wino z czarnej porzeczki (czerwone, półsłodkie) produkowane jest według starych Wielkopolskich receptur ze świeżych dorodnych owoców. Sprawdzona receptura i proces oparty na tradycyjnej fermentacji wydobywa z owoców delikatne garbniki z wyczuwalną nutą orzeźwiającej kwasowości owoców czarnej porzeczki. Bogactwo witamin w owocach czarnej porzeczki sprawia, że wytwarzana z nich wino posiada cenne walory zdrowotne. Szczególnie ważna jest zdolność do wymiatania wolnych rodników, co zapobiega powstawaniu nowotworów i chorób układu krążenia. Zdolność ta została potwierdzona badaniami Akademii Medycznej w Warszawie. Dzięki długoletnim wielkopolskim tradycjom sadowniczym wino z czarnej porzeczki zostało wpisane w 2006 r. na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wino z czarnej porzeczki pasuje doskonale do potraw z dorsza, do dań z dziczyzny zwłaszcza sarniny, jagnięciny, dorsza, pieczeni z lżejszymi sosami, pasztetów z wątróbek z gęsi, z foie gras, gulaszów słodkich, np. z marchewką, grzybów, sosów, deserów czekoladowych o zawartości czekolady pow. 70%.

Objętość netto: 750 ml, alk. 13% obj.



DALKOWSKI ADVOCAAT

To wyważona kompozycja naturalnych żółtek jaj kurzych oraz alkoholu. Starannie dobrane, wysokiej jakości składniki stanowią podstawę tradycyjnej receptury nawiązującej do lat 20-tych poprzedniego stulecia. Na początku XX wieku w Toruniu w produkcji likierów specjalizowała się miejscowa wytwórnia likierów „Dalkowski i Spółka”. Dorobek i kompetencje Spółki Dalkowski w produkcji likierów znajdują wyraz po dziś dzień w likierze jajecznym Dalkowski Advocaat Starotoruński, który z uwagi na wysoką jakość i wyjątkowe walory smakowe zdobywa coraz większą popularność w Polsce oraz poza jej granicami, co roku powiększając grono lojalnych konsumentów. Pojemność: 0,5 l oraz 0,35 l. Zawartość alkoholu: 17%.



LUBUSKI GIN

Niekwestionowany lider w kategorii ginu w Polsce, zaskarbia sobie coraz więcej zwolenników zarówno w kraju, jak i zagranicą. O najwyższej jakości LUBUSKIEGO GINU decyduje proces destylacji, który zapewnia mu subtelny smak i naturalny charakter. Oryginalna receptura marki pozostaje niezmienna od 1987 roku. GIN jest wytwarzany tylko z naturalnych składników z wykorzystaniem surowców, które pochodzą z ziemi lubuskiej. Produkt destylowany jest ze spirytusu zbożowego i owoców jałowca, z wykorzystaniem specjalnie skomponowanej mieszanki ziół, która odpowiada za przyjemny aromat ginu. Warto wiedzieć, że poszczególne produkty z tej kategorii różnią się między sobą poziomem jakościowym.

Większość ginów dostępnych na rynku, uzyskiwanych jest za pomocą uproszczonej metody produkcji – alkohol etylowy poddawany jest jedynie aromatyzacji owocami jałowca lub innymi, dozwolonymi aromatami. W efekcie walory smakowe produktów z tej grupy odbiegają zdecydowanie od produktów należących do grupy ginów destylowanych. LUBUSKI GIN łączy w sobie najwyższą jakość trunku na światowym poziomie z regionalnym charakterem i przystępną ceną. Jest najlepiej rozpoznawalnym i najchętniej kupowanym produktem w kategorii gin w Polsce. Jego popularność rośnie także poza granicami kraju – eksport marki obejmuje, Niemcy, Ukrainę, Litwę, Łotwę, Estonię oraz Chiny. LUBUSKI GIN jest niezwykle wszechstronny – można podawać go na bardzo wiele sposobów. Doskonale smakuje samodzielnie, z dodatkiem kilku kostek lodu. Prawdziwy czar roztacza jednak dopiero w towarzystwie. Klasycznego połączenia ginu i toniku nie trzeba chyba nikomu przedstawiać. Amatorzy ginu coraz częściej decydują się jednak na eksperymenty. Spośród nich na uwagę zasługuje m.in. Gin & Cola serwowana także w wysokich szklankach do long drinków. Nasi konsumenci bardzo dobrze oceniają też drinki na bazie ginu i Sprite z odrobiną syropu żurawinowego a także Gin podawany z sokiem z kaktusa, kruszonym lodem, plasterkami cytryny i listkami mięty. LUBUSKI GIN, pojemności: 0,7 l; 0,35 l; 0,1 l, zawartość alkoholu: 38%.

W ofercie dostępny również LUBUSKI GIN LIME

Wyborny gin produkowany zgodnie z oryginalną recepturą. Wytwarzany na bazie naturalnych składników z wykorzystaniem surowców pochodzących z ziemi lubuskiej. Destylowany jest ze spirytusu zbożowego z udziałem owoców jałowca i mieszanki specjalnie dobranych ziół. Wzbogacony naturalnym aromatem z limonki tworzy wyjątkową i łagodną kompozycję smakową. Pojemności: 0,7 l; 0,35 l, zawartość alkoholu: 38%.



INNE

INNE

■ MOKATE S.A. w Ustroniu

MOKATE S.A.

ul. Katowicka 265
43-450 Ustroń
tel.: (+48) 33 854 91 00
fax: (+48) 33 854 91 39

mokate@mokate.com.pl

MOKATE Sp. z o.o.

ul. Strażacka 48
44-240 Żory
tel.: (+48) 32 434 97 00
fax: (+48) 32 434 97 17

mokate@mokate.com.pl

MOKATE®

Linia herbaterek rekomendowanych przez Babcię Jagodę, to nowatorskie podejście do tematu herbat owocowych na polskim rynku. Przewagę konkurencyjną tworzy zarówno koncepcja opakowania, jak i perfekcyjnie dobrana owocowa kompozycja smaków. „Babcia Jagoda poleca” to sześć rodzajów herbat owocowych o wyjątkowych recepturach. Oprócz tradycyjnie lubianej przez polskiego konsumenta Leśnej Maliny, Dzikiej Róży, mieszanki owoców czy Czerwonego Grapefruta, w ofercie znaleźć można także smaki z polskich sadów, takie jak Jabłko Antonówka czy Gruszka Williams – pełnia smaku zamknięta w wygodnych saszetkach. Opakowanie zawiera 20 torebek w cenie ~ 3 zł.

BABCIA JAGODA POLECA – DZIKA RÓŻA



BABCIA JAGODA POLECA – JABŁKO ANTONÓWKA



BABCIA JAGODA POLECA – CZERWONY GRAPEFRUIT



BABCIA JAGODA POLECA – MALINA LEŚNA



BABCIA JAGODA POLECA – OWOCOWA ROZKOSZ





RUMIANEK Z MIODEM I CYTRYNĄ

To oryginalne połączenie ziół i owoców z delikatną nutą miodu. Miód nadaje herbatce wspaniały słodki smak, łagodząc i delikatnie podkreślając kwaskowaty smak cytryny. Takie zestawienie to propozycja także dla tych, którzy nie sięgają na co dzień po herbaty ziołowe. Opakowanie zawiera 20 torebek w cenie 3 zł.

HERBATA EKSPRESOWA CZARNA Z SOKIEM MALINOWYM

Połączenie herbaty czarnej z naturalnym sokiem. Takie zestawienie herbat afrykańskich najwyższej jakości i granulowanego soku wyróżnia produkt spośród dostępnych na rynku herbat owocowych z sokiem. Przypomnijmy sobie czasy, gdy nasze babce raczyły nas herbatką z sokiem malinowym prosto z domowej spiżarni...

Opakowanie zawiera 10 torebek w cenie ~ 3 zł.



GRZAŃCE

Unikalność tych herbat wynikała zarówno z punktu odniesienia, jakim był świat tradycyjnych nalewek i alkoholi, jak również z technologicznego przełomu, jakim było dodanie do receptury kapsułkowanego prawdziwego alkoholu etylowego. Grzańce: Zbójnicki, Śliwkowy, Kozacki są indywidualnościami nie tylko od strony koncepcyjnej, ale także technologicznej. Dobór właściwych mieszanek owoców i ziół to efekt kilkumiesięcznej pracy międzynarodowego zespołu technologów, których prace na bieżąco weryfikowane były testami konsumenckimi. Uwieńczeniem całości produktu jest koncepcja opakowania – mały, zgrabny kartonik o niebanalnej szacie graficznej, wyróżniający linię na półce sklepowej. Opakowanie zawiera 10 torebek w cenie ~ 3 zł.

