



MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Warszawa 2014

Szanowni Państwo!

2014 rok jest rokiem rocznic. Obchodzimy 25. lecie wyborów, które dały początek przemianom w Polsce. Jednocześnie też świętujemy dziesięciolecie naszego przystąpienia do Unii Europejskiej.

W tym czasie w polskim rolnictwie, na terenach wiejskich i w przetwórstwie rolno-spożywczym nastąpił ogromny postęp. Ciężka praca rolników i przetwórców, dobre wykorzystanie środków przedakcesyjnych i tych, pochodzących już z mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej to elementy, które doprowadziły do dynamicznego wzrostu eksportu polskich produktów rolno-spożywczych. Wystarczy powiedzieć, że dziś wartość dodatniego salda wymiany handlowej tymi produktami jest większe niż wartość całego eksportu rolnego przed przystąpieniem do Unii Europejskiej. Za rok 2013 wartość ta osiągnęła prawie 20 mld euro, co oznacza pięciokrotny wzrost.

Polska żywność zdobyła sobie szerokie uznanie wśród konsumentów w całej Wspólnocie. Tutaj trafia większość naszego eksportu. Jednak stopniowo wchodzimy też na inne, atrakcyjne rynki Azji, Bliskiego i Dalekiego Wschodu. Odbiorcy naszej żywności cenią sobie jej niepowtarzalny smak oraz bardzo wysoką jakość produktów.

Swój udział w tym sukcesie ma też, prowadzony przez resort rolnictwa, Program Poznaj Dobrą Żywność. Przez lata stał się rozpoznawalnym znakiem żywności wysokiej jakości. Produkty opatrzone jego logiem dają konsumentom gwarancję niezmienności smaku i jakości.

Publikacja, którą trzymacie Państwo w ręku jest kolejną edycją prezentującą produkty oznaczone znakiem Poznaj Dobrą Żywność.

Zachęcam do lektury, a następnie do wybierania tych produktów w sklepach.



Marek Sawicki

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

PROGRAM POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

Program Poznaj Dobrą Żywność to program promujący jakość żywności. Jego celem jest kreowanie pozytywnego wizerunku artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości wśród krajowych i zagranicznych konsumentów. Znak Poznaj Dobrą Żywność umieszczany na opakowaniu, ma ułatwiać konsumentowi dokonanie wyboru wśród wielu podobnych produktów, jakie znajdują się na półkach sklepowych. Konsument otrzymuje informację o tym, że wybrany przez niego produkt jest wytworzony ze sprawdzonych surowców, że znajduje się w nim niewiele substancji dodatkowych oraz że jest prawidłowo oznakowany. 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.

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 Znaku 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, 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 działania informacyjno-promocyjne. Działania te popularyzują znak Poznaj Dobrą Żywność wśród konsumentów, producentów i przetwórców oraz handlowców i dystrybutorów żywności. Służą przekazywaniu rzetelnych i wiarygodnych informacji o produktach rolno-spożywczych oraz upowszechnieniu wiedzy o korzyściach wynikających z uczestnictwa w Programie 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 krajowych i zagranicznych. Działania promocyjne Programu PDŻ obejmują formy promocji służące zwiększaniu rozpoznawalności znaku i popularyzacji produktów nim oznaczonych, którymi są: promocje w sieciach handlowych, reklama w czasopiśmie oraz programach telewizyjnych i radiowych, a także masowe imprezy plenerowe.

Wnioski umożliwiające zgłoszenie artykułu rolno-spożywczego do Programu PDŻ 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
Program POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
tel.: +48 22 623 16 30; 22 623 18 10,
fax: +48 22 623 16 08
e-mail: pdz@minrol.gov.pl
Internet: www.minrol.gov.pl

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



	SŁOWO WSTĘPNE	3
	O PROGRAMIE POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ	4
1	MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE	9–36
	Krakowski Kredens w Krakowie	11
	Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A. w Kutnie	12
	Masarnia Władysławowo Sp. J. R., K., A. Zawistowski w Łabiszynie	14
	Mróz S.A. w Borku Wielkopolskim	15
	Pini Polonia Sp. z o.o. w Kutnie	16
	PPHU MARKAM Andrzej Marek Skolarus w Kasince Małej	17
	PPUH Henryk Kowalczyk w Poczesnej	19
	Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” Sp. z o.o. w Pilźnie	20
	Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie Jacek Podgórniak w Felinowie k. Osjakowa	21
	ROLDROB S.A. w Tomaszowie Mazowieckim	22
	SOKOŁÓW S.A. w Sokołowie Podlaskim	24
	Strawa Sp. z o.o. w Czosnowie	28
	Wipasz S.A. Zakład Drobiarski w Mławie	29
	Zakład Mięsne Konarczak Sp. J. w Pogorzelnnej	30
	Zakład Mięsny „Jasiołka” w Dukli	31
	Zakłady Mięsne „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o. w Drobinie	32
	Zakłady Mięsne „PAMSO” S.A. w Pabianicach	33
	Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba z Chojnic	34
	Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o. w Gdańsku	35
2	MLEKO I PRODUKTY MLECZNE	37–84
	„AGRO-DANMIS” Gramowscy Sp. J. w Wyszynach	39
	Kujawska Spółdzielnia Mleczarska we Włocławku	41
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MONA w Koninie	43
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL w Nowym Tomyszu	45
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni	46
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie	47
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Garwolinie	49
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim	50
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole	52
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie	54
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu	57
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu	58
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach	60

	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach	63
	Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu	65
	Spółdzielnia Mleczarska „LAZUR” w Nowych Skalmierzycach	66
	Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie	69
	Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie	72
	Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA w Wysokim Mazowieckim	74
	Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie	76
	STARCO Zakład Mleczarski Sp. z o.o. w Stargardzie Szczecińskim	77
	Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA” w Środzie Wielkopolskiej	78
	TOP s.c. H.W. Huszczak, B.A. Humerczyk w Chodzieży	82
	ZUH Robico w Warszawie	83
3	RYBY, OWOCE MORZA I ICH PRZETWORY	85–88
	SUEMPOL Sp. z o.o. w Bielsku Podlaskim	87
4	JAJA I PRZETWORY JAJCZARSKIE	89–94
	Fermy Koźlakiewicz Sp. J. w Wiśniewie k. Mławy	91
	PW Amigo Rafał Ratajczak w Środzie Wielkopolskiej	93
5	MIODY	95–104
	CD S.A. w Warszawie	97
	Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” w Stróżach	98
	Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer w Barcianach	100
	Pasieka Smereka Mistrz pszczelarz Henryk Kłak w Jelczu Laskowicach	102
	Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie	103
6	TŁUSZCZE SPOŻYWCZE	105–110
	Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz w Pępowie	107
	MIK Irena Janczukowicz-Kosewska w Kowalach	108
	SemCo SGNiP Krystyna Just w Szamotułach k. Poznania	109
7	PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I OKOPOWE	111–122
	ASPROD Sp. z o.o. w Kliniskach Wielkich	113
	MAMUT Sp. z o.o. we Wrocławiu	114
	Piekarnia Janusz Witaszczyk w Milanówku	117
	Piekarnia „Złoty Kłos” w Dobczycach	118
	PPUH „Woseba” Sp. z o.o. w Odolanowie	119
	VINI Liliana Lehrer-Rychel w Rogoźniku	121
	Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „Iza” Izabela Szczęch w Rzeszowie	122

„Chłodnia Olsztyn” Sp. z o.o. w Olsztynie	125
EUROHANSA Sp. z o.o. Zakład w Toruniu	129
Firma Bracia Urbanek – Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J. w Łowiczu	130
Firma EURO TRADE w Osjakowie	133
Grupa producentów warzyw szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o. w Karczewie	134
JAG-EXPORT S.C. w Konopnicy	135
Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski w Lubawie	135
P.P. BIEGPOL w Wolsztynie	136
Przetwórstwo Owoców i Warzyw „Gomar” I. i M. Górniak w Lipsku Zakład w Pińczowie	138
Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad” w Wólce Turowskiej	140
Stoczek Natura Sp. z o.o.	145
Tłocznia MAURER w Zarzeczcu	147
UNIFREEZE Sp. z o.o. w Górznie	148
Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „ORZECH” Sp. z o.o. w Kolbuszowej	150
ZPOW DAWTONA w Błoniach k. Warszawy	156

Przedsiębiorstwo WYROBÓW Cukierniczych „ODRA” S.A. w Brzegu	163
ZPC Janusz Chylak w Rawie Mazowieckiej	164

Chłodnia IRMOS Sp. z o.o. w Sieradzu	169
DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A. w Karnieszewicach	170
FANEX Sp. z o.o. w Błoniach	171
„Herbapol – Lublin” S.A. w Lublinie	175
HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o. w Leżajsku	178
JAWO Sp. z o.o. w Częstochowie	181
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MAXTOP w Sławkowie	185
Wytwórca Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM” w Kielcach	189
Zakłady Spożywcze „BONA” Sp. z o.o. w Łomży	190

AMBRA S.A. w Warszawie	197
Browar Amber w Kolbudach	198
Mazurskie Miody ZPH „KAROLINA” w Tomaszku k. Olsztyna	200
Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie	201
Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych „POLMOS” S.A. w Bielsku-Białej	202
VIN-KON S.A. w Koninie	203



Mięso i produkty mięsne

1

Mięso i produkty mięsne

- Krakowski Kredens
- Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.
- Masarnia Władysławowo Sp. J. R., K., A. Zawistowski
- Mróz S.A.
- Pini Polonia Sp. z o.o.
- PPHU MARKAM Andrzej Marek Skolarus
- PPUH Henryk Kowalczyk
- Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” Sp. z o.o.
- Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie Jacek Podgórniak
- ROLDROB S.A.
- SOKOŁÓW S.A.
- Strawa Sp. z o.o.
- Wipasz S.A. Zakład Drobiarski
- Zakład Mięsne Konarczak Sp. J.
- Zakład Mięsny „Jasiołka”
- Zakłady Mięsne „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o.
- Zakłady Mięsne „PAMSO” S.A.
- Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba
- Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o.

Krakowski Kredens – Tradycja Galicyjska S.A.

31-006 Kraków
ul. Grodzka 7/I. p.
tel.: +48 12 37 05 801
fax: +48 12 37 05 800

e-mail: info@krakowskikredens.pl
www.krakowskikredens.pl

KRAKOWSKI
KREDENS
TRADYCJA
GALICYJSKA

KIEŁBASA WACHMISTRZA

Drobiowo-wieprzowa wyprodukowana z surowca niepeklowanego, wędzona, pieczona w naturalnym jelicie. 100 g gotowego produktu wyprodukowano ze 101 g mięsa. Zawiera 78% mięsa drobiowego, 23% mięsa wieprzowego. Ma naturalne jelito. Nie posiada żadnych substancji dodatkowych w tym glutaminianu monosodowego ani żadnych konserwantów. Jest odpowiednio wywędzona, doprawiona i przypomina w smaku typową wiejską, tradycyjnie robioną kiełbasę. Nie wyczuwa się obecności mięsa drobiowego. Z uwagi na zawartość mięsa drobiowego zawiera mniej tłuszczu, jest chuda. 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.

Wyprodukowano przez:
Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego Taurus Sp. z o.o.



POŁĘDWICA PARADNA

Przygotowana z peklowanej połędwicy wieprzowej, naturalnie wędzona, pieczona). Nie zawiera glutaminianu sodu. Towar nie paczkowany, do sprzedaży tradycyjnej wg wagi. Opakowanie zbiorcze vacuum.

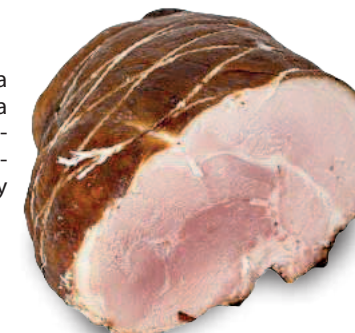
Należy przechowywać w temperaturze 2–6° C.
Okres trwałości 27 dni od daty produkcji.

Wyprodukowano przez:
Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego Taurus Sp. z o.o.

SZYŃKA ARCYKSIĘCIA FERDYNANDA

Wyprodukowana z mięsa szynki wieprzowej, średnica 14–16 cm. Wędzonka o anatomicznym kształcie, sznurowana grubą przędzą wędliniarską. Barwa z zewnątrz ciemnobrązowa. 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.

Wyprodukowano przez:
Zakłady Mięsne Olewnik-Bis sp. z o.o.





Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.

99-300 Kutno
ul. Mickiewicza 108
tel.: +48 24 355 31 01
fax: +48 24 355 31 05

exdrob@exdrob.pl
www.exdrob.pl

FILET Z PIERSI KURCZĄT KL. A ŚWIEŻY

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



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.



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 PARZONA

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



KURCZAK KL. A ŚWIEŻY

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



PIERŚ 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.



PÓŁGĘSEK

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.



SALCESON WIEJSKI

Atrakcyjna wędlina podrobowa 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

89-210 Łabiszyn
Władysławowo 8
tel.: +48 52 384 58 45
fax: +48 52 384 04 11

zawistowski@podroby.pl • handel@podroby.pl
www.masarniazawistowski.pl

Mróz S.A.

63-810 Borek Wielkopolski
ul. Koźmińska 5a
tel.: +48 65 571 64 40

aneta@mroz.pl
www.mroz.pl



SZYŃKA Z WIEJSKIEJ WĘDZARNI

Wędzona w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym w sposób, który spełnia wymogi dotyczące zawartości substancji smolistych z 100 g użytego surowca uzyskujemy 82 g wyrobu gotowego.



KIEŁBASA Z WIEJSKIEJ WĘDZARNI

Pieczona w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym w sposób, który spełnia wymogi dotyczące zawartości substancji smolistych z 100 g użytego surowca uzyskujemy 85 g wyrobu gotowego.

PASZTET CHŁOPSKI

Wyrób produkowany z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem ziaren pieprzu zielonego i wyłącznie naturalnych przypraw. Idealny na świąteczne stoły oraz jako nadzienie do pasztecików i pierogów.



SMAŻONKA

Produkt wytwarzany z mięsa i tłuszczu wieprzowego w odpowiednim stopniu rozdrobnienia z dodatkiem cebuli, wyłącznie naturalnych przypraw i warzyw, bez konserwantów – poddany obróbce termicznej. Swojski smak dzięki tradycyjnej recepturze. Doskonała na kanapki oraz do wielu zastosowań kulinarnych.

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

Gdy połączymy dobre mięso i tradycyjną recepturę otrzymamy klasyczne domowe danie. Pieczolowicie wyselekcjonowane przyprawy – majeranek, czosnek czy pieprz nadają kiełbasie charakteru i wyrazistości.



KIEŁBASA PIECZONA Z CIEŁĘCINĄ

Sekretem smaku prawdziwej kiełbasy pieczonej z cielęciną jest przestrzegana od pokoleń receptura. Charakterystyczna kruchość oraz jakość starannie wyselekcjonowanego mięsa sprawia, że otrzymujemy tradycyjny element polskiego dania.



PINI POLONIA Sp. z o.o.

99-300 Kutno
Wschodnia 21
tel.: +48 24 357 95 00
fax: +48 24 357 95 03

sekretariat@pinipolonia.pl
www.pinipolonia.pl

PPHU „MARKAM” Andrzej Marek Skolarus

34-734 Kasinka Mała 539
tel.: +48 18 331 30 69
fax: +48 18 331 34 14

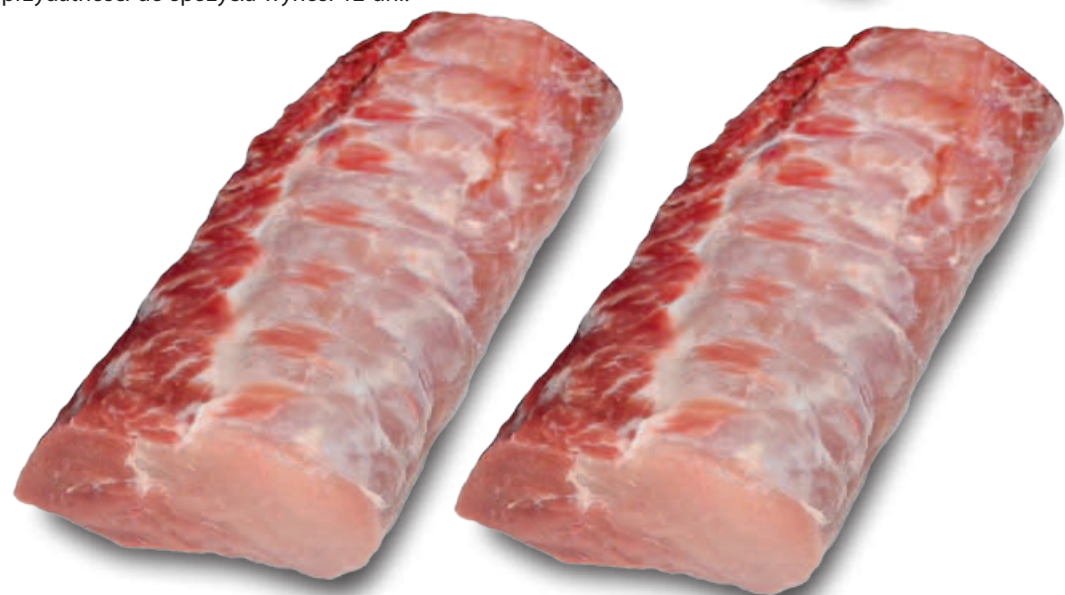
adam.misiaszek@markam.pl
www.markam.pl



SCHAB POLSKI BEZ KOŚCI PORCJOWANY

Jest niezwykle delikatny, lekko słodki i soczysty, jego zapach jest świeży i mięsny, a kolor jasnorożowy. Tkanka mięśniowa naszego produktu jest jędrna, delikatna i jednolita, otoczona z zewnątrz przezroczystą błoną. Swą kruchość i delikatność zawdzięcza marmurkowatości. Jest znakomitym źródłem pełnowartościowego białka i zawiera mniej tłuszczu niż inne części tuszy wieprzowej. Schab polski bez kości porcjowany jest produktem, który otrzymał Złoty Medal w konkursie Polagra Food w roku 2013.

Produkt przeznaczony jest do spożycia po obróbce termicznej. Schab polski bez kości porcjowany pakowany jest próżniowo VACUUM, a jego termin przydatności do spożycia wynosi 12 dni.



BOCZEK DOMOWY Z KASINKI

Pozyskiwany z surowca najwyższej jakości, uszlachetniony przez długotrwały proces peklowania w solance z dodatkiem aromatycznych ziół i przypraw. Boczek o barwie ciemnobrązowej w kształcie małych pasków ze skórą o charakterystycznym aromacie wiejskich wyrobów pozyskanym dzięki wędzeniu w komorach tradycyjnych. Wyrób wędzony, gotowany. 100 g wyrobu wyprodukowano ze 140 g mięsa wieprzowego. Pakowanie: vac. ok. 0,6 kg. Trwałość: 21 dni.



KRAKOWSKA Z KASINKI

Natarte grubo rozdrobnioną solą wyselekcjonowane mięśnie szynki, połączone jednocześnie z aromatyczną mieszanką przypraw, długo leżakują, zanim staną się sekretem wspaniałego smaku naszego produktu. Dbałość o każdy szczegół to nie tylko smak, ale także pozostające w rękach mistrzów masarstwa tradycyjne, ręczne wiązanie produktu. Kielbasa ta wyróżnia się wspaniałym aromatem wędzenia. Kielbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona.

100 g produktu wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego. Pakowanie: MAP ok. 1,5 kg. Trwałość: 28 dni.





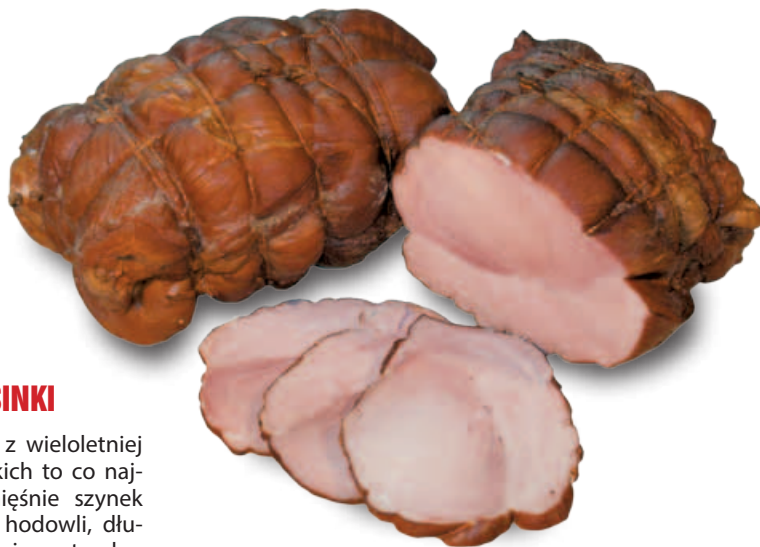
KIELBASA SWOJSKA TRADYCYJNA Z KASINKI

Kielbasa wieprzowa, wędzona, pieczona. Kielbasa produkowana metodami tradycyjnymi z surowca pochodzącego wyłącznie z własnej hodowli o barwie ciemnobrązowej, kruchej strukturze z widocznym na przekroju szarym „oczkiem”. Wędzenie w komorach tradycyjnych nadaje kielbasie swojski smak i aromat. Kielbasa Swojska Tradycyjna to wyrób, którego receptura jest naszą pilnie strzeżoną tajemnicą. Kusi ona delikatnym smakiem mięsa połączonym z wyrazistością naturalnych przypraw, aromatem wędzenia oraz odrobiną galaretki.

100 g wyrobu wyprodukowano z 130 g mięsa wieprzowego.

Pakowanie: MAP ok.1,80 kg.

Trwałość: 28 dni.



SYNECKA TRADYCYJNA Z KASINKI

Wyrób, który bezsprzecznie czerpie z wieloletniej tradycji masarskiej górali zagórzańskich to co najlepsze. Tylko wyselekcjonowane 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. Wyrób wędzony, gotowany.

100 g wyrobu wyprodukowano ze 135 g mięsa wieprzowego.

Pakowanie: MAP po 2 sztuki o wadze ok. 1 kg.

Trwałość: 28 dni.

PPUH Kowalczyk Henryk Zakład Rozbioru Mięsa

42-262 Poczesna

Bargły ul. Ślaska 95

tel.: +48 34 327 45 13

+48 34 327 65 65

ppuh.hkowalczyk@wp.pl • handel@zmkowalczyk.pl

www.zmkowalczyk.pl



WOŁOWINA NA STEKI (polędwica, rostbef, antrykot)

Mięsa przeznaczone do produkcji „Wołowiny na steki (antrykot b/k, polędwica, rostbef b/k)” pochodzą 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, śrutę 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. Dojrzwianie wołowiny odbywa się w stałej, ściśle określonej temperaturze. W trakcie dojrzwiania 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 dojrzwiające 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.



Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS Sp. z o.o.

39-220 Pilzno
ul. Legionów 58
tel.: +48 14 672 15 52
+48 14 670 61 30

tauruspl@wp.pl
www.stan-taurus.com.pl

Przetwórstwo Mięso-Wędliniarskie Jacek Podgórniak

98-320 Osjaków
Felinów 8a
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



KIEŁBASA SWOJSKA PILZNEŃSKA

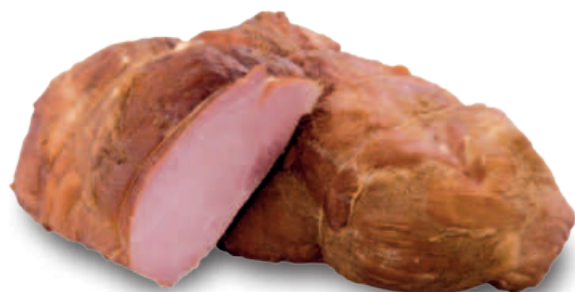
Z tzw. szarym oczkiem na przekroju produkowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego z dodatkiem pieprzu, czosnku i soli, **bez stosowania konserwantów chemicznych**, tak jak od pokoleń produkowano kiełbasy w Pilźnie i okolicach. Kiełbasa tradycyjnie wędzona dymem nad paleniskiem wyróżnia się żywą brązową 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**.



SZYNKĄ SWOJSKĄ PILZNEŃSKĄ

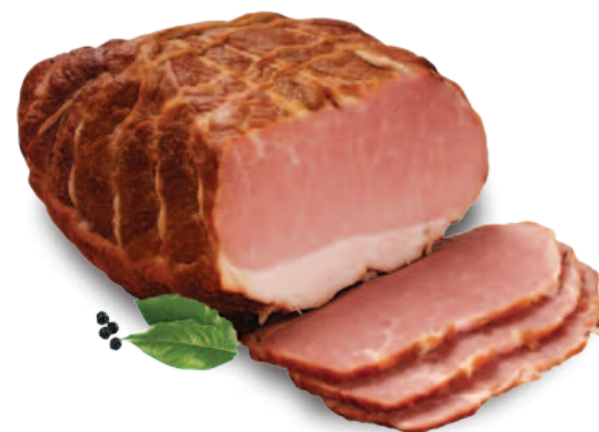
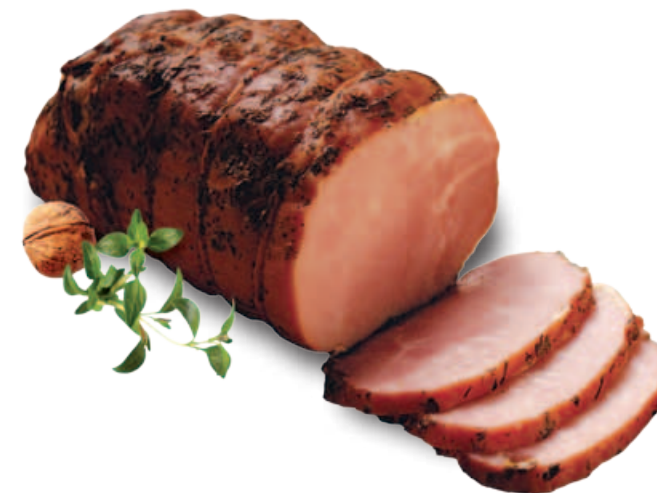
To wędzonka produkowana w sposób tradycyjny z jednego mięśnia, na kilka dni zalewanego solanką z niewielką ilością związków chemicznych „dla koloru”, bez zamienników i dodatków funkcjonalnych. Wędzenie odbywa się bezpośrednio nad ogniem paleniska, dymem wytwarzanym ze spalania drewna olchy. Szyńka wpisana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

Szyńka 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.



POŁĘDWICZKA Z ZIOŁAMI

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



SZYŃKA WIELUŃSKA Z ŁAGI

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 drewno liściaste).



ROLDROB S.A. Grupa DROSED

97-200 Tomaszów Mazowiecki
ul. Warszawska 168/172
tel.: +48 44 726 11 20 do 23
fax: +48 44 726 11 24

handel_rolldrob@drosed.com.pl
www.rolldrob.com.pl

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**



SOKOŁÓW S.A.

08-300 Sokołów Podlaski
Aleja 550-lecia 1
tel.: +48 25 640 82 00
fax: +48 25 787 61 32

www.sokolow.pl

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. 4,0 kg. Trwałość: 30 dni.

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



DELIKATESOWE KLASYCZNE

Klasyczne, wysokiej jakości parówki otrzymane z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego poddanego procesowi homogenizacji, wędzone i parzone.

Pakowanie: MAP ok. 2,5 kg, vac. 250 g. Trwałość: 21 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: 21 dni.

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

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

FILET Z KURCZAKA W SOSIE ŚMIETANOWYM

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

Opakowanie: tacka 400 g.

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. Kruche 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

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 zawieszistym 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



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 (opalonej 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

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



SZYNKA TRADYCYJNA „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

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 orientальной.

Opakowanie: tacka 400 g. Trwałość: 21 dni.

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



GOLD MYŚLIWSKA SUCHA

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona i suszona. Znakomity produkt nawiązujący do polskiej tradycji wędliniarskiej. Wędzony na kolor ciemnobrązowy, batony wyraźnie pomarszczone. Kiełbasa odznacza się wyjątkową kruchością. W smaku wyraźnie wyczuwalny jałowiec. 100 g produktu otrzymano ze 100 g mięsa wieprzowego i 25 g mięsa wołowego.

Opakowanie: MAP 450 g, MAP ok. 1 kg. Trwałość: 70 dni.

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

PARÓWKI Z SZYNKI

Parówki z szynki to najwyższej jakości produkt o zawartości mięsa wieprzowego z szynki aż 93%, stworzony z myślą o najbardziej wymagających konsumentach. Parówki te nie posiadają osłonek, dzięki czemu można z nich łatwo i szybko przygotować smaczny posiłek. Znakomicie nadają się jako przekąska na zimno i na ciepło. Poza tym odznaczają się wyjątkową delikatnością i kruchością. Parówki z szynki, to produkt szczególnie polecany dla dzieci oraz osób dbających o dietę.

Pakowanie: 100 g (2 sztuki) – opakowanie z systemem łatwego otwierania, 220 g (6 sztuk), 250 g (6 sztuk) – opakowanie z systemem łatwego otwierania i ok. 700 g (MAP). Trwałość: 100 g VAC – 28 dni, 220 g MAP; 250 g VAC i ok. 700 g MAP – 21 dni.

Producent: „SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Robakowie, ul. Poznańska 14, 62-023 Robakowo





Strawa Sp. z o.o.

05-152 Czosnów, Sady
tel.: + 48 22 785 08 50
+ 48 22 785 08 09
fax: + 48 22 785 00 65

biuro@strawa.pl • sprzedaz@strawa.pl
www.strawa.pl • www.strawabezglutenu.pl

Wipasz S.A. Zakład Drobiarski

06-500 Mława
ul. Instalatorów 2
tel.: +48 23 654 06 63
fax: +48 23 654 06 67

sekretariat@naszkurczak.pl
www.naszkurczak.pl



KABANOSY

Kabanosy wyprodukowano z najwyższej jakości mięsa wieprzowego, wędzone dymem bukowym, kruche jak nakazuje tradycja.
Masa netto: 350 g.

KIEŁBASA JAŁOWCOWA

Doskonała sucha kiełbasa wieprzowa w naturalnej osłonce, o dominującym smaku i zapachu jałowca. Do produkcji wyrobu używane jest najwyższej klasy mięso pochodzące z certyfikowanych gospodarstw.
Masa netto: 300 g.



KIEŁBASA MYŚLIWSKA

Sucha kiełbasa wieprzowa w naturalnej osłonce uwędzona dymem olchowym, charakteryzująca się tradycyjnym smakiem i kruchością. Do produkcji wyrobu używane jest najwyższej klasy mięso pochodzące z certyfikowanych gospodarstw.
Masa netto: 150 g.



KRAKOWSKA SUCHA

Tradycyjna sucha kiełbasa wieprzowa o wyraźnym smaku czosnku i kminku. Do produkcji wyrobu używane jest najwyższej klasy mięso pochodzące z certyfikowanych gospodarstw.
Masa netto: 400 g.



FILET Z PIERSI KURCZAKA

KL. A, (połowa piersi) 580 g i 920 g

Filet z piersi kurczaka Nasz Kurczak to produkt klasy premium – powstaje bez nastrzyków i posypek zgodnie z wymaganiami Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP z najwyższej jakości mięsa z kurczaka. Hermetyczne opakowanie zapewnia bezpieczeństwo produktu i zapobiega wyciekom podczas transportu. Doskonały do przygotowywania lekkich dań na grilla – sznyceli, szaszłyków. Pomysły na dania z kurczaka, a także porady na www.naszkurczak.pl



MIĘSO Z UDA KURCZAKA BEZ SKÓRY I KOŚCI

KL. A, 520 g i 780 g

Delikatne odkostnione i pozbawione skóry mięso z uda kurczaka Nasz Kurczak z powodzeniem zastępuje popularnego fileta z piersi kurczaka. Produkt klasy premium – powstaje bez nastrzyków i posypek zgodnie z wymaganiami Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP z najwyższej jakości mięsa z kurczaka. Hermetyczne opakowanie zapewnia bezpieczeństwo produktu i zapobiega wyciekom podczas transportu. Doskonały do przygotowywania kotletów, gulaszy. Pomysły na dania z kurczaka, a także porady na www.naszkurczak.pl



KURCZAK BROJLER KL. A, ok. 2 kg

Wipasz S.A. jest firmą, która postawiła na jakość i bezpieczeństwo swoich produktów. Jednym ze sztandarowych produktów w ofercie firmy jest tuszka z kurczaka w próżniowym opakowaniu oferowana pod marką Nasz Kurczak. Produkt jest oryginalnie zamknięty przez producenta, czysty i bezpieczny. Waga ok. 2 kg – idealna na obiad z rodziną lub przyjaciółmi. Pomysły na dania z kurczaka, a także porady na www.naszkurczak.pl





Zakład Mięsy Konarczak Spółka Jawna

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

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

Zakład Mięsy „JASIOŁKA”

38-450 Dukla
ul. Nadbrzeźna 1
tel.: +48 13 43 308 02
fax: +48 13 49 277 71

www.jasiolka.com



KIEŁBASA BIAŁA WIELKOPOLSKA

Kiełbasa biała to wędzina 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 połów 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.



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.

SALCESON DUKIELSKI

Podkarpacki Produkt Tradycyjny.

Pyszny salceson w osłonie z żołądka wieprzowego, bez sztucznej żelatyny, dostępny także jako „SALCESON DUKIELSKI-EKO” tylko z ekologicznych składników!



STARA WĘDZARNIA MIĘSO & WĘDLINY

Zakłady Mięсне OLEWNIK-BIS Sp. z o.o.

09-210 Drobin
Świerczynek 10a
tel.: +48 24 267 46 00
fax: +48 24 260 12 20

olewnik@olewnik.com.pl
www.olewnik.com.pl

Zakłady Mięсне PAMSO S.A.

95-200 Pabianice
ul. Żwirki i Wigury 19
tel.: +48 42 22 55 555
fax: +48 42 22 55 501

sekretariat@pamso.com.pl
www.pamso.pl



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. Wyjątkowa kiełbasa na wykwintne, zimne bufety; zwłaszcza na świąteczne stoły. Pysznie prezentuje się zapiekana z cebulką i dodatkiem świeżo startego chrzanu lub pikantnego sosu tatarskiego. Do uzyskania 100 g kiełbasy pieczonej wykorzystujemy 139 g chudego mięsa wieprzowego. Opakowanie VAC, średnia waga: 0,25 kg.



PARÓWKI ZE STAREJ WĘDZARNI

Uwielbiane przez dzieci, ale nie tylko. Dokładnie i mocno rozdrobnione, gotowane kiełbaski, od lat mają swoje stałe miejsce na polskich stołach. Łagodnego smaku nabierają w wyniku specjalnego wędzenia i zastosowania szlachetnych przypraw. Przygotowane z mięsa wieprzowego z dodatkiem mięsa wołowego, cielęcego lub drobiowego. Delikatne, kruche oraz subtelnie przyprawione parówki Starej Wędzarni stają się doskonałą przekąską zarówno na gorąco, jak i na zimno. Świetnie sprawdzają się, jako składnik pożywnych sałat albo dań wieloskładnikowych, ale też jako prowiant dla osób będących w ciągłym ruchu. Opakowanie MAP, średnia waga: 0,3–0,35 kg.



KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA I KRAKOWSKA SUCHA MINI

Szlachetna, gruba kiełbasa 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 receptura i technologia produkcji. Krakowska sucha z Pamso jest wędzona naturalnym dymem drzewnym. Ten aromat przenika do kiełbasy gwarantując jej wyjątkowy smak. Proces długotrwałego suszenia pozbawia kiełbasę nadmiaru wody, w wyniku czego ze 140 g mięsa uzyskujemy 100 g produktu gotowego. Kiełbasa 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 kiełbasy krakowskiej suchej został przedłużony maksymalnie do 40 dni. Produkowana jest ona w dwóch wersjach: kiełbasa krakowska sucha o wadze około 1 kg i kiełbasa krakowska sucha mini o wadze ok. 0,5 kg.

KIEŁBASA PODWAWELSKA

Wysokogatunkowa cienka kiełbasa wieprzowa zawierająca 94% mięsa wieprzowego najwyższej jakości. Jest to kiełbasa 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. Kiełbasa podwawelska z Pamso pakowana jest w atmosferze gazów ochronnych.





Zakłady Mięsne SKIBA Andrzej Skiba

89-600 Chojnice
ul. Derdowskiego 23
tel.: +48 52 39 65 600
fax: +48 52 39 65 601

skiba@zmskiba.pl
www.zmskiba.pl

Zakłady Mięsne NOWAK

80-180 Gdańsk, Jankowo
ul. Sportowa 60
tel.: +48 58 692 28 20
fax: +48 58 692 28 50

sprzedaz@zmnnowak.pl
www.zmnnowak.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 0,70, opakowanie map.



PASZTET ZE SZCZYPIORKIEM

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 1,00 kg, opakowania map.



SZYNK BURSZTYNOWA

Wyrób szlachetny, wyjątkowo soczysty i kruchy. Wytworzony ze specjalnie selekcjonowanego świeżego mięsa, tajemnicą smaku jest odpowiednio dobrana kompozycja dodatków, które nadają Szynce bursztynowej tradycyjny, wyszukany smak. Masa 0,80 kg, opakowanie vacuum.

Zakłady Mięsne NOWAK działają nieprzerwanie od 1991 roku, przywiązując ogromną wagę do jakości wyrobów. Dbając o podniebienia klientów marka oferuje blisko 80 gatunków wędlin wołowych, wieprzowych i z drobiu, w tym unikalnych regionalnych propozycji pod nazwą Z KASZUBSKIEJ WĘDZARNII, linii produktów prozdrowotnych bogatych w wartości OMEGA 3 oraz produktów bezglutenowych, troszcząc się o zbilansowaną dietę pełną smaku. Wyrazem uznania dla ich smaku jest wyróżnienie POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ przyznana dla Parówki Cienkiej, Wiedeńskiej, Parówkowej Nowaka, Kielbasy Złotej oraz dla Pieczonego Schabu i Szynki.

KIEŁBASA ZŁOTA

Parzona, wędzona kielbasa indyczo-wieprzowa o unikalnym złotym kolorze nadanym w procesie wędzenia. Uwielbiana przez dzieci za swój wyjątkowy smak i delikatne wnętrze zamknięte w kruchej osłonce.



KRAKOWSKA DROBIOWA

Kielbasa czysto drobiowa, wędzona, podsuszana. Wysokiej jakości wyrób nagradzany w licznych konkursach. Doskonały produkt na kanapki, doceniany przez konsumentów.



PARÓWKI CIENKIE

Produkowane z mięsa wieprzowego cienkie parówki Nowaka to duet delikatnego smaku podkreślonego aromatem przypraw i soczystej konsystencji mięsa. Wyśmienite z rana jak i element przekąsek o każdej porze dnia.

PARÓWKI WIEDEŃSKIE

Produkowane według niezmiennej od lat, oryginalnej receptury, kiełbaski wiedeńskie to wysoka jakość mięsa wieprzowego ukryta w osłonce pochodzenia naturalnego. Przy-smak śniadaniowy wielu polskich rodzin.



PARÓWKOWA NOWAKA

Produkowana według oryginalnej receptury parówkowa Nowaka to niepowtarzalny smak i aromat każdego dnia. Naturalne osłonki i dodatki przypraw dopełniają jej kompozycję.



2

Mleko i produkty mleczne

2

Mleko i produkty mleczne

- „AGRO-DANMIS” Gramowscy Sp. J.
- Kujawska Spółdzielnia Mleczarska
- OSM MONA w Koninie
- OSM TOP-TOMYŚL w Nowym Tomyszu
- OSM w Bochni
- OSM w Czarnkowie
- OSM w Garwolinie
- OSM w Grodzisku Mazowieckim
- OSM w Kole
- OSM w Krasnymstawie
- OSM w Łowiczu
- OSM w Międzyborzu
- OSM w Siedlcach
- OSM w Skierniewicach
- Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu
- SM „LAZUR”
- SM „MLEKPOL”
- SM BIELUCH
- SM MLEKOVITA
- SM Udziałowców w Strzałkowie
- STARCO Zakład Mleczarski Sp. z o.o. w Stargardzie Szczecińskim
- Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA” w Środzie Wielkopolskiej
- TOP s.c. H.W. Huszczak, B.A. Humerczyk
- ZUH Robico

„AGRO-DANMIS” Gramowscy SP. J.

64-834 Wyszyny
Bukowiec 34
tel.: +48 67 28 44 652
fax: +48 67 28 44 651

danmis@danmis.com.pl
www.danmis.com.pl



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 folią aluminiową. Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2,0%.

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



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 folią aluminiową. Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2,5%.

MLEKO KOZIE UHT 500 ml

Produkowane jest z mleka koziego pasteryzowanego normalizowanego podanego 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 zamknięta próżniowo 100 g.

Okres przydatności do spożycia:

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



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 zamknięta próżniowo 200 g.

Okres przydatności do spożycia:

45 dni od daty produkcji.



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%.

KUJAWSKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA

87-800 Włocławek

ul. Wysoka 15

tel.: +48 54 236 00 61

fax: +48 54 236 97 83

marketing@kesem.com.pl

www.kesem.com.pl, www.naszetrwarogi.pl



ŚMIETANA 12% EXTRA W KUBKU 200 g i 360 g

Śmietana 12 extra – terminowana, charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu przy wspaniałej, jednolitej i kremowej konsystencji. Delikatna, lekko kwaśna w smaku, rewelacyjny zamiennik majonezu. Znakomity dodatek do mizerii, sałatek, zacierania zup i sosów.

Technologia produkcji śmietany 12% extra posiada pod numerem 181183, patent nadany decyzją Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej.





TWARÓG CHUDY KRAJANKA 250 g e **PÓŁTŁUSTY KRAJANKA 250 g e**

Sery twarogowe produkowane z mleka pasteryzowanego pochodzącego z czystego terenu ziemi kujawsko-dobrzyńskiej. Charakteryzują się zwartą konsystencją, czystym, kwaskowym smakiem. Stanowią źródło pełnowartościowego lekkostrawnego białka zwierzęcego, wapnia o wysokiej biodostępności i innych soli mineralnych, witamin głównie z grupy B, kwasu mlekowego i mikroflory oddziałującej korzystnie na zdrowie człowieka. Pakowane w modyfikowanej atmosferze zachowują wysoką jakość w całym okresie przechowywania. Twarogi posiadają nowoczesne opakowanie które zawiera stałą wagę produktu. Ponadto posiada zamknięcie typu „otwórz-zamknij”, które jest wygodne dla Klienta oraz utrzymuje wysoką jakość produktu po ponownym jego zamknięciu.

TWAROGI – PÓŁTŁUSTY KLINEK W FOLII **ORAZ PÓŁTŁUSTA KRAJANKA W FOLII**

Sery twarogowe produkowane z mleka pasteryzowanego pochodzącego z czystego terenu ziemi kujawsko-dobrzyńskiej wytwarzane metodą tradycyjną. Charakteryzują się zwartą konsystencją, czystym, kwaskowym smakiem. Stanowią źródło pełnowartościowego lekkostrawnego białka zwierzęcego, wapnia o wysokiej biodostępności i innych soli mineralnych, witamin głównie z grupy B, kwasu mlekowego i mikroflory oddziałującej korzystnie na zdrowie człowieka. Pakowane w sposób próżniowy zachowują wysoką jakość, w całym okresie przydatności do spożycia.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska **„MONA”**

62-510 Konin
ul. Poznańska 72
tel.: +48 63 245 47 45
fax: +48 63 242 23 57

sekretariat@osm.konin.pl
www.osm.konin.pl



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. Potwierdzeniem najwyższej jakości produktu jest przyznanie przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi znaku – Poznaj Dobrą Żywność.



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 niezniszczanej procesem formowania.

Potwierdzeniem najwyższej jakości produktu jest przyznanie przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi znaku – Poznaj Dobrą Żywność.

TPWARÓG 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.

Potwierdzeniem najwyższej jakości produktu jest przyznanie przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi znaku – Poznaj Dobrą Żywność.



TPWARÓG 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. Potwierdzeniem najwyższej jakości produktu jest przyznanie przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi znaku – Poznaj Dobrą Żywność.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL

64-300 Nowy Tomyśl
ul. Kolejowa 33
tel.: +48 61 44 22 631
fax: +48 61 44 22 630

top.tomysl@post.pl
www.toptomysl.pl

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

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



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.



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.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska

32-700 Bochnia
ul. Wygoda 147
tel.: +48 14 611 30 23
fax: +48 14 611 27 18

sekretariat@osm-bochnia.com.pl
www.bochenskie.com.pl, www.facebook.pl/OSMBochnia

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie

64-700 Czarnków
ul. Kościuszki 105
tel.: +48 67 255 28 11
fax: +48 67 255 59 13

sekretariat@osmczarnkow.pl
www.osmczarnkow.pl



MASŁO EXTRA BOCHEŃSKIE

„Masło Extra Bocheńskie” to najwyższa jakość oraz tradycyjna metoda wytwarzania. Wspaniałe, prawdziwe, wiejskie masło, produkowane ze śmietany, w 100% naturalne, bez żadnych dodatków sztucznych. Doskonale do smarowania pieczywa; Roztopione jest uzupełnieniem sosów, ziemniaków, dań głównych. Można na nim smażyć, dusić, piec i gotować. Bocheńskie masło jest liderem wśród produktów tej kategorii, dzięki czemu zdobywa uznanie każdego konsumenta.

Opakowanie: forma kostki o wadze 200 g.



MASŁO EXTRA

Pakowane w opakowanie foliowe – kostka o gramaturze 200 g/szt. Opakowanie zbiorcze po 50 szt. w kartonie. Termin ważności 40 dni. 82% tłuszczu mlecznego bez żadnych dodatków tłuszczów obcych tzn. oleju, łój i innych.



KEFIR BOCHEŃSKI 1,5%

„Kefir Bocheński” jest idealnym produktem na upalne dni. Jego orzeźwiający smak pozwala zaspokoić każde pragnienie. Znakomicie smakuje z musli i owocami. Włączenie Kefiru Bocheńskiego do „menu” to skuteczny sposób na dostarczenie organizmowi probiotyków. Jest doskonałą alternatywą dla osób, które są uczulone na białko lub laktozę (nie mogących spożywać mleka). Gramatura: 400 g.



ŚMIETANA BOCHEŃSKA 18%

„Śmietana Bocheńska” to wspaniała, prawdziwa śmietana produkowana według tradycyjnej metody, z najwyższej jakości surowca pochodzącego z dorzecza Wisły oraz Pogórza Wiśnickiego. Śmietana Bocheńska 18% doskonale odnajduje się jako dodatek do potraw. Idealna do sałatek, ciast, deserów, zup czy naleśników. Trudno sobie wyobrazić tradycyjne, polskie potrawy bez Śmietany Bocheńskiej. Gramatura: 190 g i 400 g.



ŚMIETANA BOCHEŃSKA GĘSTA 18%

„Śmietana Bocheńska gęsta 18%” to niewątpliwie królowa wśród śmietan. Dzięki niepowtarzalnemu smakowi oraz charakterystycznej gęstości śmietana daje możliwość urozmaicania posiłków. Dodatek do sosów, past, zup, mizerii – to tylko niektóre zastosowania Śmietany Bocheńskiej gęstej 18%. Gramatura: 330 g.



SERNICZEK Z POLEWĄ

Pakowany w kubeczek plastikowy o gramaturze 150 g/szt. Opakowanie zbiorcze po 12 szt. na paletce kartonowej. Termin ważności 30 dni. Produkowany również metodą ultrafiltracji.

- serniczek z polewą truskawkową
- serniczek z polewą wiśniową
- serniczek z polewą brzoskwiniową
- serniczek z polewą o smaku owoców lata



SEREK KANAPKOWY

Pakowany w kubeczki plastikowe o gramaturze 150 g/szt. Opakowanie zbiorcze po 12 szt. na paletce kartonowej. Termin ważności 30 dni. Produkowany również metodą ultrafiltracji.

- serek kanapkowy naturalny
- serek kanapkowy z czosnkiem i przyprawami

SUPER KREM CZEKOLADOWY

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



TWAROŻKI SMAKOWE

Pakowane w kubeczki o gramaturze 100 g/szt. – opakowanie zbiorcze 20 szt. na paletce kartonowej. Termin ważności 40 dni. Produkowane metodą ultrafiltracji, dzięki temu zachowują w sobie najcenniejsze białka mleka albuminy i globuliny, a usuwany jest z nich cukier mlekowy laktoza. Jest to szczególnie cenne dla diabetyków i osób z nietolerancją laktozy.

- twarożek o smaku waniliowym
- twarożek truskawkowy
- twarożek jabłkowo-bananowy
- twarożek malinowy
- twarożek brzoskwiński
- twarożek wiśniowy



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin

08-410 Wola Rębkowska
ul. Ogrodowa 17
tel.: +48 25 682 22 61, 25 682 22 62
fax: +48 25 682 22 63

osm@osmgarwolin.pl
www.osmgarwolin.pl



TWARÓG GARWOLIŃSKI PÓŁTŁUSTY PERGAMIN

Twaróg garwoliński półtłusty produkowany według nieziennej receptury od 1956 r., pakowany ręcznie w pergamin w formie tradycyjnych klinków. Charakteryzuje się jednolitą lekko luźną strukturą bez grudek, dopuszczalny jest lekki wyciek serwatki. Barwa biała do lekko kremowej, zapach czysty i łagodny. Twaróg ma smak lekko kwaśny z posmakiem pasteryzacji. Twaróg jest doskonały do kanapek, past twarogowych czy wypieków tradycyjnych serników. Waga pojedynczego klinka waha się od 0,5 do 0,6 kg., opakowaniem zbiorczym jest pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 15 kg. Termin przydatności do spożycia wynosi 7 dni, temperatura przechowywania od 2°C do 8°C. Wartość odżywcza w 100 g: białko – 17,9 g; węglowodany – 3,4 g; tłuszcz – 3,5 g.



TWARÓG GARWOLIŃSKI PÓŁTŁUSTY PERGAMIN PAKOWANY PRÓŻNIOWO TZW. „TRÓJPAK”

Jest to twaróg w pergaminie pakowany dodatkowo próżniowo w folię po trzy sztuki. Waga jednej zgrzewki wynosi ok. 1,5 kg do 1,8 kg, opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy o pojemności ok. 10 kg. Dzięki zastosowaniu dodatkowej folii produkt uzyskuje wydłużoną trwałość do 16 dni. Po rozpakowaniu produktu z folii twaróg zachowuje swoją trwałość do 72 godzin, przy zachowaniu warunków przechowywania w temperaturze od 2°C do 8°C.



MAŚLANKA GARWOLIŃSKA NATURALNA 1 L KARTON

Maślanka Garwolińska produkowana jest z mleka surowego pełnego z dodatkiem naturalnej maślanki z masła. Doskonała jako napój chłodzący lub baza do chłodników i koktajli owocowych. Maślanka ma jednolitą płynną konsystencję w której mogą znajdować się śladowe ilości grudek masła. Smak lekko kwaśny, barwa biała do lekko kremowej. Wartość odżywcza w 100 g: białko – 3 g; tłuszcz – 1,5 g w tym 1 g tłuszcze nasycone; węglowodany – 4,9 g w tym cukry 2,7 g; sól – 0,088 g. Opakowanie jednostkowe – karton 1 litr, opakowanie zbiorcze – zgrzewka 6 szt. Termin przydatności do spożycia wynosi 21 dni, w warunkach przechowywania od 2°C do 8°C.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim

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

osm@osmgm.pl
www.osmgm.pl



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 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 GRODZISKI 1,5% 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.



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.

MOZZARELLA W ZALEWIE 125 g i 4×25 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.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

62-600 Koło
ul. Towarowa 6
tel.: +48 63 27 20 900
fax: +48 63 26 28 700

osm@osmkolo.pl
www.osmkolo.pl

MASŁO WIEJSKIE EKSTRA

Maśło wiejskie ekstra (minimum 82% tłuszczu) charakteryzuje się jednolitą, smarowną konsystencją, czystym mlekowym smakiem i zapachem.

Masa netto: 200 g kostka oraz 300 g ośelka.



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.



SEREK WIEJSKI TYPU COTTAGE CHEESE

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.



ŚMIETANA 12% i 18%

Śmietana 12% tłuszczu: delikatna, ukwaszona poprzez czyste kultury bakteryjne, świetnie pasuje jako dodatek do sałatek, zup i sosów. Masa netto: 200 g i 400 g.

Śmietana 18% tłuszczu: gęsta, produkt o szerokim zastosowaniu w gospodarstwie domowym. Doskonale nadaje się do zup, sosów i sałatek. Masa netto: 200 g i 400 g.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie

22-300 Krasnystaw
ul. Borowa 4
tel.: +48 82 576 28 61
fax: +48 82 576 28 60

marketing@osm-krasnystaw.pl
www.krasnystaw.eu

JOGURTY

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” produkowany jest w kubkach o pojemności 150 i 400 g w następujących smakach:

- Jogurt naturalny
- „JOGUŚ” ananasowy
- „JOGUŚ” brzoskwiniowy
- „JOGUŚ” gruszkowy
- „JOGUŚ” jagodowy
- „JOGUŚ” o smaku poziomkowym
- „JOGUŚ” truskawkowy
- „JOGUŚ” o smaku waniliowym
- „JOGUŚ” wiśniowy



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.



ZSIADŁE MLEKO

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.



SEREK WIEJSKI

Serek Wiejski to nasz „Flagowy Produkt”. Ten granulowany serek w połączeniu z pasteryzowaną śmietanką jest idealnym uzupełnieniem codziennego menu.

Serek wiejski jest bogaty w wapń, magnez i fosfor. Podobnie jak sery twarogowe ma dużo lekkostrawnego białka i poprawia przemianę materii. Składniki mineralne zawarte w serku korzystnie wpływają na kondycję kości, chronią przed osteoporozą.

Serek wiejski lekki o obniżonej zawartości tłuszczu to świetna propozycja dla osób dbających o sylwetkę.



SEREK „SERUŚ”

Serek „Seruś” 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. „Seruś” charakteryzuje się świeżym, owocowo-waniliowym smakiem, co sprawia, że stanowi pożywny przysmak na każdą porę dnia.

- „SERUŚ” o smaku waniliowym z jagodami
- „SERUŚ” o smaku waniliowym z truskawkami



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu

99-400 Łowicz
ul. Przemysłowa 3
tel.: +48 46 830 36 00
fax: +48 46 837 43 48

osm@mleczarnia.łowicz.pl
www.mleczarnia.łowicz.pl, www.esklep.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 25°C przez 6 miesięcy. Po otwarciu opakowania mleko należy przechowywać w chłodzie i spożyć w ciągu 48 godzin. Wygodne zamykanie w formie zakrętki ułatwia nalewanie i zabezpiecza mleko w czasie przechowywania w lodówce.



MLEKO ŁOWICKIE UHT 3,2%

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

MLEKO ŁOWICKIE UHT 2%

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



MLEKO ŁOWICKIE UHT 1,5%

Produkowane jest w opakowaniach o pojemności 1 l.



MLEKO ŁOWICKIE UHT 0,5%

Produkowane jest w opakowaniach o pojemności 1 l.





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzybórz

56-513 Międzybórz
tel.: +48 62 785 60 55, 785 60 05
fax: +48 62 785 60 88

osm.miedzyborz@adres.pl
www.mleczarniamiedzyborz.pl

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.



MASŁANKA

Nasza maślanka to produkt powstały podczas produkcji masła o wysokiej jakości. Jest lekkostrawnym napojem mlecznym, doskonałym do zaspokajania pragnienia. Daje uczucie orzeźwienia, jest bogata w wapń, białko, laktozę, a przede wszystkim lecytynę. Obecne w tych produktach szczepy bakteryjne z rodzaju Lactobacillus korzystnie wpływają na regenerację i przywracanie naturalnej flory bakteryjnej przewodu pokarmowego.



SER TWAROGOWY CHUDY

Naturalnie uzyskiwane ze świeżego mleka o wysokiej wartości odżywczej. Konsystencja i zapach oraz bogactwo białka i wapnia czyni je atrakcyjnym produktem o wyjątkowym smaku. Twaróg jest elementem wielu zdrowych diet, a jeżeli chodzi o zastosowania kulinarne – jednym z najbardziej uniwersalnych produktów. Można go przyprawić na pikantnie, słono lub słodko, a także zastosować jako nadzienie bądź też składnik ciasta, zwłaszcza na pierogi lub kluski.

TSWARÓG 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.

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 21 dni.



ŚMIETANA LUKSUSOWA 18%

Śmietana charakteryzuje się bardzo gęstą konsystencją uzyskiwaną w naturalny sposób. Doskonała do zup i sosów, a jej wyjątkową zaletą jest fakt, iż nie waży się w gorących potrawach. Pomimo tradycyjnej technologii uzyskuje się prawie 21-dniowy termin przydatności do spożycia.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach

08-110 Siedlce
ul. Kazimierzowska 7
tel.: +48 25 632 30 21
fax: +48 25 632 76 08

marketing@osm.siedlce.pl
www.osm.siedlce.pl

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

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



ŚMIETANA JOGURTOWA 9%

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



ŚMIETANKA KREMOWA 30%

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

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 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 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.



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 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 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.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach

96-100 Skierniewice, woj. łódzkie
ul. Jana III Sobieskiego 83
tel.: +48 46 834 34 00, 46 834 34 30
fax: +48 46 833 44 25

handel@osmskierniewice.pl
www.osmskierniewice.pl



Mozzarella

Mozzarella jest to ser z masy parzonej, niedojrzewający. Ser wytwarzany jest z mleka krowiego, pasteryzowanego najwyższej jakości, ukwaszonego specjalnymi kulturami bakterii. Jest to ser miękki, wilgotny, o łagodnym, śmietankowym, lekko słonym smaku i widocznej włóknistości mięszu. Ser wytwarzany jest w postaci nieforemnej kuli o barwie jednolitej, białej do lekko kremowej. W zależności od asortymentu mogą to być mini kuleczki o masie ok. 7 g lub kule o masie 125 g pakowane w torebkę w zalewie solankowej oraz kule o masie 250 g pakowane na sucho próżniowo.

Mozzarella kulki w zalewie

Masa sera w opakowaniu wynosi 100 g.



Mozzarella w zalewie

Masa sera w opakowaniu wynosi 125 g.

MOZZARELLA KL. I

Masa sera w opakowaniu wynosi 230 g.



MOZZARELLA KL. I

Masa sera w opakowaniu wynosi 250 g.



Mozzarella jest doskonałym składnikiem sałatek, zapiekane i pizzy. Można ją podawać z pomidorami i bazylią, z owocami, w postaci dodatku do świeżych sałat, a także z mięsem i makaronami na gorąco, gdzie pięknie się topi i ciągnie. Mozzarella biała poddawana jest procesowi naturalnego wędzenia, w wyniku którego otrzymywana jest **Mozzarella wędzona kl. I**. Ser zyskuje delikatny posmak wędzenia, jest lekko słony i lekko pikantny. Na powierzchni sera uzyskiwana jest brązowa skórka z widocznym wzorem siatki. Mozzarella wędzona jest doskonałym dodatkiem do kanapek, na deskę serów, do koreczków z dodatkiem orzechów i owoców oraz do grillowania. Ser Mozzarella nie zawiera sztucznych dodatków ani konserwantów.

Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

98-300 Wieluń
ul. Kolejowa 63
tel.: +48 43 843 31 11
fax: +48 43 843 42 61

sdmwiel@sdmwiel.pl
www.sdmwiel.pl



MASŁO EKSTRA Z WIELUNIA 200 g i 250 g i MASŁO OSEŁKOWE 300 g

Masło jest naturalnym produktem o zawartości tłuszczu 83%, 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.

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.



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 1 kg. Wielokrotnie nagradzany i wyróżniany za niepowtarzalny smak i znakomitą jakość.



Spółdzielnia Mleczarska LAZUR

63-460 Nowe Skalmierzyce
ul. Kaliska 44
tel.: +48 62 762 12 58, 59
fax: +48 62 762 91 32

lazur@lazur.pl
www.lazur.pl

SER PLEŚNIOWY LAZUR BŁĘKITNY

Ser Lazur Błękitny ma głęboko przerośniętą pleśnią kruchy i kremowy miąższ, o lekko słonym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego typu serów aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę, o delikatnym, długo utrzymującym się posmaku grzybowym. Świetnie pasuje do potraw warzywnych, czy jako uzupełnienie mięsnych dań, podkreślając ich smak.

	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	2,2–2,5 kg	karton 4 szt.	folia aluminiowa



SER PLEŚNIOWY LAZUR SKALMIERZYCKI

Ser pleśniowy Lazur Skalmierzycki to połączenie sera żółtego i sera pleśniowego. Charakteryzuje się twardym miąższem typowym dla sera żółtego i niepowtarzalnym aromatem sera pleśniowego z lekką nutą orzechów i szlachetnej pleśni. Dzięki finezyjnemu połączeniu dwóch gatunków sera osiągnięto zaskakującą kompozycję, która doskonale pasuje do koreczków, pizzy, zapiekanek czy farszy i sałatek. Dodatkowym atutem jest zawartość probiotycznych bakterii BB-12® i LA-5®.

	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



SER PLEŚNIOWY LAZUR SREBRZYSTY

Ser Lazur Srebrzysty ma głęboko przerośniętą szlachetną pleśnią delikatny, kremowy miąższ. Charakteryzuje się lekką, nienarzucającą się kompozycją smakową, z długo utrzymującą się nutą orzechów i szlachetnej pleśni. Dodatkowo zawiera probiotyczne bakterie BB-12®, które wywierają korzystny wpływ na organizm człowieka. Zastosowany może być w potrawach na zimno, takich jak koreczki czy sałatki mięsno-warzywne, jak również jako baza do dipów czy sosów.

	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 SREBRZYSTY W ZALEWIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI

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 Lazur Turkusowy ma głęboko przzerośnięty zielonkawą pleśnią wilgotny miąższ. Charakteryzuje się orzeźwiającym i zdecydowanie ostrym, słonawym smakiem. Po przebrzmieniu aromatu pozostaje lekki, długo utrzymujący się posmak, co powoduje, że ser ten świetnie komponuje się z delikatnymi potrawami, podkreślając ich smak. Sałatki opierające się na sałacie lodowej czy rucoli uzupełnione kawałkami sera Lazur Turkusowy uzyskują niepowtarzalny, aromatyczny smak.



	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
GLÓWKA	2,2–2,5 kg	karton 4 szt.	folia aluminiowa

SER PLEŚNIOWY LAZUR ŻŁOCISTY

Ser Lazur Żółty ma głęboko przzerośnięty miąższ o złotawym kolorze. Charakteryzuje się słodkawym, lekko mlecznym smakiem, ze zdecydowaną nutą orzechów i szlachetnej pleśni. Został wzbogacony o aktywne probiotyczne bakterie LA-5®, które wywierają korzystny wpływ na organizm człowieka. Pasuje jako aromatyczne uzupełnienie mięs i sałatek warzywnych.



	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

Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL”

19-203 Grajewo
ul. Elewatorska 13
tel.: +48 86 273 04 00
fax: +48 86 272 37 31

mlekp@ mlekp.com.pl; export@mlekp.com.pl
www.mlekp.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 BRZOSKWINIOWA

Maślanka Mrągowska brzoskwiniowa to połączenie soczystego smaku brzoskwini z najwyższej jakości maślaną 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 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 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 urozmaiceciem naszej codziennej diety przez cały rok.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA PIECZONE JABŁKO

Maślanka Mrągowska pieczone jabłko 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 jabłko korzystnie wpływa na wydzielanie żółci i soków trawiennych, dzięki czemu reguluje pracę układu pokarmowego oraz zapobiega zaparciom.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA STRACCIATELLA

Maślanka Mrągowska stracciatella to zarówno wy rafinowany deser jak też doskonałe orzeźwienie w upalne dni. Stracciatella to połączenie ulubionej maślanki Polaków oraz kawałków wybornej czekolady. Ten innowacyjny smak zadowoli 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.



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.



Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie

22-100 Chełm
ul. Chemiczna 4
tel.: +48 82 565 40 93
fax: +48 82 565 09 14

sekretariat@smbieluch.pl
www.smbieluch.pl



JOGURT NATURALNY BIELUCH

Delikatny smak jogurtu naturalnego Bieluch jest efektem zastosowania tylko najwyższej jakości mleka od krów wypasanych na łąkach Lubelszczyzny. W swojej naturalnej postaci ceniony jest przez osoby stosujące diety niskotłuszczowe, diabetyków oraz osoby nietolerujące laktozy. Wzmacnia odporność i wspomaga procesy trawienne. Jest nieodzowny przy kuracji antybiotykowej. Bez dodatku cukru, konserwantów, zagęstników, barwników. Uniwersalny i zdrowy – taki właśnie jest jogurt naturalny Bieluch.

Waga: 180 g lub 400 g.



KEFIR BIELUCH

Kefir Bieluch zawiera żywe kultury bakterii probiotycznych: Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium. Dzięki tym bakteriom osłania nasz przewód pokarmowy przed wnikaniem wirusów i bakterii do organizmu. Jest nieodzowny podczas rekonwalescencji po antybiotykoterapii. Kefir Bieluch ma w składzie koncentrat białek serwatkowych, które są najcenniejszymi białkami w diecie człowieka. Są niezastąpione w profilaktyce nowotworowej. Oprócz wartości odżywczych i zdrowotnych, kefir Bieluch wyróżnia także naturalny smak, odpowiednia gęstość i delikatna kwaskowość. Na pewno przypadnie do gustu każdemu smakoszowi tego rodzaju napojów.

Bieluchowy kefir doskonale sprawdza się również w kuchni. Wspaniale smakuje z młodymi ziemniakami. Jest niezastąpionym składnikiem niektórych wypieków, a wykorzystany do ciasta naleśnikowego nadaje mu lekkości.

Objętość: 200 g lub 400 g.

SEREK BIELUCH NATURALNY

Delikatny, gładki i kremowy twarożek Bieluch naturalny dosłownie rozplywa się w ustach. Ten puszysty, biały twarożek ma neutralny smak, który świetnie pasuje do każdego rodzaju pieczywa i idealnie komponuje się we wszelkich kombinacjach deserowych. Nie zawiera cukru, konserwantów, sztucznych stabilizatorów ani zagęstników – nie jest w żaden sposób „ulepszany” chemicznie, dlatego pewnie mamy polecając go jako danie dla małych i większych dzieci, a lekarze wskazują go jako jedno z najlepszych źródeł białka w diecie kobiet w ciąży.

Waga: 150 g.



TWARÓG PÓŁTŁUSTY BIELUCH

Jeśli zależy nam, aby nasze śniadanie było nie tylko pyszne, ale także zdrowe, warto sięgać po produkty najwyższej jakości – takie jak półtłusty twaróg Bieluch.

Zaletą twarogu Bieluch jest to, że produkowany jest w najczystszej regonie Polski, czyli na Lubelszczyźnie. Mleko, z którego powstaje bieluchowy twarożek, spełnia wszystkie wymogi konsumenckie, jest pyszne i zdrowe. Tak samo jak finalny produkt!

Twaróg półtłusty Bieluch to także ważny składnik osób dbających o sylwetkę – 100 g pysznego sera zawiera jedynie 133 kcal. Jest więc niezastąpionym składnikiem zdrowego i sycącego śniadania lub lunchu. Twaróg półtłusty Bieluch to także niezastąpiony składnik nadzienia do naleśników czy pierogów, wystarczy go tylko delikatnie doprawić.

Waga: 250 g.



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 MLEKOVITA

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

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. Doskonały do smarowania pieczywa, przygotowywania kremów, ciast oraz jako dodatek do potraw.



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 rozsiane z jednolitym, elastycznym miąższu sprawiają, że produkt wyróżnia się wśród serów, a jego lekko pikantny zapach oraz nietuzinkowe walory smakowe pobudzają zmysły nie tylko smakoszy sera. 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.



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 delectowania się nim bezpośrednio. Jego wygodne opakowanie z funkcją „otwórz – zamknij” pozwala na dłużej zachować świeżość plastrów.



Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie

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

www.smu.com.pl
facebook: serek smietankowy

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.



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)



STARCO Zakład Mleczarski Sp. z o.o.

73-110 Stargard Szczeciński
ul. Barnima 5
tel.: +48 91- 578-48-71
fax: +48 91-578-32-04

mleczarnia@starco.stargard.pl
www.starco.stargard.pl



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 dwóch smakach:

- klasyczny śmietankowy w opakowaniach 500 g i 1000 g o zawartości 24% tłuszczu
- o smaku waniliowym w opakowaniu 500 g o zawartości 18% tłuszczu
- czekoladowy w opakowaniu 500 g o zawartości 18% tłuszczu

Termin przydatności do spożycia 80 dni.

Przechowywać w lodówce w temperaturze od 2° do 8°C.

Opakowanie zbiorcze: 9 szt. x 500 g, 6 szt. x 1000 g.



DELFIK SEREK O SMAKU WANILIOWYM Z OWOCAMI

Delfik to pyszny deser, nie tylko dla dzieci. Wytwarzany jest na bazie sera o smaku waniliowym z dodatkiem owoców.

Produkujemy w trzech smakach:

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

Idealne połączenie sera śmietankowego, wanilii i owoców sprawia, że DELFIK stale zyskuje nowych klientów.

Termin przydatności do spożycia 25 dni.

Przechowywać w temp. od 2° do 8°C.

Opakowanie zbiorcze 6 lub 12 sztuk.



Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA

63-000 Środa Wielkopolska
ul. Daszyńskiego 9
tel./fax: +48 061 285 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.



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 chłodziwa 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, butelka 1 kg.



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.



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.

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.





ŚMIETANKA KREMÓWKA 30% TŁUSZCZU

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.

ŚMIETANA UKWASZONA SAŁATKOWA 12% TŁUSZCZU

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.

Pakowanie: kubek 200 g, kubek 400 g.



ŚMIETANA UKWASZONA SAŁATKOWA 18% TŁUSZCZU

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.



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 przeróżnych potraw: pierogów, naleśników.

Opakowanie: wiaderko 500 g, wiaderko 1 kg.



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: klinek i cylinder typu „otwórz-zamknij” 250 g.

TWARÓG WĘDZONY Z PAPRYKĄ TWARÓG WĘDZONY Z PIEPRZEM I CZOSNKIEM

Unikalny produkt, który swą wyjątkowość zawdzięcza połączeniu świeżego twarogu z dodatkami 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.





**TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk,
A. Humerczyk**

64-800 Chodzież
Rataje, Os. Dębowe 23
tel. +48 67 2821 435

biuro@topsery.pl
www.topsery.pl

FZZPM w Polsce ZUH ROBICO

00-682 Warszawa
ul. Hoża 66/68
tel.: +48 22 621 01 51 wew. 105
fax: +48 22 622 06 64

a.tomaszewska@robico.com.pl
www.zimnemleko.com

Robico

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



KEFIR ROBICO

KEFIR Robico jest wyjątkowy, ponieważ wytwarzany jest metodą termostatową. Dzięki tej metodzie, proces dojrzewania i fermentacji kefiru zachodzi osobno w każdej zamkniętej butelce, a nie – tak jak w innych kefirach – w ogólnym zbiorniku.

KEFIR Robico to napój mleczny fermentowany. Fermentację przeprowadza się przy pomocy kultur bakterii i drożdży kefirowych. W każdej butelce zatrzymaliśmy dwutlenek węgla, który powstaje w czasie fermentacji, dlatego każda butelka **KEFIRU Robico** to porcja łagodnie musującego i orzeźwiającego mlecznego napoju... dlatego... **KEFIR Robico** orzeźwia lepiej.

ZIMNE MLEKO

To produkt otrzymany w wyniku unikalnej metody mikrofiltracji. Mikrofiltracja to mechaniczna metoda oczyszczania mleka przy użyciu specjalnych filtrów (membran ceramicznych). Pozwala na usunięcie z mleka 99,9% zawartych w nim bakterii oraz innych mikroorganizmów, komórek somatycznych oraz pozostałych zanieczyszczeń. Usunięcie z mleka drobnoustrojów pozwala na zastosowanie niższej temperatury pasteryzacji (72°–74°C), dzięki czemu **ZIMNE MLEKO**, w odróżnieniu od UHT lub innych mleków wysokoogrzewanych, zachowuje wszystkie składniki odżywcze mleka oraz jego naturalny smak i zapach. Szklane, bezzwrotne opakowanie dodatkowo pozytywnie wpływa na smak i zapach **ZIMNEGO MLEKA**.



3

Ryby, owoce morza i ich przetwory

3

Ryby, owoce morza i ich przetwory

- SUEMPOL Sp. z o.o.

SUEMPOL Sp. z o.o.

17-100 Bielsk Podlaski
ul. Białostocka 69A
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



4

Jaja i przetwory jajczarskie

4

Jaja i przetwory jajczarskie

- Fermy Koźlakiewicz Sp. J.
- PW Amigo Rafał Ratajczak

FERMY KOŹLAKIEWICZ Sp.j.

06-521 Wiśniewo k/Mławy
tel./fax: +48 23 655 72 55
tel.: +48 655 71 42
+48 655 71 43

ekoferma@ekoferma.pl
www.fermy.pl



Fermy Koźlakiewicz Sp.j. oferują świeże jaja klasy: **XL** – bardzo duże: masa ≥ 73 g, **L** – duże: $73 \text{ g} > \text{masa} \geq 63$ g, **M** – średnie: $63 \text{ g} > \text{masa} \geq 53$ 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 KLASA A, KATEGORIA WAGOWA S

Małe: masa < 53 g.



JAJA KURZE KLASA A, KATEGORIA WAGOWA M

Średnie: $63 \text{ g} > \text{masa} \geq 53$ g.



JAJA KURZE KLASA A, KATEGORIA WAGOWA L

Duże: 73 g > masa \geq 63 g.



JAJA KURZE KLASA A, KATEGORIA WAGOWA XL

Bardzo duże: masa \geq 73 g.



PW AMIGO Rafał Ratajczak

63-000 Środa Wlkp.
Zielniczki 5
tel./fax: +48 61 285 25 08
+48 61 285 73 20

biuro@amigo.biz.pl • ferma@amigo.biz.pl
www.amigo.biz.pl



Firma PW Amigo oferuje jaja konsumpcyjne najwyższej klasy. Jaja wyprodukowane przez PW AMIGO charakteryzują się mocną, twardą skorupką, co świadczy o bardzo dobrej jakości jaj i bardzo dobrej kondycji kur niosek. Jaja z Naszej fermy są zdrowe i posiadają doskonale walory smakowe, dzięki temu, że posiadamy własną mieszalnię pasz i sami dobieramy najwyższej jakości komponenty paszowe w tym zboża z własnych pól oraz od okolicznych rolników z zielonej wielkopolski. Znakomity smak Naszych Jaj, znalazł również uznanie u konsumentów detalicznych z krajów Europy Zachodniej, Północnej, Skandynawii, a nawet krajów dalekiej Afryki, Azji czy egzotycznej Haiti. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów oferujemy Jaja zapakowane w nowoczesne, różnokolorowe opakowania na każdą kieszeń klienta. Jaja pakowane są w opakowania jednostkowe lub transportowe po 6, 10, 15, 20, 30 sztuk jaj.

Firma PW AMIGO posiada w swoim asortymencie następujące produkty:

JAJA KURZE KLASY A, KATEGORIA WAGOWA S

Małe: masa < 53 g.



JAJA KURZE KLASY A, KATEGORIA WAGOWA M

Średnie: 63 g masa \geq 53 g.



JAJA KURZE KLASY A, KATEGORIA WAGOWA L

Duże: 73 g masa \geq 63 g.



JAJA KURZE KLASY A, KATEGORIA WAGOWA XL

Bardzo duże: masa \geq 73 g.



Miody

- CD S.A.
- Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik”
- Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer
- Pasieka Smereka Mistrz pszczelarz Henryk Kłak
- Spółdzielnia Pszczelarska APIS

CD S.A.

00-526 Warszawa, ul. Krucza 16/22
 Biuro handlowe:
 43-382 Bielsko-Biała, ul. Wapienicka 42
 tel./fax: +48 33 827 09 43 +48 33 827 09 53

cdsa@cdsa.com.pl
www.cdsa.com.pl



MIÓD NEKTAROWY WRZOSOWY Z SERII „MIODY NAPOLEOŃSKIE”

Miód w tej serii jest **niestandaryzowany** – partia produkcyjna pochodzi wyłącznie od jednego pszczelarza. Miód z pasiek pod szczególnym naszym nadzorem, gdzie w ekologicznie czystych regionach gospodarka pasieczna prowadzona jest tradycyjnymi metodami przy zachowaniu najwyższych standardów higienicznych. Miody te cechuje również bardzo wysoka aktywność enzymatyczna i właściwości bakteriobójcze. Bukiet i aromat miodu charakterystyczny dla polskiego miodu wrzosowego. O wysokiej selektywności odmianowej świadczy **galaretowata konsystencja**. Ekskluzywność produktu podkreśla unikatowe na rynku opakowanie – niespotykany kształt słoika, w którym gra płaszczyzn oraz zaokrągleń w połączeniu z misternie zdobionym wieczkiem eksponuje piękno miodu, a **pokryte 22 karatowym złotem** zamknięcie akcentuje wyjątkową wartość miodu i dopełnia niepowtarzalny obraz tego produktu. Produkt zabezpieczony jest subtelną plombą pierwszego dostępu.



MIÓD SPADZIOWY ZE SPADZI IGŁASTEJ Z SERII „POLSKIE MIODY”

Dołożyliśmy starań, by miody serii „POLSKIE MIODY”, w tym miód spadziowy ze spadzi iglastej cechowały możliwie najwyższe parametry jakościowe jak również nadzwyczaj bogaty bukiet. Naszym celem było nie tylko zapakowanie w nowe opakowanie polskiego miodu, ale przede wszystkim wyselekcjonowanie spośród nich miodów wyjątkowych. Tak też miód spadziowy tej serii to szczególnie ceniony na rynku krajowym oraz zagranicznym miód o delikatnym żywicznym smaku, łagodny oraz o korzennym harmonizującym zapachu. Całkowicie nowy jest również projekt opakowania – zostały one zapakowane w wyróżniający się z naszej dotychczasowej oferty słoje (500 g netto) i ozdobione etykietą w nowej szacie graficznej. Wykonane na etykiecie złocenia i wypukłości podkreślają cenne właściwości tych miodów i ich wyjątkowość.



MIÓD GRYCZANY

Wykorzystywany do produkcji tego miodu nektar, pochodzi z kwiatów gryki. Ma ciemnie zabarwienie, często bywa brunatny, a pod wpływem światła zmienia barwę na prawie czarną. Krystalizując, tworzy twarde, grube kryształy, zawieszone w miodowym osoczu. 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 AKACJOWY

Czysty miód akacjowy z nektaru, zebranego z kwiatów akacji, bywa bezbarwny lub jasnokremowy, a po skryształowaniu 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 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 krystalizuje, 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 szarozielonej, brązowej, a nawet czarnej, co zależy od gatunku drzew, z których pozyskiwana jest spadz. Krystalizuje 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.





Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer

11-410 Barciany
Pastwiska 7
tel.: +48 508 381 243
+48 508 381 244

pasiekapucer@wp.pl
www.pasiekapucer.pl

MAZURSKI MIÓD NEKTAROWY AKACJOWY Z POZIOMKAMI

Łagodny w smaku nektar akacjowy połączony z delikatnymi poziomkami. Kompozycja złocistej słodczy miodu z wygrzanymi na słońcu poziomkami. Przywołuje na myśl lipcową, leśną polanę, pełną aromatu z nutą odgłosów pracowitych pszczół w tle. Fantastyczny do lodów, deserów, herbaty, musli, mleka, jogurtu ale zwykle poziomki zjadają się same, prosto ze słoika! Idealny dla dzieci i dorosłych przy schorzeniach przewodu pokarmowego i w zaburzeniach pracy nerek. Poziomki zawierają sole mineralne, garbniki, flawonoidy, witaminę C. Zawiera tylko naturalne składniki – polski miód akacjowy i polskie poziomki. Otrzymał prestiżowe wyróżnienia wśród, których należy wymienić: STATUETKA POLSKI SMAK 2012; certyfikat „DOBRY PRODUKT – WYBÓR EKSPERTÓW”. 22.04.2013 r. decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi miód otrzymał znak Poznaj Dobrą Żywność.

Dostępny w słoikach 210 g.



MIÓD NEKTAROWY WIELOKWIATOWY

Pozyskujemy go jako kontynuatorzy rodzinnych tradycji wyłącznie w naszych pasiekach znajdujących się na malowniczo położonych terenach Warmii i Mazur. Najbardziej popularny miód o kolorze żółtym, czasem jasnobrązowym. Oczarowuje łagodnym smakiem i zapachem wiosennych kwiatów. Ze względu na dużą zawartość glukozy polecany przy schorzeniach serca i wątroby. Stosowany przy katarze siennym, przeziębieniach, dodaje energii, wzmacnia odporność i organizm. 22.04.2013 r. decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi miód otrzymał znak Poznaj Dobrą Żywność. Charakterystyczne warunki klimatyczne w połączeniu z wiedzą i niezwykłą dbałością o stan rodzin pszczelich oraz wysoką miodnością owadów, to gwarancja smaku, koloru i konsystencji miodów z Pasieki PUCER.

Dostępny w słoikach 250 g, 400 g, 950 g.



MIÓD SPADZIOWY ZE SPADZI IGLASTEJ

Pochodzi wyłącznie z naszej pasieki liczącej 800 pni i pozyskiwany jest w tradycyjny sposób sięgający roku 1957. Oczarowuje żywicznym aromatem i łagodnym, niezbyt słodkim smakiem. Kolor ma ciemny, często z odcieniem zielonkawym. Powstaje na igłach świerków, sosen czy modrzewi, jest niezwykle cenny i często nazywany królem miodów. Stosowany jest na dolegliwości dróg oddechowych, działa antyseptycznie, przeciwzapalnie oraz wykrztuśnie. Spożywanie tego gatunku miodu także dobroczynnie wpływa na serce i układ krwionośny poprzez działanie przeciwmiażdżycowe. Miód spadziowy polecany jest również na schorzenia stawów i układu nerwowego, w przypadku obniżonej odporności organizmu. Ma działanie odtruwające i dlatego zalecany jest osobom pracującym w warunkach szkodliwych, przy produkcji toksycznych substancji oraz osobom po kuracjach silnymi lekami, np. leki sterydowe, przeciwnowotworowe. Wyróżniony prestiżowym certyfikatem jakości „Dobrej Polskie”. 22.04.2013 r. decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi miód otrzymał znak Poznaj Dobrą Żywność.

Dostępny w słoikach 250 g, 400 g, 950 g.





Pasieka Smereka Mistrz pszczelarz Henryk Kłak

55-220 Jelcz Laskowice
ul. Hirszfelda 64/8
tel.: +48 500 200 799
+48 71 318 24 08

henryk.klak@onet.eu
www.klak51.vot.pl

Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

ul. Diamentowa 23
20-471 Lublin
tel.: +48 81 744 29 42
fax: +48 81 441 86 46

info@apis.pl
www.apis.pl



MIÓD PSZCZELI NEKTAROWY WIELOKWIATOWY Z POLSKICH PASIEK APIS

Najwyższej jakości miód pszczele pochodzący wyłącznie z wyselekcjonowanych pasiek usytuowanych na ekologicznie czystych (najmniej uprzemysłowionych) terenach Polski. Jest nazywany przez niektórych miodem „tysiąca kwiatów”, gdyż pochodzi z nektaru zbieranego przez pszczoły z różnych roślin uprawnych, łąkowych, leśnych i dziko rosnących. Charakteryzuje się barwą od jasnokremowej do herbacianej. Relatywnie szybko krystalizuje zmieniając barwę od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej. W zapachu i smaku jest łagodny. Posiada duże walory odżywcze przez co zalecany jest jako składnik zdrowej diety. Miód wielokwiatowy z polskich pasiek przeznaczony jest zarówno do bezpośredniego spożycia, jak też jako substancja słodząca do napojów, ciast i deserów, a także jako marynata do mięs i składnik wielu innych potraw. Miód pszczele wielokwiatowy z polskich pasiek pakowany jest w szklane słoje sygnowane logo Polskiego Związku Pszczelarskiego o gramaturze 900 g oraz w słoje szklane o gramaturze 470 g.

MIÓD NEKTAROWY NAWŁOCIOWY

Miód nektarowy nawłociowy ma kolor od żółtego do jasnobursztynowego. W smaku jest słodki, ale wyczuwa się charakterystyczną subtelną kwaskowato-gorzkawą nutkę. Pachnie bardzo przyjemnym kwiatem nawłoci. Miód nektarowy nawłociowy dość szybko krystalizuje tworząc apetyczny krem, który można łatwo rozsmarować na pieczywie. Właściwości zdrowotne miodu nektarowego nawłociowego wynikają wprost z cech surowca dostarczającego nektar. Nawłoc pomaga w zwalczaniu zakażeń i stanów zapalnych w drogach moczowych, kamicy nerkowej i w przypadku skąpomoczu. Stosuje się w leczeniu ran i owrzodzeń. Dzięki swoim właściwościom antyseptycznym, żółciopędnym i wzmacniającym organizm polecany jest w leczeniu infekcji górnych dróg oddechowych, dróg moczowych, stawów, nerek i prostaty. Dzięki sporej zawartości glukozy pozytywnie wpływa na kondycję mięśnia sercowego. Miód nektarowy nawłociowy konfekcjonowany jest w słoikach szklanych 1 kg, 0,5 kg, 0,25 kg.





Tłuszcze spożywcze

6

Tłuszcze spożywcze

- Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz
- MIK Irena Janczukowicz-Kosewska
- SemCo SGNiP Krystyna Just

Firma Produkcyjno Handlowa AGI Sebastian Koncewicz

Krzekotowice 41
63-830 Pępowo
tel.: +46 65 573 64 78
fax: +48 65 572 79 12

agi@agi.com.pl
www.agi.com.pl



SMALEC WYBOROWY 200 g



SMALEC WYBOROWY BABUNI ZE SKWARKAMI 180 g



SMALEC WYBOROWY Z CEBULKĄ I SKWARKAMI 180 g

SMALEC WYBOROWY WIEJSKI ZE SKWARKAMI 180 g





MIK
Irena Janczukowicz-Kosewska

80-180 Kowale
ul. Staropolska 16
tel.: +48 660 803 609

irenajk@wp.pl

SemCo SGNiP
Krystyna Just

64-500 Szamotuły k. Poznania
ul. Spacerowa 75, Śmiłowo
tel./fax: +48 61 292 07 16
tel.: +48 501 556 466

biuro@semco.pl • info@semco.pl
www.semco.pl



OLEJ ŻUŁAWSKI – TŁOCZONY NA ZIMNO

Produkt naturalny, tłoczony na zimno wg tradycyjnej metody z 1812 roku. Nasiona rzepaku pochodzą z najżyźniejszych ziem Żuław. W roku 2007 wpisany został na listę produktów tradycyjnych Pomorza. W 2010 roku otrzymał znak Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza. W 2011 roku przyznany został znak Dobry Żywność przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, potwierdzający jakość produktu. Olej zawiera bardzo cenne dla organizmu kwasy wielonienasycone i jednonienasycone, jest olejem, którego stosunek kwasów Omega 3 do Omega 6 jest niepowtarzalny w innych rodzajach oleju. Jedyny z naturalnym jodem.



WIELKOPOLSKI OLEJ LNIANY Z NASION LNU BRĄZOWEGO

Z wyselekcjonowanego z wielką starannością brązowego siemienia lnu spożywczego, uprawianego na żyznych ziemiach Wielkopolski w promieniu 40 km od naszego zakładu, według starej metody tłoczenia na zimno, przygotowaliśmy Olej Lniany Wielkopolski o znakomitym smaku i zapachu. Jest to olej roślinny o najwyższej zawartości kwasów tłuszczowych omega 3 i omega 6 ca 67%, które jako składniki diety regulują poziom cholesterolu. Łyżka oleju zabezpiecza codzienne potrzeby organizmu w NNKT. Znakomity jest do ziemniaków, kasz, ziemniaków, pieczywa, sera, ryb – śledzi, mięs, wszelkich warzywnych sałatek i surówek, a szczególnie cebuli i czosnku, do sosu Winięty, majonezów, dressingów itp. Dostępność: Butelki o pojemności netto 250 ml lub 750 ml.





Przetwory zbożowe, strączkowe i okopowe

7

Przetwory zbożowe, strączkowe i okopowe

- ASPROD Sp. z o.o.
- MAMUT Sp. z o.o.
- Piekarnia Janusz Witaszczyk
- Piekarnia „Złoty Kłosa”
- PPUH „Woseba” Sp. z o.o.
- VINI Liliana Lehrer-Rychel
- Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA” Izabela Szczech

Asprod Sp. z o.o.

72-123 Kliniska Wielkie
ul. Piastowska 46
tel.: +48 91 460 24 00
fax: +48 91 460 24 01

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



CHLEB JAKUBOWY

Chleb 100% żytni razowy na naturalnym zakwasie żytnim. Zawiera wodę, sól oraz drożdże. Charakteryzuje się bogactwem ziaren takich jak ziarna żyta, słonecznika, sezamu i siemienia lnianego.



CHLEB POMORSKI

Chleb wytwarzany na naturalnym zakwasie. Zawiera mąkę pszenną oraz żytnią. W składzie znajdują się: woda, drożdże, sól, oraz płatki ziemniaczane.

CHLEB WRZESIŃSKI

Pieczyno mieszane wytwarzane z mąki pszennej oraz żytniej. Zawiera wodę, drożdże, sól oraz płatki ziemniaczane. Na naturalnym zakwasie.



CHLEB CHŁOPSKI

Chleb na naturalnym zakwasie. Pieczony z mąki pszennej oraz żytniej. Zawiera także wodę, drożdże, serwatke, płatki ziemniaczane i sól. Wyróżnia się chrupiącą skórką oraz miękkim środkiem.

CHLEB BABUNI

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





ten znak
ten smak

MAMUT Sp. z o.o.

54-424 Wrocław
ul. Muchoborska 3
tel.: +48 71 37 09 100
fax: +48 71 37 09 199

sekretariat@mamut.pl
www.mamut.pl



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

BISKOPTY BEZCUKROWE

Miękkie, delikatne, rozpuszczające 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



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, wydzielą 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

GROSZEK PTYSIOWY

Delikatny, chruchy wyrób ciastkarski z ciasta parzonego. Wyśmienity dodatek do zup, deserów i do „przegrzania”.

gramatura	opakowanie zbiorcze	ilość na palecie	okres trwałości	EAN-13
80 g	18 szt.	48 kartonów	9 miesięcy	5900697025285



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



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 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 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



Piekarnia Janusz Witaszczyk

05-822 Milanówek
ul. Dworcowa 1
tel.: +48 22 755 82 60
fax: +48 22 758 33 60

biuro@piekarniajw.pl
www.piekarniajw.pl

Piekarnia  cukiernia

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, kwaskowego smaku chleba. Skórka chleba jest porowata, naturalnie popękana, chrupiąca. Miększy 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 Spółka Jawna**

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

P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o.

63-430 Odolanów
ul. Krotoszyńska 150
tel.: +48 62 7333 900

www.woseba.com.pl

Zakład produkcyjny:
Młyn Jaczkowice
55-200 Oława, Jaczkowice 62
tel.: +48 71 301 43 30
fax: +48 71 301 43 31

mlyn@woseba.com.pl



DOLNOŚLĄSKA MAKA KRUPCZATKA

Typ: 500.

Smak i zapach: Swoisty.

Barwa: Biała z odcieniem żółtym.

Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń.

Przeznaczenie konsumenckie: Makarony, rożki.



DOLNOŚLĄSKA MAKA LUKSUSOWA

Typ: 550.

Smak i zapach: Swoisty.

Barwa: Biała z odcieniem żółtym.

Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń.

Przeznaczenie konsumenckie: Mazurki, babki, ciasta piaskowe.



DOLNOŚLĄSKA MAKA POZNAŃSKA

Typ: 500.

Smak i zapach: Swoisty.

Barwa: Biała z odcieniem żółtym.

Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń.

Przeznaczenie konsumenckie: Makarony, ciasta piaskowe, pierniki.



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

Wytwarzany metodą wielofazową na bazie rozczyntu 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.



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

Produkowany jest na rozczyntie 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 słoju jęczmiennego.



DOLNOŚLĄSKA MAKA TORTOWA

Typ: 450.
Smak i zapach: Swoisty.
Barwa: Biała z odcieniem żółtym.
Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń.
Przeznaczenie konsumenckie: Biszkopty, ciasta francuskie, ciasta ptysiowe.

DOLNOŚLĄSKA MAKA UNIWERSALNA

Typ: 650.
Smak i zapach: Swoisty.
Barwa: Biała z odcieniem żółtym.
Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń.
Przeznaczenie konsumenckie: Ciasta piernikowe, racuchy, naleśniki, panierowanie.



DOLNOŚLĄSKA MAKA WROCŁAWSKA

Typ: 500.
Smak i zapach: Swoisty.
Barwa: Biała z odcieniem żółtym.
Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń.
Przeznaczenie konsumenckie: Kopytka, pierogi, kluski śląskie, pyzy, ciasta kruche i półkruche.



Informacje ogólne:

Opakowanie jednostkowe: Torebki papierowe.

Masa netto: 1 kg.

Przechowywanie: Mąkę należy przechowywać w suchych, czystych, chłodnych i przewiewnych magazynach, na czystych drewnianych paletach. Należy unikać gwałtownych zmian temperatury i wilgotności. Po rozpakowaniu należy szczelnie zamknąć opakowanie.

Okres trwałości: 5 miesięcy.

Oznakowanie: Zawiera: rodzaj i nazwę produktu, nazwę i adres producenta, adres miejsca produkcji, masę netto, numer partii, datę minimalnej trwałości, kod paskowy, tabelę wartości odżywczych, informację o zawartości glutenu. Informację o wilgotności produktu w momencie zapakowania.

Vini Liliana Lehrer Rychel

42-582 Rogoźnik
ul. Kościuszki 107
tel.: +48 32 287 70 44
fax: +48 32 287 70 44 w.14

vini@vini.pl
www.vini.pl

Vini

CHLEB MIESZANY KRAJCOK

Jest to tradycyjny chleb produkowany z mieszaniny mąk: pszennej, żytniej i żytniej z pełnego przemiału oraz drożdży i soli. Do ciasta dodawany jest naturalny zakwas zawierający bakterie kwasu mlekowego. Użyta mąka razowa dostarcza dużą ilość błonnika i mikroelementów (m.in. żelazo, cynk, mangan, wapń, magnez). Wypiekany jest w formach z drewna bukowego na liściu kapusty. Liść kapusty podczas procesu wypieku nadaje bochenkowi chleba przyjemny aromat, poprawia wilgotność miększu i przedłuża jego świeżość. Chleb mieszany krajcok posiada wysoką wartość odżywczą. Opakowanie stanowi papierowa torba. Masa netto: 500 g.



CHLEB MIESZANY GRYCZOK

Cechuje się nie tylko wyjątkowym smakiem i wysoką jakością, ale przede wszystkim wartością odżywczą. Produkowany jest na bazie naturalnego żurku. W swoim składzie zawiera mąkę pszenną i żytnią, kaszę gryczaną, drożdże i sól. Dodatek kaszy gryczanej nadaje pieczywu charakterystyczny smak i zapach oraz wzbogaca je w składniki odżywcze i mineralne (m.in. potas, magnez, cynki miedź). Wypiek chleba mieszanego gryczok odbywa się w sposób tradycyjny w formach z drewna bukowego na liściu kapusty co sprawia, że pieczywo jest bardzo aromatyczne i długo zachowuje świeżość. Opakowanie stanowi papierowa torba. Masa netto: 500 g.



CHLEB MIESZANY hipoLEN

Zalecany jest diabetikom, przez co uzyskał wsparcie WOŚP Jerzego Owsiaaka oraz osobom o zwiększonej skłonności do miażdżycy naczyń krwionośnych i z chorobami układu krążenia. Produkowany jest z mąki pszennej graham, pszennej i żytniej z dodatkiem lnu oleistego. Pieczywo to ma wyjątkowe właściwości odżywcze (oświadczenie żywieniowe): posiada wysoką zawartość błonnika pokarmowego i wysoką zawartość kwasów omega 3. Dostarcza składniki mineralne trudno dostępne w pożywieniu (mangan, miedź, żelazo, cynk, fosfor), niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka, co potwierdzają dostępne w siedzibie firmy wyniki badań laboratoryjnych. Wymienniki dla 100 g chleba mieszanego hipoLEN: WW=3,11; WB=0,27; WT=0,42; WBT=0,69. Opakowanie stanowi folia termozgrzewalna. Masa netto: 400 g.



CUKIERNIA PIEKARNIA



Rzeszów ul. Pułaskiego 1
tel. 17 853 32 51

Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA”
Izabela Szczech

35-011 Rzeszów
ul. Pułaskiego 1
tel./fax: +48 17 853 85 88

zpc-iza@wp.pl

CHLEB SĘDZISZOWSKI ŻYTNI

To produkt wypiekany z najwyższej jakości surowców wolnych od GMO, oparty na starych recepturach i technologii wypieku.

Charakteryzuje się okrągłym, kopulastym kształtem z odciskiem gałązek kosza wiklinowego na powierzchni. Skórka dolna przypieczona, z wierzchu porowata, lekko rozerwana. Mięsz elastyczny o równomiernej porowatości i dobrej kralności, z nasionami kminku i nasion lnu. Średnica: 30–35 cm, waga 2–3 kg (po wypieku). Górna skórka od jasnej do ciemnobrązowej, dolna ciemnobrązowa, na przekroju miękisz o barwie jasnej z dodatkiem kminku i siemienia lnianego. Konsystencja sprężysta, niekrusząca, o bardzo dobrej kralności.



8

Owoce, warzywa i ich przetwory

Owoce, warzywa i ich przetwory

- „Chłódnia Olsztyn” Sp. z o.o.
- EUROHANSA Sp. z o.o.
- Firma Bracia Urbanek – Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.
- Firma EURO TRADE
- Grupa producentów warzyw szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o.
- JAG-EXPORT S.C.
- Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski
- P.P. BIEGPOL
- Przetwórstwo Owoców i Warzyw „Gomar” I. i M. Górniak
- Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad”
- Stoczek Natura Sp. z o.o.
- Tłocznia MAURER
- UNIFREEZE Sp. z o.o.
- Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „ORZECH” Sp. z o.o.
- ZPOW DAWTONA

„Chłódnia Olsztyn” Sp. z o.o.

10-408 Olsztyn
ul. Lubelska 33
tel.: +48 89 533 83 58
fax: +48 89 539 13 00

sekretariat@chlodnia.olsztyn.pl
www.chlodnia.olsztyn.pl



BUKIET WARZYW

Mieszanka warzywna 9-składnikowa zamrożona

Masa netto: 450 g.

Skład: kalafior, marchew, groch zielony, fasola szparagowa, kukurydza, pietruszka, selery, papryka, por.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 144 kJ / 34 kcal.

Białko – 2,4 g, Węglowodany – 5,4 g, Tłuszcz – 0,3 g.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2-3 osób): Mieszanke, bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność.**

Życzymy smacznego!



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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2-3 osób): Otworzyć opakowanie FASOLI SZPARAGOWEJ i bez wcześniejszego rozmrażania ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność.**

Życzymy smacznego!



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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2–3 osób): Przygotować do spożycia jak świeże warzywa. Marchew bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

Życzymy smacznego!

MARCHEW Z GROSZKIEM

Mieszanka warzywna 2-składnikowa zamrożona

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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2–3 osób): Mieszanke bez wcześniejszego rozmrażania ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

Życzymy smacznego!



MIESZANKA KRÓLEWSKA

Mieszanka warzywna 3-składnikowa zamrożona

Masa netto: 400 g.

Skład: kalafior, 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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2–3 osób): Przygotować do spożycia jak świeże warzywa. Bez rozmrażania ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

Życzymy smacznego!



MIESZANKA OLSZTYŃSKA

Mieszanka warzywna 7-składnikowa zamrożona

Masa netto: 450 g.

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

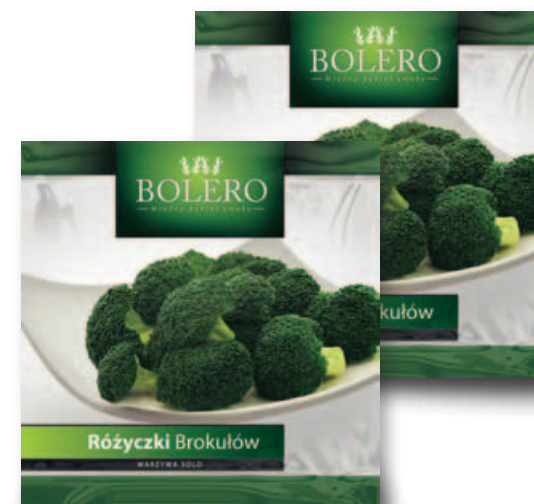
Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 125 kJ / 30 kcal, Białko – 2,3 g, Węglowodany – 4,4 g, Tłuszcz – 0,3 g.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2–3 osób): Mieszanke bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

Życzymy smacznego!



RÓŻYCHKI 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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2–3 osób): Przygotować do spożycia jak świeże warzywa. Kalafior bez wcześniejszego rozmrażania ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

Życzymy smacznego!



RÓŻYCHKI 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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2–3 osób): Przygotować do spożycia jak świeże warzywa. Brokuły bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

Życzymy smacznego!





TRUSKAWKI ZAMROŻONE

Owoce solo

Masa netto: 400 g.

Skład: truskawki bez szypulek.

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.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2-3 osób): Truskawki bez wcześniejszego rozmrażania ugotować w małej ilości osłodzonej wody. Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność.**

Życzymy smacznego!



WŁOSZCZYZNA

Mieszanka warzywna 4-składnikowa zamrożona

Masa netto: 450 g.

Skład: marchew, pietruszka, selery, pory.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 108 kJ / 26 kcal, Białko – 1,4 g,
Węglowodany – 4,3 g, Tłuszcz – 0,3 g.

Szybkie przygotowanie (1 opakowanie – porcja dla 2-3 osób): Mieszanę, bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań. Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność.**

Życzymy smacznego!

EUROHANSA Sp. z o.o.

87-100 Toruń
ul. Letnia 10-14
tel.: +48 56 654 70 03
fax: +48 56 654 77 70

eurohansa@eurohansa.pl
www.eurohansa.pl



EUROHANSA Sp. z o.o.

JABŁKO PRAŻONE KOSTKA

Jabłko prażone kostka stosuje się jako dodatek do ciast, deserów, lodów i tortów. Jest również znakomitą 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 Andrzej i Jacek Urbanek Spółka Jawna

99-400 Łowicz
ul. Katarzynów 59
tel.: +48 46 837 20 25
fax: +48 46 837 51 41

biuro@urbanek.com.pl
www.urbanek.com.pl



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.



BURACZKI TARTE Z CEBULĄ

Idealne rozwiązanie dla zabieganych gospodyń domowych. W słoiku znajduje się gotowy do bezpośredniego spożycia produkt: jędrne, włókniste, ugotowane wiórki buraczane z miękką cebulą w delikatnej słodko kwaśnej zalewie. Buraczki serwowane jako dodatek do dań obiadowych lub jako przystawka. Dostępne są w dwóch opakowaniach – 385 ml (masa netto 360 g) i 530 ml (masa netto 510 g).



ĆWIKŁA Z CHRZANEM

Wyważone w smaku połączenie właściwie dobranych proporcji gotowanego buraka i tartego chrzanu. Słodkość buraka łagodzi ostrość dodanego chrzanu. Produkt błyskawicznie podkreśla smak różnego rodzaju wędlin i mięs. Najchętniej podawany podczas świątecznych posiłków. Dostępny w słojach o pojemności 315 ml (masa netto 270 g).

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.



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 tatar. Często pojawia się jako nieodzowny element dań obiadowych czy to w postaci zup czy dodatków do drugich dań. Wyraźna, kwaśno słona nuta podkreśla smak zapiekaneek, hamburgerów i hotdogów.

PIECZARKI MARYNOWANE

Wyrównane wielkością drobne pieczarki o zamkniętych kapeluszach i krótko obciętych trzonach w zalewie octowej z dodatkiem aromatycznych przypraw decydujących o smaku grzybów i marchewką w każdym słoju. Produkt o nucie kwaśno-korzennej doskonale sprawdzający się w roli przystawki i składnika oryginalnych sałatek. Dostępny w słojach o zróżnicowanej pojemności: 315 ml (masa netto 290 g), 530 ml (masa netto 500 g), 2650 ml (masa netto 2,40 kg).



POWIDŁA ŚLIWKOWE DOMOWE

Przygotowywane wyłącznie ze świeżych owoców, bo potrzeba aż 190 g śliwek na 100 g produktu gotowego i z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Domowy słodko-kwaskowy smak z subtelną nutą karmelu. Gęsta smarowna masa z wyraźnie wyczuwalnymi skórkami uzyskana dzięki nowoczesnej technologii. Znakomity dodatek do pieczywa i naleśników. Chętnie wykorzystywane do pieczenia ciast i smażenia pączków. W sprzedaży dostępne w słojach o pojemności 315 ml (netto 330 g).



PRZECIER OGÓRKOWY

Przetarte ogórki kwaszone poddane pasteryzacji i pakowane w słoje o pojemności 385 ml (zawartość netto 350 g). Wyczuwalny smak użytych do kwaszenia ogórków przypraw. Do wywaru warzywnego z dodatkiem ziela, liścia laurowego wystarczy dodać zawartość jednego słoika, udekorować koperkiem i pyszna zupa gotowa! Taką zupę chętnie podaje się także zabieloną śmietaną, naturalnym jogurtem lub zaciągniętą świeżym żółtkiem.

SALATKA KSIĘŻACKA

Salatka księżacka 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. Salatka jest doskonałym dodatkiem do dań obiadowych, hamburgerów, zapiekanek oraz hot-dogów.



SALATKA SZWEDZKA

Salatka szwedzka czyli chrupie 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 różną i grilla. Dzięki zróżnicowanym opakowaniom salatka trafia do klienta indywidualnego i chętnie jest wykorzystywana w gastronomii.

FIRMA EURO-TRADE Dominik Majchrzak

98-320 Osjaków
Chorzyna 20
tel.: +48 601 435 980
+48 691 810 110

euro-trade@o2.pl
www.wiejskiespecjaly.glt.pl



DELIKATESOWE OGÓRKI KVASZONE 290 ml

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 komórnasiennych i pokrojony w płyty, tak, jak niegdyś robiły to nasze babcie.



Grupa Producentów Warzyw Szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o.

05-480 Karczew
Janów 50
tel.: +48 22 780 78 50, tel. kom.: +48 608 208 201
fax: +48 22 780 03 27

info@vegapol.com.pl
www.vegapol.pl



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 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.



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.

JAG-EXPORT S.C.

98-313 Konopnica
ul. Starowiejska 6
tel.: +48 506 170 849, 506 170 850
fax: +48 43 656 95 50

biuro@jagexport.com
www.vitarol.pl, www.jagexport.com

OGÓRKI KWASZONE DOMOWE 750 g

Tradycyjny Polski produkt otrzymany ze świeżych ogórków poddanych procesowi kwaszenia w słojach, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalonych przez pasteryzację. Bezpośrednie kwaszenie w słojach nadaje niepowtarzalny smak, ponieważ cały aromat i wartości odżywcze zostają zachowane, a ogórki są jędrne i chrupiące. Ogórki kwaszone domowe są rozpoznawalne w wielu krajach.



Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski

14-260 Lubawa
ul. Poznańska 8
tel.: +48 896 453 108
fax: +48 896 453 491

info@lubawa.com
www.lubawa.com

POWIDŁA ŚLIWKOWE

Powidła śliwkowe są produkowane według tradycyjnej receptury. W składzie produktu są tylko dwa składniki: śliwki i cukier. Proces produkcyjny jest długotrwały dzięki czemu produkt finalny jest bogaty w smak i aromat. Zapraszamy do spróbowania naszych produktów.



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 BIAŁA „RIESEN”

„RIESEN” czyli „OLBRZYM” to odmiana pieczarki białej charakteryzująca się dłuższym okresem uprawy. Kapelusz osiąga średnicę 6–10 cm, a dłuższy okres uprawy daje jej jeszcze więcej aromatu. RIESEN znajduje wszechstronne zastosowanie w kuchni – jest faszerowany, zapiekany czy krojony i przyrządzany na patelni.



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.



PORTABELLA

Smakoszom polecamy szczególnie olbrzymie pieczarki brunatne „PORTABELLA”. Szczególny proces produkcji zapewnia wyjątkowy smak tych pieczarek, które połączone z serem pleśniowym lub paseczkami wołowiny i tymiankiem zadowolą podniebienia najbardziej wymagających klientów. Grzyby PORTABELLA pakujemy jako pojedyncze kapelusze lub zestawy z ziołami, czy wielkimi pieczarkami białymi – RIESEN.



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.



Gomar Pińczów Sp. z o.o. S.K.A.

28-400 Pińczów
ul. Przemysłowa 6
tel.: +48 41 378 58 09
fax: +48 41 378 58 10

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

NEKTAR Z ARONII

Nektar z aronii o pojemności 300 ml to produkt naturalny i pasteryzowany, bez dodatku środków konserwujących. Duża ilość soku zamknięta w poręcznej, szklanej butelce może być sposobem na ugaszenie pragnienia o każdej porze dnia. Zwiększona zawartość owoców aronii, owoców życia i młodości powoduje, że produkt ten ma nie tylko charakterystyczny smak, ale też właściwości lecznicze i zdrowotne.



POWIDŁA ŚLIWKOWE WĘGIERKOWE 300 g

Powidła śliwkowe węgierkowe 300 g są produktem naturalnym i pasteryzowanym. Walory zdrowotne wyrobu podnosi fakt, że produkowane są bez dodatku środków konserwujących. Gotowane są 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 konsumenta.



PRZECIER POMIDOROWY

Przecier pomidorowy jest produktem naturalnym, pasteryzowanym i bez konserwantów. Otrzymany jest ze świeżych, dojrzałych w słońcu oraz starannie dobranych odmian pomidora. Dzięki temu ma wyjątkową barwę i smak. Produkt ten jest szczególnie doceniany przez gospodynie ze względu na szeroką możliwość zastosowania w kuchni – jako składnik zup, sosów, do makaronu, ryżu, pizzy i wielu innych dań. Ponadto dzięki podwójnej zawartości pomidorów (do wyprodukowania jednej butelki 680 g przecieru wykorzystano ok. 2 kg pomidorów) jest cenny dla zdrowia jako bogate źródło antyrakowego likopenu.



SOK JABŁKOWY 100%

Sok jabłkowy 100% w kartoniku 200 ml otrzymany jest z koncentratu jabłkowego własnej produkcji oraz wody pochodzącej z własnego ujęcia. Starannie dobierane i selekcjonowane odmiany polskich jabłek sprawiają, że produkt ten ma niepowtarzalny i wyjątkowy smak. Produkowany jest bez dodatku cukru, zawiera tylko naturalnie występujące cukry. Dzięki programowi „Owoce w szkole” znany jest wśród dzieci w wieku szkolnym oraz ich rodziców, w całej Polsce.



OGÓRKI KWASZONE MAŁOSOLNE

Ogórki kwaszone małosolne otrzymane są z odpowiednio dobranego surowca, pochodzącego z okolicznych plantacji, położonych z dala od uprzemysłowionych terenów. Tradycyjna receptura, dopracowana technologia oraz doskonała woda sprawiają, że przez długi okres przydatności do spożycia ogórki zachowują swój niepowtarzalny smak. Nie zawierają konserwantów, ani sztucznych barwników. Ręczne nakładanie ogórków do słoików szklanych o pojemności 720 ml pozwala na bieżąco eliminować surowiec nie nadający się do produkcji i wpływać na estetyczny wygląd wyrobu. Proces kwaszenia ogórków jest kontrolowany i przerwany w odpowiednim momencie, aby uzyskać wyrób o odpowiednich, nieco mniejszych w stosunku do popularnych ogórków kwaszonych parametrach kwasowości. Nadzór wszystkich etapów procesu technologicznego prowadzony przez załadowe laboratorium daje Klientowi pełną gwarancję, że otrzymany produkt jest wysokiej jakości.





Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad” w Wólce Turowskiej

05-604 Jasieniec
Pabierowice 3a
tel.: +48 48 664 14 83
fax: +48 48 664 36 67

biuro@naszsad.pl
www.naszsad.pl

BORÓWKA AMERYKAŃSKA BLUECROP

Borówki amerykańskie to bardzo zdrowe owoce. Swoje właściwości zawdzięczają obecności roślinnych barwników – antocyjanów. Te związki znane są z tego, że doskonale neutralizują nadmiar wolnych rodników w organizmie. Jak ustalili amerykańscy naukowcy, borówki doskonale wpływają na pracę mózgu.

Mają również korzystne działanie na wzrok. W ludzkim oku pod wpływem energii promieni świetlnych wytwarza się bardzo dużo wolnych rodników. Jeżeli nie zostaną zneutralizowane, przyspieszają psucie się wzroku. Spośród 40 owoców i warzyw uznawanych za naturalne źródła antyutleniaczy najwięcej ma ich borówka amerykańska.



Właściwości jabłek skrócie:

Jabłka zawierają ponad 20 cennych składników, posiadają wysoką zawartość kwasów owocowych oraz witamin A, B1, B2, C i E. Bardzo dobrze regulują przemianę materii. Są stosowane w różnych dietach odchudzających (są niskokaloryczne oraz zawierają błonnik pęczniący w żołądku i osłabiający uczucie głodu). Wzmacniają system immunologiczny, polecane są więc w żywieniu dzieci i osób przewlekle chorujących – również dlatego, że są lekkostrawne.



ALWA

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

BOSKOP

Mięszsz gruboziarnisty, zielonkawo-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.



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.

ELISA

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





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.



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 wysmienite nadzienie pieczonego drobiu.



GOLDEN DELICIOUS

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



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.

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.



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.



LOBO

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

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.



Makarony Polskie S.A.

35-082 Rzeszów
ul. Podkarpacka 15
tel.: +48 17 875 30 10
fax: +48 17 875 30 11

biuro@makarony.pl
www.makarony.pl



SAŁATKA BABUNI

Słoik 500 g.
Pełna wartościowych składników odżywczych kompozycja buraczków i białej kapusty, proponowana jako pyszny i zdrowy dodatek do obiadu.



SAŁATKA NADWIŚLAŃSKA

Słoik 500 g.
Tradycyjna sałatka, z drobno szatkowanej czerwonej kapusty z dodatkiem polskich jabłek i chrupiącej cebulki.

SAŁATKA RYCERSKA

Słoik 500 g.
Tradycyjna sałatka z tartych buraków i papryki.
Doskonała jako przystawka na stole i wyborny dodatek do obiadu.



SAŁATKA SZLACHECKA

Słoik 500 g.
Tradycyjna sałatka z zielonych pomidorów z dodatkiem marchwi i przypraw to lekka przekąska dla miłośników polskich warzyw.



SAŁATKA TENCZYŃSKA

Słoik 500 g.
Pełna witamin sałatka z polskich składników – soczystej kapusty, chrupiącej marchwi, aromatycznej papryki i cebulki.

PPUH Tłocznia Maurer Krzysztof Maurer

33-390 Łącko
Zarzecze 1
tel.: +48 18 444 64 27
fax: +48 18 444 41 28

soki@maurer.com.pl
www.maurer.com.pl



Firma Tłocznia Maurer specjalizuje się w produkcji naturalnych soków owocowych i warzywnych. Nasze produkty idealnie charakteryzują cztery podstawowe cechy:
zdrowie – są to soki tłoczone, a więc wszystkie cenne składniki zawarte w owocach trafiają bezpośrednio do butelek,
natura – nie dodajemy cukru, wody, konserwantów,
tradycja – sposób wytwarzania ma rodzinne, tradycyjne korzenie,
smak – owoce z których są tłoczone soki pochodzą w dużej mierze z regionu Łącka, z gospodarstw objętych systemem IPO oraz ekologicznych.



SOK GRUSZKOWY

butelka 300 ml, 700 ml, karton 5 l.

SOK JABŁKOWY

butelka 300 ml, 700 ml, karton 5 l.





UNIFREEZE Sp. z o.o

87-320 Górzno
Miesiącckowo
tel.: +48 56 49 888 08
fax: +48 56 49 888 17

unifreeze@unifreeze.com.pl
www.unifreeze.com.pl

Firma „Unifreeze” ma dwudziestoletnie doświadczenie w produkcji mrożonek. Nasze sukcesy zawdzięczamy wier-
nym 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
wymenników (węglowodanowych, białkowych, tłuszczowych i białkowo-tłuszczowych) co ułatwia prawidłowe
skomponowanie i urozmaicanie diety osobom dotkniętym tą chorobą.

BROKUŁY

Masa netto: 400 g.
Skład: Brokuły różyczki.



FASOLKA SZPARAGOWA

Masa netto: 400 g.
Skład: Fasolka szparagowa cięta.

KALAFIOR RÓŻYCZKI

Masa netto: 400 g.



SZPINAK CAŁE MŁODE LIŚCIE

Masa netto: 400 g.

TRUSKAWKI

Masa netto: 400 g.



WIŚNIE BEZ PESTEK

Masa netto: 400 g.



Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Orzech” Sp. z o.o.

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

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

POWIDŁA ŚLIWKOWE

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



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.



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. Polecamy jako dodatek do ryżu, kaszy lub makaronu. Do kupienia w słojach 700 g.



PIECZARKA MARYNOWANA

Tajemnica delikatnego smaku naszej pieczarki marynowanej tkwi w wyjątkowej recepturze i procesie technologicznym. Ta ciekawa kompozycja świeżych i pachnących składników stanowi doskonałą niskokaloryczną przekąskę, element koreczków bankietowych jak również dodatek do sałatek i sosów. Dostępna w słojach 760 g i 280 g.

SALAATKA KRÓLEWSKA

Staranny dobór składników najwyższej jakości gwarantuje niepowtarzalne cechy organoleptyczne sałatki. Świeża i pachnąca kapusta, marchew, cebula, soczysta czerwona papryka składają się na wyjątkową kompozycję sałatki Królewskiej. Doskonale nadaje się do dań obiadowych, może stanowić także dodatek do zapiekaneek, mięs i wędlin. Produkowana w słojach 1500 g, 880 g, 670 g i 460 g.





BURACZKI W PŁASTRACH

Kolejna nasza propozycja to staranne połączenie wyjątkowego smaku buraka z aromatycznymi ziołami i przyprawami. Dodatkowym atutem wizualnym są wyszukane karbowane plastry. Doskonale sprawdzają się jako dodatek do sałatek oraz przystawka do potraw mięsnych i warzywnych. Dostępne w słojach 460 g.

OGÓREK KONSERWOWY

Chrupkie ogórki w zalewie octowej o niepowtarzalnym lekko słodko-kwaśnym smaku są doskonałe do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do dań obiadowych, sałatek i surówek. Idealne jako składnik kanapek czy koreczków bankietowych. Odpowiedni proces technologiczny oraz wyselekcjonowane odmiany ogórka nadają mu wyrafinowany smak. Produkowane w słojach 3,4 kg, 1550 g, 870 g, 680 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.

KAPUSTA KWASZONA Z PIECZARKAMI

Delikatny, chrupki, kwaśny smak i dekoracyjny wygląd kapusty z pieczarkami to kolejna nasza propozycja. Doskonale pasuje jako główny składnik zup np.: kapuśniaku lub bigosu. Do kupienia w słojach 900 g.



KAPUSTA KWASZONA

Smak naszej kapusty znany jest i ceniony na całym świecie. Stanowi idealny składnik do przygotowania surówek. To również nieodzowny komponent farszu do pierogów, krokietów, kapuśniaczek. Idealna do przygotowania kapuśniaku lub bigosu. Dostępna w słoju 900 g.

SALAŁKA NADWIŚLICKA Z JABŁKIEM

Niepowtarzalny smak sałatki z czerwonej kapusty podkreśla dodatek jabłka. Aromatyczna sałatka lekko słodka i lekko kwaśna to doskonały, gotowy dodatek 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 w smaku, doskonała jako dodatek do dań obiadowych. Dostępna w słojach 920 g, 670 g, 460 g.

SAŁATKA WARZYWNA GRECKA

Sałatka grecka posiada pełny, bardzo charakterystyczny i wyrazisty smak a zawarte w niej składniki tj. ogórek, marchewka, papryka i cebula tworzą idealną, łagodną kompozycję. Warzywa poddane odpowiedniej obróbce i starannie dobrane przyprawy nadają jej niepowtarzalny charakter. Sałatka jest idealnym rozwiązaniem dla tych, którzy poszukują smacznej, tradycyjnej i domowej kuchni. Można ją podawać jako gotowy dodatek do dań obiadowych. W oparciu o indywidualne preferencje może stanowić dodatek do mięs, wędlin lub zapiekanek. Dostępna w słoju 680 g.



ZASMAŻANE BURACZKI

Połączenie buraka, przysmażonej cebulki z nutą aromatycznych przypraw to przepyszna kompozycja buraczków zasmażanych. Po podgrzaniu stanowią idealny dodatek do dań mięsnych. Produkt jest w całości naturalny. Gotowy po podgrzaniu. Dostępny w słoju 690 g.

ZASMAŻANA KAPUSTA BIAŁA

Ten produkt to powrót do tradycji, skierowany do osób, które cenią szybkość i praktyczny aspekt przygotowania posiłku. Kapusta kwaszona, delikatna cebulka, subtelne przyprawy zanurzone w delikatnej zasmażce składają się na całość tego wyjątkowego wyrobu. Produkt nie zawiera sztucznych dodatków. Po podgrzaniu stanowi wyśmienity dodatek do mięsnych dań kuchni polskiej jak golonka czy kotlet schabowy. Znakomicie komponuje się z młodymi ziemniakami jak również z pieczywem. Dostępny w słoju 670 g.



ZASMAŻANA KAPUSTA CZERWONA

Kapusta czerwona zasmażana to połączenie jakości i nowoczesności. To również połączenie tradycji kulinarnych kuchni śląskiej i wielkopolskiej. Po podgrzaniu może stanowić dodatek do pieczonych mięs, klusek śląskich lub ziemniaków. Produkt złożony wyłącznie z naturalnych składników. Dostępny w słoju 690 g.



ZASMAŻANE WARZYWA

Produkt ten to kolejna propozycja obok buraczków oraz kapusty białej i czerwonej z serii dań gotowych. Sekret jest połączenie w odpowiednich proporcjach duszonych warzyw na bazie marchwi i selera w delikatnym pomidorowym sosie. Wyjątkową kompozycję dopełniają przyprawy kuchni śródziemnomorskiej. To wszystko sprawia, że warzywa zasmażane zaskoczą nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Idealne na ciepło, bardzo rozgrzewające, doskonale komponują się z rybą lub białym pieczywem. Dostępne w słoju 690 g.



Dawtona

ZPOW DAWTONA
Danuta Wielgomas

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

dawtona@dawtona.pl
www.dawtona.pl

BURAKI CZERWONE PLASTRY 680 g



FASOLA KONSERWOWA BIAŁA 400 g



FASOLA KONSERWOWA CZERWONA 400 g



GROSZEK KONSERWOWY 400 g

KAPUSTA CZERWONA Z JABŁKIEM 680 g



OGÓRKI KONSERWOWE 900 g



SELER WIÓRKI 345 g

SOK POMIDOROWY 330 ml i 750 ml



SOS BOLOGNESE Z ZIOŁAMI 550 g i 370 ml



SOS CHIŃSKI 550 ml

SOS GRECKI 550 ml



SOS MEDIOLAŃSKI 550 ml



SOS MEKSYKAŃSKI 550 g i 370 g



SOS NEAPOLITAŃSKI Z PAPRYKĄ 550 ml



SOS SŁODKO-KWAŚNY Z ANANASEM 550 g i 370 g



SOS WĘGERSKI Z PIECZARKĄ 550 ml





Wyroby cukiernicze i ciastkarskie

9

Wyroby cukiernicze i ciastkarskie

- Przedsiębiorstwo Wyrobów Cukierniczych „ODRA” S.A.
- ZPC Janusz Chylak

Przedsiębiorstwo Wyrobów Cukierniczych ODRA S.A.

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

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



CZEKOLADKI NADZIEWANE O CZTERECH SMAKACH „CARMEN”

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.





ZPC J. Chylak

96-200 Rawa Mazowiecka
ul. Tomaszowska 4
tel.: +48 46 814 49 26

chylak3@wp.pl
www.chylak.eu

CIASTKA KRUCHE „MAJA Z CUKREM”

OPIS WYROBU Ciastko kruche, okrągłe, w kolorze słomkowym, z dziurką w środku, z powierzchnią grawerowaną w kształcie małych kratek, jednostronnie posypane cukrem.

SKŁAD Mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony 80%, cukier, syrop glukozowy, substancje spulchniające: E503, E500, aromat śmietankowy.



CIASTKA KRUCHE „DOMOWE”

OPIS WYROBU Ciastko kruche o kształcie wydłużonego prostokąta (ok. 8 cm x 2 cm) w kolorze słomkowym, z powierzchnią chropowatą i widocznymi podłużnymi bruzdami.

SKŁAD Mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony 80%, cukier, aromat waniliowy.



CIASTKA KRUCHE „KROKUS”

OPIS WYROBU Ciastko w kolorze słomkowym, w kształcie rozety kwiatowej z centralnie umieszczonym nadzieniem owocowym.

SKŁAD Mąka pszenna, 23,5% nadzienie o smaku wiśniowym (skład: przecier jabłkowy, przecier wiśniowy, cukier, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, barwnik E 120-koszenila, aromat wiśniowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu), tłuszcz roślinny utwardzony 80%, cukier, aromat waniliowy.



10

Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.

10

Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.

- Chłodnia IRMOS Sp. z o.o.
- DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A.
- FANEX Sp. z o.o.
- „Herbapol – Lublin” S.A.
- HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.
- JAWO Sp. z o.o.
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MAXTOP
- Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM”
- Zakłady Spożywcze „BONA” Sp. z o.o.

Chłodnia IRMOS Spółka z o.o.

98-200 Sieradz
ul. Targowa 7
tel./fax: +48 43 822 44 20

irmos@irmos.pl
www.irmos.pl

irmos[®]

PYZY Z MIĘSEM

Cechą pyz z mięsem jest: smakowość, 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 opisywany przez służby sanitarne i weterynaryjne, SGS Polska Sp. z o.o. i PCBC S.A. w Warszawie.

Masa netto e 500 g.





Dega Spółka Akcyjna

76-004 Sianów
Karnieszewice 5
tel.: +48 94 36 15 100
fax: +48 94 36 15 105

info@dega.pl
www.dega.pl

FANEX Sp. z o.o.

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

biuro@fanex.pl
www.fanex.pl



PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI

Paprykarz szczeciński firmy Dega został wpisany na listę polskich produktów tradycyjnych. Jest to produkt, który wpisuje się idealnie w kulinarną tradycję polską. 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 tylko ochota. Stanowi idealną bazę do przygotowywania różnych wybornych past kanapkowych: poprzez dodanie do niego warzyw, serów, czy jajek. Produkt dostępny w gramaturach: 135 g, 250 g.



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. Doceni ją każdy, komu brakuje czasu na przygotowanie czasochłonnnych potraw. Idealny do wykorzystania jako gotowy produkt np. podczas Świąt Bożego Narodzenia lub innej uroczystości rodzinnej. Produkt dostępny w gramaturach: 170 g, 500 g, 2 kg, 3 kg.

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. Masa netto: 1,1 kg. Opakowanie jednostkowe – Butelka z PE z nakrętką o pojemności 1000 ml. Masa netto: 490 g. Opakowanie jednostkowe – Butelka z PE z nakrętką o pojemności 450 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, paprikowy bez obcych posmaków i zapachów.

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

Masa netto: 450 g. Opakowanie jednostkowe – Butelka z PE z nakrętką o pojemności 450 ml.



SOS SALSA MEXICANA

Sos warzywny z dodatkiem papryki, koncentratu pomidorowego, cukru, octu, naturalnych przypraw. Produkcja sosu na gorąco. Wyrób konserwowany.

Konsystencja – Półpłynna z widocznymi kawałkami przypraw. Barwa – Czerwono-brunatna. Smak i zapach – Ostry, paprikowo-pomidorowy bez obcych posmaków i zapachów.

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



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.

Masa netto: 400 g. Opakowanie jednostkowe – Butelka z PE z nakrętką o pojemności 450 ml.



SOS MUSZTARDOWO-KOPERKOWY

Sos musztardowy z dodatkiem cukru, emulsji majonezowej i innych składników. Sos produkowany na zimno.

Konsystencja – Jednolita, półpłynna z widocznym koprem. Barwa – Żółto-brunatna. Smak i zapach – Musztardowo-koperkowy.

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



SOS PIKANTNY Z SAMBALEM

Sos pomidorowy z dodatkiem warzyw, przyprawy Sambal, cukru, soli, octu. Sos produkowany na gorąco. Konsystencja – Gęsta, półpłynna. Barwa – Dość ciemna czerwono-pomarańczowa z cząstkami papryki, cebuli i przypraw. Smak i zapach – Pikantny, paprykowo-pomidorowy bez obcych posmaków i zapachów.

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



SOS DUŃSKI REMOULADA

Sos otrzymany z oleju roślinnego, żółtka w proszku, pikli, octu, musztardy, dodatków smakowych i zagęszczających. Konserwowany chemicznie.

Sos produkowany na zimno. Konsystencja – Półpłynna. Barwa – Jasnożółta, widoczne kawałki pikli. Smak i zapach – Kwasowy, charakterystyczny dla dodanej przyprawy curry bez obcych posmaków i zapachów.

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

Masa netto: 400 g. Opakowanie jednostkowe – Butelka z PE z nakrętką o pojemności 450 ml.

„Herbapol – Lublin” S.A.

20-471 Lublin
ul. Diamentowa 25
tel.: +48 81 74 88 304
fax: +48 81 74 39 670

lublin@herbapol.com.pl
www.herbapol.com.pl



MASZ TO W NATURZE

ZIELNIK POLSKI – HERBATY ZIOŁOWE

Zielnik Polski to herbaty o 100% zawartości naturalnych ziół. Ich szerokie właściwości wspomagające prawidłowe funkcjonowanie organizmu i są niezastąpione w codziennej diecie. Dla utrzymania wysokiej jakości Herbapol posiada własne punkty skupu w najczystszych wschodnich regionach Polski. Zioła są starannie zapakowane w saszetki, co pozwala na wygodne przygotowanie naparu.

HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Mięta 20 TB×2 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z liści mięty pieprzowej. Zielone listki mięty pozytywnie wpływają na organizm. Wspomagają procesy trawienne przyczyniając się do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego oraz pomagają w odprężeniu organizmu. Opakowanie zawiera 20 torebek.



HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Melisa 20 TB×2 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z liści melisy. Melisa pozytywnie wpływa na organizm. Wspomaga fizyczne i psychiczne dobre samopoczucie, ułatwia odprężenie organizmu oraz wpływa korzystnie na spokojny sen. Opakowanie zawiera 20 torebek.

HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Rumianek 20 TB × 1,5 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z koszyczka rumianku. Rumianek pozytywnie wpływa na organizm. Wspomaga procesy trawienne, przyczynia się do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego, pomaga w odprężeniu organizmu. Opakowanie zawiera 20 torebek.



HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Pokrzywa 20 TB × 1,5 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z liści pokrzywy. Pokrzywa pozytywnie wpływa na organizm. Wspomaga usuwanie zbędnych produktów przemiany materii z organizmu, przyczynia się do prawidłowego funkcjonowania układu moczowego, wpływa korzystnie na procesy trawienne. Opakowanie zawiera 20 torebek.



HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Lipa 20 TB × 1,5 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z kwiatostanu lipy. Lipa pozytywnie wpływa na organizm. Przyczynia się do prawidłowego funkcjonowania układu oddechowego. Wspomaga odporność organizmu i ułatwia odprężenie. Opakowanie zawiera 20 torebek.



HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Szałwia 20 TB × 1,2 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z liści szalwii. Szałwia pozytywnie wpływa na organizm. Wspomaga odporność organizmu, wpływa korzystnie na fizyczne i psychiczne dobre samopoczucie. Przyczynia się także do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego. Opakowanie zawiera 20 torebek.



HERBAPOL ZIELNIK POLSKI Koper włoski 20 TB × 2 g

Herbatka ziołowa przygotowana w 100% z owocu kopru włoskiego. Koper włoski pozytywnie wpływa na organizm. Pomaga usunąć uczucie pełności i wzdęcia, wpływa korzystnie na procesy trawienne, przyczyniając się do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego. Opakowanie zawiera 20 torebek.



HORTINO Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Leżajsk Sp. z o.o.

37-300 Leżajsk
ul. Fabryczna 2
tel.: +48 17 240 42 00
fax: +48 17 242 82 37

hortino@rz.onet.pl
www.hortino.com.pl

WARZYWA NA PATELNIĘ

Ziemniaki obsmażane, brokuły, kukurydza, papryka, cebula, fasolka szparagowa, marchew.
Waga opakowania: 450 g.



WARZYWA NA PATELNIĘ EUROPEJSKIE

Ziemniaki obsmażane, fasola płaskostrąkowa, marchew, papryka.
Waga opakowania: 450 g.

ZUPA KALAFIOROWA Z KOPERKIEM

Kalafiory, marchew, pietruszka, selery, pory, koperek.
Waga opakowania: 450 g.



ZUPA BABUNI

Marchew, groszek, fasola szparagowa, kapusta brukselska, kalafiory, pietruszka, natka pietruszki.
Waga opakowania: 450 g.



ZUPA JARZYNOWA „9”

Ziemniaki, marchew, kapusta biała, pomidory, cebula, groch zielony, papryka, pietruszka, pory.
Waga opakowania: 450 g.



ZUPA OGÓRKOWA Z KOPERKIEM

Ogórki kwaszone, ziemniaki, marchew, cebula, pietruszka, selery, koperek.

Waga opakowania: 450 g.



BARSZCZ UKRAIŃSKI

Buraki ćwikłowe, pomidory, kapusta biała, fasola szparagowa, marchew, cebula, selery.

Waga opakowania: 450 g.



ZUPA PIECZARKOWA

Pieczarki, ziemniaki, marchew, brokuły, kalarepa, cebula, selery.

Waga opakowania: 450 g.

JAWO Sp. z o.o.

42-216 Częstochowa
ul. Równoległa 88/98
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 babcię, 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 traditionalistów, 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 kg.



PYZY

Trzy rodzaje pyz ziemniaczanych: z mięsem, nienadziewane 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 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 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 kg.



KNEDLE

Wyrobione 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 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 zapiekanek.

Proponujemy cztery 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 kg.

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

W opakowaniu 300 g i dla gastronomii 2 kg.



DANIA NA PATELNIĘ

W sprzedaży sześć rodzajów 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 kapustą i grzybami pachną lasem i prawdziwkami, które kryją się pod złocistą, chrupiącą skorupką. Zdecydowanego smaku dodają im przysmażona cebulka i kiszona kapusta.
- Naleśniki z serem, z delikatnym nadzieniem z dużej ilości puszystego twarogu ukrytego w tradycyjnym cieście naleśnikowym.
- Naleśniki z jabłkami.
- Naleśniki ze szpinakiem.
- Placki ziemniaczane.

Wszystkie dania na patelnię to produkty ręcznie robione.
W opakowaniu: 400 g – krokiety i naleśniki, 300 g – placki i dla gastronomii 1 kg.



Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP” A. Malasiewicz, J. Maleta, R. Maleta Spółka Jawna

41-260 Sławków, ul. Fabryczna 10
tel./fax: +48 32 293 17 15
tel.: +48 32 293 17 66
maxtop@maxtop.pl • kontakt@maxtop.pl
www.maxtop.pl



PIZZA ROSSA
Z PIECZARKAMI,
Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI

Pyszna pizza oparta na cienkim spodzie, przykrytym aromatycznym sosem z dodatkiem odpowiednich składników, których połączenie gwarantuje niepowtarzalny smak i aromat. Delikatny ser, rozpływający się w ustach, naturalne zioła podkreślają walory smakowe potrawy. Gwarantujemy, że zaspokoili oczekiwania wszystkich koneserów pizzy na cienkim spodzie.

Średnica/grubość	24/0,6 cm
Waga: z szynką i pieczarkami	320 g
z pieczarkami	340 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	6
Sztuk na palecie	828
Opakowanie jednostkowe	kartonik
Opakowanie zbiorcze	zgrzewka



Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.

Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.

ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 100 g FOLIA

To pyszna i szybka w przygotowaniu przekąska, której smak i zapach podkreślają naturalne przyprawy. Wersja mini z całej gamy naszych zapiekanek, po które chętnie sięgają dorośli i dzieci.

Wymiary	23×6,5×3 cm
Waga	100 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	28
Sztuk na palecie	2016
Opakowanie jednostkowe	folia
Opakowanie zbiorcze	karton



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 150 g FOLIA

Fast food o niepowtarzalnym smaku i aromacie, gwarantowanym przez stosowane technologie z użyciem wyselekcjonowanych składników. To pożywna przekąska, szybka, prosta i wygodna w przygotowaniu.

Wymiary	26×6×3 cm
Waga	150 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	35
Sztuk na palecie	1680
Opakowanie jednostkowe	folia
Opakowanie zbiorcze	karton



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 195 g FOLIA

Prawdziwie Polski fast food. To smak, którego nie można zapomnieć. Nasz sekret to bagietki wypiekane tradycyjnym sposobem w naszej piekarni oraz świeże pieczarki przesmażane z cebulą – poprawiane naturalnymi przyprawami, nadającymi wyrazisty smak pobudzający kubki smakowe wszystkim smakoszom tego typu potraw. Charakterystyczny smak i aromat łączy delikatna mozzarella.

Wymiary	30×7×3 cm
Waga	195 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	30
Sztuk na palecie	1440
Opakowanie jednostkowe	folia
Opakowanie zbiorcze	karton



ZAPIEKANKA Z SALAMI 200 g FOLIA

To fast food przeznaczony dla wielbicieli wyrazistych, ostrych smaków. Dodatek salami sprawia, że przekąska pobudza apetyt u wszystkich, którzy poczują jej zapach unoszący się podczas wyciągania z piekarnika.

Wymiary	30×7×3 cm
Waga	200 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	30
Sztuk na palecie	1440
Opakowanie jednostkowe	folia
Opakowanie zbiorcze	karton



ZAPIEKANKA Z SZYNKĄ 200 g FOLIA

Chrupiące bagietki ze smacznym obłożeniem. Połączenie tradycyjnej zapiekanki z wędliną, która w połączeniu z przesmażoną pieczarką i cebulą oraz roztopionym delikatnym serem mozzarella gwarantuje wyjątkowe walory smakowe produktu.

Wymiary	30×7×3 cm
Waga	200 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	30
Sztuk na palecie	1440
Opakowanie jednostkowe	folia
Opakowanie zbiorcze	karton

PIZZA GAKONO Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI, Z SALAMI, 4 SERY

To gama pizz w trzech smakach: z szynką i pieczarkami, z salami, 4 sery. Doskonałe danie stworzone specjalnie dla smakoszy tego typu potraw – pyszne, proste i szybkie w przygotowaniu. Nowoczesna technologia w połączeniu z tradycyjną recepturą oraz specjalnie dobrane, wyselekcjonowane surowce gwarantują produkt wysokiej jakości. Wyjątkowy smak pizzy uzyskany jest dzięki puszystym spodom wypiekany w naszej piekarni oraz trafnie dobranym składnikom – w odpowiednich proporcjach, zatopionych w pysznym sosie i serze. Nasza pizza zadowoli wielu konsumentów tego typu potraw.

Średnica/grubość	26/4 cm
Waga: z szynką i pieczarkami	425 g
z salami	380 g
4 sery	335 g
Sztuk w opakowaniu zbiorczym	5
Sztuk na palecie	450
Opakowanie jednostkowe	kartonik
Opakowanie zbiorcze	zgrzewka



Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem”

25-726 Kielce
ul. Mielczarskiego 93-95
tel.: +48 41 347 98 00
tel. kom.: +48 41 345 26 57

sekretariay@wspspolem.com.pl
www.wspspolem.com.pl,



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 – uzyskiwany 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 KIELECKA

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 dobranej mieszanki 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.

Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.

Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.



Zakłady Spożywcze „BONA” Sp. z o.o.

18-400 Łomża
ul. Fabryczna 9A
tel./fax: +48 85 662 36 06

bona@bonavita.com.pl
www.bonavita.com.pl

MAJONEZ LEKKI BONA

Majonez Delikatesowy 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 ml.



MAJONEZ PIKANTNY BONA

Majonez Delikatesowy BONA występuje również w wersji „pikantny”. Oprócz typowych zalet majonezu delikatesowego 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 DELIKATESOWY 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 niezwykle 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 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 Kremka ma bardzo zrównoważony, klasyczny smak i typową stabilną konsystencję, bez żadnych barwników i konserwantów. 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 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.

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 ostry-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.



KREM CHRZANOWY BONA

Kremowo-śmietanowy sos o lekkiej konsystencji i wyraźnym chrzanowym aromacie. Oryginalny, zbalansowany smak, sprawdza się jako doskonały „leki wybór” dla osób preferujących łagodniejsze smaki chrzanowe. Dostępny w słoikach 180 g.



SOS CZOSNEK NIEDŹWIEDZI BONA

Wyśmienity sos skomponowany na bazie majonezu, naturalnego czosnku i liści dzikiego czosnku niedźwiedziego. Unikalny smak i aromat czosnku niedźwiedziego decyduje o wyjątkowości sosu. Rekomendowany jako dodatek do różnego rodzaju pasztetów, wędlin, mięs pieczonych i grillowanych, a w szczególności do dziczyzny. Idealnie sprawdza się jako gotowy sos do surówek i sałatek. Dostępny w słoikach 230 g.



SOS CZOSNKOWY BONA

Gęsty i kremowy sos majonezowy z dodatkiem naturalnego czosnku polecany jako dodatek do wędlin, mięs pieczonych i grillowanych. Dobrze zbilansowany smak specjalnego majonezu oraz naturalne przyprawy pozwalają w pełni na podkreślenie smaku potraw. Dostępny w słoikach 230 g.



SOS KEBAB-GYROS BONA

Pikantny sos majonezowo-ziołowy, nadający daniom mięsnym, charakterystycznego ostrego akcentu. Niezastąpiony jako dodatek do potraw orientalnych (kebab, gyros) i egzotycznych ale również do grillowanych i pieczonych mięs, wędlin i różnego rodzaju zimnych przekąsek. Dostępny w słoikach 230 g.



SOS HAMBURGEROWY BONA

Sos majonezowy, lekko pikantny o idealnie zbilansowanym smaku uzyskanym dzięki naturalnym przyprawom oraz suszonym warzywom (m.in. papryka, kminek, cebula, czosnek). Polecany do hamburgerów, hot-dogów, zapiekanek i różnego rodzaju mięs. Doskonale podkreśli smak każdej kanapki, tortilli i pizzy. Dostępny w słoikach 230 g.

SOS Tatarski BONA

Sos Tatarski BONA jest to sos majonezowy bogaty w dodatki warzywne: ogórki i grzybki konserwowe, cebulę, doprawiony specjalną mieszanką ziół. Szczególnie polecany jest do gotowanych jaj, mięs i ryb. Oryginalna receptura sosu używana jest w Zakładzie od prawie 20 lat, wskazując na tradycyjne pochodzenie smaku. Dostępny w słoikach 230 g.



11

Napoje alkoholowe

11

Napoje alkoholowe

- AMBRA S.A.
- Browar Amber
- Mazurskie Miody ZPH „KAROLINA”
- Spółdzielnia Pszczelarska APIS
- Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych „POLMOS” S.A.
- VIN-KON S.A.

AMBRA S.A.

02-819 Warszawa
ul. Puławska 336
tel.: +48 22 566 33 00
fax: +48 22 566 33 03

warszawa@ambra.com.pl
www.ambra.com.pl



CYDR LUBELSKI

Cydr Lubelski jest cydrem naturalnym.

Cydr Lubelski to lekki napój alkoholowy o wyjątkowym charakterze, naturalnie owocowy, soczysty i orzeźwiający. Cydr Lubelski wytwarzany jest ze świeżo wyciśniętego soku z polskich jabłek, w procesie naturalnej fermentacji. Dzięki temu osiąga świeży i naturalny smak. Nie zawiera żadnych barwników i aromatów. Nie jest wytwarzany z koncentratu. Produkt bezglutenowy. Dostępny w butelkach szklanych o pojemnościach 330 ml oraz 1,0 l.



BROWAR AMBER

Specjalność Pomorza

Browar Amber
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,
spółka komandytowa83-050 Kolbudy
ul. Gregorkiewicza 1, Bielkówko
tel.: +48 58 682 66 21, fax: +48 58 682 61 50sekretariat@browar-amber.pl
www.browar-amber.pl**AMBER NATURALNY**

Naturalnie niepasteryzowany. Naturalnie sięgasz po niego kiedy przyjdzie Ci ochota na wyraziste, dobre piwo. Naturalnie do grilla, imprez i spontanicznych spotkań w każdym miejscu i o każdej porze. Naturalnie świeży. Naturalnie z Pomorza! Amber naturalny to niepasteryzowane, filtrowane piwo typu lager, o wysokim ekstrakcie słoju dzięki któremu ma bogaty głęboki i wyrazisty smak. Powstaje tradycyjną metodą warzenia wyłącznie ze słoju jęczmiennego, chmielu i wody z własnych ujęć. Pojemność 0,5 litra. Butelka zwrotna, butelka bezzwrotna, puszka.

JOHANNES

Johannes to jasne, pełne piwo, warzone tradycyjną metodą, tylko z naturalnych składników. Piwo o pełnym i dojrzałym bukietem. 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.

**GRAND IMPERIAL PORTER**

Esencja smaku. Wyborny porter bałtycki, wymagający długiego, cierpliwego leżakowania. Głębokim i pełnym smakiem przywracał gdańszczanom siły podczas, gdy lodowate północne wiatry przynosiły długą, mroźną zimę. Czarny jak noc, która jest jego żywiołem. Grand Imperial Porter to przedstawiciel stylu Porter Bałtycki. Już od pierwszego łyku zachwyca smakiem palonego ziarna połączonym z nutami czekoladowymi, kawowymi, karmelowymi, wyczuwalnymi niuansami suszonych owoców. Wyróżnia się niezwykle gęstą, kremową pianą o doskonałej strukturze. Idealny do deserów, zwłaszcza do gorzkiej czekolady. Pojemność 0,5 litra. Butelka bezzwrotna.

**KOZŁAK**

Tajemnica. Każdy z piwowarów zna jedynie jej część. Spotykają się tylko raz w roku. Dlatego trzymasz w ręce piwo wyjątkowe, o charakterystycznej rubinowej barwie i esencjonalnym karmelowo-chmielowym smaku. Kozłak – tajemnica piwowarów. Kozłak to historyczna nazwa mocnych piw dolnej fermentacji, bardzo popularnych w miastach Hanzeatyckich. Prawdziwa duma piwowarów browaru.

Pojemność 0,5 litra. Butelka bezzwrotna.

**PIWO ŻYWE**

Żywa legenda. Nieokiełzane, żywiołowe. Niepasteryzowane – powstaje dzięki siłom natury, dlatego zachowuje niezwykle charakter prawdziwego, świeżego piwa. Z każdym łykiem czujesz jego bogaty, pełny smak. Żywy dowód na to, jak niezwykle potrafi być piwo. Piwo Żywe to najbardziej znane piwo Browaru Amber i jedno z najbardziej utytułowanych piw w Polsce. Smakoszys zachwyca złoto-bursztynową barwą, naturalnie utrzymującą się czapą piany oraz głębokim słodowo-chmielowym aromatem. Pierwsze polskie piwo, rekomendowane przez organizację Slow Food i pierwsze posiadające znak Ministerstwa Rolnictwa – Poznaj Dobrą Żywność. Pojemność 0,5 litra. Butelka bezzwrotna.

ZŁOTE LWY

Tak smakuje prawdziwy lager. Warzony metodą niezmienną od stuleci. Jego wspaniały smak łączy ludzi. Jak nakazuje starogdański zwyczaj, przy kuflu piwa wszyscy stają się sobie równi. Złote Lwy powstają tradycyjną metodą, niezmienną od stuleci. W procesie warzenia wykorzystywany jest jedynie najwyższej jakości sód jęczmienny, selekcyjonowany chmiel i woda z własnego ujęcia. Dzięki temu Złote Lwy charakteryzują się wspaniałym bukietem piwnych aromatów, złotą, mieniącą się barwą, niezwykle pełnym, wykształconym smakiem o wyraźnych nutach gorzdkowo-słodowych oraz długo utrzymującą się pianą. Pojemność 0,5 litra. Butelka bezzwrotna.





Mazurskie Miody Bogdan Piasecki

11-034 Stawiguda
Tomaszkowo 47
tel.: +48 89 513-64-14
fax: +48 89 513-64-34

info@mazurskiemiody.pl
www.mazurskiemiody.pl

Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

20-471 Lublin
ul. Diamentowa 23
tel.: +48 81 744 29 42
fax: +48 81 441 86 46

info@apis.pl
www.apis.pl



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.



PIASECKI FOREST

Miodówka leśna powstaje z połączenia miodu pszczelego, destylatu jałowca, specjalnie wyselekcjonowanych ziół i wielokrotnie destylowanego spirytusu zbożowego. W wyniku dojrzewania 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.



MIÓD PITNY TRÓJNIAK „STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Miód pitny trójniak „Staropolski Tradycyjny” jest wyjątkowym trunkiem, który jako jedyny na rynku polskim alkohol opatrzony jest unijnym znakiem „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Certyfikacja była następstwem rejestracji miodów pitnych w Komisji Europejskiej w kategorii „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Miód pitny trójniak „Staropolski Tradycyjny” powstaje w wyniku naturalnej fermentacji alkoholowej brzezki miodowej (1 objętość miodu + 2 objętości wody). Produkowany jest według tradycyjnej receptury zarejestrowanej w Komisji Europejskiej. Nad jakością tego miodu na wszystkich etapach produkcji czuwa specjalistyczne laboratorium kontrolno-badawcze. Miód ten charakteryzuje się intensywnym miodowym aromatem oraz łagodnym smakiem. Trunek ten można podawać na różne sposoby. Wyśmienicie smakuje zarówno w temperaturze pokojowej, jak też podgrzany z przyprawami korzennymi w postaci „grzańca” oraz schłodzony z lodem i cytryną, a także w drinkach np. z tonikiem i limonką. Dostępny jest w opakowaniu: butelka 750 ml pakowana w kartonik oraz ozdobna butelka kamionkowa 500 ml.





Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych POLMOS S.A.

43-316 Bielsko-Biała
ul. Karpacza 11
tel.: +48 33 812 60 51-56
fax: +48 33 818 75 84

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

VIN-KON S.A.

62-500 Konin
ul. Dąbrowskiego 35
tel.: +48 63 244 10 32
tel.: +48 63 244 50 24

info@potegatradycji.pl
www.potegatradycji.pl; www.cydralibi.pl



„Potęga Tradycji”: Wino Śliwkowe – słodkie; Wino z Czarnego Bzu – półwytrawne; Wino z Czarnej porzeczki – półsłodkie; Wino Aroniowe – półsłodkie; Wino Wiśniowe – słodkie; Słowiański Jablecznik – słodkie, grzane; Cydr @LIBI. Opracowane i sprawdzone przez VIN-KON S.A. receptury, a także proces oparty na tradycyjnej fermentacji wydobywają z tych owoców ich wyraźny, zdecydowany i bogaty smak.



PASSOVER SLIVOVITZ

Passover Slivovitz to 70% spirytus owocowy uzyskany z śliwek węgerek. 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.



SŁOWIAŃSKI JABŁECZNIK

Słowiański Jablecznik lekkie aromatyczne wino jabłkowe z dodatkiem cynamonu doskonałe zimą po podgrzaniu lub latem z kostkami lodu.

WINO ARONIOWE

Wino Aroniowe – dzięki dużej zawartości antocyjanów jak wykazały badania Uniwersytetu Medycznego w Warszawie posiada cenne właściwości antyoksydacyjne. Dedykowane do dań z kaczki z lekkimi sosami, deserów czekoladowych, ciast, lodów, pasztetów, pieczonych mięs.



CYDR JABŁKOWY @LIBI

Cydr @LIBI ze świeżych polskich jabłek – schłodzony, ukoj pragnienie w upalne letnie popołudnia.





WINO Z CZARNEJ PORZECZKI

Wino z Czarnej porzeczki – w 2006 r. wpisane na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pasuje doskonale do potraw z dorsza, do dań z dziczyzny zwłaszcza sarniny, jagnięciny.



WINO ŚLIWKOWE

Wino śliwkowe doskonale jako aperitif lub w towarzystwie dań azjatyckich.



WINO WIŚNIOWE

Wino wiśniowe pasuje również do pasztetów, pieczeni, pieczonego mięsa, ciast, lodów, deserów, łososia.



WINO Z CZARNEGO BZU

Wino z Czarnego bzu bardzo dobre do dań makaronowych.