





Wydawca:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Departament Promocji i Komunikacji
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

Opracowano na podstawie materiałów dostarczonych przez firmy uczestniczące w Programie Poznaj Dobrą Żywność

SŁOWO WSTĘPNE

Szanowni Państwo!

Już blisko ¼ wartości naszej produkcji rolnej lokujemy na zagranicznych rynkach. Wyniki pierwszego półrocza 2013 roku pokazują, że nasza międzynarodowa wymiana handlowa produktami rolno-spożywczymi rozwija się bardzo dobrze. To będzie kolejny, rekordowy rok i to zarówno pod względem wolumenu wymiany, jak i wielkości dodatniego salda wymiany.

Te sukcesy są wynikiem bardzo ciężkiej pracy rolników, producentów, handlowców. Dobrze wykorzystany czas przed naszą akcesją oraz kontynuacja ciężkiej pracy już po przystąpieniu do Unii Europejskiej wydają dziś świetne owoce.

W resorcie rolnictwa od lat prowadzony jest dobrowolny program „Poznaj Dobrą Żywność”. Jego założenia są proste, a przez to i bardzo skuteczne. Producenci sami się zgłaszają poddając swoje produkty weryfikacji. Oceną zajmuje się kolegium naukowe, grono wybitnych fachowców. Dzięki temu konsument ma gwarancję, że dany produkt jest rzeczywiście najwyższej jakości. Dodatkową zaletą jest to, że znak programu „Poznaj Dobrą Żywność” jest znakiem czasowym, a nie nadawanym na stałe. Odbiorcy daje to pewność stałości nie tylko jakości, ale i walorów smakowych. Ta niezmienność tych parametrów sprawia, że coraz częściej konsumenci sięgają właśnie po produkty opatrzone specjalnym logo. Jest już ono dobrze rozpoznawalne i widoczne w sklepach.

Również coroczny Piknik z PDŻ, który od lat odbywa się na gościnnych terenach SGGW, ściągając rzesze mieszkańców Warszawy, przyczynia się do popularyzacji produktów najwyższej jakości.

Ta publikacja przedstawia uaktualnione informacje o produktach, które uzyskały znak programu „Poznaj Dobrą Żywność”. W kolejnych kartach wydawnictwa prezentowane są opisy praktycznie wszystkich wyrobów, od mięsnych, poprzez nabiał i przetwory owocowo-warzywne, aż po słodkie. Lista produktów stale się zmienia, wciąż dochodzą nowe. Dobrze to świadczy o znaczeniu samego programu, o wadze, jaką przywiązują do udziału w nim sami producenci oraz o zainteresowaniu nim konsumentów.

Życzę przyjemnej lektury, która z pewnością pomoże Państwu w dokonywaniu trafnych wyborów przy nabywaniu produktów żywnościowych.



Stanisław Kalemba

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

O PROGRAMIE POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

PROGRAM POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

Program Poznaj Dobrą Żywność to program promujący jakość żywności. Celem Programu Poznaj Dobrą Żywność 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 ŻYWNOŚĆ

ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

tel.: 22 623 16 30; 22 623 18 10,

fax: 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.



SPIS TREŚCI

3 SŁOWO WSTĘPNE

4 O PROGRAMIE POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

9–42 MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

- 11 Krakowski Kredens w Krakowie
- 12 Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A. w Kutnie
- 15 Masarnia Władysławowo Sp. J.
Roman Zawistowski, Krzysztof Zawistowski, Andrzej Zawistowski w Łabiszynie
- 17 Mróz S.A. w Borku Wielkopolskim
- 18 PPHU MARKAM Andrzej Marek Skolarus w Kasince Małej
- 20 PPUH Henryk Kowalczyk w Poczesnej
- 21 Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” Sp. z o.o. w Pilźnie
- 22 Przetwórstwo Mięso-Wędliniarskie Jacek Podgórnjak w Felinowie
- 23 ROLDROB S.A. w Tomaszowie Mazowieckim
- 25 SOKOŁÓW S.A. w Sokołowie Podlaskim
- 31 Strawa Sp. z o.o. w Czosnowie
- 32 Wipasz S.A. w Mławie
- 33 Zakład Mięсны „Jasiołka” w Dukli
- 34 Zakład Mięсны „Mościbrody” w Mościbrodach
- 36 Zakłady Mięсны „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o. w Drobinie
- 37 Zakłady Mięсны „PAMSO” S.A. w Pabianicach
- 38 Zakłady Mięсны „SKIBA” Andrzej Skiba z Chojnic
- 39 Zakłady Mięсны Konarczak w Pogorzelnnej
- 40 Zakłady Mięсны NOWAK Sp. z o.o. w Gdańsku
- 42 Zakłady Mięсны POTORSKY Sp. J. w Jezioranach

43–98 MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

- 45 „AGRO-DANMIS” Gramowscy Sp. J. w Wyszynach
- 47 Kujawska Spółdzielnia Mleczarska we Włocławku
- 49 Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o. Zakład w Głubczycach
- 50 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska MONA w Koninie
- 52 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP – TOMYŚL w Nowym Tomyślu
- 54 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni
- 55 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
- 59 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Garwolinie
- 60 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim
- 62 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kaliszu

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole	64
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie	66
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu	69
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu	70
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach	72
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach	75
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sokołowie Podlaskim	77
Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu	79
Spółdzielnia Mleczarska „LAZUR” w Nowych Skalmierzycach	80
Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie	82
Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie	85
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA w Wysokim Mazowieckim	87
Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie	89
Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu	90
Starco Spółdzielnia Mleczarska w Stargardzie Szczecińskim	91
Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA” w Środzie Wielkopolskiej	92
TOP s.c. H.W. Huszczak, B.A. Humerczyk w Chodzieży	96
ZUH Robico w Warszawie	97

RYBY, OWOCE MORZA I ICH PRZETWORY 99–102

SUEMPOL Sp. z o.o. w Bielsku Podlaskim	101
--	-----

JAJA I PRZETWORY JAJCZARSKIE 103–108

Fermy Koźlakiewicz Sp. J. w Wiśniewie k. Mławy	105
PW AMIGO Rafał Ratajczak w Środzie Wielkopolskiej	107

MIODY 109–116

CD S.A. w Warszawie	111
Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” w Stróżach	112
Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer w Barcianach	114
Pasieka Smereka Mistrz pszczelarz Henryk Kłak w Jelczu Laskowicach	116

TŁUSZCZE SPOŻYWCZE 117–120

Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz w Pępowie	119
MIK Irena Janczukowicz-Kosewska w Kowalach	120

PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I OKOPOWE 121–132

ASPROD Sp. z o.o. w Kliniskach Wielkich	123
MAMUT Sp. z o.o. we Wrocławiu	125
Piekarnia Janusz Witaszczyk w Milanówku	128
Piekarnia Złoty Kłós w Dobczycach	129
PPUH „Woseba” Sp. z o.o. w Odolanowie	131

- 135 „Chłodnia Olsztyn” Sp. z o.o. w Olsztynie
- 139 EUROHANSA Sp. z o.o. Zakład w Toruniu
- 140 Firma Bracia Urbanek – Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J. w Łowiczu
- 143 Firma EURO TRADE w Osjakowie
- 144 Grupa producentów warzyw szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o. w Karczewie
- 145 P.P. BIEGPOL w Wolsztynie
- 147 Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski w Lubawie
- 148 Przetwórstwo Owoców i Warzyw „Gomar” J. i M. Górniak w Lipsku Zakład w Pińczowie
- 149 Spółdzielcza Grupa Producentów owoców „Nasz Sad” w Wólce Turowskiej
- 152 Stoczek Natura Sp. z o.o.
- 154 Tłocznia MAURER w Zarzeczcu
- 155 UNIFREEZE Sp. z o.o. w Górznie
- 157 Zakład przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „ORZECH” Sp. z o.o. w Kolbuszowej
- 161 ZPOW DAWTONA w Błoniach k. Warszawy

- 167 A. Blikle Sp. z o.o. w Warszawie
- 168 Przedsiębiorstwo Wyróbów Cukierniczych „ODRA” S.A. w Brzegu
- 169 ZPC Janusz Chylak w Rawie Mazowieckiej

- 173 Chłodnia IRMOS Sp. z o.o. w Sieradzu
- 173 DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A. w Karnieszewicach
- 174 FANEX Sp. z o.o. w Błoniach
- 176 HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o. w Leżajsku
- 178 JAWO Sp. z o.o. w Częstochowie
- 181 Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MAXTOP w Sławkowie
- 184 Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM” w Kielcach
- 185 Zakłady Spożywcze „BONA” Sp. z o.o. w Łomży

- 191 Browar Amber w Kolbudach
- 194 Mazurskie Miody ZPH „KAROLINA” w Tomaszowie
- 195 Śląska Wytwórnia Wódek Gatunkowych „POLMOS” S.A. w Bielsku Białej
- 196 VIN-KON S.A. w Koninie
- 197 Vinpol Sp. z o.o. w Toruniu

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

- Krakowski Kredens
- Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.
- Masarnia Władysławowo Sp. J.
Roman Zawistowski, Krzysztof Zawistowski, Andrzej Zawistowski
- Mróz S.A.
- 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 Mięsny „Jasiołka”
- Zakład Mięsny „Mościbrody”
- Zakłady Mięsne „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o.
- Zakłady Mięsne „PAMSO” S.A.
- Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba
- Zakłady Mięsne Konarczak
- Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o.
- Zakłady Mięsne POTORSCY Sp. J.

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

www.krakowskikredens.pl
info@krakowskikredens.pl

KRAKOWSKI
KREDENS
TRADYCJA
GALICYJSKA

KIEŁBASA WACHMISTRZA

Drobiowo-wieprzowa wyprodukowana z surowca nie peklowanego, 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 glutamianu 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.



POLĘDWICA PARADNA

Przygotowana z peklowanej polędwicy wieprzowej (naturalnie wędzona, pieczona). Nie zawiera glutamianu 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.

SZYNKĄ 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

www.exdrob.pl
exdrob@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 bariowej 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

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



KIEŁBASA Z GĘSI PODSUSZANA

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

Produkt uhonorowany złotym medalem MTP Polagra.



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.



POŁĘDWICA ŁOSOSIOWA Z INDYKA

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



PÓŁGĘSEK



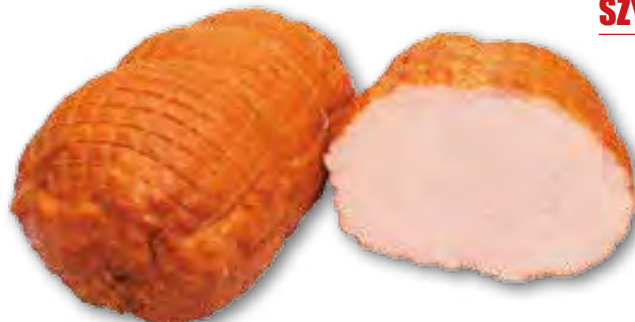
Uwędzony, soczysty filet z piersi gęsi ze skórą i tłuszczem o naturalnym kształcie. Wyśmienity smak i zapach typowy dla mięsa drobiu wodnego i użytych przypraw.

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.



KASZANKA BIAŁA

Produkt na bazie kaszy jęczmiennej z dużą ilością mięsa i kawałkami mięsa i kawałkami wątroby. Idealny produkt na grilla do pieczenia w piekarniku.



KASZANKA WIEJSKA

Wędlina podrobowa na bazie kaszy jęczmiennej, mięsa i naturalnych przypraw bez użycia mieszanek przyprawowych i dlatego smak naszej kaszanki jest niepowtarzalny. Kaszanka wiejska jest nadziewana w jelito naturalne katnica.



KASZANKA WIEJSKA POPULARNA

Wędlina podrobowa na bazie kaszy jęczmiennej, mięsa i naturalnych przypraw bez użycia mieszanek przyprawowych i dlatego smak naszej kaszanki jest niepowtarzalny. Kaszanka wiejska popularna jest w formie batonu.



KIEŁBASA CHŁOPSKA

Wędlina parzona wędzona.

Jest wędliną wytwarzaną z myślą o klientach, którzy pamiętają smak wędlin naszych ojców bez zbędnych dodatków udających mięso. Lekko podwędzana w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym. Nadaje się jako przekąska, do spożycia na ciepło.



KIEŁBASA Z WIEJSKIEJ WĘDZARNI



PASZTET NOTECKI

Jest to produkt o oryginalnym niepowtarzalnym smaku przez dobranie odpowiednich wyłącznie naturalnych przypraw. Doskonali do kanapek, ulubiony pasztet dzieci.

SALCESON BIAŁY

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



SZYNKA Z WIEJSKIEJ WĘDZARNI



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

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



KIEŁBASA PIECZONA Z CIEŁĘCINĄ



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

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



KIEŁBASA 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.



WOŁOWINA NA STEKI (połędwica, rostbef, antrykot)



Mięsa przeznaczone do produkcji „Wołowiny na steki (antrykot b/k, połędwica, 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, śruty zbożowe.

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



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. Szynka wpisana jest na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

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



Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie Jacek Podgórniak

98-320 Osjaków, województwo Łódzkie
Felinów 8a

tel./fax: +48 43 842 34 17

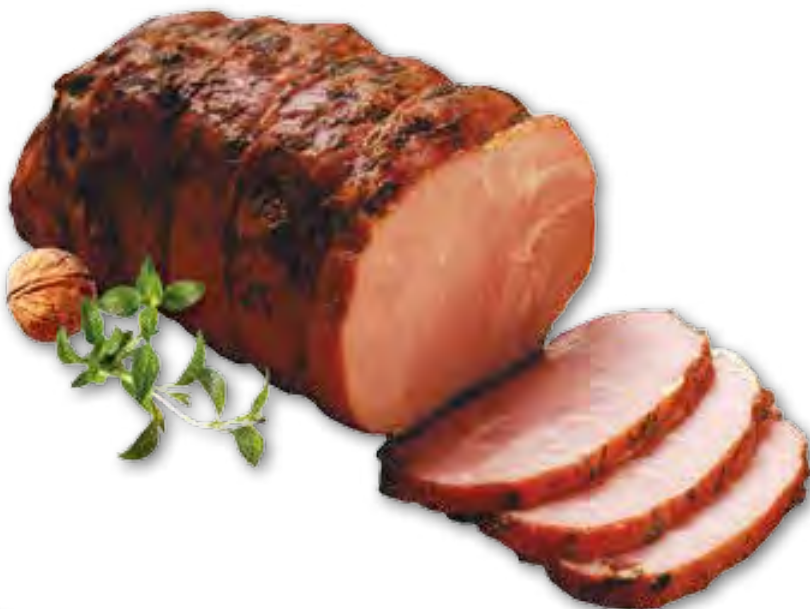
tel. kom: +48 606 792 873, +48 696 473 672

masarnia@masarnia.net.pl

www.masarnia.net.pl

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 połówdzwicze niepowtarzalny smak i aromat. Na koniec połówdzwiczka jest poddawana procesowi wędzenia naturalnym dymem i jest parzona.



SZYNKA 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”. Szynka ta jest: ręcznie nacierana solą, poddawana długiemu procesowi peklowania i leżakowania w odpowiedniej temperaturze. Jest formowana i sznurowana ręcznie a na koniec jest wielokrotnie wędzona dymem zimnym (do wędzenia jest używane drzewo liściaste).



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

www.roldrob.com.pl
handel_roldrob@drosed.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 garmażeryjne i przetwory mięsne.

MŁODA POLSKA GĘŚ OWSIANA KL. A ŚWIEŻA



MŁODA POLSKA GĘŚ OWSIANA KL. A Z PODROBAMI, MROŻONA

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



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

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



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

KIEŁBASA TRADYCYJNA SOKOŁOWSKA

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

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 104 g mięsa.

Pakowanie: MAP ok. 2,5 kg.

Trwałość: 21 dni.

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



SCHAB WŁOSKI



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

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 100 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,5 kg.

Trwałość: 30 dni.

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

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 ?





PARÓWKI DELIKATESOWE

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

Pakowanie: MAP ok. 2,5 kg, MAP ok. 1,5 kg, MAP 600 g i MAP 300 g.
Trwałość: 21 dni.

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

KIEŁBASA ŻYWIECKA Z DROBIEM

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

Pakowanie: MAP ok. 1,8 kg.

Trwałość: 21 dni.

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



PARÓWKI SOKOŁÓW 250 g

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

Pakowanie: vac. 250 g.

Trwałość: 28 dni.

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

PASZTET Z BOCZKIEM

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

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

Trwałość: 10 dni.

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



BOCZEK Z WĘDZARNI



Doskonały produkt, wędzony w tradycyjnej wędzarni dymem olchowo – bukowym. Najwyższa jakość użytego surowca gwarantuje wyborny smak, który podkreślają specjalnie skomponowane przyprawy. Perfekcyjnie opracowany, proces technologiczny oparty na tradycyjnym wędzeniu sprawia, że uzyskujemy produkt o charakterystycznym wyjątkowo intensywnym aromacie, wyraźnym smaku i barwie. Na podkreślenie zasługuje fakt, że 100 g gotowego produktu uzyskuje się ze 125 g boczku. Opakowanie: vac. ok. 1,5 kg. Trwałość: 32 dni.

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

KIEŁBASA LISOWSKA

Kiełbasa w jelitach naturalnych, produkowana z najwartościowszych części tuszy wieprzowej – kawałków mięśni szynki, na bazie wyłącznie naturalnych przypraw: czosnek, pieprz, cukier. Produkt łączy wybitne walory smakowe z wysoką wartością odżywczą: niską zawartością tłuszczu (ok. 14%) i wysoką zawartością białka (ok. 20%). Na wyprodukowanie 100 g wyrobu zużyto 111 g mięsa. Pakowanie: porcja vac. ok. 0,5 kg, MAP ok. 0,8 kg. Trwałość: 21 dni.

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



KIEŁBASA WIEJSKA STAROPOLSKA



Kiełbasa sporządzona z niepeklowanego mięsa wieprzowego, z użyciem wyłącznie naturalnych przypraw (czosnek, pieprz naturalny), pieczona. Kiełbasa smakiem i wyglądem przypomina wyroby produkowane w sposób tradycyjny, w domowych warunkach. Niepowtarzalny smak i zapach nadaje jej wędzenie w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym i bukowym. 100 g wyrobu wyprodukowano ze 114 g mięsa. Pakowanie: MAP ok. 1,5 kg. Trwałość: 34 dni.

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

KIEŁBASA „Z ZAGRODY”

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

Kiełbasa odznacza się znakomitą kruchością, w smaku wyraźnie wyczuwalny czosnek. 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa.

Pakowanie: MAP ok. 1,5 kg. Trwałość: 34 dni.

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



KURCZAK W SOSIE ŚMIETANOWYM

Doskonała kompozycja najwyższej jakości mięsa drobiowego z kremowym, delikatnym sosem. Produkt przyrządzony z fileta kurczaka krojonego w paski, zawieszzonego w pysznym śmietanowym sosie. Tak przygotowany kurczak to świetny pomysł na skomponowanie posiłku, szczególnie polecana jako danie obiadowe dla dzieci. Opakowanie: tacka 400 g.

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

PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE

Klasyk 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 zawiesistym sosie. Tak przygotowane rolady, to bardzo popularne danie, doskonałe na każdą okazję – charakterystyczne dla kuchni Polskiej.

Opakowanie: tacka 400 g.

Trwałość: 21 dni.

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



SCHAB TRADYCYJNY „Z WĘDZARNI”

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

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 128 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,5 kg.

Trwałość: 28 dni.

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



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



SZYNKĄ „Z ZAGRODY”

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

100 g wyrobu wyprodukowano ze 102 g mięsa wieprzowego.

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

Trwałość: 32 dni.

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



SZYNKĄ SWOJSKĄ PIECZONĄ



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

100 g wyrobu wyprodukowano ze 106 g mięsa.

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

Trwałość: 21 dni.

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

SZYNKĄ TRADYCYJNĄ „Z WĘDZARNI”

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

Na wytworzenie 100 g produktu gotowego zużyto 128 g mięsa.

Pakowanie: vac. ok. 1,3 kg.

Trwałość: 28 dni.

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



WIEPRZOWINA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

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

Opakowanie: tacka 400 g.

Trwałość: 21 dni.

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

FRANKFURTERKI WYBORNE

Kiełbaski wieprzowe, wędzone, parzone, w osłonce kolagenowej Ø19, długość 22–23 cm. Frankfurterki wędzone są na kolor złoto-brązowy. Produkt o wyjątkowym i niepowtarzalnym smaku, doskonały zarówno na ciepło, jak i na zimno. 100 g produktu otrzymano ze 118 g mięsa wieprzowego.

Pakowanie: MAP ok. 1 kg.

Trwałość: 48 dni.

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



GOLD KIELBASA MYŚLIWSKA SUCHA

Tradycyjna polska kiełbasa sucha przygotowana z mięsa wieprzowego. Wysokiej jakości surowiec, odpowiednia kompozycja przypraw oraz specjalny proces wędzenia i suszenia sprawiają, że myśliwska sucha to kiełbasa jedyna w swoim rodzaju. Odnacza się kruchością, a jej zdecydowany smak, szczególnie podkreśla jałowiec. Jest to znakomity produkt jako przystawka lub przekąska zarówno w domu, w pracy, jak i w podróży.

Pakowanie: MAP około 1 kg, vac. 450 g.

Trwałość: 60 dni.

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



PARÓWKI Z SZYNKI

Parówki z szynki to pierwszy tego typu najwyższej jakości produkt na polskim rynku, stworzony z myślą o najbardziej wymagających konsumentach. Parówki te zawierają aż 93% mięsa z szynki! Nie posiadają osłonek, dzięki czemu można z nich łatwo i szybko przygotować smaczny posiłek. Poza tym odznaczają się wyjątkową delikatnością i kruchością. Znakomicie nadają się jako przekąska na zimno i na ciepło.

Dzięki swoim zaletom PARÓWKI Z SZYNKI stanowią łatwy i szybki sposób na przygotowanie smacznego posiłku. Znakomicie nadają się jako przekąska na zimno, jak również na ciepło. Eleganckie opakowania dopasowane do specyfiki produktu i wymagań konsumentów, przyciągają uwagę.

Parówki z szynki, to produkt szczególnie polecany dla dzieci oraz osób dbających o dietę. W celu zachowania pełnych walorów smakowych produktu, należy unikać jego gotowania.

Pakowanie: vac. 100 g (2 sztuki) i 250 g (6 sztuk), MAP 220 g (5 sztuk) i ok. 700 g.

Trwałość: 21 dni.

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



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

www.strawa.pl, www.strawabezglutenu.pl
biuro@strawa.pl, sprzedaz@strawa.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 QAFF z najwyższej jakości mięsa z kurczaka. Hermetyczne opakowanie zapewnia bezpieczeństwo produktu i zapobiega wyciekowi podczas transportu. Doskonały do przygotowywania lekkich dań na grilla-sznyci, 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 QAFF z najwyższej jakości mięsa z kurczaka. Hermetyczne opakowanie zapewnia bezpieczeństwo produktu i zapobiega wyciekowi podczas transportu. Doskonałe 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 sztanerowych 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 „JASIOŁKA”

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

www.jasiolka.com



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!



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

KABANOSY

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

Forma pakowania: folia termokurczliwa; 0,50 kg.



KIEŁBASA POLSKA DOJRZEWAJĄCA

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

Forma pakowania: MAP; 0,90 kg.



KIEŁBASA POLSKA PIECZONA



Kielbasa polska pieczona jest produktem przywołującym wspomnienia dawnych wędlin o staropolskim smaku. Swoją charakterystyczny smak zawdzięcza dodaniu grubo zmielonego pieprzu i czosnku, a niepowtarzalny aromat wędzeniu drewnem pochodzącym z drzew liściastych. Od dawna ceniona jest ze względu na walory smakowe oraz wysoką wartość odżywczą. Forma pakowania: MAP; 0,90 kg.

SCHAB ZŁOTOPOLSKI

Pochodzi z wyselekcjonowanego, najlepszego schabu środkowego z niewielką okrywą tłuszczową. Aromat mięsa pieczonego podkreślony jest dodatkiem aromatycznych przypraw: mieszanki pieprzu z ziołową nutą i naturalnym czosnkiem. Produkowany jest bez użycia konserwantów, co wpływa na zdrowotność produktu. Forma pakowania: folia termokurczliwa; do 1,20 kg.



SZYNKA SWOJSKA WĘDZONA



Szlachetny smak i wyjątkowy aromat zawdzięcza leżakowaniu w tradycyjnej solance ze specjalnie dobranymi przyprawami: ziołem angielskim, czosnkiem i solą. Tradycyjne wędzenie dymem olchowo-bukowym nadaje wyjątkowo intensywny aromat. Szynka swojska wędzona jest jednym z kulinarnych skarbów Podlasia. Przygotowana ze szlachetnych mięs, wg staropolskiej receptury naszych pradziadów, przywołuje tęsknotę za wędlinami z dawnych lat. Forma pakowania: folia termokurczliwa; do 1,20 kg.



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 przegryzką 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.



Zakłady Mięsne PAMSO S.A.

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

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



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 recepturę 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 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 delectować zarówno na zimno, jak i na ciepło, zapewniając jej stałe miejsce w domowym jadłospisie. Kiełbasa podwawelska z Pamso pakowana jest w atmosferze gazów ochronnych.





PASZTET DOMOWY

Pasztet 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.

SZYNKA BURSZTYNOWA

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

Masa 0,80 kg, opakowanie vacuum.



SZYNKA RZYMSKA – SZYNKA SUROWA, WĘDZONA DOJRZEWAJĄCA

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

Masa 1,10 kg, opakowanie vacuum.



Zakład Mięсны 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

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



KIEŁBASA BIAŁA WIELKOPOLSKA

Kiełbasa biała to wędzlina 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.



POLĘDWICA STAROPOLSKA

Wyrób surowy wędzony dojrzewający o kształcie spłaszczonego walca, otrzymany z polędwic 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.





Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o. Sp. Komandytowa

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

www.zmnowak.pl
marketing@zmnowak.pl

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 przyznaną dla Parówki Cienkiej, Wiedeńskiej, Parówkowej Nowaka, Kiełbasy Złotej oraz dla Pieczonego Schabu i Szynek.

KIEŁBASA ŻŁOTA

Parzona, wędzona kiełbasa 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

Kiełbasa 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.



SCHAB PIECZONY

Soczysty i delikatny schab, okraszony ziarnami pieprzu i liściem laurowym. Wy różnia go głęboki, intensywno-pieczeniowy smak i aromat.





KASZANKA BIAŁA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Kaszanka biała (czyli bez dodatku krwi) z dodatkiem suszonych pomidorów i bazylii. Nie zawiera sztucznych konserwantów. Swoją wyrazistą, lekko pikantną smakiem zawdzięcza wyłącznie naturalnym przyprawom.

Połączenie kaszanki białej z wymienionymi dodatkami jest naszym własnym pomysłem – to jedyny taki produkt na rynku. Pakowanie: MAP, do 1 kg.

KIEŁBASA MISTRZA JANA

Kiełbasa wieprzowa o wyczuwalnym aromacie czarnego pieprzu i czosnku – tradycyjnych przypraw polskiego wędliniarstwa. Wędzona w tradycyjnej wędzarni (z prawdziwym paleniskiem) dymem olchowym i parzona. Ze 100 g użytego mięsa uzyskuje się 90 g tego specjału.

Należy do wysokiej jakości linii produktów „Wędliny Mistrza Jana”, wytwarzanych na wzór tradycyjnych produktów mięsnych, produkowanych z najlepszego surowca i wędzonych na sposób tradycyjny.

Pakowanie: MAP, ok. 1,8 kg.



Wędliny Mistrza Jana



WILNIUK

Ta podsuszana, długo wędzona, a następnie poddana krótkiemu procesowi dojrzewania kiełbasa jest produkowana z chudego mięsa najwyższej jakości (mięso klasy I). Duże kawałki chudego mięsa, widoczne w przekroju, podkreślają charakter wyrobu, który jest produktem „z wyższej półki”. Ma wyjątkowy, lekko kwaśny smak i wyrazisty zapach. Charakterystyczny wygląd nadaje wilniukowi siatka o wzorze plastra miodu. Pakowanie: MAP, ok. 1,5 kg.

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

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



KOZIE JOGURTY OWOCOWE

Produkowane są z mleka koziego pasteryzowanego normalizowanego z dodatkiem wsadów owocowych (brzoskwiniowy, truskawkowy i jagodowy). Jogurty owocowe są produktem świeżym przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Opakowanie jednostkowe stanowi kubek 125 g, zamykany hermetycznie płatką aluminiową. Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2,0%.

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 płatką 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 poddanego procesowi sterylizacji. Przeznaczone jest do bezpośredniego spożycia na zimno lub gorąco. Opakowanie jednostkowe stanowi pudełko kartonowe 500 ml.

Okres przydatności do spożycia:

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

SER KOZI TWARDY (PLASTRY) 100 g

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

Okres przydatności do spożycia:

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



SER KOZI TWAROGOWY PEŁNOTŁUSTY 200 g

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

Okres przydatności do spożycia: 45 dni od daty produkcji.

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

www.kesem.com.pl, www.naszetrwarogi.pl
marketing@kesem.com.pl



KEFIR NATURALNY 2% TŁ. W BUTELCE 400 g

Produkowany w Kujawskiej Spółdzielni Mleczarskiej kefir to orzeźwiający napój mleczny, produkowany z mleka pasteryzowanego najwyższej jakości, ukwaszony przy pomocy typowej szczepionki kefirowej. Odznacza się wysokimi walorami odżywczymi, a ponadto jest naturalnym źródłem białka i wapnia. Doskonale gasi pragnienie i orzeźwia. Polecany jest także do sałatek, koktajli mlecznych oraz chłodników.

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, zabelowania 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.

Mleczarnia Turek Sp. z o.o.

62-700 Turek
ul. Milewskiego 11
tel.: +48 63 289 71 00

www.turek.com.pl
kontakt@turek.com.pl



TUREK PUSZYSTY

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

TUREK PUSZYSTY ŚMIETANKOWY 140 g



TUREK PUSZYSTY Z CHRZANEM 140 g



TUREK PUSZYSTY ZE SZCZUPIORKIEM 140 g



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „MONA”

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

www.osm.konin.pl
sekretariat@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 przyznany 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 niezniszczonej procesem formowania.

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



TWARÓG PÓŁTŁUSTY

Twaróg wyprodukowany z mleka o wysokiej jakości metodą kwasową posiada swoistą równowagę walorów dietetycznych i smakowych. Twaróg o nienaruszonej strukturze produkowany jest w postaci krążka i klinka (opakowanie próżniowe typu „cryovac”) oraz w postaci formowanej kostki 250 g pakowany w folię proekologiczną gwarantującą 17-dniową trwałość twarogu. Potwierdzeniem najwyższej jakości produktu jest przyznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi znaku – Poznaj Dobrą Żywność.



TWARÓG ŚMIETANKOWY

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

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



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.

**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.



WIELKOPOLSKIE MASŁO EKSTRA 250 g

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



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

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





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni

32-700 Bochnia

ul. Wygoda 147

tel.: +48 14 611 30 23

fax: +48 14 611 27 18

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



MASŁO EKSTRA BOCHEŃSKIE

„Masło Extra Bocheńskie” to najwyższa jakość oraz tradycyjna metoda wytwarzania. Wspaniałe, prawdziwe, jak wiejskie masło, produkowane ze śmietany, w 100% naturalne, bez żadnych dodatków sztucznych. To doskonały dodatek do 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.

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. Opakowanie: plastikowe kubki; 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, koktajli, past, zup, mizerii – to tylko niektóre zastosowania Śmietany bocheńskiej gęstej 18%.

Opakowanie: plastikowe kubki; Gramatura: 330 g.



KEFIR BOCHEŃSKI 1,5%

„Kefir Bocheński” jest idealnym produktem na upalne dni. Jego orzeźwiający smak pozwala zaspokoić każde pragnienie. Idealnie 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).

Opakowanie: plastikowe kubki; Gramatura: 400 g.

64-700 Czarńków

ul. Kościuszki 105

tel.: +48 67 255 28 11 do 13

fax: +48 67 255 46 58

www.osmczarnkow.pl

sekretariat@osmczarnkow.pl



DESER RYŻOWY CZARUS

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

Na dnie kubeczka znajduje się wsad owocowy, a nad nim mleczna masa ryżowa.

- czarus deser ryżowy o smaku toffi
- czarus deser ryżowy z brzoskwiniami
- czarus deser ryżowy z truskawkami
- czarus deser ryżowy z malinami
- czarus deser ryżowy o smaku waniliowym
- czarus deser ryżowy z jabłkami
- czarus deser ryżowy z wiśniami



SEREK ŚMIETANKOWY JULIKO

O gramaturze 1 kg i 500 g, pakowany w plastikowe wiaderka. Opakowanie zbiorcze po 6 szt. na paletce kartonowej – 24% tłuszczu. Termin ważności 40 dni.

Produkowany metodą ultrafiltracji, dzięki temu zachowuje w sobie najcenniejsze białka mleka albuminy i globuliny.

- Juliko serek śmietankowy 1 kg
- Juliko serek śmietankowy 500 g
- Juliko serek śmietankowy o smaku waniliowym 500 g



KASZKA MANNA



Pakowana w kubeczek o gramaturze 150 g/szt. – opakowanie zbiorcze 12 szt. na paletce kartonowej. Termin ważności 30 dni.

Opakowanie podzielone jest na dwie części, w jednym znajduje się kaszka manna, a w drugim wsad owocowy.

- kaszka manna jagodowa
- kaszka manna wiśniowa
- kaszka manna truskawkowa

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, łożu i innych.



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 ogórkiem i ziołami
- serek kanapkowy z czosnkiem i ziołami



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 brzoskwińową
- serniczek z polewą o smaku owoców lata



SUPER KREM CZEKOLADOWY

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



TWAROŻKI SMAKOWE

Pakowane w kubeczek 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 brzoskwiniowy
- twarożek wiśniowy



TWARÓG W KOSTCE



- Twaróg półtłusty 200 g i 250 g pakowany w opakowaniu zbiorczym po 4 kg na paletce kartonowej. Termin ważności 26 dni.
- Twaróg śmietankowy 200 g i 250 g pakowany w opakowaniu zbiorczym po 4 kg w paletce kartonowej. Termin ważności 21 dni.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin

08-410 Wola Rębkowska

ul. Ogrodowa 17

tel.: +48 25 682 22 61, +48 25 682 22 62

fax: +48 25 682 22 63

www.osmgarwolin.pl

osm@osmgarwolin.pl



TWARÓG GARWOLIŃSKI PÓŁTŁUSTY PERGAMIN

Twaróg garwoliński półtłusty produkowany według niezmienniej 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.

Termin przydatności do spożycia wynosi 21 dni, w warunkach przechowywania od 2°C do 8°C.

Opakowanie jednostkowe – karton 1 litr, opakowanie zbiorcze – zgrzewka 6 szt.

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.



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.



JOGURT NATURALNY



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

KEFIR

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



Maślanka jest napojem mlecznym posiadającym dużą wartość dietetyczną. Ukwaszona szczepionka czystych kultur maślarskich. OSM Kalisz produkuje maślanke w dzbanku i kartonie.



SEREK RODZINNY

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





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

62-600 Koło
ul. Towarowa 6
tel.: +48 63 / 26 28 690
fax: +48 63 / 26 28 700

www.osmkolo.pl
osm@osmkolo.pl

MASŁO WIEJSKIE EKSTRA

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

Masa netto: 200 g kostka oraz 300 g ośłka.



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

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.



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” jagodowy
- „JOGUŚ” o smaku poziomkowym
- „JOGUŚ” truskawkowy
- „JOGUŚ” o smaku waniliowym
- „JOGUŚ” wiśniowy



ŚMIETANY



KAKAO DO PICIA UHT 1 litr KARTON

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



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.

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”

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

www.mleczarnia.łowicz.pl, www.esklep.mleczarnia.łowicz.pl
marketing@mleczarnia.łowicz.pl



MLEKO UHT

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

MLEKO ŁOWICKIE UHT 3,2%

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

MLEKO ŁOWICKIE UHT 2%

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

MLEKO ŁOWICKIE UHT 1,5%

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

MLEKO ŁOWICKIE UHT 0,5%

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





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzybórz

56-513 Międzybórz
ul. Wrocławska 17

tel.: +48 62 785 60 55, 785 60 05

fax: +48 62 785 60 88

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

MAŚLANKA

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 uzyskiwany 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.

TWARÓG PÓŁTŁUSTY

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



SER TWAROGOWY ŚMIETANKOWY

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



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

www.osm.siedlce.pl
marketing@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. Maślanekę brzoskwiniową wyróżnia naturalny smak świeżych brzoskwiń.



MAŚLANKA TRUSKAWKOWA

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

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.

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 250 g.



MOZZARELLA WĘDZONA KL. I

Masa sera w opakowaniu wynosi 230 g.



Mozzarella jest doskonałym składnikiem sałatek, zapiekanek 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.



Wszystkie składniki odżywcze występują w ilościach i proporcjach potrzebnych organizmowi, dlatego też u ogromnej części osób znajduje się on w codziennej diecie. Twarogi od zawsze cieszyły się dużym popytem. Wszystkie składniki odżywcze występują w ilościach i proporcjach potrzebnych organizmowi, dlatego też u ogromnej części osób znajduje się on w codziennej diecie. Dodatkowo sery twarogowe i twarożki może jeść każdy, bo zawierają one łatwo przyswajalne białko o najwyższych wartościach odżywczych.

Atrakcyjność naszych serów twarogowych i twarożku polega na tym, że można je spożywać bezpośrednio, np. położony na pieczywie, ze szczypiorkiem, miodem lub konfiturą oraz przygotować z nich dania obiadowe, desery, pasty, jak również wypiekać ciasta. Atrakcyjność naszych twarogów polega na tym, że można je spożywać bezpośrednio oraz przygotowywać z nich dania obiadowe, desery, pasty, jak również wypiekać ciasta.

CHŁODNIK LITEWSKI

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

Kubek PS 400 g.



MASŁO OSEŁKOWE EKSTRA

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

Formowane w osełkę 250 g.

TWAROŻEK WIEJSKI

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



TWARÓG ŚMIETANKOWY

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



Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

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

www.sdmwiel.pl
sdmwiel@sdmwiel.pl



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

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



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, 62 762 12 59

fax: +48 62 762 91 32

www.lazur.pl

lazur@lazur.pl



SER PLEŚNIOWY LAZUR BŁĘKITNY

Ser Lazur Błękitny o głęboko przerośniętym pleśnią mięszu, kruchym i wilgotnym z lekko słonawym smakiem. Pozostawia tradycyjną, dla tego typu serów aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę, o delikatnym posmaku grzybowym.

	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 SREBRZYSTY

Ser Lazur Srebrzysty o głęboko przerośniętym szlachetną pleśnią kremowym mięszu, ma delikatną wyrafinowaną kompozycję smakową, z długo utrzymującą się nutą orzechów i pleśni. Zawiera probiotyczne bakterie BB-12®, które wywierają korzystny wpływ na organizm człowieka wspomagając pracę układu pokarmowego.

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



SER PLEŚNIOWY LAZUR SKALMIERZYCKI

Delikatny ser o niepowtarzalnym smaku powstał dzięki połączeniu dwóch technologii: produkcji sera żółtego i sera pleśniowego. Zawiera bakterie probiotyczne BB-12® i LA-5®. Doskonale sprawdza się w pizzy, zapiekankach, sosach, sałatkach, a także jako dodatek do kanapek.

	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 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 o głęboko przerośniętym zieloną pleśnią kremowym mięszu. Jest orzeźwiający i zdecydowanie ostry. Długo utrzymujący się posmak, powoduje że świetnie komponuje się z delikatnymi potrawami, 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 16 szt.	folia aluminiowa
GŁÓWKA	2,2–2,5 kg	karton 4 szt.	folia aluminiowa



SER PLEŚNIOWY LAZUR ŻŁOCISTY

Ser Lazur Żółty o głęboko przerośniętym żółtym mięszu, ma słodkawy smak mleka, ze zdecydowanym posmakiem orzechów i szlachetnej pleśni. Został wzbogacony o aktywne probiotyczne bakterie LA-5®, które wywierają korzystny wpływ na organizm człowieka, zwiększając jego odporność.

	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



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 najnowszych linii produkcyjnych w Polsce. Połączenie tradycyjnej receptury z nowymi technologiami produkcji sprawia, iż masło „Łaciate” poza oczywistymi walorami smakowymi, dostarcza konsumentom energii 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 czystego smaku brzoskwini z najwyższej jakości maślanką naturalną. Codziennie spożywana wzbogaca organizm w naturalnie występujące białko, witaminy, mikroelementy i lecytynę oraz poprawiającą trawienie poprzez wprowadzenie żywych kultur bakterii mlekowych.

Dzięki wygodnemu kartonikowi z zakrętką można się nią cieszyć bez ograniczeń – w podróży, domu, samochodzie, pracy – idealna propozycja orzeźwiającego napoju na każdą porę dnia.



MAŚLANKA MRĄGOWSKA NATURALNA

Maślanka Mrągowska naturalna to pierwszy produkt w rodzinie napojów fermentowanych 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 urozmaicheniem 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 doskonale 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

22-100 Chełm

ul. Chemiczna 4

tel.: +48 82 565 40 93, +48 82 565 59 83

fax: +48 82 565 09 14

www.smbieluch.pl

handel@smbieluch.pl



JOGURT NATURALNY BIELUCH



JOGURT NATURALNY NADBUŻAŃSKI



KEFIR BIELUCH



MASŁO EXTRA BIELUCH



MASŁO ŚMIETANKOWE NADBUŻAŃSKIE



MAŚLANKA BIELUCH



NADBUŻAŃSKI DZBAN – MLEKO 2%



SEREK NATURALNY BIELUCH



ŚMIETANA 18% BIELUCH



TWARÓG PÓŁTŁUSTY BIELUCH



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

18-200 Wysokie Mazowieckie

ul. Ludowa 122

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

www.mlekovita.com.pl

sekretariat@mlekovita.com.pl



MLEKOVITA

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.



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.



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 mięszu sprawiają, że produkt wyróżnia się wśród serów, a jego lekko pikantny zapach oraz nietuzinkowe walory smakowe pobudzą 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 27 50 027

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).





Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu

63-800 Gostyń
ul. Wielkopolska 1
centrala – tel.: +48 65 575 22 00
+48 65 575 22 18

www.smgostyn.pl
sekretariat@smgostyn.com.pl

Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu w grudniu 2009 r. uruchomiła produkcję mleka zagęszczonego niesłodzonego light z dodatkiem magnezu. Opakowanie konsumenckie mleka zagęszczonego z magnezem, to kartonik 500 g i 350 g z praktyczną zakrętką typu prisma. Decyzją UP RP Spółdzielnia otrzymała patent na wynalazek dotyczący wzbogacania mleka w substancje mineralne.

„Magnez jest jednym ze składników mineralnych, wymagających właściwego dobowego uzupełniania. Ponieważ w polskiej kulturze żywieniowej mleko jest jednym z podstawowych produktów codziennej diety, nie bez znaczenia jest stworzenie konsumentom możliwości dostarczania brakujących składników mineralnych właśnie w mleku”.

MLEKO ZAGĘSZCZONE GOSTYŃSKIE Z MAGNEZEM





DELFIKO SEREK ŚMIETANKOWY

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

Oferujemy serek „DELFIKO” w trzech smakach:

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

Serki DELFIKO nie zawierają środków konserwujących.

Termin przydatności do spożycia 21 dni.

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

Opakowanie zbiorcze:

9 szt. × 500 g, 6 szt. × 1000 g.



DELFIK SEREK WANILIOWY Z OWOCAMI

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

Produkujemy w trzech smakach:

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

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

Przechowywać w temp. od 2° do 8° C.

Opakowanie zbiorcze 6 lub 12 sztuk.





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 wsaду 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 CZEKOŁADY

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.

Opakowanie: 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 doskonale 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: folia 250 g i 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 dodatkiem ziół, soli i zastosowaniu tradycyjnego sposobu wędzenia. Jego wyśmienity, wyrafinowany smak zdobył już uznanie prawdziwych smakoszy, ceniących sobie oryginalność tego produktu. Znakomicie podkreśla smak wielu sałatek, kanapek oraz pikantnych przekąsek bankietowych.

Opakowanie próżniowe: folia, masa ok. 300 g.





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

64-800 Chodzież
Rataje, Os. Dębowe 23
tel.: +48 67 282 14 35

www.topser.y.pl
biuro@topser.y.pl

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 zyskała 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



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

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

Robico

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.



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.

RYBY, OWOCE MORZA I ICH PRZETWORY

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

www.suempol.pl
suempol@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 kulinarą przygodę z łososiem.

ŁOSOŚ NORWESKI WĘDZONY PLASTROWANY



JAJA I PRZETWORY JAJCZARSKIE

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 23 655 71 42, +48 23 655 71 43

www.fermy.pl

ekoferma@ekoferma.pl



Fermy Koźlakiewicz Sp. J. oferuje 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 KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA S

S – małe: masa < 53 g.



JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA M

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



JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA L

L – duże: 73 g > masa \geq 63 g.



JAJA KURZE KONSUMPCYJNE KLASA A KATEGORIA WAGOWA XL

XL – bardzo duże: masa \geq 73 g.



PW AMIGO RAFAŁ RATAJCZAK

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

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



Firma PW Amigo oferuje jaja konsumpcyjne najwyższej klasy.

Jaja wyprodukowane przez PW AMIGO charakteryzuje 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 doskonałe 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 KLASY S

S – małe: masa < 53 g.



JAJA KLASY M

M – średnie: 63 g > masa ≥ 53 g.

JAJA KLASY L

L – duże: 73 g > masa \geq 63 g.



JAJA KLASY XL

XL – bardzo duże: masa \geq 73 g.



MIODY

MIDOY

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

MIÓD NAPOLEOŃSKI – WRZOSOWY

Ozdobny słoik z klamrą powlekaną 22 karatowym złotem.

Miód wrzosowy – stosowany w leczeniu zapalenia gardła, błony śluzowej, jamy ustnej. Pomocny także w leczeniu prostaty. Zwiększa odporność i chroni przed rozwojem zakażenia.

Waga netto: 300 g.



MIÓD POLSKI – SPADZIOWY ZE SPADZI IGLASTEJ

Słoik typu Twist-off.

Miód spadziowy – doskonale wspomaga zwalczanie anemii, gruźlicy, chorób układu krążenia. Ponadto miód ze spadzi iglastej polecany jest w nieżytach górnych dróg oddechowych.

Waga netto: 500 g.

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 zapalen i stanów skurczowych jelit, bo poprawia ich perystaltykę.



MIÓD GRYZANY

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 przeciwmiażdżycowej, wspomaga także pracę mięśnia sercowego.

Można go polecić przy osłabieniu wzroku, słuchu i pamięci.



MIÓD LIPOWY

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

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

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



MIÓD WIELOKWIATOWY



Jak sama nazwa wskazuje, miód ten pochodzi z nektaru zebranego przez pszczoły z różnych roślin, zarówno uprawnych, jak i rosnących na łąkach, w lasach, na nizinach i w górach. Ma barwę jasnokremową, czasem herbacianą. Dość szybko 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 szarzielonej, 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.





MAZURSKI MIÓD NEKTAROWY AKACJOWY Z POZIOMKAMI

Łagodny w smaku nektar akacjowy połączony z delikatnymi poziomkami. Kompozycja słodkiej słodyczy miodu z wygrzany mi na słońcu poziomkami. Przywodzi na myśl lipcową, leśną polanę, pełną aromatu z nutą odgłosów pracujących 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 antyseptyczne, przeciwzapalne oraz wykrztuśne. 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. Wyodróżniony prestiżowym certyfikatem jakości „Doceń 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

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

MIÓD NEKTAROWY NAWŁOCIOWY

Miód nektarowy nawłociowy ma kolor od żółtego do jasnobursztynowego. W smaku jest słodki, ale wyczuwa się charakterystyczną subtelną kwaskowato-gorzką 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

TŁUSZCZE SPOŻYWCZE

■ Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz

■ MIK Irena Janczukowicz-Kosewska

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

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



SMALEC WIEPRZOWY CZYSTY

Smalec wieprzowy czysty jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczu wieprzowych metodą wytopu ciągłego. Smalec jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki lub w formie przetworzonej do przetworów mięsnych, jest również polecany do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia.

Odpowiednio dobrana technologia pozwala na utrzymywanie konsystencji stałej w temperaturze pokojowej przez długi czas.

Smalec czysty oferowany jest w następujących opakowaniach:

- kostka 200 g lub 250 g – pakowana w kartony zbiorcze odpowiednio po 50 lub 40 sztuk – z przeznaczeniem dla odbiorcy hurtowego.



SMALEC WYBOROWY WIEJSKI ZE SKWARKAMI 180 g



SMALEC WYBOROWY Z CEBULKĄ I SKWARKAMI 180 g



SMALEC WYBOROWY BABUNI ZE SKWARKAMI 180 g



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



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 Poznaj Dobrą 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. Jedyne z naturalnym jodem.



PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I OKOPOWE

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.

Asprod Sp. z o.o.

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

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



CHLEB 2000 Z ZIARNAMI

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



CHLEB BABUNI

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



CHLEB CHŁOPSKI

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





CHLEB PEŁNOZIARNISTY

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

CHLEB POMORSKI

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



CHLEB WRZESIŃSKI

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

CHLEB RAZOWY

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



MAMUT Sp. z o.o.

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

www.mamut.pl
sekretariat@mamut.pl



*ten znak
ten smak*

BISZKOPTY BEZCUKROWE

Miękkie, delikatne, rozplływające się w ustach ciasteczka są to ciasteczka o kształcie okrągłym i złocistej barwie. W składzie biszkoptów 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



BISZKOPTY WROCŁAWSKIE

Miękkie, delikatne, rozplływające się w ustach ciasteczka nie zawierają konserwantów, barwników, aromatów łatwo przyswajalne przez organizm bardzo lubiane przez naszych miłusińskich 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



BULKA TARTA WROCŁAWSKA



Produkt o najwyższej, stałej jakości, produkowany na specjalnej linii technologicznej przeznaczony do ciągłej produkcji bułki tartej jako jedyna w Polsce jest wytwarzana ze specjalnie wypiekanego pieczywa pszennego o stałym składzie surowcowym, nie jest to produkt uboczny nie chłonie obcych zapachów, wydziela apetyczny naturalny aromat nie przypala się, ma złocisty kolor najdłuższy w Polsce potwierdzony badaniami okres trwałości 10 miesięcy walory Bulki 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, kruchy wyrób ciastkarski z ciasta parzonego. Wyśmienity dodatek do zup, deserów i do „przegryzania”.

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



GRZANKI DOMOWE

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

gramatura	opakowanie zbiorcze	ilość na palecie	okres trwałości	EAN-13
150 g	zgrzewka 12 szt.	96 zgrzewek	8 miesięcy	5900697017785

GRZANKI ZIOŁOWE

Smaczne i chrupiące grzanki o wyszukany ziołowym smaku i aromacie, dzięki dodaniu mieszanki przypraw ziołowych: czosnku, oregano, bazylii, cząbrku i cebuli doskonale 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 kromeczek 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

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. Mięsz 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.





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 przyprężonej mąki na wierzchu chleba.



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

Wytwarzany metodą wielofazową na bazie rozczyну 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 SZEFA MIESZANY (0,70 kg, 1,40 kg)

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



CIASTEczKA MAŚLANE Z BEZĄ



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

CIASTEczKA MAŚLANE Z BEZĄ CAŁUSKI

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



CIASTEczKA MAŚLANE Z BEZĄ KLAWISZE

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





DOLNOŚLĄSKA MĄKA 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 MĄKA 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 MĄKA 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.



DOLNOŚLĄSKA MĄKA 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 MĄKA 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 MĄKA 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.

**OWOCE,
WARZYWA, GRZYBY
I ICH PRZETWORY**

OWOCE, WARZYWA, GRZYBY I ICH PRZETWORY

- „Chłodnia 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.
- P.P. BIEGPOL
- Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski
- Przetwórstwo Owoców i Warzyw „Gomar” J. 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

BUKIET WARZYW

Mieszanka warzywna 9-składnikowa zamrożona

Masa netto: 450 g.

Skład: kalafior, marchew, groch zielony, fasola szparagowa, kukurydza, pietruszka, seler, 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.

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.

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.

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): Mieszanekę bez wcześniejszego rozmrażania

ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

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.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność.**

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.

Życzymy smacznego!



MIESZANKA OLSZTYŃSKA

Mieszanka warzywna 7-składnikowa zamrożona

Masa netto: 450 g.

Skład: marchew, kalafiori, groch zielony, fasola szparagowa, pietruszka, seler, 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.

Życzymy smacznego!

RÓŻYCZKI BROKUŁÓW zamrożone

Warzywa solo

Masa netto: 400 g.

Skład: różyczki brokułów.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 102 kJ / 24 kcal.

Białko – 2,7 g, Węglowodany – 2,4 g, Tłuszcz – 0,4 g.

Produkt uhonorowany certyfikatem **Poznaj Dobrą Żywność**.

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.

Życzymy smacznego!



RÓŻYCZKI KALAFIORA zamrożone

Warzywa solo

Masa netto: 400 g.

Skład: różyczki kalafiora.

Średnie wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna – 84 kJ / 20 kcal.

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

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

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.

Życzymy smacznego!



WŁOSZCZYNA

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): Mieszanekę, bez wcześniejszego rozmrażania, ugotować w małej ilości osolonej wody. Przyprawić według własnych upodobań.

Życzymy smacznego!





JABŁKO PRAŻONE KOSTKA

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





FIRMA BRACIA URBANEK Andrzej i Jacek Urbanek Spółka Jawna

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

www.urbanek.com.pl
biuro@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 pożywnej porcji. 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, niewłókniste, ugotowane wiórki buraczane z miękką cebulą w delikatnej słodko-kwaśnej zalewie. Buraczki serwowane jako dodatek do dań obiadowych lub 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. Słodycz buraka łagodzi ostrość dodatku 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 tatara. Często pojawia się jako nieodzowny element dań obiadowych czy to w postaci zup czy dodatków do drugich dań. Wyrażna, kwaśno-słona nuta podkreśla smak zapiekanek, hamburgerów i hot dogów.

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 zieleń, 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.

SAŁATKA KSIĘŻACKA

Sałatka 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. Sałatka jest doskonałym dodatkiem do dań obiadowych, hamburgerów, zapiekanki oraz hot-dogów.



SAŁATKA SZWEDZKA

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



DELIKATESOWE OGÓRKI KWASZONE 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 komór nasiennych i pokrojony w płaty, tak, jak niegdyś robiły to nasze babcie.





05-480 Karczew
Janów 50
tel.: +48 22 780 77 90
tel./fax: +48 22 780 78 50

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



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 KOKTAJLOWY

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



POMIDOR MALINOWY

Pomidor malinowy to nasza polska specjalność. Jest owocem mięsistym o unikatowym, doskonałym smaku. Jest orzeźwiający i jednocześnie słodki (brix ok. 4,5–5,5). Posiada pięty 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.

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 dostarczą pomysłów kulinarnych, z drugiej pozwolą przygotować szybki, smaczny i zdrowy posiłek.



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.





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

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

NEKTAR Z ARONII



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

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

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

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

POWIDŁA ŚLIWKOWE

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





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 w 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 Elisa są twarde i soczyste, przez co są znakomitym 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 wyśmienite 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 zadziwiają 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 ciemnkarminowym, rozmytym rumieńcem. Miąższ zielonkawo-kremowy, kruchy, soczysty, słodko-kwaskowaty. Owoce odmiany Lobo są doskonałe do spożycia bezpośredniego. Wolno się rozgotowują, więc są idealne do potraw, w których podawane są w postaci twardych kawałków.



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

www.makarony.pl
biuro@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.



SALATKA RYCERSKA

Słoik 500 g.

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



SALATKA SZLACHECKA

Słoik 500 g.

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



SALATKA TENCZYŃSKA

Słoik 500 g.

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





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.



Firma „Unifreeze” ma dwudziestoletnie doświadczenie w produkcji mrożonek. Nasze sukcesy zawdzięczamy wiernym klientom, którzy doceniają wysoką jakość naszych produktów. Mrożone warzywa i owoce firmy „Unifreeze” obdarzone znakiem „Poznaj Dobrą Żywność” otrzymywane są z upraw znajdujących się na terenie województwa Kujawsko-pomorskiego w otulinie Parku krajobrazowego. Ze względu na bliskie położenie zakładu przetwórczego i pól uprawnych, mrożenie następuje w czasie do 24 godzin po zbiorach. Gwarantuje to zachowanie świeżości, a co za tym idzie wysokiej jakości produktów. Firma Unifreeze wychodzi naprzeciw diabetykom stosując na opakowaniach produktów informację o liczbie wymienników (węglowodanowych, białkowych, tłuszczowych i białkowo-tłuszczowych) co ułatwia prawidłowe skomponowanie i urozmaicanie diety osobom dotkniętym tą chorobą.

BROKUŁY

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.

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

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



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.

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, kroketów, kapuśniaczków. Idealna do przygotowania kapuśniaku lub bigosu. Dostępna w słoju 900 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.

OGÓREK KONSERWOWY

Chrupkie ogórki w zalewie octowej o niepowtarzalnym lekko słodko-kwaśnym smaku są doskonale 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.

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.



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.



SAŁATKA 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, a 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.

SAŁATKA 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 zapiekanek, mięs i wędlin. Produkowana w słojach 1500 g, 880 g, 670 g i 460 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.

ZPOW DAWTONA
Danuta Wielgomas

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

www.dawtona.pl
dawtona@dawtona.pl

Dawtona

BURAKI PLASTRY 680 g



CZOSNEK KONSERWOWY 230 g

FASOLA KONSERWOWA BIAŁA 400 g



FASOLA KONSERWOWA CZERWONA 400 g



GROSZEK KONSERWOWY 400 g

KAPUSTA CZERWONA Z JABŁKIEM 680 g



OGÓRKI KONSERWOWE 900 ml



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

WYROBY CUKIERNICZE I CIASTKARSKIE

■ A. Blikle Sp. z o.o.

■ Przedsiębiorstwo Wyróbów Cukierniczych „ODRA” S.A.

■ ZPC Janusz Chylak

PIERNIK HERBACIANY A. BLIKLE

Tradycyjny złocisty piernik wypiekany bez konserwantów zawierający napar z herbaty Earl Grey, bakalie, miód oraz przyprawy korzenne, dekorowany prażonymi migdałami.

Zapakowany w dekoracyjne pudełko.

Masa netto: 500 g.





Przedsiębiorstwo Wyrobów Cukierniczych ODRA S.A.

49-305 Brzeg
ul. Starobrzezka 7
tel.: +48 77 444 60 00
fax: +48 77 444 63 94

www.zpcotmuchow.com.pl
odra@pwcodra.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 cappucino, oraz dla miłośników zdecydowanych smaków – ajerkoniaku i rumu. Znakomicie smakuje z aromatyczną kawą. Gramatura Opakowania 245 g.



ZPC J. Chylak

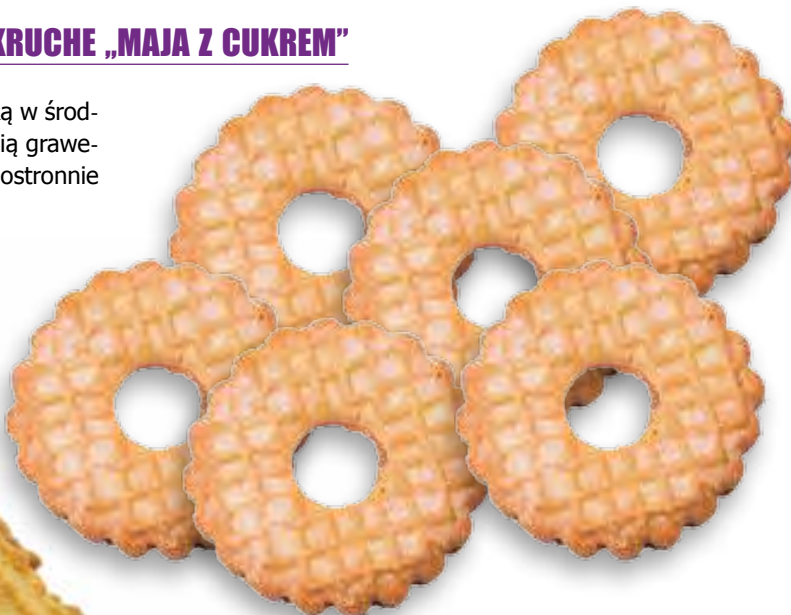
96-200 Rawa Mazowiecka
ul. Tomaszowska 4
tel./fax: +48 46 814 49 26

www.chylak.eu
office@zpc-jchylak.pl



CIASTKA KRUCHE „MAJA Z CUKREM”

Maja z cukrem – ciastko okrągłe z dziurką w środku, w kolorze słomkowym, z powierzchnią grawerowaną w kształcie małych krątek, jednostronnie posypaną cukrem.



CIASTKA KRUCHE DOMOWE

Domowe – ciastko kruche o kształcie wydłużonego prostokąta w kolorze słomkowym z powierzchnią chropowatą i widocznymi podłużnymi bruzdami.

CIASTKA KRUCHE KROKUS

Krokus – ciastko w kolorze słonkowym, w kształcie rozety kwiatowej z centralnie umieszczoną maromoladą.



WYROBY MIESZANE I PRZETWORZONE NA BAZIE WW.

WYROBY MIESZANE I PRZETWORZONE NA BAZIE WW.

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

Chłodnia IRMOS Sp. z o.o.

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

www.irmos.pl
irmos@irmos.pl

irmos®

PYZY Z MIĘSEM 500 g

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

www.dega.pl
info@dega.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.



FANEX Sp. z o.o.

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

www.fanex.pl
biuro@fanex.pl

KETCHUP NR VII

Wyrób z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, substancji zagęszczających i naturalnych przypraw. Produkcja ketchupu na gorąco. Wyrób bez konserwantów, pasteryzowany. Konsystencja – półpłynna, gęsta, gładka. Barwa – intensywnie czerwona. Smak i zapach – pomidorowy, słodkavo-kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów.

Masa netto: 585 g. Opakowanie jednostkowe – Butelka szklana o pojemności 510 ml z nakrętką metalową.

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, paprykowy bez obcych posmaków i zapachów.

Masa netto: 1 kg. 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 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.



POLTINO

WARZYWA NA PATELNIĘ

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



WARZYWA NA PATELNIĘ Z PRZYPRAWĄ PARYSKĄ

Kalafiory, brokuły, fasola szparagowa, marchew mini, cebula, przyprawy ziołowe w sa-
szetce. Waga opakowania: 450 g.



WARZYWA NA PATELNIĘ Z PRZYPRAWĄ RZYMSKĄ

Fasola szparagowa, brokuły, kukurydza, papryka, pomidory, cebula, makaron gotowany, pieczarki, przyprawy ziołowe w saszetce. Waga opakowania: 450 g.



WARZYWA NA PATELNIĘ Z PRZYPRAWĄ STAROPOLSKĄ

Kapusta biała, marchew, fasola szparagowa, cebula, kukurydza, ziemniaki obsmażane, przyprawy ziołowe w saszetce. Waga opakowania: 450 g.





JAWO Sp. z o.o.

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

www.jawo.pl
firma@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 pierogi z serem, z truskawkami, z serem i truskawkami, z jagodami, z serem i jagodami i z wiśniami oraz z mięsem, ruskie, z grzybami i kapustą, z mięsem i kapustą. W opakowaniach 450 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.

PYZY I KARTACZE

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. Doskonale 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.



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 trzy rodzaje uszek:

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

W opakowaniach 450 g i dla gastronomii 2 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.



KNEDLE

Wyrabiane 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.

DANIA NA PATELNIĘ

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

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

Wszystkie dania na patelnię to produkty ręcznie robione.

W opakowaniu: 400 g i dla gastronomii 1 kg.





PIZZA ROSSA Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI

To jeden z naszych flagowych produktów, pizza która rozwija się razem z naszą rodzinną firmą. Przez lata Rossa ewoluowała, zmieniała się razem z potrzebami naszych klientów, ale zawsze wg zasady: tworzymy pizze i zapiekanki, które sami ze smakiem jemy w naszych domach. Pizza Rossa to delikatne, cienkie i chrupiące ciasto obłożone świeżymi pieczarkami, drobno krojoną cebulką i plasterkami szynki to połączenie najlepszych składników. Sos pomidorowy przyprawiony odpowiednio dobranymi ziołami w połączeniu z serem Mozzarella nadają pizzę charakterystyczny aromat. Średnica: 21 cm, waga: 240 g.

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



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 195 g FLOWPACK



Prawdziwa polska zapiekanka. Taka jak jej charakterystyczne czarno-żółte opakowanie: jedyna i niepowtarzalna. To smak, którego nie da się zapomnieć: połączenie chrupiącej bagietki z wyrazistym obłożeniem. Nasza tajemnica to tradycyjna receptura ciasta wypiekanego we własnej piekarni oraz farsz pieczarkowo-cebulowy ze składników najwyższej jakości położony na świeżutkiej bułce. Wyrazisty smak i aromat łączy się z delikatnością sera Mozzarella. Wymiary: 30 x 7 x 3 cm, waga: 195 g.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	OPAKOWANIE ZBIORCZE	RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO
195 g	karton 15 szt.	flowpack

ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI PIZZA SNAK

Wspaniała przekąska w nowoczesnym opakowaniu sprawia, że klienci łatwo zapamiętują tę zapiekankę na oryginalnym spodzie pizzy. Prawdziwe drożdżowe ciasto w połączeniu z pieczarkami i aromatyczną cebulką pozwala cieszyć się tym co najlepsze w zapiekance. Delikatny smak sera Mozzarella dopełnia całości tworząc pyszną przekąskę. Wymiary: 28 x 7 x 2,5 cm waga: 180 g.

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



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 140 g FLOWPACK



Zapiékanka na chrupiącym spodzie pizzy ma oryginalny i unikalny smak. Prawdziwe drożdżowe ciasto jest miękkie i wyśmienite. Sos z różnymi ziołami i przyprawami wzmacnia smak pieczarek, cebuli i papryki i pozwala odkryć to co najlepsze w zapiekance. Ser Mozzarella łączy wszystkie składniki, które razem tworzą apetyczne danie. Wymiary: 21 x 9 x 2 cm, waga: 140 g.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	OPAKOWANIE ZBIORCZE	RODZAJ OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO
140 g	karton 30 szt.	flowpack

ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 270 g

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

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



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 195 g FOLIA



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

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

ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 150 g

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

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



ZAPIEKANKA Z PIECZARKAMI 100 g



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

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



WYTWÓRCZA SPÓŁDZIELNIA PRACY „SPOŁEM”

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

www.wspspolem.com.pl
sekretariat@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.



Zakłady Spożywcze „BONA” Sp. z o.o.

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

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



MAJONEZ LEKKI BONA

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

MAJONEZ PIKANTNY BONA

Majonez tradycyjny BONA występuje również w wersji „pikantny”. Oprócz typowych zalet majonezu tradycyjnego posiada unikalny pikantno-słodki smak, który najlepiej podkreśla smak sałatek, a w szczególności tych z dodatkiem wędlin i ryb (doskonała z tuńczykiem). Do końca okresu przydatności zachowuje doskonały smak, dzięki zamykaniu w atmosferze ochronnej. Dostępny w słoikach: 260 ml, 700 ml.



MAJONEZ TRADYCYJNY BONA

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

MUSZTARDA 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 Krem-ska 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 specjałów 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, sprawdzi się jako doskonały „lekki 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 zbalansowanym 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 pizy. 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.

NAPOJE ALKOHOLOWE

NAPOJE ALKOHOLOWE

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

Browar Amber, Andrzej Przybyło

83-050 Kolbudy
ul. Gregorkiewicza 1, Bielkówek
tel.: +48 58 682 66 21
fax: +48 58 682 61 50

www.browar-amber.pl
sekretariat@browar-amber.pl



AMBER NATURALNY

Amber naturalny to niepasteryzowane piwo typu lager, o wysokim ekstrakcie słodu, dzięki któremu ma bogaty, głęboki i wyrazisty smak. **Powstałe Tradycyjną Metodą Warzenia**, zgodnie z którą każdy gatunek piwa warzony jest w osobnych kadziach, wyłącznie ze słodu jęczmiennego, chmielu i polodowcowej wody. Piwo amber naturalny zachowuje swoją świeżość dłużej dzięki zastosowaniu mikrofiltracji przy użyciu membran ceramicznych.

Piwo Amber Naturalny sygnowane jest znakiem Akademii Piwa. Jej celem jest krzewienie świadomości bogactwa piwnego świata, jego tradycji związanych z metodami produkcji, składnikami, oraz celebracją towarzyszącą rozsądnej degustacji.

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



GRAND IMPERIAL PORTER



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

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.



JOHANNES

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

Piwo dolnej fermentacji typu Bock, należące do piw mocnych. Nazwa typu piwa wywodzi się od miasta Einbock w dolnej Saksonii. Coroczna inauguracja, nowego sezonu Koźlaka, odbywa się w drugą sobotę września podczas Koźlaków Bielkowskich.

Piwo tajemnej mocy. Posiada pełny, esencjonalny smak i unikalną barwę charakterystyczną dla piw typu Bock. Warzone według prastarych receptur przez wtajemniczonych mistrzów piwowarstwa browaru Amber.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.

KOŹLAK



PIWO ŻYWE



Legendarne, niezwykle. Najbardziej znane piwo Browaru Amber i jedno z najbardziej utytułowanych piw w Polsce. Powstaje jedynie dzięki siłom natury. Swoją wyjątkowość czerpie ze szlachetności składników i receptury będącej kontynuacją browarniczych tradycji, z których okolice Gdańska słyną od średniowiecza.

Piwo Żywe to duma Browaru Amber. Warzone zgodnie z filozofią browaru i XVI-wiecznym prawem czystości, jedynie z najlepszych jakościowo, naturalnych sładów jęczmiennych, chmielu i wody, podczas tradycyjnego, wymagającego cierpliwości procesu. Niepasteryzowane, niekonserwowane chemicznie, dostarczane do punktów sprzedaży bezpośrednio po rozlaniu do butelek, bez zbędnego magazynowania. Dzięki temu zachwyca niezwykle, pełnym bogactwem smaków i aromatów tak charakterystycznych dla świeżo warzonego piwa. Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.

ZŁOTE LWY

Pełne, wyjątkowe piwo nawiązujące do złotych czasów gdańskiego piwowarstwa. Najwyższa jakość i przestrzeganie tradycyjnych metod produkcji gwarantowane jest przez mistrzów piwowarskich Browaru. W procesie produkcji wykorzystywany jest jedynie najwyższej jakości sład jęczmienny, selekcionowany chmiel i polodowcowa woda z odwiertów Browaru Amber.

Piwo Złote Lwy jest Warzone Tradycyjną Metodą niezmienną od setek lat. Zgodnie z nią każdy gatunek warzony jest w osobnych kadziach. Dzięki temu Złote Lwy charakteryzują się wspaniałym bukietem piwnych aromatów, złotą, mieniącą się barwą, niezwykle pełnym, wykształconym smakiem o wyraźnych nutach gorczakowo-słodowych i długo utrzymującą się pianą.

Opakowanie: butelka bezzwrotna 0,5 l.





Mazurskie Miody Bogdan Piasecki

11-034 Stawiguda

Tomaszkowo 47

tel.: +48 089 513 64 13

fax: +48 089 513 64 34

www.mazurskiemiody.pl, www.piaseckivodka.pl

info@mazurskiemiody.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 doskonały do przyrządzania potraw oraz marynat mięsnych. Zawartość alkoholu 40% obj.

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

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



PASSOVER SLIVOVITZ

Passover Slivovitz to 70% spirytus owocowy uzyskany z śliwek węgierek. Przez 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.



WINA OWOCOWE „POTĘGA TRADYCJI”

Potęga Tradycji – to seria wysokiej jakości win z owoców aronii, czarnej porzeczki, śliwki, wiśni i innych. Obecnie znakiem Poznaj Dobrą Żywność zostały wyróżnione następujące wina:

- Wino Aroniowe półsłodkie (czerwone),
- Wino z Czarnej Porzeczki półsłodkie (czerwone),
- Wino Wiśniowe słodkie (czerwone),
- Wino Śliwkowe słodkie (białe),
- Wino z Czarnej Bzu półwytrawne (czerwone),
- Słowiański Jabłecznik (białe słodkie) – grzane wino jabłkowe.

Wina z serii Potęga Tradycji wytwarzane są ze świeżych polskich owoców według opracowanych przez firmę VIN-KON S.A. receptur. Dzięki zastosowaniu tradycyjnej metody fermentacji charakteryzują się one naturalnym „domowym” smakiem. Bogactwo witamin w owocach użytych do produkcji sprawia, że wytwarzane z nich wino posiada cenne walory zdrowotne. Badania Akademii Medycznej wykazały cenne właściwości antyoksydacyjne Wina Aroniowego półsłodkiego, Wina Wiśniowego i Wina z Czarnej Porzeczki, co przekłada się na wysoką zdolność wymiatania wolnych rodników, co z kolei zapobiega powstawaniu nowotworów i chorób układu krążenia. Pojemności: 750 ml, 1000 ml (Słowiański Jabłecznik), alk.: 13% obj. (Słowiański Jabłecznik: 12% obj.).



LUBUSKI GIN

Niekwestionowany lider w kategorii ginu w Polsce, zaskarbia sobie coraz więcej zwolenników zarówno w kraju, jak i zagranicą. O najwyższej jakości LUBUSKIEGO GINU decyduje proces destylacji, który zapewnia mu subtelny smak i naturalny charakter. Oryginalna receptura marki pozostaje niezmienna od 1987 roku. GIN jest wytwarzany tylko z naturalnych składników z wykorzystaniem surowców, które pochodzą z ziemi lubuskiej. Produkt destylowany jest ze spirytusu zbożowego i owoców jałowca, z wykorzystaniem specjalnie skomponowanej mieszanki ziół, która odpowiada za przyjemny aromat ginu. Warto wiedzieć, że poszczególne produkty z tej kategorii różnią się między sobą poziomem jakościowym. Większość ginów dostępnych na rynku, uzyskiwanych jest za pomocą uproszczonej metody produkcji – alkohol etylowy poddawany jest jedynie aromatyzacji owocami jałowca lub innymi, dozwolonymi aromatami. W efekcie walory smakowe produktów z tej grupy odbiegają zdecydowanie od produktów należących do grupy ginów destylowanych. **LUBUSKI GIN** łączy w sobie najwyższą jakość trunku na światowym poziomie z regionalnym charakterem i przystępną ceną. Jest najlepiej rozpoznawalnym i najchętniej kupowanym produktem w kategorii gin w Polsce. Jego popularność rośnie także poza granicami kraju – eksport marki obejmuje, Niemcy, Ukrainę, Litwę, Łotwę, Estonię oraz Chiny.

LUBUSKI GIN jest niezwykle wszechstronny – można podawać go na bardzo wiele sposobów. Doskonale smakuje samodzielnie, z dodatkiem kilku kostek lodu. Prawdziwy czar roztacza jednak dopiero w towarzystwie. Klasycznego połączenia ginu i toniku nie trzeba chyba nikomu przedstawiać. Amatorzy ginu coraz częściej decydują się jednak na eksperymenty. Spośród nich na uwagę zasługuje m.in. Gin & Cola serwowana także w wysokich szklankach do long drinków. Nasi konsumenci bardzo dobrze oceniają też drinki na bazie ginu i Sprite z odrobiną syropu żurawinowego, a także Gin podawany z sokiem z kaktusa, kruszonym lodem, plastrami cytryny i listkami mięty.

LUBUSKI GIN, pojemności: 0,7 l; 0,35 l; 0,1 l, zawartość alkoholu: 38%.

W ofercie dostępny również **LUBUSKI GIN LIME**.

Wyborny gin produkowany zgodnie z oryginalną recepturą. Wytwarzany na bazie naturalnych składników z wykorzystaniem surowców pochodzących z ziemi lubuskiej. Destylowany jest ze spirytusu zbożowego z udziałem owoców jałowca i mieszanki specjalnie dobranych ziół. Wzbogacony naturalnym aromatem z limonki tworzy wyjątkową i łagodną kompozycję smakową.

LUBUSKI GIN LIME, pojemności: 0,7 l; 0,35 l, zawartość alkoholu: 38%.





MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
DEPARTAMENT PROMOCJI I KOMUNIKACJI

Program POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

tel.: + 48 22 623 16 30, +48 22 623 18 10

fax: +48 22 623 16 08

e-mail: pdz@minrol.gov.pl

www.minrol.gov.pl