POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ

K A T A L O G

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Warszawa 2016

Wydawca:
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Opracowano na podstawie materiałów dostarczonych przez firmy uczestniczące w Programie Poznaj Dobrą Żywność.

SŁOWO WSTĘPNE

Szanowni Państwo!

Bezpieczeństwo żywności jest jednym z priorytetów. Zarówno bezpieczeństwo odnoszące się do zaspokojenia potrzeb żywieniowych, czyli bezpieczeństwo ilościowe, jak i w odniesieniu co do zapewnienia odpowiedniej jakości sprzedawanej żywności.

Program Poznaj Dobrą Żywność realizuje właśnie ten drugi aspekt. Wszystkie produkty opatrzone znakiem Programu spełniają bardzo wysokie wymagania określone w kryteriach opracowanych przez Kolegium Naukowe ds. jakości produktów żywnościowych, które czuwa nad utrzymaniem stałego, wysokiego poziomu jakości. W skład tego grona wchodzą eksperci z dziedziny przetwórstwa żywności, żywienia, medycyny, hodowli roślin i zwierząt, a także prawa i ekonomii.

Dzięki takim procedurom konsumenci mają pewność niezmienności składu i smaku konkretnego produktu. Kolejna edycja katalogu prezentuje produkty wyróżnione znakiem Programu, który dobrze jest już znany konsumentom, a także stał się cenionym wyróżnieniem wśród przetwórców. Dzięki wyraźnemu oznaczeniu nabywcy bez trudu odnajdują na półkach sklepowych znane sobie produkty.

Jesteśmy uznanymi producentami żywności i wyroby ze znakiem Poznaj Dobrą Żywność zyskują sobie coraz większą popularność również na innych rynkach, także tych poza Unią Europejską.

W tej najnowszej publikacji znajdziecie Państwo z pewnością znane i cenione przez Was produkty, ale także i nowe, po które warto sięgnąć i spróbować. Gorąco zachęcam do tego.

Krzysztof Jurgiel

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Program POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ

Program Poznaj Dobrą Żywność to program promujący jakość żywności. Jego celem jest kreowanie pozytywnego wizerunku artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości wśród krajowych i zagranicznych konsumentów. Znak Poznaj Dobrą Żywność umieszczany na opakowaniu, ma ułatwiać konsumentowi dokonanie wyboru wśród wielu podobnych produktów, jakie znajdują się na półkach sklepowych. Konsument otrzymuje informację o tym, że wybrany przez niego produkt jest wytworzony ze sprawdzonych surowców, że znajduje się w nim niewiele substancji dodatkowych oraz że jest prawidłowo oznakowany. Oznaczenie produktu znakiem PDŻ, to również szansa na promocję produktów i firm zarówno w kraju, jak 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 wchodzą specjaliści z dziedziny przetwórstwa żywności, żywienia, medycyny, hodowli roślin i zwierząt, a także prawa i ekonomii.

Znak PDZ Poznaj Dobrą Żywność przyznawany jest następujacym grupom produktów:

1) mięso i przetwory mięsne,
2) mleko i przetwory 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 oraz pieczywo,
10) zioła, herbaty ziołowe i owocowe oraz przyprawy,

11) środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
12) wyroby mieszane i przetworzone na bazie wyżej wymienionych,
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.

Działania INFORMACYJNO-PROMOCYJNE

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.

Działania promocyjne Programu PDŻ obejmują różne formy promocji służące zwiększaniu rozpoznawalności znaku i popularyzacji produktów nim oznaczonych, którymi są: liczne wydarzenia wystawienniczo-targowe krajowe i zagraniczne, imprezy plenerowe oraz kampanie informacyjno-edukacyjne w mediach.

Wnioski umożliwiajce 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, 22 623 24 39
fax: 22 623 16 08
e-mail: pdz@minrol.gov.pl
www.minrol.gov.pl

Produkty posiadające znak Poznaj Dobrą Żywność znajdą Państwo na dalszych stronach tego opracowania.

SPIS TREŚCI

Słowo wstępne 3
O Programie Poznaj Dobrą Żywność 4
Mięso i przetwory mięsne 13
Krakowski Kredens – Tradycja Galicyjska S.A. 15
Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A. 16
Masarnia Władysławowo Sp. J. 17
Mróz S.A. 19
Pini Polonia Sp. z o.o. 19
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe Henryk Kowalczyk 20
Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus" Sp. z o.o. 21
SEDAR S.A. 22
SOKOŁÓW S.A. 24
Strawa Sp. z o.o. 27
Wipasz S.A. Zakład Drobiarski 28
Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o.o. 29
Zakłady Mięsne „SKIBA" Andrzej Skiba 29
Zakłady Mięsne „VIANDO" Sp. z o.o., Sp. k. 30
Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o., Sp. k. 31
Zakłady Mięsne Olewnik-Bis Sp. z o.o. 32
Zakłady Mięsne PAMSO S.A. 33
Mleko i przetwory mleczne 35
„AGRO-DANMIS" Gramowscy Sp. J. 37
FZZPM w Polsce ZUH ROBICO 39
Kujawska Spółdzielnia Mleczarska 40
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin 41
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL 42
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni 43
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie 44
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim 47
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole 48
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Koninie 50
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie 51

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu 53
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu 54
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach 56
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach 59
Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu 60
Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL" w Grajewie 61
Spółdzielnia Mleczarska KaMos w Kamiennej Górze 63
Spółdzielnia Mleczarska Lazur 64
Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita 65
Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie 70
Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana 71
TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk 74
Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o. 75

Ryby, owoce morza i ich przetwory 79

Dega S.A. 81
Suempol Sp. z o.o. 81

Jaja i przetwory jajczarskie. 83

Fermy Koźlakiewicz Sp. J. 85
PW AMIGO Rafał Ratajczak 86

Miody. 89

CD S.A. 91
Gospodarstwo Pasieczne „SĄDECKI BARTNIK" Sp. z o.o. 91
Gospodarstwo Pasieczne Czesław Trzciański 93
Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer 93
Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie 95

Tłuszcze spożywcze 97

Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI" Sebastian Koncewicz 99
SemCo SGNiP Krystyna Just 99

Przetwory zbożowe, strączkowe i okopowe . . 101

Makarony Polskie S.A. 103
MAMUT Sp. z o.o. 104
Młyny Szczepanki Sp. z o.o. 106
Vitana Jerzy Płachta 106
P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o. 107

Owoce, warzywa i ich przetwory 109

ACTIV Sp. z o.o. 111
BIEGPOL Grupa Producentów Grzybów Sp. z o.o. 111
FIRMA BRACIA URBANEK Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J. 112
FIRMA EURO-TRADE DOMINIK MAJCHRZAK 114
FRUIT FAMILY Sp. z o.o. 114
Gomar Pińczów Sp. z o.o. S.K.A. 115
Grupa Producentów Warzyw Szklarniowych Vegapol Sp. z o.o. 116
JAG-EXPORT S.C. 117
La-Sad Sp. z o.o. 117
P.P.U.H. Tłocznia Maurer 118
Polska Róża Ernest Michalski Sp. z o.o. 118
Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego Kasol J.A Kazberuk 119
Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski 120
Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad" 120
STOCZEK NATURA Sp. z o.o. 123
Unifreeze Sp. z o.o. 124
VICTORIA CYMES Sp. z o.o. 125
Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr 125
Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Orzech" Sp. z o.o. 126
Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Dawtona Danuta Wielgomas 128

Wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz pieczywo 131

A. Blikle Sp. z o.o. 133
Asprod Sp. z o.o. 134
Piekarnia Janusz Witaszczyk 135
Piekarnia Złoty Kłos Sp. J. 135
Vini Liliana Lehrer Rychel 136
Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA" Izabela Szczęch 136
ZPC Janusz Chylak 137

Zioła, herbaty ziołowe i owocowe oraz przyprawy 139

Bifix Wojciech Piasecki Sp. J. 141
„Herbapol – Lublin" S.A. 142

Wyroby mieszane i przetworzone. 145

Fanex Sp. z o.o. 147

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o. 148
JAWO Sp. z o.o. 151
Polskie Przetwory Sp. z o.o. 153
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP" Sp. J. 154
Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem" 155
Zakłady Spożywcze „BONA" Sp. z o.o. 156

Napoje alkoholowe ***159***

AMBRA S.A. 161
Browar Amber Sp. z o.o., Sp. k. 162
HENKELL & CO. VINPOL Polska Sp. z o.o. 163
Mazurskie Miody Bogdan Piasecki 164
Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie 165
VIN-KON S.A. 166

PRZEPISY

Na słodko ***169***

Ciasto na bazie soku jabłkowego – ACTIV Sp. z o.o. 170
Sernik z kozich serków – AGRO DANMIS sp. z o.o. 171
Ciasto Maurera – P.P.U.H Tłocznia Maurer 172
Pączki – Bracia Urbanek Sp. J. 172
Pieczone gruszki z Kamiennogórskim Serem Pleśniowym – SM KaMos 173
Różana beza – Polska Róża Sp. z o.o. 174
Sernik Garwoliński – OSM Garwolin 174
Kisiel – Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr 175
Sernik „Dominika" – ZPM DOMINIK 176
Pierogi na słodko z serkiem „Mój ulubiony" – SDM Wieluń 177

Na słono ***179***

Kremowa zupa z jabłek – ACTIV sp. z o.o. 180
Boczek – ACTIV sp. z o.o. 180
Sałatka warzywna – BRACIA UBRANEK Sp. J. 181
Tarta pieczarkowa – BIEGPOL Sp. z o.o. 182
Sałatka z grillowanym kurczakiem – BRACIA UBRANEK Sp. J. 182
Żółty sos – BRACIA UBRANEK Sp. J. 183
Sałatka z ogórków małosolnych – Gomar Pińczów 184

Kociołek warzywny z mięsem – ZPOW Dawtona 184
Makaron z przecierem pomidorowym – Gomar Pińczów 185
Pizza Domowa z Kamiennogórskim Serem Pleśniowym – SM KaMos 186
Tulipany z pomidorów nadziewane pastą twarogową – KESEM 186
Makaron z sosem z Kamiennogórskiego Sera Pleśniowego z dodatkiem kaparów i bazylii – SM KaMos 187
Zupa śmietanowa z Kamiennogórskim Serem Pleśniowym i kroplą oliwy z pestek dyni – SM KaMos 188
Zupa krem z jabłek i chrzanu – KESEM 188
Paszteciki z nadzieniem z pasztetu chłopskiego – Masarnia Władysławowo Sp. J. 189
Rosół staropolski – Makarony Polskie S.A. 190
Lekka sałatka z mozarellą – OSM Skierniewice 190
Kotleciki z ogórkami – Przetwory Polskie Sp. z o.o. 191
Steki wołowe – PPUH Henryk Kowalczyk 192
Jajka z majonezem i koperkiem – Fermy Koźlakiewicz Sp. J. 192
Polędwiczki wieprzowe na gruszkach – SM LAZUR 193
Cienkie plasterki wołowiny z dodatkiem borowików lub kulek marynowanych – PZH KASOL 194
Sałatka z grillowaną cukinią, kurczakiem i pomidorkami – SEMCO SGNiP 195
Aromatyczny rosół z kurczaka zagrodowego z warzywami oraz kluseczkami z kaszy manny – SEDAR S.A. 196
Sałatka z burakami i szpinakiem – SM LAZUR 197
Zapiekanka serowo-warzywna – SM LAZUR 198
Tortille z kremem twarożkowym, koperkiem, szczypiorkiem i wędzonym łososiem – SDM WIELUŃ 198
Sos chrzanowy – SDM WIELUŃ 199
Grzanka z podsmażaną szynką włoską z Sokołowa – SOKOŁÓW S.A. 200
Leczo z Kiełbasą tradycyjną sokołowską – SOKOŁÓW S.A. 200
Kanapka z Szynką z wędzarni z Sokołowa – SOKOŁÓW S.A. 201
Kanapka z pomidorem malinowym i schabem z wędzarni z Sokołowa – SOKOŁÓW S.A. 202
Paszteciki z parówkami Sokołów – SOKOŁÓW S.A. 202
Sałatka mix na słodko – STRAWA Sp. z o.o. 203
Kiełbasa myśliwska sucha z Sokołowa w duszonej kapuście z pomidorami i koperkiem – SOKOŁÓW S.A. 204

Podsmażane ziemniaki z cebulą i Kiełbasą z podlaskiej wędzarni z Sokołowa – SOKOŁÓW S.A. 204
Kiełbaski z sosami – ZM Viando Sp. z o.o., Sp. k. 205
Kolorowe kanapki na wiele sposobów ZM Viando Sp. z o.o., Sp. k. 206
Kasza jaglana z dynią – VITANA Jerzy Płachta 206
Sałatka z serem pleśniowym i grillowaną piersią kurczaka – WIPASZ S.A. 208
Krupnik polski – VITANA Jerzy Płachta 209
Kasza gryczana z grzybami leśnymi i indykiem – VITANA Jerzy Płachta 210
Kurczak świąteczny – WIPASZ S.A. 211
Jaja faszerowane – WSP Społem 212
Karkówka z grilla – WSP Społem 212
Schab faszerowany kaszą jaglaną i grzybami – VITANA Jerzy Płachta 213
Napoje 215
Cydr Ambra – AMBRA S.A. 216
Kefir z miętą – ZUH ROBICO 217

MIĘSO

i przetwory mięsne

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE:

- Krakowski Kredens - Tradycja Galicyjska S.A.
- Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A.
- Masarnia Władysławowo Sp. J.
- Mróz S.A.
- Pini Polonia Sp. z o.o.
- P.P.U.H Henryk Kowalczyk
- Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus" Sp. z o.o.
- SEDAR S.A.
- SOKOŁÓW S.A.
- Strawa Sp. z o.o.
- Wipasz S.A. Zakład Drobiarski
- Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o. o.
- Zakłady Mięsne „SKIBA" Andrzej Skiba
- Zakłady Mięsne „VIANDO" Sp. z o.o., Sp. k.
- Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o., Sp. k.
- Zakłady Mięsne Olewnik-Bis Sp. z o.o.
- Zakłady Mięsne PAMSO S.A.

KRAKOWSKI KREDENS – Tradycja Galicyjska S.A.

31-006 Kraków, ul. Grodzka 7
tel.: +48 12 37 05 801, fax: +48 12 37 05 800
www.krakowskikredens.pl, info@krakowskikredens.pl

Szynka
ARCYKSIĘCIA FERDYNANDA

Kiełbasa
WACHMISTRZA

Polędwica **PARADNA**

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

PÓŁGĘSEK

Kurczak kl. A
ŚWIEŻY PATROSZONY

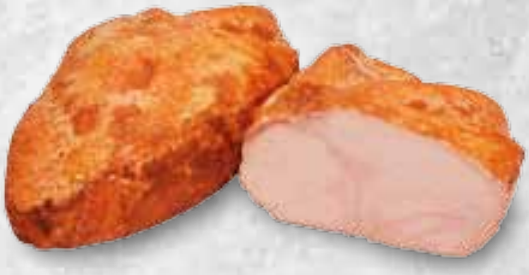
bez podrobów, z szyją

Kiełbasa z gęsiną
PODSUSZANA

Kaziuk
z INDYKA

Szynka
senatorska
z INDYKA

Indyk w GALARECIE

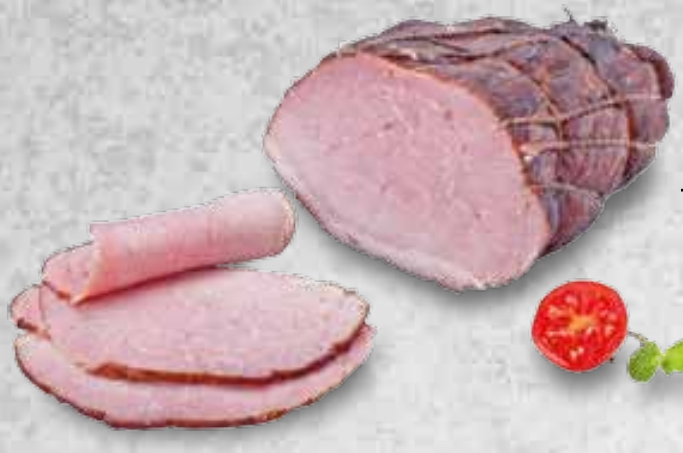


Pierś pieczona
z INDYKA

MASARNIA WŁADYSŁAWOWO Sp. J. R.K.A. Zawistowski

89-210 Łabiszyn, Władysławowo 8
tel.: +48 52 384 58 45
www.masarniazawistowski.pl, handel@podroby.pl

Kiełbasa CHŁOPSKA



Szynka
z WIEJSKIEJ WĘDZARNI

Kiełbasa
z WIEJSKIEJ WĘDZARNI

Pasztet
CHŁOPSKI

Smażonka
SMALEC

ze skwarkami

MRÓZ S.A.

63-810 Borek Wielkopolski, ul. Koźmińska 5a

tel.: +48 65 571 64 40, www.mroz.pl, aneta@mroz.pl

Kiełbasa

BIAŁA PARZONA

Kiełbasa pieczona

Z CIELĘCINĄ

PINI POLONIA Sp. z o.o.

99-300 Kutno, ul. Wschodnia 21

tel.: +48 24 357 95 00, fax: +48 24 357 95 03
www.pinipolonia.com, halina.osinska@pinipolonia.pl,
sekretariat@pinipolonia.pl

Schab

BEZ KOŚCI POLSKI

porcja

PPUH Henryk Kowalczyk
Zakład Rozbioru Mięsa

42-262 Poczesna, Bargły, ul. Śląska 95
tel./fax: +48 34 327 45 13, tel.: +48 34 327 65 65
www.zmkowalczyk.pl, ppuh.hkowalczyk@wp.pl

KOWALCZYK
UBOJNIA ZWIERZĄT RZEŹNYCH

Wołowina
NA STEKI

polędwica

Wołowina
NA STEKI

rostbef b/k

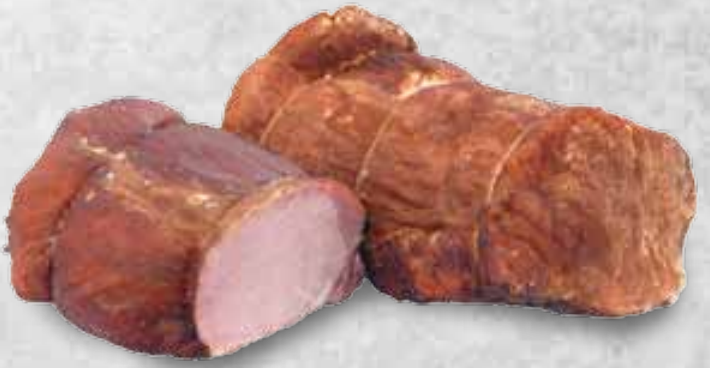
Wołowina NA STEKI

antrykot b/k

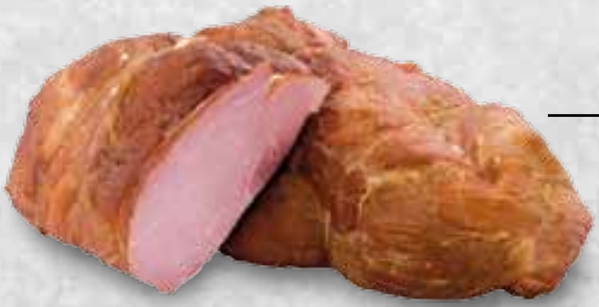
Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „TAURUS” Sp. z o.o.

39-220 Pilzno, ul. Legionów 58
tel.: +48 14 67 06 130, fax: +48 14 67 06 130
www.stan-taurus.com.pl, tauruspl@wp.pl

Kiełbasa
SWOJSKA PILZNEŃSKA



Polędwica
SWOJSKA PILZNEŃSKA



Szynka
SWOJSKA PILZNEŃSKA

SEDAR S.A.

21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Radzyńska 3
tel.: +48 83 371 81 00, fax: +48 83 371 81 09
www.zagrodowy.pl, www.sedar.com.pl, sedar@sedar.com.pl

Kurczak Zagrodowy z Podlasia – FILETY Z PIERSI KURCZAKÓW ZAGRODOWYCH

świeże, klasa A

Kurczak Zagrodowy z Podlasia – NOGI Z KURCZAKÓW ZAGRODOWYCH

świeże, klasa A

Kurczak Zagrodowy z Podlasia – KURCZAK KLASA A, PATROSZONY

świeży bez podrobów

Kurczak Zagrodowy z Podlasia – PODUDZIA Z KURCZAKÓW ZAGRODOWYCH

świeże, klasa A

Kurczak Zagrodowy z Podlasia – UDA Z KURCZAKÓW ZAGRODOWYCH

świeże, klasa A

Kurczak Zagrodowy z Podlasia – SKRZYDŁA Z KURCZAKÓW ZAGRODOWYCH

świeże, klasa A

SOKOŁÓW S.A.

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

Kiełbasa Tradycyjna SOKOŁOWSKA

Szynka WŁOSKA

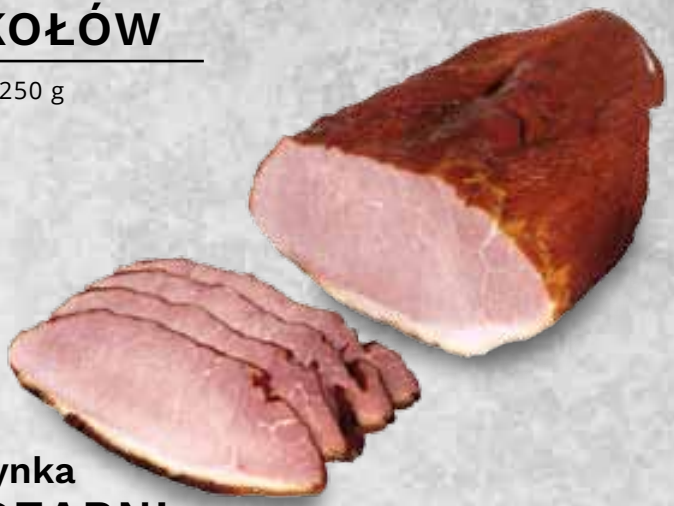
Kiełbasa z PODLASKIEJ WĘDZARNI

Delikatesowe KLASYCZNE

Parówki wieprzowe wędzone parzone

Parówki
SOKOŁÓW

250 g



Szynka
z WĘDZARNI

Schab
z WĘDZARNI

GOLD
KINDZIUK

plastry 100 g

Kiełbasa
MYŚLIWSKA SUCHA

Parówki
z SZYNKI

Kiełbasa podwawelska
SOKOŁOWSKA SPIŻARNIA

Pasztet
pieczony
NATURRINO

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

Krakowska
SUCHA

KABANOSY

Kiełbasa
MYŚLIWSKA

Kiełbasa
JAŁOWCOWA

WIPASZ S.A. Zakład Drobiarski

06-500 Mława, ul. Instalatorów 2
tel.: +48 23 654 06 63, fax: +48 23 654 06 67
www.naszkurczak.pl, sekretariat@naszkurczak.pl

Filet
z PIERSI KURCZAKA

kl. A (połowa piersi)

Udo
z KURCZAKA BEZ KOŚCI

bez skóry kl. A

Kurczak
BROJLER

bez podrobów kl. A

Zakład Mięsny MOŚCIBRODY Sp. z o.o.

08-112 Wiśniew, Mościbrody 53

tel.: +48 25 641 71 86, tel./fax: +48 25 641 72 23
www.moscibrod.pl, sekretariat@moscibrody.pl,
export@moscibrody.pl

Kiełbasa z SZYNKI

Zakłady Mięsne „SKIBA” Andrzej Skiba

89-600 Chojnice, ul. Derdowskiego 23

tel.: +48 52 39 65 600, fax: +48 52 39 65 601
www.zmskiba.pl, skiba@zmskiba.pl

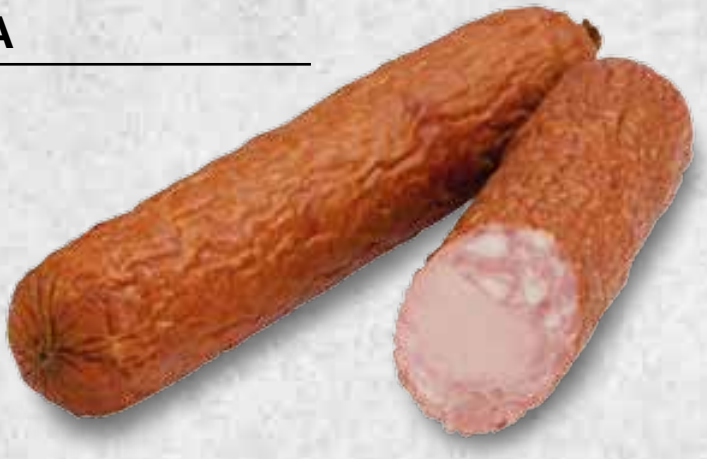
Kiełbasa
JAŁOWCOWA

Pasztet
ZE SZCZYPIORKIEM

Zakłady Mięsne „VIANDO” Sp. z o.o., Sp. k.

88-101 Inowrocław, Radojewice 54
tel./fax: +48 52 567 59 69
www.viando.pl, viando@viando.pl

Żywiecka EXTRA



FRANKFURTERKI

Krakowska SUCHA

Zakłady Mięsne NOWAK Sp. z o.o., Sp. k.

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

Kiełbasa **KRAKOWSKA**

drobiowa

Kiełbasa **ZŁOTA**

Parówkowa **NOWAKA**

Parówki **CIENKIE**

Zakłady Mięsne
OLEWNIK-BIS Sp. z o.o.

09-210 Drobin, Świerczynek 10a
tel.: +48 24 267 46 00, fax: +48 24 260 12 20
www.olewnik.com.pl, olewnik@olewnik.com.pl

STARA WĘDZARNIA
MIĘSO & WĘDLINY

Kiełbasa
PIECZONA

Parówki
ze STAREJ WĘDZARNI

Zakłady Mięsne PAMSO S.A.

95-200 Pabianice, ul. Żwirki i Wigury 19
tel.: +48 42 225 55 00, fax: +48 42 225 55 01, Infolinia 800 296 066
www.pamso.pl, sekretariat@pamso.com.pl

Kiełbasa
KRAKOWSKA SUCHA

Kiełbasa
PODWAWELSKA

MLEKO

i przetwory mleczne

MLEKO I PRZETWORY MLECZNE:

- „AGRO-DANMIS" Gramowscy Sp. J.
- FZZPM w Polsce ZUH ROBICO
- Kujawska Spółdzielnia Mleczarska
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Koninie
- 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
- Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu
- Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL" w Grajewie
- Spółdzielnia Mleczarska KaMos w Kamiennej Górze
- Spółdzielnia Mleczarska Lazur
- Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita
- Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie
- Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana
- TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk
- Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o.

AGRO-DANMIS Gramowscy Sp. J.

64-834 Wyszyny, Bukowiec 34
tel.: +48 67 284 46 52, fax: +48 67 284 46 51
www.danmis.com.pl, mail: danmis@danmis.com.pl

Kozi Jogurt NATURALNY

125 g

KOZIE JOGURTY OWOCOWE

brzoskwiniowy 125 g, truskawkowy 125 g, jagodowy 125 g

Ser sałatkowy FESTINA

z mleka krowiego 250 g

Serek kozi TERMIZOWANY

śmietankowy

Ser kozi twardy
DOJRZEWAJĄCY

w plastrach 100 g

Mleko kozie
UHT

0,5 litra

Twaróg kozi
KANAPKOWY

150 g

Ser twarogowy
PEŁNOTŁUSTY

z mleka koziego 200 g

Ser sałatkowy
FESTKOZ

z mleka krowiego 250 g

FZZPM w Polsce ZUH ROBICO

00-682 Warszawa, ul. Hoża 66/68

tel.: +48 22 621 01 51, +48 22 621 14 66/67 fax: +48 22 622 06 64
www.robico.com.pl, marketing@robico.com.pl,
a.tomaszewska@robico.com.pl

Robico

„ZIMNE MLEKO”

zawartość tłuszczu 2% i 3,2%

Kefir ROBICO

Kefir ROBICO

rodzinny

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.naszetwarogi.pl
marketing@kesem.com.pl, zarzad@kesem.com.pl

Śmietana
EXTRA 12%

Twaróg półtłusty
KLINEK W FOLII

Twaróg krajanka
CHUDY

250 g

Twaróg półtłusty
KRAJANKA W FOLII

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska GARWOLIN

08-410 Wola Rębkowska, ul. Ogrodowa 17
tel.: +48 25 682 22 61, fax: +48 25 682 22 63
www.osmgarwolin.pl, osm@osmgarwolin.pl

Maślanka GARWOLIŃSKA

Twaróg Garwoliński PÓŁTŁUSTY

(w pergaminie)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL

64-300 Nowy Tomyśl, ul. Kolejowa 33
tel.: +48 61 44 22 631, fax: +48 61 44 22 630
www.toptomysl.pl, top.tomysl@post.pl

Mascrem tłuszcz mleczny
DO SMAROWANIA

50%

Gzik Wielkopolski
TWAROŻEK

ze szczypiorkiem

Gzik Wielkopolski
TWAROŻEK

Wielkopolski
SER
SMAŻONY

Wielkopolski
SER
SMAŻONY

z kminkiem

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, sekretariat@osm-bochnia.com.pl

Masło Ekstra BOCHEŃSKIE

ŚMIETANA 18%

KEFIR 1,5%

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie

64-700 Czarnków, ul. Kościuszki 105
tel.: +48 67 255 28 11 do 13, fax: +48 67 255 46 58
www.osmczarnkow.pl, sekretariat@osmczarnkow.pl

TWAROŻEK 100 g

brzoskwiniowy, jabłkowo-bananowy, malinowy, truskawkowy, o smaku waniliowym, wiśniowy

Super krem
CZEKOLADOWY

150 g

Masło
EKSTRA 200 g

Serniczek
o smaku waniliowym
z POLEWĄ 150 g

o smaku owoców lata, brzoskwiniową, wiśniową, truskawkową

KASZKA MANNA 150 g

z malinami, z jagodami, z wiśniami, z truskawkami

Serek KANAPKOWY

z czosnkiem i przyprawami 150 g

Serek KANAPKOWY

kremowy 150 g

Twaróg półtłusty MIELONY

200 g i 250 g

Twaróg śmietankowy MIELONY

200 g i 250 g

Czaruś
DESER RYŻOWY

z malinami, z truskawkami, z brzoskwiniami, z wiśniami, z jabłkami, o smaku toffi, o smaku waniliowym

JULIKO SEREK

śmietankowy 500 g i 1000 g

JULIKO SEREK

o smaku waniliowym 500 g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim

05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 5
tel.: +48 22 755 52 65, +48 22 755 51 66, fax: +48 22 755 62 77
www.osmgm.pl, osm@osmgm.pl

MOZARELLA

250 g

Mozarella w ZALEWIE

125 g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

62-600 Koło, ul. Towarowa 6
tel.: +48 63 272 09 00, fax: +48 63 262 87 00
www.osmkolo.pl, osm@osmkolo.pl

Masło
EKSTRA • WIEJSKIE EKSTRA • EKSTRA OSEŁKOWE

Serek Wiejski
COTTAGE CHEESE

MAŚLANKA

owocowa, wiejska naturalna

Ser twarogowy Grotkowski
PEŁNOTŁUSTY KLINEK

ŚMIETANA 12%, 18%

Mleko odtłuszczone
W PROSZKU

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Koninie

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

Rok zał. 1912
MONA

Twaróg ŚMIETANKOWY

Masło 82% TŁUSZCZU

Twaróg PÓŁTŁUSTY

Twaróg CHUDY

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie

22-300 Krasnystaw, ul. Borowa 4
tel.: +48 82 576 28 61, fax: +48 82 576 28 60
www.krasnystaw.eu, marketing@osm-krasnystaw.pl

Jogurt JOGUŚ

truskawkowy, wiśniowy, poziomkowy, brzoskwiniowy, jagodowy, waniliowy

Jogurt NATURALNY

ZSIADŁE MLEKO

Śmietana
HOMOGENIZOWANA 12%, 18%

Śmietana termizowana
„GOSPOSIA” 22%

Serek waniliowy
SERUŚ

z jagodami, z truskawkami

Serek wiejski
COTTAGE CHEESE

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu

99-400 Łowicz, ul. Przemysłowa 3
tel.: +48 46 830 36 00, tel./fax: +48 46 837 43 48
www.mleczarnia.lowicz.pl, osm@mleczarnia.lowicz.pl

Mleko łowickie UHT 3,2%

(500 ml i 1l)

Mleko łowickie UHT 2%

(500 ml i 1 l)

Mleko łowickie UHT 1,5%

(1 l)

Mleko łowickie UHT 0,5%

(1 l)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu

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

MASŁO TRADYCYJNE

MAŚLANKA

Ser twarogowy ŚMIETANKOWY

Ser twarogowy
CHUDY

Śmietana
LUKSUSOWA 18% TŁ.

Ser twarogowy
PÓŁTŁUSTY

Śmietana
LUKSUSOWA 12% TŁ.

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

MAŚLANKA

naturalna

MAŚLANKA

truskawkowa, brzoskwiniowa

KEFIR

Śmietana JOGURTOWA 10%

Śmietanka KREMOWA 30 %

Śmietana DOMOWA 18%

Twaróg CHUDY

(klinek)

Twaróg PÓŁTŁUSTY

(klinek)

Twaróg TŁUSTY

(klinek)

Twaróg CHUDY

(kostka)

Twaróg PÓŁTŁUSTY

(kostka)

Twaróg TŁUSTY

(kostka)

Twarożek naturalny MLECZNA DAMA

Twaróg
SERNIKOWY KL. I

Twaróg
TRADYCYJNY TŁUSTY

(pergamin)

Twaróg tłusty
MIELONY

Twaróg
PÓŁTŁUSTY

(krajanka)

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach

96-100 Skierniewice, ul. Jana III Sobieskiego 83
tel.: +48 46 834 34 30, fax: +48 46 833 44 25
www.osmskierniewice.pl, handel@osmskierniewice.pl

Mozzarella KL. I

Mozzarella WĘDZONA KL. I

Mozzarella KULKI w ZALEWIE

Mozzarella w ZALEWIE

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 OSEŁKOWE

Masło Ekstra z WIELUNIA

Twarożek kanapkowo-sernikowy MÓJ ULUBIONY

Śmietana 12%, 18%

Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie

19-203 Grajewo, ul. Elewatorska 13
tel.: +48 86 273 04 00, fax: +48 86 272 37 31
www.mlekpol.com.pl, mlekpol@mlekpol.com.pl

MLEKPOL®
LIDER MLECZARSTWA

Maślanka Mrągowska NATURALNA

Maślanka Mrągowska TRUSKAWKOWA

Masło extra ŁACIATE

200 g, 100 g, 200 g (osełka)

Maślanka Mrągowska
BRZOSKWINIOWA

Maślanka Mrągowska wieloowocowa
z OWOCAMI LEŚNYMI

Maślanka Mrągowska
STRACCIATELLA

Maślanka Mrągowska
PIECZONE JABŁKO

Spółdzielnia Mleczarska KaMos w Kamiennej Górze

58-400 Kamienna Góra, ul. Towarowa 41
tel./fax: +48 75 744 23 21
www.kamos.pl, sekretariat@kamos.pl

Kamiennogórski ser pleśniowy
CAMEN BLUE

Spółdzielnia Mleczarska LAZUR

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

Ser pleśniowy LAZUR BŁĘKITNY

Ser pleśniowy LAZUR ZŁOCISTY

Ser pleśniowy LAZUR TURKUSOWY

Ser pleśniowy LAZUR SREBRZYSTY

w zalewie olejowej z suszonymi pomidorami

Ser pleśniowy LAZUR SREBRZYSTY

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. Ludowa 122
tel.: +48 86 275 82 14, fax: +48 86 275 41 30
www.mlekovita.com.pl, sekretariat@mlekovita.com.pl

MLEKOVITA

Mleko UHT WYPASIONE

3,2%, 2%

Mleko UHT (200 ml) WYPASIONE

czekoladowe, o smaku truskawkowym, waniliowe

Polskie Mleko spożywcze PASTERYZOWANE

3,2%, 2%

Śmietanka UHT (330 ml)
WYPASIONA

30%, 12%, 18%

Mleko zagęszczone UHT
WYPASIONE

350 g

Mleko zagęszczone UHT
WYPASIONE

częściowo odtłuszczone 200 g

Mleko zagęszczone UHT
WYPASIONE

częściowo odtłuszczone z magnezem
200 g oraz 350 g

Ser
TWAROGOWY

chudy, półtłusty, pełnotłusty

Ser twarogowy
PÓŁTŁUSTY MIELONY

Serek twarogowy
ZIARNISTY

Polski jogurt
Z KAWAŁKAMI OWOCÓW

brzoskwinia i marakuja, malina, owoce leśne, truskawkowy, wiśnia

Jogurt pitny
POLSKI

jabłko – mięta, kawa z guaraną, pitny owoce leśne, pomarańcza z melisą, różowy grejpfrut z zieloną herbatą, truskawkowy, wiśnia – żeńszeń

MASŁO KLAROWANE

250 g, 500 g, 1k g

Masło Ekstra
OSEŁKA

82% tłuszczu (300 g, 500 g)

Masło
EXTRA POLSKIE

82% tłuszczu (10 g, 15 g, 100 g, 200 g)

Ser
GOUDA

(plastry 150 g, 500 g, 1k g; kawałki 350 g)

Ser
MORSKI

(plastry 150 g, 500 g; kawałki 350 g)

Ser
TYLŻYCKI

(plastry 150 g, 1k g)

Ser Gouda
Z PIEPRZEM

(plastry 150 g)

Ser
EDAMSKI

(plastry 150 g, kawałki 350 g)

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie

62-420 Strzałkowo, ul. Gen. Sikorskiego 28
tel./fax: +48 63 275 00 27
www.smu.com.pl, biuro@smu.com.pl

Twaróg wiejski ZE STRZAŁKOWA

Jogurt śmietankowy WIEJSKI

Twaróg ŚMIETANKOWY

Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA

63-000 Środa Wielkopolska, ul. Daszyńskiego 9
tel.: +48 61 285 38 34, www.jana.com.pl, handel@jana.com.pl

Jogurt naturalny PROBIOTYCZNY

200 g, 380 g

Kefir NATURALNY

375 g, 1 kg

Masło extra WIEJSKIE

200 g, 250 g

Kefir TRUSKAWKOWY

375 g

Masło ekstra
OSEŁKA WIEJSKA

300 g

Maślanka
STRACCIATELLA

z kawałkami czekolady 750 g

Maślanka
ŚREDZKA

1 l

Śmietanka
KREMOWA

30% tłuszczu 200 ml (kubek)

Śmietana
12% TŁUSZCZU

200 g, 380 g

Śmietana 18% TŁUSZCZU

200 g, 380 g, 400 g

Twaróg SERNIKOWY EXTRA

500 g, 1 kg

Twaróg średzki PÓŁTŁUSTY EXTRA

250 g (cylinder, klinek)

Twaróg WĘDZONY

z papryką

Twaróg WĘDZONY

z pieprzem ziołowym i czosnkiem

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

64-800 Chodzież, Rataje, Os. Dębowe 23
tel.: +48 67 282 14 35, www.topsery.pl, biuro@topsery.pl

Ser smażony PÓŁTŁUSTY z KMINKIEM

200 g

Ser smażony PÓŁTŁUSTY

200 g

Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o.

33-311 Wielogłowy, Dąbrowa 6A

tel./fax: +48 18 443 24 16, www.zpm-dominik.pl,
marketing@zpm-dominik.pl

Twaróg ekologiczny ŁEMKOWYNA

półtłusty

EKO JOGURT

Jogurt naturalny ekologiczny
ŁEMKOWYNA

Twaróg półtłusty DOMINIK

ŁEMKOWYNA (pergamin)

Jogurt NATURALNY
NATURALNY

ŁEMKOWYNA

EKO ŚMIETANA
18% ŚMIETANA SPOŻYWCZA EKOLOGICZNA

ŁEMKOWYNA

Śmietana spożywcza
18% NATURALNA

ŁEMKOWYNA

Twaróg półtłusty próżnia
PÓŁTŁUSTY, SMAKOSZ

ŁEMKOWYNA

Ryby,
owoce morza i ich przetwory

Ryby, owoce morza i ich przetwory:

- Dega S.A.
- Suempol Sp. z o.o.

DEGA S.A.

76-004 Sianów, Karnieszewice 5
tel.: +48 94 361 51 00, fax: +48 94 361 51 05
www.dega.pl, info@dega.pl

Paprykarz
SZCZECIŃSKI

Ryba (śledź)
po GRECKU

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, biuro@suempol.pl

ŁOSOŚ NORWESKI
wędzony plastrowany

Jaja
i produkty jajczarskie

Jaja i wyroby jajczarskie:

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

Fermy Koźlakiewicz Sp. J.

06-521 Wiśniewo k/Mławy

tel.: +48 23 655 71 42, +48 23 655 71 43
tel./fax: +48 23 655 72 55
www.fermy.pl, info@fermy.pl

Jaja świeże, kurze konsumpcyjne KL. A

klasa wagowa S – małe, masa jednostkowa (netto): < 53 g

Jaja świeże, kurze konsumpcyjne KL. A

klasa wagowa M – średnie,
Masa jednostkowa (netto):
≥ 53 g do < 63 g

Jaja świeże, kurze konsumpcyjne KL. A

klasa wagowa XL – bardzo duże,
Masa jednostkowa (netto): ≥73 g

Jaja świeże, kurze konsumpcyjne
KL. A

klasa wagowa L – duże,
Masa jednostkowa
(netto): ≥ 63 g do < 73 g

PW AMIGO Rafał Ratajczak

63-000 Środa Wlkp., Zielniczki 5
tel.: +48 61 285 01 64, 61 285 73 20, fax: +48 61 285 25 08
www.amigo.biz.pl, biuro@amigo.biz.pl

Jaja konsumpcyjne (spożywcze)
KL. A

kategoria wagowa
M – średnie (63 g > masa ≥ 53 g)

Jaja konsumpcyjne (spożywcze)
KL. A

kategoria wagowa
L – duże (73 g > masa ≥ 63 g)

Jaja konsumpcyjne (spożywcze)
KL. A

kategoria wagowa
S – mała (masa < 53 g)

Jaja konsumpcyjne (spożywcze)
KL. A

kategoria wagowa
XL – bardzo duże (masa ≥ 73g)

MIODY

MIODY:

- CD S.A.
- Gospodarstwo Pasieczne „SĄDECKI BARTNIK" Sp. z o.o.
- Gospodarstwo Pasieczne Czesław Trzciański
- Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer
- Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

CD S.A.

00-526 Warszawa, ul. Krucza 16/22

Biuro handlowe: 43-382 Bielsko-Biała, ul. Wapienicka 4
tel./fax: +48 33 827 09 43, +48 33 827 09 53
www.cdsa.com.pl, cdsa@cdsa.com.pl

Miód nektarowy wrzosowy z serii
MIODY NAPOLEOŃSKIE

Miód spadziowy ze spadzi iglastej z serii
POLSKIE MIODY

Gospodarstwo Pasieczne „SĄDECKI BARTNIK” Sp. z o.o.
A.J. Kasztelewicz, Janusz Kasztelewicz

33-331 Stróże 235

tel.: +48 18 445 18 82/00, fax: +48 18 445 18 72
www.bartnik.pl, zamowienia@bartnik.pl

Miód pszczeli
WIELOKWIATOWY NEKTAROWY

Miód pszczeli spadziowy
SPADŹ IGLASTA

Miód pszczeli

LIPOWY NEKTAROWY

Miód pszczeli

GRYCZANY NEKTAROWY

Miód pszczeli

AKACJOWY NEKTAROWY

Gospodarstwo Pasieczne
Czesław Trzciański

Spalice, 56-400 Oleśnica, ul. Dębowa 17B
tel.: +48 505 177 949, +48 608 697 169
e-mail: czeslawtrz@o2.pl

Miód wrzosowy
z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH

Pasieka PUCER
Dariusz i Małgorzata Pucer

11-410 Barciany, Pastwiska 7
tel.: +48 508 381 243, +48 508 381 244
www.pasiekapucer.pl, pasiekapucer@wp.pl

Miód rzepakowy
KREMOWANY Z CYNAMONEM

Miód nektarowy
GRYCZANY

Miód nektarowy

LIPOWY

Miód nektarowy

WIELOKWIATOWY

Miód spadziowy

ze SPADZI IGLASTEJ

Mazurski miód

AKACJOWY Z POZIOMKAMI

Spółdzielnia Pszczelarska APIS

20-471 Lublin, ul. Diamentowa 23

Sekretariat: tel. +48 81 744 24 10, fax: +48 81 744 24 10 wew. 13
Dział Handlowy: tel. +48 81 744 29 42, fax: +48 81 441 86 46
www.apis.pl, www.miodytradycyjne.pl, info@apis.pl

Miód pszczeli nektarowy
WIELOKWIATOWY
z POLSKICH PASIEK

Tłuszcze spożywcze

Tłuszcze spożywcze:

- Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI" - Sebastian Koncewicz

- SemCo SGNiP Krystyna Just

Firma Produkcyjno-Handlowa „AGI” Sebastian Koncewicz

63-830 Pępowo, Krzekotowice 41

tel.: +48 65 573 64 78, +48 603 941 379
fax: +48 65 572 79 12
www.agi.com.pl, agi@agi.com.pl

Smalec WYBOROWY 10 G

wiejski ze skwarkami, babuni ze skwarkami, z cebulką ze skwarkami

Smalec WYBOROWY

200 g

SemCo SGNiP Krystyna Just

64-500 Szamotuły, ul. Spacerowa 75, Śmiłowo

tel.: +48 61 292 04 02, +48 501 556 466, fax: +48 61 666 23 06
www.semco.pl, info@semco.pl

Wielkopolski Olej LNIANY

Przetwory zbożowe, strączkowe i okopowe

Przetwory zbożowe strączkowe i okopowe

- Makarony Polskie S.A.
- MAMUT Sp. z o.o.
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.
- Vitana Jerzy Płachta
- P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o.

Makarony Polskie S.A.

35-082 Rzeszów, ul. Podkarpacka 15a
tel.: +48 17 875 30 10, fax: +48 17 875 30 20
www.makarony.pl

Makaron 2-jajeczny „MAKARONY POLSKIE”

kluseczki z kurkumą

Makaron 5-jajeczny „MAKARONY POLSKIE”

kluseczki z kurkumą

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

Bułka Tarta WROCŁAWSKA

Sucharki extra DELIKATESOWE

SUCHARKI bez dodatku cukrów

Grzanki ZIOŁOWE

Grzanki
PSZENNE

Groszek
PTYSIOWY

Biszkopty
WROCŁAWSKIE

Biszkopty
BEZCUKROWE

Sucharki
z RODZYNKAMI

MŁYNY SZCZEPANKI Sp. z o.o.

86-320 Łasin, Szczepanki 3

tel.: +48 56 450 79 00, +48 56 450 79 02, fax: +48 56 450 79 01
www.szczepanki.pl, sprzedaz@szczepanki.pl

Mąka pszenna
SZCZEPANKI

wrocławska typ 500
tortowa typ 450
ekstra typ 400
luksusowa typ 550

VITANA Jerzy Płachta
Zakład Produkcyjny Kopernia nr 8

28-400 Pińczów, ul. Wiosenna nr 6

tel.: +48 41 357 74 48, fax: +48 41 357 61 96
www.vita-na.com.pl, office@vita-na.com.pl

Kasza
JAGLANA

4X100 g

Kasza
JĘCZMIENNA
wiejska średnia

4X100 g

Kasza
GRYCZANA
prażona cała

4X100 g

P.P.U.H. WOSEBA SP. Z O.O.

63-430 Odolanów, ul. Krotoszyńska 150

tel.: +48 62 733 39 00, www.woseba.com.pl, mlyn@woseba.com.pl

Zakład produkcyjny: Młyn Jaczkowice

55-200 Oława, Jaczkowice 62

tel.: +48 71 301 43 30, fax: +48 71 301 43 31

Dolnośląska Mąka WROCŁAWSKA

mąka pszenna typ 500

Dolnośląska Mąka POZNAŃSKA

mąka pszenna typ 500

Dolnośląska Mąka LUKSUSOWA

mąka pszenna typ 550

Dolnośląska Mąka TORTOWA

mąka pszenna typ 450

Dolnośląska Mąka KRUPCZATKA

mąka pszenna typ 500

Dolnośląska Mąka UNIWERSALNA

mąka pszenna typ 650

OWOCE, WARZYWA
i ich przetwory

Owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory

- „Activ" Sp. z o.o.
- „Biegpol" Grupa Producentów Grzybów Sp. z o.o.
- „Firma Bracia Urbanek" Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.
- „Firma Euro-Trade Dominik Majchrzak"
- „Fruit Family" Sp. z o.o.
- Gomar Pińczów Sp. z o.o. S.K.A.
- Grupa Producentów Warzyw Szklarniowych Vegapol Sp. z o.o.
- „Jag-Export " S.C.
- La-Sad Sp. z o.o.
- P.P.U.H. Tłocznia Maurer
- Polska Róża Ernest Michalski Sp. z o.o.
- Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego Kasol J.A Kazberuk
- Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski
- Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad"
- „Stoczek Natura" Sp. z o.o.
- Unifreeze Sp. z o.o.
- „Victoria Cymes" Sp. z o.o.
- Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr
- Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Orzech" Sp. z o.o.
- Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Dawtona Danuta Wielgomas

ACTIV Sp. z o.o.

00-124 Warszawa, Rondo ONZ 1/XXIP

Zakł. produkcyjny: 05-622 Belsk Duży, ul Kozietulskiego 17

tel.: +48 48 661 01 42, fax: +48 48 377 30 96
www.royal-apple.com, www.zdrowysok.com, www.sok-naturalny.com, www.activ.com.pl, beata@activ.com.pl, info@royal-apple.com

Naturalny sok jabłkowy
ROYAL APPLE

5 l i 750 ml

BIEGPOL
Grupa Producentów Grzybów Sp. z o.o.

64-200 Wolsztyn, Chorzemin 114

tel.: +48 68 347 68 00, fax: +48 68 347 68 01
www.biegpol.pl, biegpol@biegpol.pl

Pieczarka
BRUNATNA

świeża

Pieczarka
BIAŁA

świeża

FIRMA BRACIA URBANEK
Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.

ul. Katarzynów 59, 99-400 Łowicz
tel.: +48 46 837 20 25, fax: +48 46 837 51 41
www.urbanek.com.pl, biuro@urbanek.com.pl

URBANEK®

BURACZKI
tarte z cebulą

Ogórki **KWASZONE**

Powidła
ŚLIWKOWE DOMOWE

Ćwikła
z CHRZANEM

Przecier
OGÓRKOWY

Pieczarki
MARYNOWANE
Pieczarki marynowane
Pieczarki marynowane
Ogórki
KONSERWOWE
Ogórki konserwowe
Ogórki konserwowe
Sałatka księżacka
Sałatka księżacka
Sałatka
KSIĘŻACKA
Buraczki domowe do ZASMAŻANIA
Buraczki domowe
Buraczki domowe
Krajanka
OGÓRKOWA
do zup, sałatek, surówek
Krajanka ogórkowa
Krajanka ogórkowa
Sałatka szwedzka
Sałatka szwedzka
Sałatka szwedzka
Sałatka
SZWEDZKA
słodka

FIRMA EURO-TRADE DOMINIK MAJCHRZAK

98-320 Osjaków, Chorzyna 20

tel.: +48 601 435 980, +48 691 810 110
www.wiejskiespecjaly.glt.pl, euro-trade@o2.pl

Ogórki kwaszone
DELIKATESOWE

Pikle
OGÓRKOWE

FRUIT FAMILY Sp. z o.o.

05-622 Belsk Duży, ul. Kozietulskiego 17

Zakład produkcyjny: 05-622 Belsk Duży, Sadków Szlachecki 23
tel.: +48 48 661 11 69, www.fruitfamily.eu
info@fruitfamily.eu, m.korbus@fruitfamily.eu

Jabłko
CORTLAND

Jabłko
LOBO

GOMAR PIŃCZÓW Sp. z o.o. S.K.A.

28-400 Pińczów, ul. Przemysłowa 6

tel.: +48 41 378 58 00, fax: +48 41 378 58 01

www.gomar.net.pl, gomar@gomar.net.pl, marketing@gomar.net.pl

Ogórki kwaszone
MAŁOSOLNE

NEKTAR Z ARONII
z soku zagęszczonego

Powidła śliwkowe
WĘGIERKOWE

Przecier pomidorowy
POMIDORI

SOK 100%
ze świeżych pomidorów

Sok jabłkowy
MICHAŚ 100%

z soku zagęszczonego

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

05-480 Karczew, Janów 50
tel.: +48 22 780 78 50, +48 608 208 201, fax: +48 22 780 03 27
www.vegapol.pl, info@vegapol.com.pl

Pomidor typu
KOKTAJLOWEGO

Pomidor
BARTEZA
ENDEVOUR gałązka
CALLANZO typ gronowy

Pomidor malinowy
TOMIMARU MUCHOO

JAG-EXPORT S.C.

98-313 Konopnica, ul. Starowiejska 6
tel.: +48 506 170 849, +48 506 170 850, fax: +48 43 656 95 50
www.vitarol.pl, www.jagexport.com, biuro@jagexport.com

Ogórki kwaszone
DOMOWE

La-SAD Sp. z o.o.

05-620 Błędów, Borzęcin 15
tel.: +48 48 377 97 21
www.la-sad.pl, biuro@la-sad.pl

Jabłko **GALA**

P.P.U.H. Tłocznia Maurer

33-390 Łącko, Zarzecze 1

tel.: +48 18 444 64 27, +48 605 828 775, fax: +48 18 444 41 28
www.maurer.com.pl, www.manufakturamaurera.pl,
www.lackieogrody.pl, soki@maurer.com.pl

Sok BIO
JABŁKOWY

Sok BIO
GRUSZKOWY

POLSKA RÓŻA
Ernest Michalski Sp. z o.o.

05-090 Raszyn, Falenty Nowe, ul. Róży 5

Biuro i Zakład Produkcyjny:
tel.: +48 22 720 53 21, +48 22 720 12 88, fax: +48 22 211 19 12
www.polskaroza.pl, biuro@polskaroza.pl

Konfitura
Z PŁATKÓW RÓŻY

Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego
KASOL J.A. Kazberuk

15-501 Białystok, ul. Baranowicka 119
tel.: +48 85 740 80 80, fax: +48 85 740 80 88
www.kasol.com.pl, kasol@kasol.com.pl

lešne skarby®

Mieszanka grzybowa PIKANTNA

OPIEŃKA marynowana

BOROWIK marynowany

RYDZ marynowany

PODGRZYBEK marynowany

KURKA marynowana

MAŚLAK marynowany

PRZETWÓRNIA OWOCÓW I WARZYW
Robert Kowalkowski

14-260 Lubawa, ul. Poznańska 8
tel.: +48 89 645 31 08, fax: +48 89 645 34 91
www.lubawa.com, info@lubawa.com

Dżem
WIŚNIOWY
niskosłodzony

Dżem
z CZARNEJ PORZECZKI
niskosłodzony

Dżem
TRUSKAWKOWY
niskosłodzony

Powidła **ŚLIWKOWE**

Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „NASZ SAD”

05-604 Jasieniec, Pabierowice 3A
tel.: +48 48 664 14 83, fax: +48 48 664 36 67
www.naszsad.pl, biuro@naszsad.pl

Borówka amerykańska
BLUECROP

CHANDLER

Jabłko
BOSKOP

Jabłko
ALWA

Jabłko
CORTLAND

Jabłko **ELISA**

Jabłko
GALA

Jabłko
GLOSTER

Jabłko
GOLDEN DELICIOUS

Jabłko IDARED

Jabłko JONAGORED

Jabłko LIGOL

Jabłko SZAMPION

Jabłko LOBO

STOCZEK NATURA Sp. z o.o.

21-450 Stoczek Łukowski, ul. Dwernickiego 5
tel.: +48 25 797 01 97, fax: +48 25 797 01 70
www.stoczek.com.pl, firma@stoczek.com.pl

Ćwikła z CHRZANEM

Ogórki KARTUSKIE

Sałatka BABUNI

Sałatka RYCERSKA

Sałatka TENCZYŃSKA

Sałatka SZLACHECKA

Powidła ŚLIWKOWE

Sałatka NADWIŚLAŃSKA

UNIFREEZE Sp. z o.o.

87-320 Górzno, Miesiączkowo 110
tel.: +48 56 498 88 00, fax: +48 56 498 88 02
www. unifreeze.com.pl, unifreeze@unifreeze.com.pl

BROKUŁY

produkt głęboko mrożony

KALAFIOR

produkt głęboko mrożony

FASOLKA SZPARAGOWA cięta

produkt głęboko mrożony

TRUSKAWKI

produkt głęboko mrożony

SZPINAK całe młode liście

produkt głęboko mrożony

WIŚNIE bez pestek

produkt głęboko mrożony

VICTORIA CYMES Sp. z o.o.

78-600 Wałcz, ul. Kołobrzeska 43

tel.: +48 67 258 00 91, fax: +48 67 258 00 95
www.cymes.pl, www.swiezesoki.pl,
www.syropybarmanskie.pl, reklama@cymes.pl

Świeży sok
CYMES
JABŁKOWY

Świeży sok CYMES
MARCHWIOWY
z SELEREM

Świeży sok CYMES
MARCHWIOWY

WIATROWY SAD GRAŻYNA WIATR

95-061 Dmosin, Kałęczew 14

tel.: +48 604 982 197
www.wiatrowysad.pl, soki@wiatrowysad.pl

Sok jabłkowy
Z KAŁĘCZEWA

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

36-100 Kolbuszowa, ul. Rzeszowska 7
tel.: +48 17 227 47 83, +48 609 222 372
www.orzech.com.pl, biuro@orzech.com.pl

ORZECH®

PIECZARKA
marynowana

Sos
SŁODKO-KWAŚNY

Zasmażane
BURACZKI

Sos do
SPAGHETTI

Zasmażana kapusta BIAŁA

BURACZKI
marynowane
plastry

Zasmażana kapusta
CZERWONA

Zasmażane
WARZYWA

KAPUSTA
kwaszona w zalewie

SAŁATKA NADWIŚLICKA
z czerwonej kapusty z jabłkiem

Sałatka warzywna GRECKA

Sałatka wielowarzywna KRÓLEWSKA

Sałatka z PATISONÓW

PATISONY konserwowe

POWIDŁA śliwkowe

PAPRYKA marynowana

OGÓRKI konserwowe

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

Groszek
KONSERWOWY

Fasola
KONSERWOWA CZERWONA

Fasola
KONSERWOWA BIAŁA

SELER wiórki

Ogórki
KONSERWOWE

Buraki
czerwone
PLASTRY

Kapusta
CZERWONA z jabłkiem

Sok POMIDOROWY

Sos NEAPOLITAŃSKI z papryką

Sos MEKSYKAŃSKI

Sos WĘGIERSKI z pieczarkami

Sos SŁODKO-KWAŚNY z ananasem

Sos BOLOGNESE z ziołami

Sos CHIŃSKI

Wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz pieczywo

Wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz pieczywo

- G. Blikle Sp. z o.o.
- Gsprod Sp. z o.o.
- Piekarnia Janusz Witaszczyk
- Piekarnia Złoty Kłos Sp. J.
- Vini Liliana Lehrer Rychel
- Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA” Izabela Szczęch
- ZPC Janusz Chylak

A. BLIKLE Sp. z o.o.

00-029 Warszawa, ul. Nowy Świat 35
tel.: +48 22 828 66 01
www.blikle.pl, biuro@blikle.pl

Piernik
HERBACIANY

ASPORD 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 CHŁOPSKI

mieszany żytnio-pszenny

Chleb BABUNI

żytni

Chleb POMORSKI

mieszany pszenno-żytni

Chleb WRZESIŃSKI

mieszany pszenno-żytni

Chleb JAKUBOWY

żytni razowy

PIEKARNIA JANUSZ WITASZCZYK

Piekarnia Cukiernia

05-822 Milanówek, ul. Dworcowa 1

tel.: +48 22 755 82 60, fax: +48 22 758 33 60
www.piekarniajw.pl, biuro@piekarniajw.pl

Chleb mieszany RAZOWY

Piekarnia ZŁOTY KŁOS Sp. J.

32-410 Dobczyce, ul. Jagiellońska 33A

tel.: +48 12 271 32 62, fax: +48 12 271 02 20
www.zlotyklos.com.pl, zlotyklos@poczta.onet.pl

Chleb CHŁOPSKI

mieszany

Chleb szefa MIESZANY

(700 g i 1400 g)

Chleb ORKISZOWY

mieszany

VINI Liliana Lehrer Rychel

42-582 Rogoźnik, ul. Kościuszki 107

tel.: +48 32 287 70 44, fax: +48 32 287 70 44 w. 14
www.vini.pl, vini@vini.pl

Chleb mieszany
HIPOLEN

Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA” Izabela Szczęch

35-011 Rzeszów, ul. Pułaskiego 1

tel./fax: +48 17 853 85 88, zpc-iza@wp.pl

Chleb żytni
SĘDZISZOWSKI

ZPC Janusz Chylak

96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Tomaszowska 4
Zakład produkcyjny: 96-200 Rawa Mazowiecka, Wałowice 43
tel./fax: +48 46 814 49 26, **www.chylak.eu, chylak3@wp.pl**

Ciastko kruche
KROKUS

Ciastko kruche
DOMOWE

Ciastko kruche
MAJA z CUKREM

Zioła

herbaty ziołowe i owocowe oraz przyprawy

ZIOŁA, HERBATY ZIOŁOWE I OWOCOWE ORAZ PRZYPRAWY

– Bifix Wojciech Piasecki Sp. J.

– „Herbapol – Lublin" S.A.

BIFIX Wojciech Piasecki Sp. J.

95-080 Tuszyn, Górki Małe, ul. Dworska 33
tel.: +48 42 614 40 58, fax: +48 42 614 41 20
www.bifix.pl, marketing@bifix.pl

Zielona herbata oryginalna
HERBATA LIŚCIASTA

Zielona herbata
ORYGINALNA

BIFIX MIĘTA
herbatka ziołowa
EXPRESOWA

BIFIX MELISA
herbatka ziołowa
EXPRESOWA

ZIELONA HERBATA
z żeń-szeniem i granatem

HERBAPOL – Lublin S.A.

20-471 Lublin, ul. Diamentowa 25
tel.: +48 81 74 88 304, fax: +48 81 74 39 670
www.herbapol.com.pl, lublin@herbapol.com.pl

MASZ TO W NATURZE

Herbapol Zielnik Polski MIĘTA

20 TB x 2 g

Herbapol Zielnik Polski MELISA

20 TB x 2 g

Herbapol Zielnik Polski RUMIANEK

20 TB x 1,5 g

Herbapol Zielnik Polski POKRZYWA

20 TB x 1,5 g

Herbapol Zielnik Polski LIPA

20 TB x 1,5 g

Herbapol Zielnik Polski KOPER WŁOSKI

20 TB x 2 g

Herbapol Zielnik Polski SZAŁWIA

20 TB x 1,2 g

WYROBY MIESZANE
i przetworzone na bazie ww.

Wyroby mieszane
i przetworzone na bazie ww

- Fanex Sp. z o.o.
- HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.
- JAWO Sp. z o.o.
- Polskie Przetwory Sp. z o.o.
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP" Sp. J.
- Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem"
- Zakłady Spożywcze „BONA" Sp. z o.o.

FANEX Sp. z o.o.

05-870 Błonie, Radonice 5A
tel.: +48 22 471 04 44, fax: +48 22 725 30 94
www.fanex.pl, biuro@fanex.pl

KETCHUP nr 7

Sos MEKSYKAŃSKI

Salsa MEXICANA

Sos duński REMOULADA

Sos GYROS

Sos pikantny z SAMBALEM

Sos MUSZTARDOWO-KOPERKOWY

Sos TYSIĄC WYSP

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.

37-300 Leżajsk, ul. Fabryczna 2
tel.: +48 17 240 42 00, fax: +48 17 242 82 37
www.poltino.pl, www.facebook.com/PoltinoFood
marketing@hortino.com.pl, sekretariat@hortino.com.pl

Warzywa na patelnię POLTINO

Warzywa na patelnię europejskie POLTINO

Zupa babuni POLTINO

Zupa jarzynowa „9” POLTINO

Zupa kalafiorowa z koperkiem POLTINO

Barszcz ukraiński POLTINO

Zupa pieczarkowa POLTINO

Zupa ogórkowa z koperkiem POLTINO

Zupa grzybowa POLTINO

Warzywa na patelnię z przyprawą staropolską POLTINO

Warzywa na patelnię z makaronem i przyprawą rzymską POLTINO

Warzywa na patelnię z przyprawą paryską POLTINO

Zupa brokułowa z kaszą POLTINO

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

staropolskie, ze szpinakiem, z serem,
ruskie, z jagodami, z truskawkami, z mięsem,
z wiśniami, z serem i truskawkami

KARTACZE

z mięsem

PYZY

z mięsem, ziemniaczane

KLUSKI

leniwe, śląskie z dziurką

KOPYTKA

ziemniaczane

KNEDLE

ze śliwkami, z truskawkami

USZKA

z grzybami, z kapustą i grzybami, z pieczarkami

KROKIETY

z mięsem, z kapustą i grzybami

PLACKI

ziemniaczane

NALEŚNIKI

z jabłkami, z serem, ze szpinakiem

Polskie Przetwory Sp. z o.o.

87-800 Włocławek, ul. Wieniecka 27
tel.: +48 54 236 00 81, fax: +48 54 236 43 01
www.dworski.com.pl, sekretariat.wloclawek@polskie-przetwory.pl

Ketchup DWORSKI

pikantny

Ketchup DWORSKI

łagodny

Ogórki konserwowe DWORSKI

Koncentrat pomidorowy DWORSKI

30%

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „MAXTOP” Sp. J.

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

Pizza mrożona ROSSA

z pieczarkami,
z pieczarkami i szynką

ZAPIEKANKA mrożona

z szynką

ZAPIEKANKA mrożona

z pieczarkami 100 g, 150 g, 195 g

ZAPIEKANKA mrożona

z salami

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

170, 250, 310, 500, 700 ml

Musztarda kielecka DELIKATESOWA

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 DELIKATESOWY BONA

Majonez PIKANTNY BONA

Majonez LEKKI BONA

Sos TATARSKI BONA

Sos HAMBURGEROWY BONA

Sos CZOSNKOWY BONA

Krem o smaku CHRZANOWYM BONA

Musztarda SAREPSKA BONA

Musztarda KREMSKA BONA

Musztarda CHRZANOWA BONA

Musztarda STOŁOWA BONA

Sos CZOSNEK NIEDŹWIEDZI BONA

Sos do KEBAB-GYROS BONA

Musztarda ZBÓJNICKA BONA

Napoje alkoholowe

Napoje alkoholowe

- AMBRA S.A.
- Browar Amber Sp. z o.o., Sp. k.
- HENKELL & CO. VINPOL Polska Sp. z o.o.
- Mazurskie Miody Bogdan Piasecki
- Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie
- VIN-KON S.A.

AMBRA S.A.

02-819 Warszawa, ul. Puławska 336
tel.: +48 22 566 33 00, fax: +48 22 566 33 03
www.ambra.com.pl, www.cydrlubelski.pl,
warszawa@ambra.com.pl

CYDR
LUBELSKI

Cydr
LUBELSKI

Browar Amber Sp. z o.o., Sp. k.

83-050 Kolbudy, ul. Gregorkiewicza 1, Bielkówko
tel.: +48 58 682 66 21, fax: +48 58 682 61 50
www.browar-amber.pl, sekretariat@browar-amber.pl

BROWAR AMBER
Specjalność Pomorza

AMBER Naturalny

Piwo ŻYWE

Grand Imperial PORTER

Piwo ZŁOTE LWY

Piwo KOŹLAK

HENKELL & CO. VINPOL Polska Sp. z o.o.

87-100 Toruń, ul. Mazowiecka 48
tel.: +48 56 657 17 00, fax: +48 56 659 72 21
www.henkell-polska.pl, kontakt@henkell-polska.pl

HENKELL & CO.
VINPOL Polska Sp. z o.o.

Gin LUBUSKI

Mazurskie Miody Bogdan Piasecki

11-034 Stawiguda, Tomaszkowo 47
tel.: +48 89 513 64 13, fax: +48 89 513 64 34
www.mazurskiemiody.pl, www.piaseckivodka.pl,
info@mazurskiemiody.pl

Mazurskie® Miody rok zał. 1964

Piasecki Forest Miodówka LEŚNA 40%

Piasecki Plum Miodówka ŚLIWKOWA 40%

Miód Pitny Dwójniak GRUNWALDZKI 16%

Miód Pitny Dwójniak WARMIŃSKI 16%

Miód Pitny Półtorak PIASECKI 16%

Miód Pitny Trójniak MAZURSKI 13%

Spółdzielnia Pszczelarska APIS

20-471 Lublin, ul. Diamentowa 23
Sekretariat: tel.: +48 81 744 24 10, fax: +48 81 744 24 10 wew. 13
Dział Handlowy: tel.: +48 81 744 29 42, fax: +48 81 441 86 46
www.apis.pl, www.miodytradycyjne.pl, info@apis.pl

Miód pitny
TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY

VIN-KON S.A.

62-500 Konin, ul. Dąbrowskiego 35
tel.: +48 63 244 10 32, fax: +48 63 242 93 76
www.potegatradycji.pl, www.cydralibi.pl,
info@potegatradycji.pl

Potęga Tradycji

Wino WIŚNIOWE

wino owocowe
czerwone słodkie

Wino ŚLIWKOWE

wino owocowe
słodkie

Wino ARONIOWE

wino owocowe
czerwone półsłodkie

Wino z CZARNEJ PORZECZKI

wino owocowe
czerwone półsłodkie

Cydr jabłkowy „@LIBI”

półsłodki półmusujący gazowany

Wino
z CZARNEGO BZU

wino owocowe
czerwone półwytrawne

Słowiański
JABŁECZNIK

na słodko

Ciasto na bazie SOKU JABŁKOWEGO

ACTIV Sp. z o.o.

Składniki:

Biszkopt: *5 jajek • 170 g cukru pudru • 1 opakowanie cukru wanilinowego • 180 g mąki pszennej (tortowej) • 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia*

Do nasączenia: *1/2 szklanki wody (przegotowanej, zimnej) • sok wyciśnięty z 1/2 cytryny • 2 łyżeczki cukru*

Krem: *1 l soku jabłkowego Royal Apple • 2–4 łyżki cukru (wg uznania) • 2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru*

Wierzch: *kwadraciki z jabłek • 500 g śmietanki kremówki 30% lub 36% • 2–3 łyżki cukru pudru • 3 łyżeczki żelatyny • 4 łyżki soku jabłkowego Royal Apple*

Do ozdoby: *jabłko • listki mięty*

Sposób przygotowania:

Biszkopt: Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywno mikserem. W trakcie ubijania, stopniowo dodawać cukier puder i mieszać, aż masa stanie się gęsta. Dodać cukier wanilinowy, wymieszać. Następnie dodawać po jednym żółtku i po każdym dodaniu chwilę wymieszać mikserem. Dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać tak, by napowietrzyć ciasto. Tak przygotowaną masę przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 33×23 cm. Wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 160°C na funkcji termoobieg przez około 40–45 minut lub na funkcji góra–dół w temperaturze 180°C. Po wyjęciu z piekarnika biszkopt odstawić do ostygnięcia.

Bezalkoholowy poncz do nasączenia: Składniki do nasączenia biszkoptu wymieszać tak, by cukier całkowicie rozpuścił się. Następnie ponakłuwać biszkopt i równomiernie nasączyć go przygotowanym ponczem.

Krem: Ugotować budyń z soku jabłkowego Royal Apple i cukru. Gorący wylać na biszkopt i odstawić do całkowitego ostygnięcia. Jabłka osączyć i równomiernie poukładać na przestygniętym budyniu. Żelatynę przełożyć do rondelka i zalać 4 łyżkami zimnego soku jabłkowego, odstawić na około 10 minut. W międzyczasie ubić na sztywno śmietanę kremówkę z cukrem pudrem. Następnie podgrzać żelatynę, ciągle mieszając, aż się rozpuści. Po czym dodać ją bardzo powoli do ubitej śmietanki, cały czas ucierając mikserem. Powstały krem rozprowadzić równomiernie na wierzchu ciasta i odstawić na parę godzin w chłodne miejsce. Ciasto podawać pokrojone na kwadraty, ozdobione jabłkami i listkami mięty.

Sernik z KOZICH SERKÓW

AGRO DANMIS Sp. z o.o.

Składniki

Ciasto: *3 szkl. mąki • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • 1 szkl. cukru • 1 cukier wanilinowy • 1 kostka margaryny • 3 żółtka*

Masa: *• 1 kilogram Serka Koziego Kanapkowego • 4 całe jaja • 1 szkl. cukru • 1 budyń śmietankowy • 1 cukier waniliowy • 2 szkl. zimnego mleka koziego • 1/2 wyciśniętej cytryny • 1/2 szkl. oleju*

Sposób przygotowania:

W celu przygotowania ciasta należy zmieszać ze sobą wszystkie „suche" składniki na ciasto, następnie dodać margarynę i żółtka. Zagnieść. Tak przygotowanym ciastem, wyłożyć formę/blachę do pieczenia.

Do twarogu (Serka Koziego Kanapkowego) dodać cukier, cukier wanilinowy, jaja i zmiksować dodając kolejno: budyń, olej, sok z cytryny i na koniec mleko. Masę wylać na blachę wyłożoną ciastem.

Piec 1 godz. w temp. 180°C. Na 15 min przed końcem pieczenia, na wierzch sernika nałożyć pianę z białek ubitych z 1/2 szkl. cukru i ponownie wstawić do pieca na 15 min.

CIASTO MAURERA

P.P.U.H Tłocznia Maurer

Składniki:

Biszkopt: *6 jaj • 6 łyżek cukru • 5 łyżek mąki tortowej • 1 łyżka mąki ziemniaczanej • 1 łyżka oliwy*

Dodatkowo: *• 1 litr soku Maurera (jabłkowego lub gruszkowego) • 2 galaretki cytrynowe • 2 galaretki truskawkowe • powidła śliwkowe*

Sposób przygotowania:

Biszkopt: Białka oddzielić od żółtek i ubić na puszystą pianę, dodać cukier i miksować do całkowitego rozpuszczenia cukru. Dodać żółtka i mąkę wraz z łyżką oliwy. Wymieszać delikatnie wszystkie składniki. Dno tortownicy o średnicy 21 cm, wyłożyć papierem do pieczenia i przelać do niej gotowe ciasto. Piec w temp.170°C przez około 35–45 minut. Odłożyć do całkowitego ostygnięcia (najlepiej na całą noc).

Porada:

Aby przekroić biszkopt na 2 równe krążki, należy najpierw okroić ostrym nożem boki biszkoptu, a następnie kawałkiem bawełnianej nici, przeciągnąć w miejscu nacięcia krążków.

Gotujemy 1/2 litra soku Maurera (jabłkowego lub gruszkowego), w gorącym soku rozpuszczamy 2 galaretki cytrynowe. Na jednym z krążków biszkoptu rozkładamy dowolne miękkie owoce (truskawki, jagody, maliny) i zalewamy je tężejącą galaretką. Przykrywamy drugim krążkiem a wierzch cienko smarujemy powidłami śliwkowymi.

PĄCZKI

Bracia Urbanek Sp. J.

Składniki:

Ciasto: *• 2,5 szklanki mąki pszennej • 0,5 szklanki cukru pudru • 6 żółtek i 1 całe jajko • 15 dag masła klarowanego • 1 szklanka słodkiej śmietany*

Rozczyn: *• 5 dag drożdży • 1 łyżka cukru • 1 łyżka mąki pszennej • 0,5 szklanki ciepłego mleka*

Nadzienie: *Powidła Śliwkowe Domowe Firma Bracia Urbanek*

Dodatkowo: *1 kg smalcu • cukier puder do posypania*

Sposób przygotowania:

Składniki rozczynu mieszamy ze sobą i odstawiamy na 15 minut. W tym czasie mieszamy mąkę z cukrem, jajami, masłem i śmietanką (w razie potrzeby dodajemy więcej mąki). Do masy dodajemy wyrośnięty rozczyn i wyrabiamy ciasto, z którego formujemy 5 cm kulki. W każdej kulce robimy dołek, wkładamy łyżeczkę powideł i dokładnie zlepiamy boki. Pączki układamy na oprószonym mąką blacie, do wyrośnięcia, na ok. 10 minut, a w tym czasie topimy w garnku smalec. Po ok. 10 minutach kulki wrzucamy do gorącego tłuszczu i smażymy z obu stron przez ok. 5–10 minut (pierwsze smażą się dłużej, ostatnie krócej). Kiedy ostygną, posypujemy je cukrem pudrem.

PIECZONE GRUSZKI
z Kamiennogórskim Serem Pleśniowym

SM KaMos

Składniki:

gruszki • śliwki • orzechy włoskie • Kamiennogórski Ser Pleśniowy • goździki • miód • cytryna

Sposób przygotowania:

Gruszki umyć, przekroić na połówki i wydrążyć środek. Śliwki umyć, wypestkować i pokroić na ćwiartki. Połówki gruszek skropić cytryną, a w środek włożyć śliwki, drobno skruszone orzechy włoskie, goździk, oraz ***Kamiennogórski Ser Pleśniowy***. Tak przygotowane owoce ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku około 30 min w temperaturze 180°C, a pod koniec pieczenia polać gruszki miodem. Po wyciągnięciu z piekarnika można je dodatkowo oprószyć ***Kamiennogórskim Serem Pleśniowym.***

Serwować można z lodami lub sosem waniliowym. Danie to można również przygotować na grillu.

RÓŻANA BEZA

Polska Róża Sp. z o.o.

Składniki (na ok. 6 sztuk):

Beza: *4 białka • ok. 1 szklanka cukru (220 g) • 1 łyżeczka soku z cytryny • 1 łyżka mąki ziemniaczanej*

Krem: *400 g śmietanki kremówki 36% • 3 łyżki płatków róży w cukrze POLSKA RÓŻA • 5 łyżek konfitury z płatków róży POLSKA RÓŻA • 1 łyżeczka soku z cytryny*

Sposób przygotowania:

Białka na bezę ubijać powoli dodając cukier. Do ubitej na sztywno piany (takiej, by nie wypadała z miski) dodać sok z cytryny i mąkę. Wymieszać. Następnie na papierze do pieczenia uformować bezy – okrągłe placki wielkości mniej więcej dłoni, w ilości parzystej. Wstawić do nagrzanego do 110°C piekarnika i piec około 1 godzinę 20 minut, aż bezy delikatnie się zarumienią. Studzić w piekarniku, przy uchylonych drzwiczkach.

Śmietankę ubić z płatkami róży w cukrze na sztywno, następnie dodać konfiturę z płatków róży i sok z cytryny. Na talerzu ułożyć bezę, nałożyć na nią około 3 łyżki kremu, pół łyżki konfitury z płatków róży (tak aby była widoczna po bokach), przykryć kolejną bezą. Udekorować świeżymi płatkami róży.

SERNIK GARWOLIŃSKI

OSM Garwolin

Składniki:

Spód: *1 i 3/4 szklanki mąki tortowej • 3/4 szklank cukru pudru • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 2 żółtka • 2 łyżki masła • 2 łyżki śmietany*

Masa twarogowa: *1 kg Twarogu Garwolińskiego w pergaminie • 8 jaj • 15 dag masła • 30 dag cukru pudru • 1 opakowanie budyniu śmietankowego • 1 cytryna • 10 dag rodzynek*

Sposób przygotowania:

Spód: By przygotować spód sernika należy najpierw wymieszać wszystkie „suche" składniki na ciasto, następnie dodać 2 żółtka, 2 łyżki masła i 2 łyżki gęstej śmietany. Następnie ciasto należy zagnieść, rozwałkować i ułożyć w formie, w której będziemy piec sernik.

Masa serowa: Przygotowując masę serową, należy pamiętać o wcześniejszym zmieleniu twarogu. Następnie, ucieramy żółtka z cukrem i z masłem. Dodajemy wcześniej zmielony twaróg, sok z 1 cytryny i budyń. Z białek ubijamy pianę i delikatnie mieszając wraz z rodzynkami dodajemy do masy serowej. Masę rozsmarowujemy na uprzednio przygotowany spód. Następnie wierzch sernika smarujemy ubitym białkiem i posypujemy kawałeczkami surowego ciasta. Pieczemy w piekarniku w temperaturze ok. 180°C przez 50–60 minut.

KISIEL

Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr

Składniki:

500 ml soku z Kałęczewa • dwie płaskie łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

500 ml soku z Kałęczewa zagotować. Rozpuścić dwie płaskie łyżki mąki ziemniaczanej w 100 ml zimnego soku. Wlać mieszankę do gotującego się soku, mieszając przez dwie minuty. Sok jabłkowy z Kałęczewa można dodać do kaszki dla dzieci, kaszy jaglanej, zrobić sorbety, koktajle, drinki.

SERNIK „DOMINIKA”

ZPM DOMINIK

Składniki:

Masa serowa: *Twaróg „DOMINIK” zmielony 1 kg • 3/4 kostki masła • 30 dag cukru • 1 torebka (duża) cukru wanilinowego • 4 jaja*

Składniki na ciasto: *1 kostka masła • 1 szklanka cukr • 1,5 szklanki mąki • 3 łyżki kakao • 5 łyżek wody • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • cukier wanilinowy*

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć z cukrem, cukrem wanilinowym i żółtkami. Następnie dodawać porcjami twaróg. Całość utrzeć na jednolitą masę. W małym rondelku stopić masło z cukrem, cukrem wanilinowym, kakao i wodą. Ostudzić. Dodać żółtka i dobrze rozmieszać. Odlać część masy kakaowej, wystarczającą do polania ciasta (po upieczeniu). Połączyć mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do masy kakaowej. Wymieszać.

Białka ze wszystkich jaj ubić na pianę i podzielić na dwie części. Połowę dodać do masy serowej, połowę do ciasta, delikatnie mieszając.

3/4 ciasta wylać na posmarowaną tłuszczem i posypaną mąką blachę. Na to wyłożyć masę serową i przykryć pozostałą częścią ciasta. Piec ok. 1 godziny w piekarniku nagrzanym do ok. 175°C. Po wystudzeniu wyjąć z blachy i polać pozostałą masą kakaową.

PIEROGI
na słodko z serkiem
„Mój Ulubiony”

SDM Wieluń

Składniki:

Ciasto: *3 szklanki mąki • 3/4 szklanki wrzącej wody • 1/4 szklanki zimnej wody*

Nadzienie: *• 450 g twarożku kanapkowo-sernikowego „MÓJ ULUBIONY" SDM Wieluń • 250 g wieluńskiego twarogu półtłustego mielonego • 1 jajko • 1 cukier waniliowy • cukier wg uznania*

Sposób przygotowania:

Mąkę zalać wrzącą wodą, zamieszać, zostawić pod ściereczką na 5 minut. Po upływie tego czasu, dodać zimną wodę, zamieszać i ponownie odstawić pod ściereczką na 15 minut. Następnie zagnieść ciasto. Składniki na nadzienie połączyć i wymieszać. Rozwałkować cienko ciasto i lepić pierogi. Gotować 4 min.

NA SŁONO

KREMOWA ZUPA z jabłek

ACTIV Sp. z o.o.

Składniki:

• 1/2 kg jabłek świeżych • 1 marchew duża • 1 mały por • 2 średnie ziemniaki • sok z cytryny • masło do smażenia • 1/2 l soku z jabłek Royal Apple • 1 l wody • 1/2 szklanki jogurtu naturalnego • cynamon • cukier • sól

Sposób przygotowania:

Umyć i obrać jabłka, a następnie dowolnie pokroić. Skropić sokiem z cytryny. Odstawić. Warzywa obrać, opłukać, pokroić i przesmażyć na maśle w dużym garnku. Do warzyw dodać jabłka, zalać 1/2 l soku jabłkowego i litrem wody. Gotować ok. 30 min. Doprawić cukrem, solą i cynamonem. Całość zmiksować i doprowadzić do wrzenia. Dodać pół szklanki jogurtu naturalnego i ponownie zagotować.

BOCZEK

ACTIV Sp. z o.o.

Składniki:

1 kg surowego boczku ze skórą

5 ząbków czosnku

2 łyżki majeranku

2 łyżki kminku

2 łyżki oleju

2 łyżki wódki

sok jabłkowy Royal Apple – 300 ml

1 łyżka suszonych jarzyn

Sposób przygotowania:

Boczek umyć, osuszyć. Skórkę boczku naciąć w kratę bądź ukośnie (można również zrezygnować z nacinania).

Marynata:

W miseczce połączyć olej, wódkę, sól, przeciśnięty przez praskę czosnek, majeranek i kminek. Tak przygotowaną marynatą, natrzeć boczek od góry i z dołu, zawinąć w folię aluminiową, włożyć do naczynia i odstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę. Po odpowiednim schłodzeniu, wyjąć boczek z lodówki, odwinąć z folii i włożyć do naczynia, w którym będzie się piekł. Na dno naczynia, wlać 3/4 soku Royal Apple z butelki 300 ml, przykryć i włożyć do piekarnika. Piec w temp. 150°C przy włączonym termoobiegu przez co najmniej godzinę. Gdy boczek jest już miękki, naczynie odkryć i przez chwilę piec do zarumienienia się skórki.

Sałatka WARZYWNA

BRACIA UBRANEK Sp. J.

Składniki (na 4 osoby):

• 1 słoiczek pieczarek marynowanych Bracia Urbanek • 1 słoik ogórków konserwowych Bracia Urbanek • 4 papryki konserwowe Bracia Urbanek • 4 ugotowane ziemniaki • majonez • sól, pieprz • pietruszka do dekoracji

Sposób przygotowania:

Ogórki, pieczarki i paprykę odsączamy z zalewy. Paprykę kroimy w cienkie paseczki, a resztę warzyw w małą kosteczkę. Całość mieszamy z majonezem i doprawiamy do smaku. Ozdabiamy listkiem pietruszki.

TARTA PIECZARKOWA

BIEGPOL Sp. z o.o.

Składniki:

Nadzienie: *900 g pieczarek • 6 szt. dużych porów • 300 ml kwaśnej śmietany 18% • 2 jajka • 100 g tartego sera ementaler • masło klarowane • sól morska i świeżo mielony biały pieprz • opcjonalnie: szynka parmeńska*

Ciasto: *1 opakowanie mrożonego ciasta francuskiego o kształcie prostokąta*

Sposób przygotowania:

Przygotować formę na tartę – tortownica o średnicy 30 cm. Posmarować oliwą. Pieczarki pokrojone w plastry przesmażyć na maśle, aż do wyparowania soku własnego. Pozostawić do wystudzenia.

Z pora usunąć zielone liście, umyć, osuszyć, pokroić w plastry, podsmażyć na maśle. Pozostawić do wystudzenia. Rozmrożonym ciastem francuskim wykładamy dno tortownicy oraz boki. Nakłuwamy widelcem lub wykałaczką. Pozostawiamy resztki ciasta. Wystudzone pieczarki i por przekładamy do naczynia, wlewamy śmietanę roztrzepaną wcześniej z jajami, dodajemy ser ementaler, doprawiamy solą i pieprzem świeżo mielonym. Wszystkie składniki mieszamy. Tak przygotowany farsz przekładamy do przygotowanej wcześniej tortownicy. Z reszty ciasta należy wyciąć paski, które układamy w kratkę na nadzieniu. Kratę smarujemy za pomocą pędzelka rozmąconym jajem. Dodatkowo dekorujemy gałązką rozmarynu. Dla uatrakcyjnienia i podniesienia aromatu tarty można dodatkowo przed wyłożeniem nadzienia ułożyć na cieście francuskim szynkę parmeńską.

Tortownicę wstawić do wcześniej nagrzanego piekarnika do 180°C. Piec około 30–35 minut do uzyskania złotego koloru.

Sałatka Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

BRACIA UBRANEK Sp. J.

Składniki:

• podwójna pierś z kurczaka • 1/2 kapusty pekińskiej • 5 ogórków kwaszonych lub konserwowych Bracia Urbanek • 1 ogórek szklarniowy lub 2–3 gruntowe • sól, pieprz • oliwa z oliwek

Składniki na sos czosnkowy: *2 ząbki czosnku • 100 ml jogurtu naturalnego • 100 ml majonezu • sól, pieprz*

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki, posypujemy solą i pieprzem lub ulubioną przyprawą

i grillujemy na tacce lub smażymy na patelni grillowej przez ok. 10 minut. W międzyczasie kroimy ogórki na talarki, a kapustę pekińską w paseczki. W misce układamy kolejno kapustę i wymieszanego z ogórkami kurczaka. Na wierzchu polewamy oliwą z oliwek lub sosem czosnkowym.

Przeciśnięty przez praskę czosnek mieszamy z jogurtem i majonezem, doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

ŻÓŁTY SOS

BRACIA UBRANEK Sp. J.

Składniki:

1 słoik patisonów Bracia Urbanek

1/2 słoika papryki konserwowej Bracia Urbanek

1 serek śmietankowy twarożkowy

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Paprykę i patisony odsączamy z zalewy, a następnie miksujemy z serkiem tak, aby cząstki warzyw były widoczne. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i podajemy w miseczce, ozdabiając koperkiem i kawałkami patisonów.

SAŁATKA
z ogórków małosolnych

Gomar Pińczów

Składniki:

• 6 młodych ziemniaków • 5 ogórków małosolnych Gomar Pińczów • 2 pomidory • pół pęczka koperku • 2 łyżki majonezu • 1 łyżka śmietany • łyżeczka musztardy • ząbek czosnku • sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie, ostudzić, a następnie pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć obrać ze skórki. Pokroić w kostkę. Tak samo – ogórki. Koperek drobno posiekać. Czosnek przecisnąć przez praskę. Wszystkie składniki wymieszać i doprawić. Odstawić do lodówki na ok. 1–2 godz.

KOCIOŁEK WARZYWNY
z mięsem

ZPOW Dawtona

Składniki:

300 g mięsa wieprzowego (pokrojonego w kostkę)

1 puszka Fasoli Czerwonej Dawtona

1 puszka Fasoli Białej Dawtona

3 duże ziemniaki

1 cebula

3 marchewki

3 ząbki czosnku

200 g pieczarek

100 g Selera Dawtona

500 ml Soku Pomidorowego Dawtona

1 litr wody (w celu uzyskania bardziej wyrazistego smaku można zamiast wody użyć 1 l bulionu)

2 łyżki masła

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzewamy masło, smażymy drobno posiekaną cebulę, czosnek i pokrojone w ćwiartki pieczarki. Wrzucamy je do bulionu wraz z mięsem, obranymi i pokrojonymi w kostkę ziemniakami, marchewką oraz selerem. Po 20 minutach dodajemy fasolę (białą i czerwoną) i wlewamy sok pomidorowy. Doprawiamy do smaku i gotujemy do czasu, aż składniki zmiękną. Podajemy z pieczywem.

Makaron z PRZECIEREM POMIDOROWYM

Gomar Pińczów

Składniki:

• 250 g makaronu • 2 cebule • 2 ząbki czosnku • 2 laski kiełbasy • przecier pomidorowy Gomar Pińczów • sól, pieprz • olej

Sposób przygotowania:

Ugotować makaron. Drobno pokrojoną cebulę i posiekany czosnek, zarumienić na oleju. Kiełbasę pokroić w kostkę i podsmażyć wraz z cebulą i czosnkiem. Do całości dodać ugotowany makaron, przyprawić solą i pieprzem. Chwilę podsmażyć. Na koniec wlać przecier pomidorowy i dokładnie wymieszać.

Pizza Domowa z KAMIENNOGÓRSKIM SEREM PLEŚNIOWYM

SM KaMos

Składniki (na 2 pizze średnicy 32 cm):

Ciasto: *2,5 szklanki mąki • 0,5 szklanki mleka • 0,5 szklanki wody • 30 g drożdży • 1 łyżka oleju • sól*

Do posypania: *Kamiennogórski ser pleśniowy*

Sposób przygotowania:

Do naczynia wsypujemy mąkę. W osobnym garnku, łączymy mleko, wodę i drożdże i delikatnie podgrzewamy, mieszamy aż do momentu rozpuszczenia się drożdży. Całość wlewamy do naczynia z mąką dodajemy olej i sól. Wyrabiamy ciasto ok. 5 min. Ciasto odstawiamy na ok. 1 godzinę. W tym czasie przygotowujemy pozostałe składniki. 165 g Kamiennogórskiego sera pleśniowego lub (opcjonalnie) ok. 100 g innego sera do pizzy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Na delikatnie wysmarowaną olejem blaszkę, wykładamy ciasto, przykrywamy je ulubionymi dodatkami i posypujemy wiórkowanym serem. Pieczemy w temp 180–200°C przez ok. 20 min.

TULIPANY z POMIDORÓW nadziewane pastą twarogową

KESEM

Składniki:

300 g twarogu półtłustej krajanki KESEM
5–6 sztuk średnich pomidorów
natka pietruszki
2 ząbki czosnku
szczypior
oliwki czarne
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Pomidory dokładnie umyć i odciąć z nich wierzch. Ze środka usunąć pestki i miąższ. Wydrążone pomidory delikatnie posolić i ułożyć otworami do dołu, żeby wyciekł z nich sok. W misce rozgnieść twaróg z 2 łyżkami oliwy, pietruszką i czosnkiem. Doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowaną pastę nałożyć do wydrążonych pomidorów. Oliwki pokroić w ćwiartki i umieścić w środku pomidora z pastą. Na drugim końcu odciętej części pomidora, zrobić małe nacięcie, w którym należy umieścić „łodygę" ze szczypioru. Tak przygotowane „tulipany" poukładać efektownie na półmisku.

Makaron z sosem z KAMIENNOGÓRSKIEGO SERA PLEŚNIOWEGO z dodatkiem kaparów i bazylii

SM KaMos

Składniki:

• makaron (świderki/wstążki/kolanka) • 40 ml białego wina • 100 g Kamiennogórskiego Sera Pleśniowego • 100 g sera oscypek • 1 łyżka śmietany 18% KaMos • sól, pieprz • kapary • świeża bazylia

Sposób przygotowania:

Ugotować makaron. W osobnym naczyniu (może być garnek lub patelnia) lekko podgrzać wino (do temperatury ok. 40°C). Sery pokroić w drobną kostkę i dodać do rozgrzanego wina. Całość podgrzewać przez ok. 5–7 minut na małym ogniu, ciągle mieszając. Sery powinny pod wpływem temperatury i mieszania rozpuszczać się. Dodać 1 łyżkę śmietany 18%. Na talerz wyłożyć makaron, polać przygotowanym sosem, udekorować kaparami i świeżą bazylią.

Zupa śmietanowa z KAMIENNOGÓRSKIM SEREM PLEŚNIOWYM z kroplą oliwy z pestek dyni

SM KaMos

Składniki:

• 6 ziemniaków • 2 marchewki • 1,5 l śmietany 30% • Kamiennogórski Ser Pleśniowy • wywar z warzyw 2 l • woda 0,5 l • kurkuma • zioła: tymianek, oregano, rozmaryn, szczypiorek, sól, pieprz • plaster boczku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki i marchew należy obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę. Tak pokrojone warzywa, przekładamy do garnka i zalewamy śmietaną. Dodajemy sól i zioła. Gotujemy do miękkości. Następnie zestawiamy z ognia i blenderem miksujemy warzywa, dodając wywar z warzyw lub niewielką ilość wody, pieprz, sól, kurkumę. Krótko gotujemy. Gorącą zupę wylewamy do miseczek, dodajemy kawałeczki kamiennogórskiego Sera Pleśniowego, skrapiamy delikatnie oliwą dyniową i posypujemy szczypiorkiem. Zupę można podać z podsmażonym plasterkiem boczku.

ZUPA KREM z chrzanu i jabłek

KESEM

Składniki:

• 2 kubki 360 g śmietany extra 12% KESEM • 2 ziemniaki • 1 por (tylko biała część) • 1 cebula • oliwa do smażenia • ok. 750 ml bulionu drobiowego • 4 łyżki startego chrzanu • 2 półsłodkie jabłka (obrane i oczyszczone z gniazd nasiennych)

Sposób przygotowania:

Warzywa obieramy i myjemy. W garnku rozgrzewamy 1–2 łyżki oliwy i podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę z posiekanym porem. Dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę, chwilę smażymy. Zalewamy bulionem, zagotowujemy, po czym dodajemy śmietanę. Gotujemy 25 minut, a potem wkładamy chrzan i starte jabłka. Gotujemy jeszcze 10 minut. Po zdjęciu z ognia miksujemy zupę na gładki krem.

Paszteciki z nadzieniem z PASZTETU CHŁOPSKIEGO

Masarnia Władysławowo Sp. J.

Składniki:

ciasto francuskie

Pasztet chłopski z Masarni Władysławowo

Sposób przygotowania:

Rozwinąć ciasto i ułożyć na nim warstwę pasztetu chłopskiego. Zwinąć w rulon, zakleić brzeg ciasta i pociąć na równe kawałki. Piec w piekarniku rozgrzanym do 220°C (200 z termoobiegiem), aż do zrumienienia. Można je potraktować jako osobną potrawę lub podawać z czerwonym barszczem.

Rosół STAROPOLSKI

Makarony Polskie S.A.

Czas przygotowania: 2–3 godziny

Składniki:

1 opakowanie kluseczek Makarony Polskie
200 g wołowiny (pręga lub łata)
200 g kury
200 g kaczki
3 marchewki
1/4 selera
2 pietruszki
2 liście kapusty włoskiej
średniej wielkość por
1 cebula
liść laurowy
ziele angielskie
pieprz, sól

Sposób przygotowania:

Mięso na rosół dokładnie płuczemy pod bieżącą wodą, obieramy warzywa, cebulę opiekamy nad ogniem Wszystkie składniki wkładamy do dużego garnka i zalewamy około 3 litrami zimnej wody. Do środka wrzucamy liście laurowe oraz ziele angielskie. Garnek przykrywamy „lekko uchyloną" pokrywką. Gotujemy na wolnym ogniu przez około 2 godziny, zbierając z wierzchu powstałe podczas gotowania „szumowiny". Na koniec doprawiamy solą i pieprzem.

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu, odcedzamy. Przekładamy do miseczek i zalewamy gorącym rosołem. Podajemy z drobno posiekaną natką pietruszki.

Lekka sałatka z MOZARELLĄ

OSM Skierniewice

Składniki:

• 1 opakowanie sera Mozzarella mini kuleczki OSM Skierniewice w zalewie • 1 główka sałaty lodowej • 2 pomidory • 1 świeży ogórek • 50 g zielonych oliwek • 50 g czarnych oliwek • 1 łyżka posiekanej bazylii • oliwa z oliwek • sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Sałatę opłukać, osuszyć i porwać na małe kawałki. Pomidory i ogórki pokroić w kostkę. Oliwki przekroić na pół. Ser odsączyć. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić solą, pieprzem i ziołami, skropić oliwą. Wstawić do lodówki do schłodzenia.

KOTLECIKI z ogórkami

Przetwory Polskie Sp. z o.o.

Składniki:

• mięso mielone 400 g • 4 ogórki konserwowe Przetwory Polskie • 1 jajko • 2 łyżki bułki tartej • sól, pieprz do smaku • 1 cebula • 2 gałązki lubczyku

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać i posiekać. Ogórki pokroić w drobną kostkę. Do mięsa dodać cebulę, ogórki, jajko, bułkę tartą, posiekany lubczyk i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Uformować kotleciki. Smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju lub na ruszcie.

STEKI WOŁOWE

PPUH Henryk Kowalczyk

Składniki:

• sztuka mięsa wołowego PPUH Henryk Kowalczyk • oliwa • pieprz, sól • masło

Sposób przygotowania:

Wybrane mięso na stek wołowy nie powinno być tłuste, ale może być również „struktura marmurkowa" (drobne żyłki). Jeden kawałek powinien ważyć 200–250 g i mieć grubość około 3–4 cm.

Mięso wyjmujemy z lodówki godzinę przed smażeniem (w momencie, gdy będziemy je wrzucać na patelnię, powinno mieć temperaturę pokojową).

Po wyjęciu z lodówki stek oprószamy pieprzem i nacieramy oliwą. Nie solimy, by nie stwardniał.

Mięso wrzucamy na dobrze rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy. Wysoka temperatura patelni „zamknie" pory mięsa, dzięki czemu wszystkie jego soki i aromaty pozostaną wewnątrz.

Stek smażymy około 2 minut na jednej stronie, po czym go przewracamy na drugą, zmniejszając nieco temperaturę. W czasie smażenia, steku nie wolno nakłuwać ani kroić!

Na drugiej stronie stek smażymy również 2 minuty, po czym go przewracamy na pierwszą stronę. Zostawiamy tak na patelni przez 1 minutę (jeśli chcemy mieć stek średnio wypieczony) lub na 2 – gdy chcemy mieć mocno wysmażony. Po minucie mięso znów przewracamy i smażymy jeszcze minutę.

JAJKA z majonezem i koperkiem

Fermy Koźlakiewicz Sp. J.

Składniki:

• 6 jajek Fermy Koźlakiewicz • 3 łyżki majonezu • pęczek koperku • liście sałaty

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy ze skorupek. Następnie przekrawamy je wzdłuż. Połówki jajek układamy na paterze lub talerzu. Majonez przekładamy do miseczki i mieszamy z drobno posiekanym koperkiem. Majonezem napełniamy szprycę do dekoracji (może ją zastąpić woreczek „śniadaniowy" z odciętym rogiem) i wyciskamy kleksy na połówki jajek. Dekorujemy liśćmi sałaty.

Polędwiczki wieprzowe na GRUSZKACH

SM LAZUR

Składniki:

• 100 g sera Lazur Błękitny • 1 średnia polędwiczka wieprzowa • 2 twarde gruszki • 125 g śmietany 18% • pół łyżeczki imbiru w proszku • natka pietruszki do dekoracji • sól, pieprz • olej

Sposób przygotowania:

Polędwiczkę natrzeć solą, pieprzem i imbirem, a następnie dobrze obsmażyć na patelni. Wyłożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego olejem i zapiekać w nagrzanym do 175°C piekarniku, przez ok. 20 minut. W tym czasie na tłuszczu pozostałym ze smażenia poddusić pokrojone w ćwiartki gruszki. W rondelku podgrzać śmietanę i wrzucić pokruszony ser Lazur Błękitny. W razie potrzeby sos doprawić pieprzem. Wyjąć polędwiczkę, pokroić w plastry i ułożyć na ćwiartkach gruszki. Polać serowym sosem i posypać posiekaną natką pietruszki.

CIENKIE PLASTERKI WOŁOWINY
z dodatkiem borowików lub kulek marynowanych

PZH KASOL

Składniki:

polędwica wołowa
borowiki lub kurki marynowane PZH KASOL
ocet balsamiczny
miód naturalny
masło
pieprz, sól

Sposób przygotowania:

Polędwicę wołową oczyścić z żyłek i tłuszczu. Wkładamy ją do zamrażarki na ok. 20 min., dzięki czemu mięso stanie się bardziej zwięzłe, a co za tym idzie, lepsze w obróbce.

W czasie, gdy mięso kruszeje w zamrażarce, robimy sos. Przecedzamy na sicie marynowane grzyby, a następnie kroimy je w drobną kostkę wraz z cebulkami i marchewką. Dodajemy miód (aby łatwiej rozprowadzić miód należy go rozpuścić w odrobinie wody) i ocet balsamiczny (ocet w niedużej ilości, gdyż obecny jest już w grzybach). Dokładnie mieszamy.

Wyjętą z zamrażarki wołowinę, kroimy na bardzo cienkie plastry, które układamy na talerzu jeden przy drugim. Następnie na wołowinę rozprowadzamy sos w niewielkiej ilości, tak by nie dominował w potrawie. Oprószamy świeżo zmielonym pieprzem, doprawiamy solą i na koniec posypujemy wiórkami twardego, dojrzewającego sera.

SAŁATKA z GRILLOWANĄ cukinią, kurczakiem i pomidorkami

SEMCO SGNiP

Składniki:

• 5 liści sałaty kruchej • 10 liści sałaty dębowej • 1/2 cukinii • 1 filet z piersi kurczaka • 10 pomidorków cherry • 1 ogórek • 1 łyżka oleju • sól, pieprz

Sos:

• 1,5 łyżki Wielkopolskiego Oleju Lnianego • 3 łyżeczk soku z cytryny • 1/2 łyżeczki cukru • sól, pieprz

SAŁATKA z GRILLOWANĄ cukinią, kurczakiem i pomidorkami

Sposób przygotowania:

Filet z kurczaka ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Wyjąć i pokroić w kostkę. Cukinię pokroić w plastry. Oprószyć solą oraz pieprzem, skropić olejem i ułożyć na rozgrzanym grillu. Grillować około 4 minuty z każdej strony. Pomidorki cherry przekroić na pół. Ogórka obrać i pokroić w półplasterki. Liście sałaty wypłukać i rozdrobnić. Do sałaty dodać kurczaka, cukinię, pomidorki oraz ogórka. Delikatnie wymieszać wszystkie składniki.

Sos: Olej lniany wymieszać z sokiem z cytryny, cukrem oraz odrobiną soli i pieprzu. Przygotowanym sosem polać sałatkę.

Aromatyczny rosół z KURCZAKA ZAGRODOWEGO z warzywami oraz kluseczkami z kaszy manny

SEDAR S.A.

Składniki (dla 4 osób):

Bulion: *1 kurczak Zagrodowy z Podlasia SEDAR • 2 obrane marchewki • 1/4 bulwy selera • 1 pietruszka • 1 obrana cebula • 1 mały por • 1 mały pęczek natki pietruszki ew. lubczyku • liść laurowy • ziele angielskie • pieprz czarny ziarnisty • sól*

Kluseczki:

1 szklanka kaszy manny

2 jajka

50 g masła

150 g (ok. pół szklanki) kwaśnej, śmietany 18%

1 mały pęczek posiekanej natki pietruszki

szczypta soli do smaku

Sposób przygotowania:

Kurczaka pokroić na 4 części (2 uda i 2 piersi) i dokładnie umyć. Umyte warzywa (cebulę wcześniej można zrumienić na ogniu bądź rozgrzanej patelni) razem z kurczakiem przełożyć do pięciolitrowego garnka, zalać zimną wodą i zagotować. Gdy tylko się zagotuje, zmniejszyć ogień, usunąć delikatnie szumowiny, dodać natkę pietruszki lub lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz i gotować na wolnym ogniu przez około 1–1,5 godziny (pamiętając, aby cały czas zbierać wypływające szumowiny).

W międzyczasie przygotowujemy kluseczki. Miękkie masło należy dokładnie utrzeć z jajkami. W trakcie ucierania wsypać kaszę, dodać śmietanę oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko delikatnie wymieszać, doprawiając w trakcie solą. Odstawić na kilka minut, tak, aby kasza wchłonęła trochę płynu. Kluseczki gotować we wrzącej i osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch.

Z rosołu wyjąć kurczaka i warzywa, pokroić je w kostkę lub plastry. Rosół przecedzić przez gęste sito, ponownie zagotować, doprawić do smaku solą i wlać do głębokich talerzy z ułożonymi wcześniej kluseczkami, pokrojonymi warzywami i kurczakiem z rosołu.

Sałatka z BURAKAMI i SZPINAKIEM

SM LAZUR

Składniki:

100 g sera Lazur Turkusowy
100 g szpinaku
3 buraki
50 g orzechów włoskich
2 łyżki oliwy
sok z połowy cytryny
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Buraki upiec lub ugotować do miękkości. Wystudzić, obrać i pokroić na bardzo cienkie plasterki. Ser Lazur Turkusowy oraz orzechy włoskie pokruszyć. Z liści szpinaku odciąć zbyt długie ogonki. Wszystkie składniki połączyć, ale ze względu na koloryzujące buraczki nie mieszać długo.

Skropić sosem z oliwy, cytryny, soli i pieprzu.

Zapiekanka SEROWO-WARZYWNA

SM LAZUR

Składniki (porcja dla 4 osób):

• 200 g sera Lazur Turkusowy • 1 brokuł • 1 cukinia • 1 żółta papryka • 1 czerwona papryka • 1 cebula • 10 pomidorków koktajlowych • 100 g zielonego groszku (może być mrożony) • 200 ml śmietany 18 % • 2–3 jajka • oliwa • papryka w proszku • tymianek • bazylia • sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć. Cukinię pokroić w plasterki, paprykę w kostkę, pomidorki koktajlowe w ćwiartki, cebulę w talarki, a brokuł podzielić na różyczki. Zetrzeć na tarce Ser Lazur Turkusowy. Śmietanę wymieszać z roztrzepanymi jajkami, doprawić przyprawami. Wysmarować naczynie żaroodporne oliwą i równomiernie rozłożyć połowę warzyw, posypać groszkiem oraz połową startego sera Lazur Turkusowy. Całość przykryć resztą warzyw i zalać przygotowanym wcześniej sosem. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 175°C ok. 30 minut pod przykryciem z pergaminu. Pięć minut przed końcem pieczenia zdjąć pergamin, warzywa posypać resztą starego sera Lazur Turkusowy.

TORTILLE

z kremem twarożkowym, koperkiem, szczypiorkiem i wędzonym łososiem

SDM WIELUŃ

Składniki:

Tortille pszenne, ok 3–4 sztuki

200 g twarożku kanapkowo-sernikowego „Mój Ulubiony" SDM Wieluń

150 g wędzonego łososia w plastrach

sól, pieprz do smaku

1/3 pęczka koperku

1/3 pęczka szczypiorku

Sposób przygotowania:

Szczypiorek i koperek drobno posiekać, wymieszać z twarożkiem Mój Ulubiony, doprawić pieprzem i solą. Rozsmarować serek na tortilli, na wierzchu ułożyć plasterki łososia. Ciasno zwinąć w rulon. Powtórzyć z resztą tortilli do wyczerpania składników. Rulony przeciąć ukośnie na kawałki ok 4 cm. Podawać jako przekąskę. Świetnie sprawdzi się też jako drugie śniadanie do pracy albo szkoły.

SOS CHRZANOWY

SDM WIELUŃ

Składniki:

200 g twarożku kanapkowo–sernikowego „Mój Ulubiony" SDM Wieluń
3 łyżeczki chrzanu
3 łyżki jogurtu naturalnego
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Wymieszać twarożek z chrzanem i jogurtem, a na koniec doprawić solą i pieprzem.

Grzanka z podsmażaną SZYNKĄ WŁOSKĄ z SOKOŁOWA

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 1–2 osób):

• 4 kromki chleba pszennego • 4 plastry Szynki włoskiej Sokołów S.A. • 20 g smalcu • 1 pomidor • gałązka tymianku do dekoracji • sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Na lekko rozgrzaną patelnię ze smalcem ostrożnie układamy kromki chleba, powoli podsmażamy na złoto-brązowy kolor z obu stron. Następnie pieczywo przekładamy na ręcznik papierowy (w ten sposób pozbędziemy się nadmiaru tłuszczu). Rozgrzewamy patelnię nieco mocniej i podsmażamy pojedynczo plastry szynki – po 15 sekund z każdej strony. Obsmażone plastry składamy na pół i układamy na grzankach. Dekorujemy plastrami pomidora, doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Całość dekorujemy gałązką świeżego tymianku.

Leczo z Kiełbasą TRADYCYJNĄ SOKOŁOWSKĄ

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 4 osób):

• 400 g Kiełbasy tradycyjnej sokołowskiej Sokołów S.A. • po 1 papryce czerwonej, żółtej, białej i zielonej • 1 cukinia • 4 pomidory • 2 cebule • 2 ząbki czosnku • 2 liście laurowe • 3 ziarenka ziela angielskiego • 5 ziarenek pieprzu czarnego • świeży koper • 50 g smalcu • sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Umyte warzywa kroimy w kostkę 2 × 2 cm. Kiełbasę kroimy w pół plastry. Na dużej patelni rozgrzewamy smalec, na którym podsmażamy kiełbasę do nadania jej lekko złotego koloru. Następnie dodajemy cebulę, a po 4–5 minutach paprykę i cukinię oraz czosnek pokrojony w plasterki. Podsmażamy ok. 3–4 minut, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i ziarna czarnego pieprzu. Następnie dokładamy pomidory pokrojone w grubą kostkę i wszystko razem powoli gotujemy ok. 10 minut, doprawiamy do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem. Na koniec warto dodać nieco świeżego, drobno pokrojonego kopru. Do leczo idealnie pasuje pieczywo pełnoziarniste.

KANAPKA
z Szynką z wędzarni
z SOKOŁOWA

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 1–2 osób):

12 plastrów Szynki tradycyjnej z wędzarni Sokołów S.A.
4 kromki pieczywa
20 g masła
4 pomidorki cherry
1/4 czerwonej cebuli
4 ogórki małosolne
2 gałązki natki pietruszki

Sposób przygotowania:

Pieczywo smarujemy cienką warstwą masła, na które układamy po 3 plastry szynki. Pomidorki kroimy w plasterki i dekorujemy kanapki, oprószając niewielką ilością soli i świeżo mielonym pieprzem. Dodajemy czerwoną cebulę pokrojoną w piórka, ogórek małosolny pokrojony w ćwiartki i listki natki pietruszki.

KANAPKA
z pomidorem malinowym i schabem z wędzarni z SOKOŁOWA

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 1–2 osób):

20 cienkich plastrów Schabu z tradycyjnej wędzarni Sokołów S.A.
4 kromki chleba wiejskiego lub na zakwasie
2 pomidory malinowe
50 g majonezu
gałązka tymianku do dekoracji
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Kromki chleba smarujemy majonezem, umytego pomidora kroimy w plastry o grubości około 2–3 mm. Pokrojonego pomidora układamy na posmarowanym pieczywie, doprawiamy niewielką ilością soli i świeżo mielonego pieprzu. Na górę układamy cienko pokrojony schab. Danie dekorujemy gałązką tymianku.

Paszteciki z PARÓWKAMI SOKOŁÓW

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 4 osób):

8 Parówek Sokołów S.A.
3/4 kg mąki
1/2 kg margaryny
2 jajka
1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

Jajko ucieramy z margaryną i solą, dodajemy mąkę, wyrabiamy na gładką masę przez kilka minut. Wyrobione ciasto formujemy w kulę, owijamy folią spożywczą i odstawiamy do zamrażarki na minimum 2 godziny. Po schodzeniu ciasto wyjmujemy na stolnicę i rozwałkowujemy na prostokąt o wymiarach około 50 × 20 cm. Wzdłuż układamy parówki po 2 i rolujemy ciasto tak, aby powstała rolada. Całość smarujemy roztrzepanym jajkiem i kroimy w pięciocentymetrowe paszteciki. Paszteciki układamy na pergaminie i pieczemy w temperaturze 180°C przez ok 20 minut (do zrumienienia).

SAŁATKA MIX
na słodko

STRAWA Sp. z o.o.

Składniki (porcja dla 5–10 osób):

• 200 g kabanosów STRAWA • 150 g kiełbasy myśliwskiej • 150 g kiełbasy jałowcowej • 1 puszka ananasów w syropie • 1 puszka kukurydzy konserwowej • 1 puszka fasoli czerwonej • pieprz, sól • dowolne zioła • majonez

Sposób przygotowania:

Kabanosy, kiełbasę myśliwską i jałowcową pokroić w kostkę. Następnie odsączyć z zalewy ananasy, kukurydzę oraz fasolę i połączyć z pokrojoną wędliną. Całość lekko doprawić solą, pieprzem i ziołami (wg uznania). Na koniec dodajemy 5 łyżek majonezu i mieszamy.

KIEŁBASA MYŚLIWSKA SUCHA z SOKOŁOWA
w duszonej kapuście z pomidorami i koperkiem

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 4 osób):

• 500 g Kiełbasy myśliwskiej suchej Gold Sokołów S.A.
• 500 g kapusty włoskiej • 2 pomidory • 2 cebule • 20 g smalcu • 1/2 pęczka koperku • 2 liście laurowe • 3 ziarenka ziela angielskiego • 5 ziarenek pieprzu czarnego • 150 ml przegotowanej wody • chleb lub ziemniaki

Sposób przygotowania:

100 g kiełbasy myśliwskiej kroimy w drobną kostkę. Cebulę i kapustę w piórka, natomiast pomidory w grubszą kostkę. Rozgrzewamy patelnię z 20 gramami smalcu, na którym podsmażamy pokrojoną kiełbasę. Następnie dodajemy cebulę, którą smażymy około 3 minut. Dokładamy pokrojoną kapustę i podsmażamy wszystko razem kolejne 5 minut. Wrzucamy liść laurowy, ziele angielskie i ziarenka pieprzu. Wszystko dokładnie mieszamy i dodajemy pomidory pokrojone w kostkę. Całość zalewamy 150 mililitrami przegotowanej wody, przykrywamy pokrywką i powoli dusimy. W międzyczasie dodajemy resztę kiełbasy pokrojonej w 100 gramowe porcje. Po ok. 10 minutach dodajemy świeżo siekany koperek. Całość doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Danie serwujemy z chlebem lub gotowanymi ziemniakami.

Podsmażane ziemniaki z cebulą i Kiełbasą z PODLASKIEJ WĘDZARNI z Sokołowa

SOKOŁÓW S.A.

Składniki (porcja dla 4 osób):

• 300 g Kiełbasy z podlaskiej wędzarni Sokołów S.A.
• 4 jaja kurze • 400 g obranych ziemniaków • 150 g białej cebuli • 50 g smalcu • 5 ziarenek ziela angielskiego • 4 liście laurowe

Sposób przygotowania:

Ziemniaki kroimy w plastry o grubości 2–3 mm. Cebulę kroimy w piórka, a kiełbasę w plasterki. Na dużej patelni rozgrzewamy smalec, dodajemy cebulę, ziemniaki, liść laurowy, ziele angielskie i ziarenka pieprzu. Wszystko powoli podsma-

żamy, delikatnie mieszając by nie połamać ziemniaków. Na mniejszej patelni podsmażamy kiełbasę pokrojoną w plastry, aż do momentu uzyskania złoto-brązowej barwy, tłuszcz, który wytopi się z kiełbasy, dodajemy do ziemniaków. Podniesie on walory smakowe dania. Kiedy ziemniaki będą miękkie, dodajemy podsmażoną kiełbasę i wszystko razem delikatnie łączymy. Smażymy jajka sadzone, które idealnie zwieńczą całość dania. Jako dodatek polecamy zsiadłe mleko.

KIEŁBASKI
z sosami

ZM Viando Sp. z o.o., Sp. k.

Składniki:

• 12 małych, cienkich kiełbasek VIANDO (frankfurterki, biała, parówki) • słoiczek chrzanu • duża łyżka konfitury żurawinowej • 2 łyżki śmietany • 2 ugotowane żółtka • 2 łyżki musztardy • 1 łyżka ciemnego miodu

Sposób przygotowania:

Chrzan dzielimy na 3 równe części. Do jednej dodajemy żurawiny, do drugiej łyżkę śmietany i ugotowane, utarte żółtka, do ostatniej łyżkę śmietany, musztardę oraz miód. Wszystkie sosy dokładnie ucieramy. Kiełbaski podgrzewamy w gorącej wodzie. Podajemy z sosami chrzanowymi i białym pieczywem z masłem.

KOLOROWE KANAPKI
na wiele sposobów

ZM Viando Sp. z o.o., Sp. k.

Składniki:

• 100 g plasterków kiełbasy krakowskiej lub żywieckiej VIANDO • 100 g białego salcesonu VIANDO • 100 g szynki kruchej (lub innej) • 100 g pomidorków koktajlowych • 50 g ogórków konserwowych • kilka liści sałaty lodowej i garść rukoli • jasny i ciemny chleb tostowy • świeży tymianek • masło • majonez

Sposób przygotowania:

Chleb smarujemy masłem, na to układamy sałatę, rukolę, pociętą w cieniutkie talarki cebulkę, następnie układamy plastry wędliny, dekorujemy majonezem. Na kanapki z szynką i kiełbasą układamy połówki pomidorków, a na te z salcesonem pokrojone w talarki ogórki konserwowe. Dekorujemy gałązkami tymianku. Kanapki kroimy w trójkąty i układamy na dużym talerzu.

KASZA JAGLANA
z dynią

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

1 mała dynia
4 łyżki oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego
1 mała łyżeczka cynamonu
1/2 łyżeczki zmielone ostrej papryki
1/2 łyżeczki zmielonych goździków
szczypta soli i czerwonego pieprzu świeżo zmielonego
tymianek i oregano do doprawienia
200 g kaszy jaglanej VITANA
2 szklanki wody
1 łyżka masła
1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

Przygotowanie kaszy jaglanej:

Kaszę jaglaną przed gotowaniem sparzyć wrzątkiem i odcedzić. Gotować w garnku o grubym dnie ze szczelnie dopasowaną pokrywą. Do wrzącej, osolonej wody dodać łyżkę masła, wsypać kaszę, zagotować mieszając i przykryć. Gotować na małym ogniu, aż kasza wchłonie wodę. Zdjąć z ognia, zamieszać, przykryć, wstawić do piekarnika, wypiekać 30 minut w temperaturze 180°C albo pozostawić pod przykryciem jeszcze 20–25 minut.

KASZA JAGLANA z dynią

Przygotowanie dyni pieczonej:

Dynię oczyścić, wyjąć pestki, pokroić w kostkę. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Posypać delikatnie oregano, posolić, do smaku posypać czerwonym pieprzem, dodać goździki, czerwoną papryką wg uznania, wymieszać. Polać oliwą z oliwek lub olejem rzepakowym. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec 40–45 minut.

Ugotowaną kaszę jaglaną wsypujemy do dyni i delikatnie mieszamy. Całość posypujemy cynamonem.

SAŁATKA
z serem pleśniowym i grillowaną PIERSIĄ KURCZAKA

WIPASZ S.A.

Składniki:

• 400 g fileta z piersi kurczaka „Nasz Kurczak"
• 5–6 pomidorków koktajowych • rukola lub dowolny mix sałat • ok. 15 szt. czarnych oliwek • 150 g błękitnego sera pleśniowego np. Lazur • 2 łyżki pestek słonecznika • 2 łyżki pestek dyni • sól, pieprz • 2 łyżki oliwy • Sos: • 4 łyżki oliwy • 1/2 łyżeczki soli • 1/4 łyżeczki pieprzu • 3 łyżki octu winnego

Sposób przygotowania:

Pierś kurczaka pokroić na plastry o grubości ok. 2 cm, posolić i popieprzyć, posmarować oliwą. Grillować na grillu węglowym lub elektrycznym lub na patelni grillowej, ostudzić. Ułożyć na talerzu sałatę, przekrojone na pół pomidorki, oliwki, pokrojony w kostkę ser.

Przygotować sos – umieścić wszystkie składniki w słoiku, energicznie potrząsnąć.

Do sałatki dodać pokrojone w paski kawałki piersi z kurczaka. Na gorącej patelni uprażyć pestki dyni i słonecznika, posypać nimi sałatkę. Całość zalać sosem.

KRUPNIK POLSKI

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

• 100 g kaszy jęczmiennej VITANA • 250 g ziemniaków • 1 marchewka • 1 pietruszka • 1 por • kawałek selera • 200 g mięsa wołowego* • 4 łyżki masła • 4 suszone grzyby • 1 łyżeczka pokrojonej zielonej pietruszki • 1,75 l wody • sól

Sposób przygotowania:

Namoczone grzyby oraz umyte mięso zalać wodą i gotować przez godzinę. Włożyć obrane warzywa. Gdy będą miękkie, rosół przecedzić, warzywa i grzyby pokroić na cienkie paseczki, a mięso w kostkę. Z przecedzonego rosołu odlać 250 ml i ugotować na nim kaszę. Do ugotowanej kaszy dodać masło i ucierać przez chwilę drewnianą łyżką, aby kasza zbielała. Kaszę połączyć z pozostałym rosołem, włożyć pokrojone w kostkę ziemniaki i gotować przez 15–20 minut. Włożyć pokrojone warzywa, grzyby i mięso. Posolić i przed podaniem posypać zieloną pietruszką.

Krupnik można ugotować na cielęcinie z kostką, wieprzowinie lub chudym, wędzonym boczku albo na podróbkach z kury, kaczki lub gęsi.
Krupnik można również ugotować na samym wywarze z warzyw i grzybów z dodatkiem masła.
Do krupniku dodaje się nie więcej niż łyżeczkę zielonej pietruszki.

KASZA GRYCZANA
z grzybami leśnymi i indykiem

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

• 200 g kaszy gryczanej prażonej VITANA (opcjonalnie: kasza gryczana, kasza jęczmienna, pęczak)

• 30 g piersi z indyka (opcjonalnie: mięso z indyka, drobiowe, młoda wołowina, dziczyzna) • 3 łyżeczki suszonego majeranku • 15 łyżeczki suszonego tymianku • świeże zioła: tymianek, majeranek • 300–500 g grzybów świeżych (kurki, podgrzybki, borowiki) lub w przypadku braku świeżych grzybów – ok. 60 g leśnych grzybów suszonych • 1/2 cebuli • 2 ząbki czosnku • 3 łyżki oliwy • 3 łyżki sosu sojowego • 500 ml bulionu (ok. 2 szklanki).

Sposób przygotowania:

Piersi z indyka pokroić w drobną kostkę, doprawić solą i pieprzem, połową suszonych ziół, pokropić oliwą. Odstawić na około 20 minut. Grzyby suszone namoczyć na kilka godzin przed przyrządzaniem potrawy, po czym gotować je w wodzie, w której stały przez 1 godzinę (grzyby świeże dokładnie czyścimy). Obraną cebulę i czosnek pokroić drobno, zeszklić na oliwie przez 5 minut na patelni. Następnie dodać mięso indyka. Obsmażyć z każdej strony 2–3 minuty. Grzyby obsmażyć na patelni, dodając 1 łyżkę oliwy. Doprawić solą, pieprzem, smażyć 2–3 minuty. Mieszając połączyć mięso z grzybami. Smażyć razem około 2 minuty.

Suchą kaszę gryczaną wsypać do ok. 500 ml gorącego, wrzącego bulionu i gotować max. 3 minuty.

Wszystkie składniki przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku przez około 30–40 minut. Aby cały bulion został wchłonięty, pozostawić naczynie żaroodporne otwarte w piekarniku na około 10 minut. Następnie posypać potrawę wiórkami żółtego sera, szczypiorkiem, natką pietruszki.

KURCZAK ŚWIĄTECZNY

WIPASZ S.A.

Składniki:

1 kurczak „Nasz Kurczak”
1/2 szklanki oleju
1 łyżeczka tymianku
1 łyżeczka oregano
1 łyżeczka bazylii
1/2 łyżeczki ostrej papryki
1/2 łyżeczki słodkiej papryki
sól i pieprz do smaku
500 g ziemniaków
1 cytryna

Kurczak ŚWIĄTECZNY

Sposób przygotowania:

Kurczaka posolić i przyprawić pieprzem do smaku. W misce przyrządzić marynatę: wymieszać olej, tymianek, oregano, bazylię, papryki oraz sok z połowy cytryny. Natrzeć kurczaka przygotowaną marynatą i odstawić do lodówki na minimum godzinę. Rozgrzać piekarnik do 200°C, włożyć kurczaka w brytfance, piec po około 15 minut z każdej strony. Zmniejszyć temperaturę do 140°C, obłożyć plastrami ziemniaków i piec pod przykryciem około godziny polewając wytworzonym podczas pieczenia sosem.

Aby uzyskać piękny aromat przed pieczeniem do wnętrza kurczaka włóż gałązkę rozmarynu.

Jaja FASZEROWANE

WSP Społem

Składniki:

• 6–8 jajek • 2 ogórki konserwowe • 50–80 g szynki • 2–3 łyżki Majonezu Kieleckiego • 2–3 łyżki posiekanej natki pietruszki i kopru • sól, pieprz mielony • 2 łyżki bułki tartej • 2 łyżki sezamu • łyżka masła • 2 łyżki oleju • kilka liści sałaty • pomidory koktajlowe • kilka plasterków ogórka • kilka gałązek zieleniny

Sposób przygotowania:

Ugotować jajka na twardo i ostudzić w zimnej wodzie. Przekroić je wzdłuż, używając łyżeczki, wydrążyć środek starając się nie pokruszyć skorupek. Wyjęte jajka oraz pokrojoną szynkę i ogórek zmieszać z zieleniną i Majonezem Kieleckim na puszystą masę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Pozostałą pastą wypełnić skorupki i posypać tartą bułką zmieszaną z sezamem. Należy pamiętać o lekkim dociśnięciu panierki do nadzienia, tak aby nie odpadła podczas smażenia. Tak przygotowane jajka położyć na rozgrzanej patelni panierką do dołu i smażyć, aż do ładnego zarumienienia. Wyjąć na półmisek i podawać na ciepło bądź zimno.

KARKÓWKA z grilla

WSP Społem

Składniki:

Karczek 60 dag
czerwone wino pod marynatę
2 jagody jałowca
2 łyżki słodkiej papryki
2 łyżki ostrej papryki
Po 1 łyżeczce suszonego oregano
rozmarynu
bazylii
2 liście laurowe
3–4 liście ziela angielskie
3 rozgniecione ząbki czosnku
1 posiekana drobno cebula
1 łyżka Musztardy Kieleckiej delikatesowej
3–4 łyżki oliwy
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zagotowujemy wino razem z zielem angielskim i liściem laurowym. Studzimy, dodajemy pozostałe przyprawy i oliwę mieszamy energicznie aby powstała emulsja. Mięso kroimy na 2–3 cm plastry, lekko ubijamy, solimy, pieprzymy, zanurzamy w marynacie i odstawiamy do lodówki na ok. 6 godzin. Pieczemy na grillu. Podajemy z Musztardą Kielecką delikatesową stołową.

SCHAB FASZEROWANY
kaszą jaglaną i grzybami

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

• 1,5 kg schabu • papryka słodka w proszku • pęczek natki pietruszki • pęczek oregano • 100 g kaszy jaglanej VITANA • 5 g suszonych grzybów • 20 dag pieczarek • cebula • 2 ząbki czosnku • jajko • oliwa • sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować na sypko, ostudzić. Cebulę posiekać i zeszklić na oliwie, dodać bardzo drobno posiekane grzyby suszone i pokrojone w plasterki pieczarki – dusić, aż grzyby odparują. Kaszę wymieszać z grzybami, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekanymi ziołami, doprawić do smaku i wymieszać z jajkiem. Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, naciąć w środku wzdłuż ostrym nożem, tak by powstała kieszeń, w którą należy włożyć przygotowany farsz. Mięso oprószyć solą, pieprzem i słodką papryką, umieścić w rękawie do pieczenia.

Piec ok. 60 minut w 180°C.

Napoje

Cydr
AMBRA

AMBRA S.A.

Składniki:

Cydr Lubelski

Przyjemnie musujący Cydr Lubelski najlepiej smakuje w jednym z trzech wariantów podania – wprost ze zmrożonej butelki bądź przez słomkę albo w wysokiej szklance pełnej lodu. Ale równie ciekawe jest eksperymentowanie z jabłkowym smakiem. Do cydru można więc dodać sok z cytryny, starty imbir i kostki lodu.

Kefir
Z MIĘTĄ

ZUH ROBICO

Składniki:

500 ml kefiru ROBICO • 250 ml wody • sól, pieprz • posiekane świeże liście mięty

Sposób przygotowania:

Dokładnie wymieszać kefir z wodą. Dodać posiekane, świeże liście mięty, doprawić solą i pieprzem. Pić schłodzony.

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Program Poznaj Dobrą Żywność

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

tel.: + 48 22 623 16 30, 623 18 10, fax: + 48 22 623 16 08

e-mail: pdz@minrol.gov.pl

www.minrol.gov.pl