



1. Cukierek "Mała czarna"

**Fabryka Cukierków Pszczółka S.A.
Krajowa Spółka Cukrowa S.A.**

Fabryka Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o. prezentuje Małą Czarną - pyszną nowość oblaną aksamitną czekoladą. Mała Czarna to połączenie aromatycznej kawy, chrupiek ryżowych i starannie wyselekcjonowanej czekolady, co zapewnia wyjątkową strukturę oraz zaskakującą chrupkość. Kawowy cukierek pobudza zmysły i zapewnia niezapomniane doznania smakowe. Masa zawiera wyśmienitą kawę oblaną aksamitną czekoladą. Produkty mleczne wchodzące w skład wyrobu pochodzą od polskich dostawców, a chrupki ryżowe są bezpieczne dla osób z celiakią - nietolerancją glutenu. Jest to produkt bezglutenowy, bez barwników, bez konserwantów, a czekolada deserowa zawiera 46 % masy kakaowej.



2. Dip kremowy z ziołami 125g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

Dip kremowy jest gotowym rozwiązaniem do kuchni. Ma bardzo szerokie zastosowanie: może być stosowany jako dodatek do sałatek, surowych warzyw, zup czy sosów, jak również rewelacyjnie sprawdzi się jako dip do mięs i innych potraw z grilla. Smakuje świetnie z pieczonymi lub młodymi ziemniaczkami.



3. Frutuś 250ml

Krajowa Spółka Cukrowa S.A.

FRUTUŚ to wyłącznie w 100% sok przecierowy na bazie jabłko-marchew z dodatkiem: banan, brzoskwinia, malina, truskawka, wiśnia. Sok nie zawiera: cukru, glutenu, konserwantów, kolorantów. Początek szkoły to szczególny moment. Rodzic traci kontrolę nad tym co je i pije dziecko w ciągu dnia – a to przecież stanowi mocną podstawę do dalszego rozwoju fizycznego i umysłowego. Frutuś dostarcza koniecznych dla prawidłowego rozwoju dziecka składników w formie smacznego soku. Komunikacja marketingowa skierowana do dzieci 6-11 lat.



4. Kefir malinowy 13 żywych kultur bakterii 0,5l

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

Kefir malinowy z Koła zawierający aż 13 żywych kultur bakterii to orzeźwiający napój ze zdrowotnymi walorami zapakowany w neutralny dla środowiska, w pełni nadający się do recyklingu karton. Mały, wygodny format oraz możliwość wielokrotnego otwarcia sprawiają, że produkt sprawdza się jako drugie śniadanie do szkoły, pracy na wycieczkę. Świetnie wpisuje się w ideę "on the go".



5. Linia batoników twarogowych MiaMu

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

MiaMu batoniki twarogowe w 5 smakach: orzecha laskowego, wiśniowym, truskawkowym, waniliowym i kokosowym w polewie czekoladowej. Jest to bogata w białko (aż 85% batonika to kremowa masa twarogowa), które jest budulcem tkanek i źródłem energii, przekąska nie tylko dla najmłodszych. Idealnie sprawdza się jako słodkie, a zarazem zdrowe i wartościowe małe co nieco. Batoniki twarogowe MiaMu z powodzeniem zastąpią tradycyjne słodycze.



6. Linia Górskich Specjałów z Zakopanego oraz Sanoka

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Linia Górskie Specjały to odpowiedź Mlekovity na trendy rynkowe i rosnące oczekiwania konsumentów, którzy poszukują zdrowych i smacznych przekąsek w wygodnej formie. Sery z linii Górskie Specjały w nietypowej formie m.in.: w kształcie warkoczy czy kulek, które swój nietuzinkowy smak i aromat zawdzięczają pochodzeniu oraz procesowi wędzenia. Idealnie nadają się na deskę serów czy do wykwintnych sałatek. Doskonałe jako samodzielna przekąska.



7. Linia Jogurtów Dar Pure 250 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Jogurt Dar Pure Zawiera tylko 3 składniki: jogurt, owoce i owies. Wyjątkowych walorów smakowych nadaje aż 39% zawartość owoców. To produkt bez laktozy i bez dodatku cukrów. Produkowany wyłącznie z najlepszej jakości składników, oferowany w wygodnej butelce w optymalnej porcji 250 g. Dostępny w trzech smakach: mango-banan; truskawka-banan i brzoskwinia-banan.



8. Linia Kajmaków Kuchmistrza w wariantach smakowych: klasycznym 350 g i 1 kg oraz czekoladowym 350 g.

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Linia Kajmaków Kuchmistrza to gęsta, kremowa masa krówkowa w dwóch wariantach smakowym: klasycznym oraz czekoladowym. Oferowana w formie gotowej do użycia znakomicie sprawdzi się jako składnik deserów i wszelkiego rodzaju słodkich potraw. Doskonali do naleśników, gofrów i wafli, znakomicie wzbogaca też smak kremów tortowych, lodów i deserów. Kajmak Kuchmistrza świetnie sprawdzi się do wypełniania kruchych babeczek i ciastek oraz dekoracji domowych muffinek. Można go wykorzystać do przygotowania i dekoracji serników i miodowników. Nadaje się również do kanapek „na słodko”: do smarowania pieczywa czy jako dodatek do przekąsek z twarogiem.



9. Linia napoi proteinowych Super Body Active 350 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Super Body Active to pierwszy w Polsce mleczny napój proteinowy w 3 smakach: truskawkowym, bananowym i czekoladowym. Idealne połączenie węglowodanów i zwiększonej zawartości białka jest doskonałym rozwiązaniem dla wszystkich osób prowadzących aktywny tryb życia. Jest oferowany w optymalnej porcji 350 g. Dzięki podaniu w wygodnej formie gotowej do spożycia (ready to drink) oraz kartonowi z szeroką zakrętką (w formacie on the go) można go spożywać w każdym miejscu i o każdej porze.



10. Linia serków homogenizowanych Polskich 150 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Serki homogenizowane Polskie występują w czterech wariantach smakowych: truskawkowym, jabłecznikowym, waniliowym oraz czekoladowym. Pyszne serki Polskie o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji, produkowane są z naturalnych surowców, co najważniejsze mają prosty skład. Są znakomitym deserem zarówno dla dzieci jak i dla dorosłych.



11. Linia serków WYPASIONYCH 125 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Serki WYPASIONE o kremowej konsystencji i śmietankowym smaku to nowość oferowana w pięciu wyjątkowych, lubianych przez konsumentów wariantach: o smaku naturalnym, ze szczypiorkiem, z ziołami, z chrzanem i z czosnkiem. Dzięki kremowej konsystencji WYPASIONE serki kanapkowe są idealne na każdą okazję: pyszne śniadanie, szybką przekąskę, smaczny podwieczorek czy kolację. Polecane są nie tylko do smarowania pieczywa i tostów, ale również jako dodatek do krakersów, składnik dipów, przekąsek, wytrawnych kremów, sosów czy farszów do mięsa i ryb.



12. Linia serów Cheddar: kawałek; plastry; wiórki; cheddar & mozzarella wiórki

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Ser Cheddar to ser dojrzewający typu twardego, produkowany z mleka pasteryzowanego. Jest doskonałym źródłem wapnia i białka. Znakomicie nadaje się na wykwinną deskę serów, sprawdzi się jako samodzielna przekąska czy składnik sałatek i przystawek oraz wielu potraw, w tym dań zapiekanych, makaronów czy pizzy. Cheddar wytwarzany jest według unikalnej, tradycyjnej receptury mistrzów serowarstwa. Swoim wyrazistym, intensywnym i charakterystycznym smakiem zapewnia niezapomniane doznania nawet najbardziej wymagającym konsumentom. Dostępny w kawałku o gramaturze 250 g, w plastrach 300 g, tarty o gramaturze 300 g oraz tarty z dodatkiem mozzarelli o gramaturze 200 g.



13. Linia serów długodojrzewających Diamenty Konesera

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Diamenty Konesera to ekskluzywna linia serów długodojrzewających z MLEKOVITY. Wchodzące w jej skład sery: Książan Old, Cheddar Old, Gouda Old, Tylżycki Old, Mazdamer Old oraz Mocarski Old zawdzięczają swój smak czteromiesięcznemu okresowi dojrzewania w starannie dobranych warunkach. Sery długodojrzewające są idealne na ekskluzywną deskę serów, wykwinne koreczki czy jako samodzielna przekąska. Doskonale komponują się z dodatkami słodkimi, jak miód czy owoce - tak świeże (np. winogrona, gruszki, dojrzałe soczyste mango lub figi), jak i suszone (np. morele, śliwki, żurawina). Sery z linii Diamentów Konesera znakomicie harmonizują także z lekko kwaśnymi konfiturami, orzechami (np. włoskimi, nerkowca, pistacjami, migdałami, pekan), oliwkami, suszonymi pomidorami. Wykwintny smak sera podkreśli połączenie na ostro z papryczką chilli.



14. Linia serów pleśniowych La Polle

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Linia serów pleśniowych La Polle, w skład której wchodzi sery: Camembert, Camembert premium, Brie oraz Bleu. Sery pleśniowe z Mlekovity to szlachetna klasyka w kategorii serów pleśniowych, a jednocześnie odrobina ekskluzywności na co dzień. Dzięki unikalnej recepturze sery Camembert, Camembert premium oraz Brie pokryte są aksamitną skórką ze szlachetnego gatunku pleśni oraz wyróżniają się rozpuszczającym się w ustach kremowym wnętrzem. La Polle Polish Bleu z niebieską szlachetną pleśnią to ekskluzywny pleśniowy ser dojrzewający z porostem białej i przerostem niebieskiej szlachetnej pleśni. Wilgotne wnętrze o wyrazistym, maślanym, lekko słonym smaku zawdzięcza specjalnemu procesowi produkcji według unikalnej receptury mistrzów serowarstwa. Wyjątkowe walory smakowo-zapachowe sprawiają, że sery pleśniowe La Polle mają szerokie zastosowanie kulinarne, a także są niezastąpione na desce serów.



15. Linia Śmietan NATURALNYCH i Śmietanek Polskich

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Śmietany Polskie są otrzymywane z surowca najwyższej jakości, charakteryzują się przyjemnym, świeżym zapachem, jasnokremową barwą oraz jednolitą, gęstą konsystencją (12% i 18%), wyróżniającą je spośród innych produktów tego typu. Śmietana Polska stanowi kompletny asortyment, odpowiadający zróżnicowanym potrzebom konsumentów. Jest doskonała do tworzenia apetycznych kompozycji potraw o wyśmienitym smaku. Śmietany Polskie o zawartości tłuszczu 12% i 18% są idealne do zup, sosów, sałatek i innych dań, których smak wymaga podkreślenia gęstą, lekko kwaśną śmietaną. Natomiast Śmietanka Polska o 30% zawartości tłuszczu idealnie nadaje się do przygotowywania bitej śmietany i deserów, szczególnie ze świeżych sezonowych owoców.



16. Linia Śmietanek Polskich UHT : 30%, 36% 1L; 12%, 18%, 30%, 36% 500 ml; 12% 330 ml; 18% 330 ml, 30% 330 ml; 12% 250 ml, 18% 250 ml; 30% 250

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

Śmietanki UHT Polskie to popularne produkty marki MLEKOVITA oferowany w asortymencie topowej linii, podkreślającej polskość wyrobu. Śmietanki Polskie w wygodnych kartonikach z zakrętką doskonale wpisują się do każdej kuchni. Dostępne są w czterech wariantach: 12%, 18%, 30%, 36% zawartość tłuszczu. Śmietanki Polskie to produkt UHT – nie wymagają przechowywania w lodówce.



17. Mąka pszenna tortowa typ 405 2 kg

**Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie "PZZ" w
Stoisławiu S.A.
Krajowa Spółka Cukrowa S.A.**

Mąka pszenna tortowa typ 405 2kg – to odpowiedź na bieżące potrzeby konsumentów. Wytwarzana jest z wyselekcjonowanej pszenicy, w 100% naturalna. Jest to mąka wysokogatunkowa, o niskiej popiołowości, bardzo jasna, wysoko ceniona przez Panie domu za lekkość, miątkość i niezawodność przy wypieku tortów i biszkoptów. Mąka zapakowana została w ekonomiczne i funkcjonalne dwukilogramowe opakowanie z efektowną szatą graficzną.

