

KATALOG PRODUKTÓW

Poz.2 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze **Chrzan tarty (nie mniej niż 50% chrzanu)**

Chrzan Tarty Rolnik



Główne Składniki:

Guma guar, Chrzan 53%, Woda, Ocet spirytusowy, Cukier, Olej rzepakowy, Mleko odtłuszczone w proszku, Sól, Błonnik pszenno-bambusowy, Kwas cytrynowy, Pirosiarczyn sodu, Guma ksantanowa, Kwas askorbinowy

Wartość odżywcza na 100g:

Wartość energetyczna 418 kJ; Wartość energetyczna 100 kcal; Tłuszcz 2,9g; w tym tłuszcze nasycone 0,2g; Węglowodany 12g; w tym cukry 10g; Białka 2,9g; Sól 1,1g

Poz.6 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Dżem z czarnej porzeczki (nie mniej niż 30% owoców)

Dżem Niskosłodzony Czarna Porzeczka Anna

Nazwa produktu	DŻEM Z CZARNYCH PORZECZEK O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI CUKRÓW: 280 g, 1000 g, 6 kg
Opis produktu	Dżem z czarnych porzeczek o obniżonej zawartości cukru, jest produktem o żelowanej, smarownej konsystencji, uzyskanym w wyniku gotowania) owoców czarnej porzeczki aseptycznie pakowanej, lub owoców mrożonych z cukrem i z dodatkiem substancji żelujących: pektyny niskometylowanej, dodatkami regulatorów kwasowości: kwasu cytrynowego i cytrynianów sodu, oraz innych dozwolonych substancji dodatkowych, substancji zagęszczających: gumy guar i gumy ksantanowej oraz użytej mieszaniny substancji konserwujących w równych ilościach sorbinianu potasu i benzoesanu sodu. <u>Ogólna zawartość owoców nie mniej niż 30 g / 100 g produktu</u> Łączna zawartość cukrów jest o ponad 30 % mniejsza od dżemu wysokosłodzonego. .

Składniki i ich pochodzenie	<u>Składniki</u>	<u>%</u>	<u>Kraj pochodzenia</u>
	<u>Czarne porzeczki</u>	<u>30</u>	<u>Polska</u>
	cukier	32	Unia Europejska
	woda		
	pektyna		Unia Europejska
	kwas cytrynowy		Chiny
	guma guar		Indie
	guma ksantanowa		Chiny
	cytrynian sodu		Chiny
	witamina C (kwas askorbinowy)		Chiny
	benzoesan sodu		Chiny

Poz.7 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Dżem truskawkowy (nie mniej niż 40% owoców)

Dżem Truskawkowy niskosłodzony Łowicz



Składniki

Truskawki (40%), cukier, woda, substancja żelująca – pektyny, substancja zagęszczająca – guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy i cytryniany sodu, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy.

Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu

Wartości odżywcze (%) w 100 g produktu:

energia	605 kJ/142 kcal
tłuszcz	<0,5 g
w tym kwasy nasycone	<0,1 g
węglowodany	35 g
w tym cukry	35 g
białko	<0,5 g
sól	0 g

Poz.16 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Ketchup łagodny bez dodatku substancji konserwujących (minimum 160 g pomidorów na 100g produktu)

Ketchup Błonie Dawtona



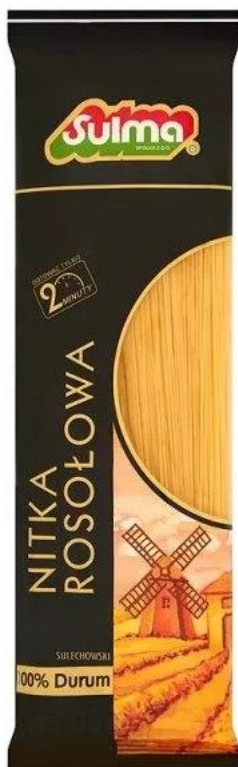
Poz.17 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Koncentrat pomidorowy 28- 30%

Koncentrat Pomidorowy Dera



Poz.25 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Makaron nitki z mąki pszennej durum

Makaron Nitka Sulma Czarna



Opis

Wytwarzany jest w 100% z przemiału najwyższej jakości pszenicy twardej - Amber Durum. Zastosowana nowoczesna technologia w połączeniu z odpowiednim procesem suszenia dają gwarancję jakości produktu. Makaron po ugotowaniu nie skleja się, zachowuje sprężystość - pozostaje al dente.

Ma naturalny smak oraz złocisty kolor. Nie zawiera konserwantów.

Różnorodność kształtów sprawia, że świetnie komponuje się z warzywami, sosami, mięsem i stanowi niezastąpioną bazę do wielu eksperymentów kulinarnych.

Poz.26 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Makaron świderki z mąki pszennej durum

Makaron Świderki Rolpot

MAKARON ŚWIDEREK DURUM

PRODUCENT : PPHU Rolpot Sp. J. Królewski & Panel
09 402 Plock ul. Wyszogrodzka 21 C
Zakład Produkcyjny Plock
ul. Otolńska 25
Tel. 24 262 00 83 Fax. 24 264 53 76

Składniki: mąka z pszenicy durum, woda

Wartość odżywcza	w 100 g %RWS *	
Wartość energetyczna	1486 kJ	18%
	350 kcal	
Tłuszcz	0,8 g	1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g	1%
Węglowodany	73 g	28%
w tym cukry	0,6 g	1%
Białko	11 g	22%
Sól	0,0 g	0%



* RWS-Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400kJ/2 000 kcal)

Przechowywać w suchym, chłodnym, przewiewnym i zacienionym miejscu

Sposób przygotowania:

Najlepiej spożyć przed :15.08.2026/UE
Nr partii : 15.08.2026

Zagotować wodę (1 litr na 100g makaronu) . Dodać niewielką ilość soli oraz łyżkę stołową oleju.
Do gotującej się wody wrzucić porcję makaronu. Gotować na wolnym ogniu od czasu do czasu mieszając.

Zalecany czas gotowania od 7 do 9 minut.

Dostatecznie miękki makaron zestawić z ognia, dodać 0,5 l zimnej wody i odcedzić.

Produkt zawiera alergeny wynikające ze składu surowcowego **gluten**
Produkt może zawierać **lajla**

Poz.32 – Formularz Asortymentowo- Cenowy, Nr. Części 6- Artykuły spożywcze
Majonez (nie mniej niż 6% żółtko jaja)

Majonez Winiary



Składniki:

olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (E385), regulator kwasowości (kwas cytrynowy).