



VOC

TWÓJ MOCNY PARTNER HANDLOWY

Rozwój poprzez sukces

Gwarantujemy najwyższą jakość oferowanych produktów oraz dotrzymanie wszystkich obowiązujących w Polsce przepisów prawa. Konsekwentną polityką firmy realizujemy naszą wizję, bycia przedsiębiorstwem odnoszącym sukcesy dzięki naszym markom oraz szczególnie zaangażowaniu naszych pracowników, co pozwala nam inwestować w rozwój, jak również zgrywać krótko i długoterminowe potrzeby.

Podstawą dobrej pozycji na rynku jest zaufanie naszych klientów, dostawców oraz wszystkich partnerów handlowych. Świadectwo AEO oraz certyfikowany na najwyższym poziomie standard IFS gwarantuje bezpieczeństwo produktów oraz oczekiwaną przez klientów wysoką jakość wszystkich naszych Produktów.

VOG Polska Sp. z o.o. prowadzi nowoczesny zakład konfekcjonujący, produkujący ponad 15 mln opakowań bakali rocznie. Hale o łącznej powierzchni powyżej 17.000 m² z 14.500 miejsc paletowych, w systemie wysokiego składowania, 13 doków załadunkowych z licznymi miejscami do odstawiania komisjonowanych towarów, ponadto bocznicą kolejową z rampą na 10 wagonów, stoją natychmiast do dyspozycji, umożliwiając efektywną logistykę. Nowoczesny system informatyczny zapewnia wszystkim klientom w pełni elektroniczną wymianę danych. Poprzez wprowadzenie nowoczesnych rozwiązań VOG Polska Sp. z o.o. jest dobrze przygotowana na wszelkie wyzwania w przyszłości.



Spis treści

Rapso – 100% czysty olej rzepakowy	4-7
Gold Pack – Frytura gastronomiczna	8-9
Kresto Select – bakalie	10-11
Kresto Mix – bakalie	12-13
Kresto – bakalie	14-18
Kresto – owoce liofilizowane	19-22
Kresto – owoce suszone	23
Kresto – owoce	24
Kresto, Gold Pack – bakalie, oferta dla gastronomii	25-28
Back Mit – dodatki do ciast	29
Gold Pack – dodatki do ciast	30
Gold Pack – cukry i substancje słodzące	31
Kresto – ryż	32
Makarony Jastrzębskie – makaron	33-34
Gold Pack – dodatki	35
Beach Flower – owoce w puszkach	36
Dole – owoce w puszkach	37
Happy Frucht – owoce i warzywa w puszkach	38-40
Beach Flower – oliwki	41
Il Conte di Roma, Beach Flower, Korinth, Mayflower – delikatesy	42-43
Lenz Moser – wina z Austrii	44-50
Non-food	51



Ze względu na ograniczenia wynikające z techniki druku, kolory w katalogu mogą różnić się od rzeczywistych. Produkty nie występują we wspólnej skali.



100% czysty olej rzepakowy



Naturalnie wyprodukowany. Naturalnie kontrolowany.

- Podczas produkcji oleju Rapso stosujemy tylko wybrane gatunki rzepaku pochodzące z pól Austrii
- Z wybranymi, austriackimi gospodarstwami rolnymi zawieramy kontrakty na uprawy rzepaku
- Uprawa rzepaku odbywa się w kontrolowanych gospodarstwach rolnych
- Producenci rzepaku, z którego pochodzi Rapso®, prowadzą swoje gospodarstwa w sposób przyjazny dla środowiska

Produkt naturalny dla odżywiających się świadomie.

- Rzepak jest poddawany delikatnemu tłoczeniu, ale bez ekstrakcji
- Uszlachetnienie następuje w naturalny, fizyczny sposób bez dodawania środków chemicznych
- Zawiera ok. 60% (+/-2%) prostych nienasyconych kwasów tłuszczowych (kwasów oleinowych)
- Ponad 30% złożonych nienasyconych kwasów tłuszczowych (np. kwas linolenowy) zawartych w Rapso jest wartych polecenia ze względów żywieniowych
- Uniwersalny olej jadalny do stosowania w nowoczesnej kuchni
- Do chrupkich sałatek, do gotowania, duszenia, pieczenia i smażenia frytek
- Szklana butelka chroniąca zawartość przed światłem zapewnia wysoką jakość produktu i jest przyjazna dla środowiska.

Dane logistyczne:

Numer artykułu	131345
Oznaczenie artykułu	Rapso – 100% czysty olej rzepakowy
Jednostka	0,75 l
Wymiary butelki w cm.	7,25 / 25,4
Wymiary kartonu w cm.	28,8 / 22,8 / 26
Szt./ karton	12
Szt./ warstwa	144
Szt./ paleta	720
Kart./ paleta	60
Kod EAN/ op. jednostkowe	9001466207911
Kod EAN/ op. zbiorcze	9001466207928

100% czysty olej rzepakowy

Display promocyjny



nr art.	nazwa artykułu	sztuk / display	EAN/op. jednostkowe
131346	Rapso - 100% czysty olej rzepakowy / display 105 sztuk	105	9001466207911
131351	Rapso - 100% czysty olej rzepakowy / display 280 sztuk	280	9001466207911

100% czysty olej rzepakowy

Naturalny od uprawy do zastosowania w kuchni.



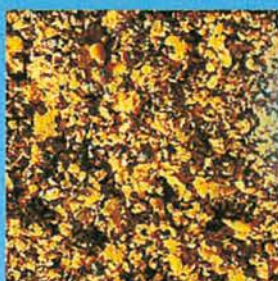
Pole rzepaku

- surowiec do produkcji oleju Rapso
- produkt naturalny z Austrii
- wybrane rodzaje nasion



Ziarna rzepaku

- oczyszczone, wysuszone
- w takim stanie nasiona dostają się do zbiorników przed młynem olejowym



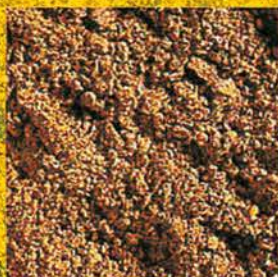
Lekko wyciśnięte nasiona

- zanim zostaną w 100% delikatnie wytłoczone i uszlachetnione



Ciasto rzepakowe

- wysokowartościowa pasza



100% czysty olej rzepakowy

- wysokowartościowy olej jadalny

100% czysty olej rzepakowy

Austriacka jakość z pierwszej ręki. Cała produkcja w jednym miejscu.

Młyn olejowy
Aschach nad
Dunajem



Tłoczenie
Cały rzepak jest
delikatnie tłoczony –
nie jest ekstrahowany!



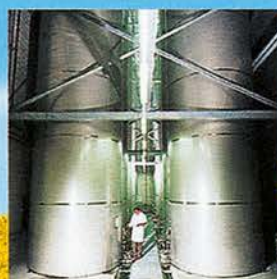
Rafineria
Uszlachetnienie następuje
w naturalny, fizyczny
sposób – bez dodawania
środków chemicznych



Laboratorium
Zapewnienie jakości
poprzez stałą kontrolę



Tankowanie
Składowanie
w nowoczesnych zbiornikach
ze stali szlachetnej



Napełnianie
Olej Rapso jest napełniany
w zamkniętym systemie,
w przyjazne dla
produktu butelki
chroniące go przed
światłem



Magazyn
Nowoczesna logistyka,
przyjazna dla środowiska
dostawa przy pomocy własnej
boczniczy kolejowej



Frytura gastronomiczna

Bez dodatku oleju palmowego.

Frytura gastronomiczna o wysokiej wydajności smażenia, bez dodatku oleju palmowego i GMO. Jej skład jest bardzo prosty – to kompozycja oleju słonecznikowego (zwykłego oraz wysokooleinowego), oleju rzepakowego, antypieniącza i antyoksydantu. Takie połączenie składników zapewnia idealną chrupkość, naturalny smak i piękny, złocisty kolor przygotowywanych frytek, krokietów, placków czy dań mięsnych. Produkt ten doskonale nadaje się do każdego rodzaju smażenia: zanurzeniowego, w woku i saute. Cechą charakterystyczną jest

klarowność oraz brak piany i nieprzyjemnych zapachów w trakcie szykowania potraw.

Na uwagę zasługuje bogactwo jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, odpornych na utlenianie w trakcie smażenia. Omega 3, Omega 6 i Omega 9 oraz bardzo niska zawartość tłuszczu trans (poniżej 1%) korzystnie wpływają na poziom całkowitego cholesterolu, cholesterolu LDL, cukru oraz trójglicerydów we krwi.

Równie ważny jak smak i wartości odżywcze potraw jest komfort w trakcie ich przygotowywania. Frytura GoldPack ma wysoki punkt dymienia – oznacza to, że wykazuje pełnię dobroczynnych właściwości aż do temperatury 232°C. Dzięki temu możliwa jest bezpieczna praca w kuchni, bez uciążliwego dymienia i przykrych zapachów.



nr art.	nazwa artykułu	pojemność	szt. opak. zbiorcze	szt. paleta	kod EAN
131217	Frytura gastronomiczna	1 L	15	825	5902451105455
131203	Frytura gastronomiczna	5 L	3	180	9001466238991

Frytura gastronomiczna

5 i 20 litrów

- 100%-owy olej palmowy
- Produkt o wysokiej zawartości witaminy A oraz karotenu
- Wysoka wytrzymałość cieplna oleju
- Produkt nie posiada smaku, czy zapachu, dlatego nie zmienia zapachu przyrządzonych potraw
- Idealny do głębokiego smażenia – mięsa, frytek, pączków, itp.
- Idealny produkt do wielokrotnego stosowania
- Praktyczne opakowanie blaszane
- Puszka-wiadro zamykana na obręcz, jest gwarancją bezpieczeństwa produktu przy transporcie
- Opakowanie może być powtórnie wykorzystane do przechowywania produktu po użyciu
- Dwa rodzaje opakowań – 5 i 20 litrów
- Optymalna temperatura smażenia 180-190°C
- Temperatura dymienia wynosi powyżej 200°C
- Temperatura topnienia oleju wynosi 36-39°C
- Optymalna temperatura przechowywania 18°C

Certyfikowany olej palmowy RSPO.

Certyfikat RSPO dla oleju palmowego Gold Pack zapewnia, że wykorzystany do produkcji olej palmowy pochodzi z upraw nieprzyczyniających się do zubożenia wartości przyrodniczych oraz zapewnia poszanowanie prawa ludzi zamieszkujących tereny upraw palm olejowych. Certyfikacji podlegają plantacje a także przedsiębiorstwa, które korzystają z oleju palmowego. Łańcuch dostaw RSPO gwarantuje, że olej palmowy pochodzi z certyfikowanych plantacji.



2-0856-18-100-00



nr art.	nazwa artykułu	pojemność	szt. opak. zbiorcze	szt. paleta	kod EAN
131205	Olej palmowy - Frytura	5 L	1	120	5902451423207
131200	Olej palmowy - Frytura	20 L	1	33	9001466231206
131208	Olej palmowy - Frytura RSPO	20 L	1	33	5902451423214

KRESTO SELECT



— SELECT —

Bez konserwantów, bez dodatku cukrów.

KRESTO SELECT to nowa linia produktów marki KRESTO, cieszącej się zaufaniem polskich konsumentów już od ponad 25 lat.

W linii KRESTO SELECT znajdują się specjalnie wyselekcjonowane produkty. Są to orzechy włoskie, w których składzie znajduje się aż 80% połówek, suszona żurawina w postaci całych owoców, bez dodatku cukru, migdały odmiany Nonpareil

reil oraz suszone śliwki kalifornijskie bez dodatku konserwantów.

KRESTO SELECT to propozycje poręcznych przekąsek, które można dowolnie komponować w zależności od indywidualnych upodobań. Produkty dostępne są w opakowaniach, z zamknięciem strunowym, dzięki czemu można wrzucić je do torebki czy plecaka i sięgnąć po nie w chwilach uczucia głodu.

Produkty z linii KRESTO SELECT to idealna propozycja dla wegan oraz wszystkich tych, którzy cenią jakość i smak.



SELECT MIGDAŁY NONPAREIL

200359 150 g x12



SELECT ORZECHY WŁOSKIE

200351 100 g x12



SELECT ŚLIWKI SUSZONE KALIFORNIJSKIE

200352 150 g x12



SELECT ŻURAWINA SUSZONA CAŁE OWOCE

200353 150 g x12



SELECT MORELE SUSZONE

200432 150 g x12



SELECT PESTKI DYNI

200434 150 g x12



**SELECT PISTACJE PRAŻONE
BEZ SOLI**

200435 100 g x12



KRESTO MIX



Oferta marki **KRESTO** wzbogaciła się o dwie nowe linie mixów pełnych bakaliowych pyszności: **ZGRANA PACZKA** oraz **MIX BAKALII**. Mieszanki zostały stworzone dla wszystkich, którzy cenią sobie wartościowe i naturalne produkty, a także dla osób pozostających na diecie wegańskiej. Każdy z mixów **KRESTO** mieści się w podręcznej 140-gramowej torebce. Poręczne opakowanie można schować do plecaka, torebki czy służbowej aktówki,

a dzięki wygodnemu strunowemu zapięciu sięgać po nie w dowolnym momencie oraz swobodnie przechowywać: zarówno w domu, jak i w podróży.

ZGRANA PACZKA to 6 mieszanek bakalii na każdą okazję. Wszystkie mixy kryją w sobie zaskakujące połączenia smakowe. Znaleźć w nich można coś do chrupania, czyli najróżniejsze rodzaje orzechów, również w wersji prażonej, a także coś do

delektowania się, czyli pyszne, słodkie i słodko-kwaśne owoce, takie jak żurawina, rodzynki, miechunka czy wiśnie.

Linie **MIX BAKALII** tworzą z kolei 2 mieszanki śniadaniowe, które znakomicie sprawdzą się jako dodatek do porannego jogurtu, owsianki, musli czy płatków. Podstawę smaku obu mixów stanowią słodkie kostki daktyli, a także delikatnie kruche migdałowe płatki. W rolach głównych zaś – do wyboru: orzeźwiająca słodko-kwaśna żurawina lub przyjemnie chrupiące nerkowce. Mieszanki śniadaniowe to produkty w pełni bezglutenowe, co poświadcza licencja w postaci przekreślonego kłosa, wydana przez Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej.

**MIX BAKALII Z NERKOWCEM**

200354 140 g x12
200430 35 g x24

**MIX BAKALII Z ŻURAWINĄ**

200355 140 g x12
202049 35 g x16

**MIX ORZECHÓW**

200389 140 g x12
200471 35 g x16

**MIX ORZECHÓW PRAŻONYCH I SOLONYCH**

200392 140 g x12
200474 35 g x16

**MIX ŻURAWINA I ORZECHY**

200388 140 g x12
200470 35 g x16



MIX OWOCÓW SUSZONYCH

200393 140 g x12



MIX MIESZANKA STUDENCKA

200390 140 g x12

200472 35 g x16



MIX MIESZANKA STUDENCKA Z ŻURAWINĄ

200391 140 g x12

200473 35 g x16



KRESTO



Już od wielu lat w naszej żółto-zielonej linii **KRESTO** używamy folii, którą w 100% można recyklingować. Chcemy komunikować ten fakt, dlatego będziemy oznaczać nasze produkty specjalnym znacznikiem. Tylko rosnąca świadomość konsumenta i jego właściwy wybór może pozytywnie wpłynąć na ochronę środowiska.

Marka **KRESTO** istnieje na rynku od 1994 roku. Produkty dostępne w jej ofercie już od lat stanowią synonim świadomego odżywiania i są obecne w niejednej polskiej kuchni. Logo **KRESTO** zdobi opakowania szerokiej gamy różnorodnych bakalii i ziaren, takich jak m.in. słonecznik, pestki dyni, migdały, rodzynki, czy różne gatunki orzechów. Wszystkie artykuły produkowane są z najwyższej jakości surowców.

**ORZECHY ŁASKOWE**

200203 100 g x12 206002 400 g x7
200183 200 g x12

**MIGDAŁY**

200201 100 g x12 206005 400 g x7
200184 200 g x12

**MIGDAŁY PŁATKI**

200007 płatki 100 g x12 200215 słupki 100 g x12
200214 płatki 150 g x12 200213 blan. 100 g x12

**ORZECHY WŁOSKIE**

200205 100 g x12
200207 200 g x12

**NERKOWCE**

200216 100 g x12 206008 400 g x7
200035 200 g x12

**FISTASZKI**

200233 150 g x10



ORZESZKI PINII
200057 100 g x12
200182 200 g x12



ORZECHY BRAZYLJSKIE
200053 100 g x12



ORZECHY PECAN
200054 100 g x12



ORZECHY MACADAMIA
200052 100 g x12



WIÓRKI KOKOSOWE
200257 100 g x12
200186 200 g x10



RODZYNKI
200258 100 g x14 200262 500 g x12
200187 200 g x12



RODZYNKI JUMBO
200239 200 g x12
206011 400 g x8



MAK
200199 200 g x12
200047 500 g x12



MAK BIAŁY
200288 200 g x12



MIESZANKA STUDENCKA

200219 150 g x12 206014 350 g x7
200034 500 g x12



POPCORN

200133 150 g x15



PRAŻONE/SOLONE MIGDAŁY

200303 100 g x12



PRAŻONE/SOLONE NERKOWCE

200308 100 g x12



PRAŻONE/SOLONE ORZESZKI ZIEMNE

200313 100 g x12



ORZECZY ŁASKOWE PRAŻONE BLANSZOWANE

200424 100 g x12



PISTACJE

200211 100 g x12 206017 300 g x7
200229 200 g x12



MORELE SUSZONE

200049 100 g x12 206020 400 g x7
200223 200 g x12



ŚLIWKI SUSZONE

200050 100 g x12 206023 400 g x7
200224 200 g x12 200174 500 g x10

**CHIPSY BANANOWE**

200225 150 g x12

**CHIPSY JABŁKOWE**200476 40 g x6 202028 18 g x12
200477 170 g x6**ŻURAWINA SUSZONA CAŁE OWOCE**206025 200 g x12
206026 400 g x7**SŁONECZNIK ŁUSKANY**200190 100 g x12 200139 500 g x12
200191 200 g x12**FIGI SUSZONE**

202006 200 g x12

**DAKTYLE SUSZONE**200280 150 g x12
206029 300 g x7**SIEMIEŃ LNIANE**200038 200 g x12
200058 500 g x12**SIEMIEŃ LNIANE ŻŁOTE**

200140 200 g x12

**SEZAM**200048 200 g x12
200061 500 g x12



SEZAM CZARNY

200119 200 g x12



SŁONECZNIK/DYNIA

200112 50 g x24

200394 300 g x14



SŁONECZNIK/DYNIA/SIEMIE LNIANE/SEZAM

200396 300 g x14



SŁONECZNIK/DYNIA/ORZESZKI PINII

202051 50 g x16

200395 300 g x14



MIESZANKA ZIAREN DO SAŁATEK

200475 100 g x12



PESTKI DYNIA

200197 100 g x12

200198 200 g x12

200043 500 g x12



NASIONA CHIA

200379 100 g x12



CZARNUSZKA

202015 100 g x12

KRESTO



Owoce liofilizowane

Liofilizacja to naturalny proces konserwowania żywności, pozwalający zachować wysoką zawartość cennych wartości odżywczych. Produkty są mrożone w temperaturze -50°C , a powstałe kryształki lodu są sublimowane, czyli przetwarzane bezpośrednio w parę. Kolejnym etapem jest końcowe dosuszanie w temperaturze ok. $+50^{\circ}\text{C}$. Dzięki liofilizacji owoce są chrupiące oraz zachowują naturalny smak, aromat i dużo więcej wartościowych składników niż w przypadku tradycyjnego suszenia.

W ofercie KRESTO znajduje się 10 rodzajów owoców i warzyw liofilizowanych w opakowaniach po 15 g: MALINA, TRUSKAWKA, ANANAS, BANAN, BORÓWKA, MANGO, BURAK, JEŻYNA, ŚLIWKA, WIŚNIA. Produkty te są gotowe do spożycia od razu po otwarciu opakowania – mogą z powodzeniem być wykorzystywane jako dodatek do ciast, deserów, jogurtów czy napojów. To zdrowe i smaczne dopełnienie codziennej diety.

Nowością w ofercie są proszki i grysy z owoców liofilizowanych. Te naturalne kolorowe barwniki doskonale łączą się z różnymi typami mas i ciast – od lekkich kremów po ciasta i musy. Już 15 g wystarczy, aby uatrakcyjnić wizualnie danie i nadać mu owocowy smak. Mają szerokie zastosowanie – owsianki, jogurty, koktajle, smoothies, dekoracja ciast i deserów, dania wytrawne. To prosty sposób na barwne, apetyczne dania, które zachwycą każdego.



**ANANAS
LIOFILIZOWANY**
200461 15 g x12



**MALINA
LIOFILIZOWANA**
200463 15 g x12



**TRUSKAWKA
LIOFILIZOWANA**
200465 15 g x12



**BORÓWKA
LIOFILIZOWANA**
202020 15 g x12



**BURAK
LIOFILIZOWANY**
202022 15 g x12



**BANAN
LIOFILIZOWANY**
202052 15 g x12

OWOCE LIOFILIZOWANE



MANGO
LIOFILIZOWANE
202054 15 g x12



JEŻYNA
LIOFILIZOWANA
202074 15 g x12

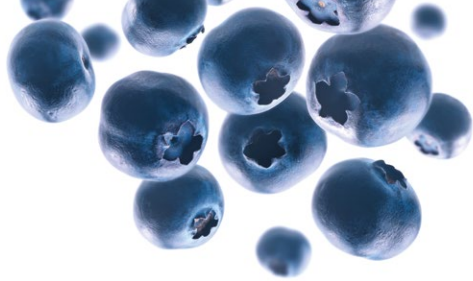


ŚLIWKA
LIOFILIZOWANA
202078 15 g x12



WIŚNIA
LIOFILIZOWANA
290499 15 g x12





OWOCE LIOFILIZOWANE



BURAK LIOFILIZOWANY PROSZEK

202077 15 g x16



JAGODA LIOFILIZOWANA PROSZEK

202071 15 g x16



TRUSKAWKA LIOFILIZOWANA PROSZEK

290495 15 g x16



MALINA LIOFILIZOWANA PROSZEK

202070 15 g x16



SZPINAK LIOFILIZOWANY PROSZEK

202076 15 g x16



TRUSKAWKA LIOFILIZOWANA GRYŚ

202068 15 g x10



MALINA LIOFILIZOWANA GRYŚ

202069 15 g x12



OWOCE LIOFILIZOWANE



MALINA LIOFILIZOWANA GRYŚ

202040 60 g x12

202060 500 g x8



TRUSKAWKA LIOFILIZOWANA GRYŚ

202058 50 g x7

202063 400 g x8



JAGODA LIOFILIZOWANA PROSZEK

202045 100 g x8



BURAK LIOFILIZOWANY PROSZEK

202046 100 g x8



MALINA LIOFILIZOWANA PROSZEK

202041 100 g x8

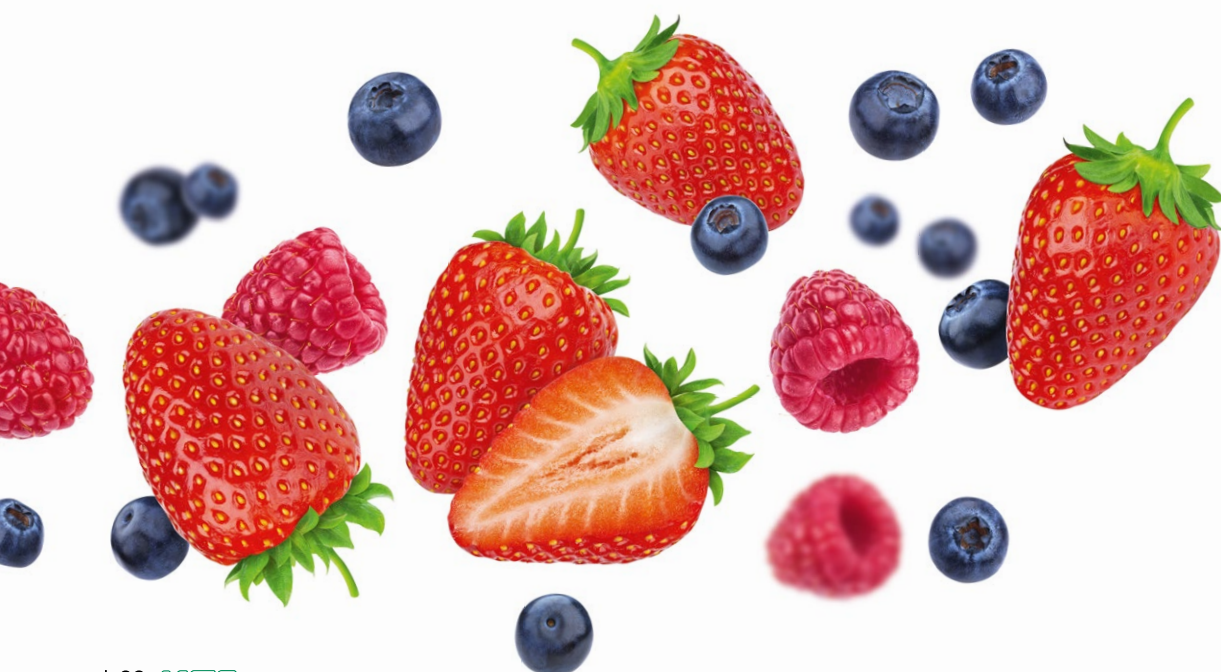
202061 1000 g x8



TRUSKAWKA LIOFILIZOWANA PROSZEK

202043 100 g x8

202064 1000 g x8



KRESTO



OWOCE SUSZONE

Owoce suszone KRESTO powstały z owoców z polskich sadów, które są starannie suszone bez dodatku konserwantów, co pozwala zachować ich naturalne wartości odżywcze. Ich słodycz sprawia, że doskonale sprawdzają się jako samodzielna przekąska lub dodatek do różnych potraw, takich jak musli, owsianki, sałatki, wypieki czy dania wytrawne. Dzięki poręcznym opakowaniom można je łatwo zabrać ze sobą do pracy, na spacer czy w podróż. Owoce suszone KRESTO to smaczna i wartościowa alternatywa dla przetworzonych słodkości, idealna dla każdego, kto dba o zbilansowaną dietę.

**PRODUKT
POLSKI**
**GRUSZKI SUSZONE**

207011 70 g x9

**JABŁKA SUSZONE**

207002 35 g x9

**ŚLIWKI SUSZONE**

207005 70 g x12

**WIŚNIE SUSZONE**

207008 70 g x12



KRESTO



OWOCE W KUBECZKACH

Owoce w kubeczkach KRESTO to doskonała propozycja dla tych, którzy cenią naturalny smak owoców oraz wygodę ich przechowywania i wykorzystania w kuchni. Dzięki poręcznym opakowaniom można cieszyć się soczystymi kawałkami owoców w każdej chwili niezależnie od tego, czy potrzebuje się przekąski, czy składnika do wyrafinowanych potraw. W ofercie KRESTO są kawałki soczystych brzoskwiń oraz egzotyczny koktajl owocowy składający się z brzoskwiń, aromatycznych gruszek i słodkich ananasów, które razem tworzą ciekawą kompozycję smakową. Owoce zanurzone są w delikatnej zalewie z dodatkiem soku winogronowego, która podkreśla ich naturalną słodycz. Każdy kubeczek zawiera 113 g produktu (65 g po odsączeniu). Jeśli nie zużyje się całej porcji od razu, resztę można bezpiecznie przechowywać w lodówce nawet do 3 dni, co czyni je bardzo praktycznym rozwiązaniem zarówno do codziennego użytku, jak i na specjalne okazje.

**BRZOSKWINIE KAWAŁKI**

300005 113 g x6

**KOKTAIL OWOCOWY**

300010 113 g x6



Oferta dla gastronomii

NATÜR LICH
GOLDPACK



Bakalie, orzechy, owoce suszone i ziarna pod marką GoldPack to produkty wysokiej jakości stosowane w gastronomii oraz piekarnictwie i cukiernictwie. Stanowią idealny dodatek dla zdrowych potraw, urozmaicają śniadania oraz dekorują wyroby cukiernicze. Dzięki częstej rotacji produktów są zawsze świeże a dodatkowo opakowania 1kg są ekonomiczne.



ORZECHY ŁASKOWE

200408 1 kg x10



MIGDAŁY

200505 1 kg x10



MIGDAŁY PŁATKI

200524 1 kg x8



MIGDAŁY BLANSZOWANE

200511 1 kg x10



ORZECHY WŁOSKIE

200951 1 kg x7



NERKOWIEC

200774 1 kg x10



NERKOWCE KAWAŁKI
200397 1 kg x10
200253 3 kg x4 / KRESTO



ORZESZKI PINII
200770 1 kg x10



PISTACJE ŁUSKANE
200747 1 kg x10



PISTACJE ŁUSKANE KOSTKA
200732 1 kg x10



MORELE SUSZONE
203764 1 kg x10



ŚLIWKI SUSZONE
203505 1 kg x10



ŻURAWINA SUSZONA
203776 1 kg x10



PESTKI DYNI
200802 1 kg x10



PŁATKI KOKOSOWE
201618 500 g x7



**ORZECHY ARACHIDOWE PRAŻONE
KOSTKA**

200398 1 kg x10

200357 3 kg x4 / KRESTO



WIÓRKI KOKOSOWE

200406 750 g x10



SEZAM

233383 1 kg x10



RODZYNKI

201945 1 kg x10



POPCORN

200299 1 kg x15



DAKTYLE SUSZONE

200285 1 kg x10



SŁONECZNIK ŁUSKANY

233371 1 kg x10



BAKALIE



MIGDAŁY SŁUPKI
200509 500 g x7



MIGDAŁY BLANSZOWANE KOSTKA
200527 500 g x7



**ORZECHY ŁASKOWE
PRAŻONE BLANSZOWANE**
200539 500 g x7



MIESZANKA STUDENCKA
200343 1 kg x10 / KRESTO



MIESZANKA ORZECHÓW
200344 1 kg x10 / KRESTO



MIX ŻURAWINA I ORZECHY
200345 1 kg x 10



BACK MIT



BackMit – Tylko najwyższej jakości! Bez dodatków! Gotowe do użycia!

Oferta marki BackMit to wysokogatunkowe tarte bakalie, wyprodukowane z naturalnych składników bez zbędnych dodatków. Ogromnym atutem produktów tej marki jest sposób ich zapakowania, dzięki któremu można wygodnie dodać bakalie do potraw, bez ich czasochłonnego przetwarzania i w prosty sposób stworzyć kreatywne kombinacje smakowe. W ofercie znajdują się m.in. tarte migdały, orzechy i mak mielony.



ORZECHY ŁASKOWE TARTE
200410 200 g x12



MIGDAŁY TARTE
200611 200 g x12



MAK MIELONY
236611 200 g x12 236616 1 kg x8
236650 500 g x20



ORZECHY WŁOSKIE TARTE
201031 200 g x12



GOLD PACK



Dodatki do ciast.

Mieszanki skórek Gold Pack to grupa produktów wykorzystywana do dekoracji, stanowiąc finezyjne wykończenie kulinarnych przysmaków. Wyszczególniamy 4 rodzaje: mieszanka skórek, skórka cytryny, skórka pomarańczy, czereśnie kandyzowane.

Mieszanka skórek Gold Pack to harmonijne połączenie smaku pomarańczy, cytryny, papai oraz cedru. Jest idealnym składnikiem zarówno ciast, jak i dań wytrawnych, herbat, kompotów czy sosów.

Kandyzowana skórka cytryny Gold Pack, dzięki swoim unikalnym właściwościom smakowym oraz oryginalnej barwie, wykorzystywana jest głównie w cukiernictwie. Sprawdza się idealnie jako dodatek do ciast i wypieków.

Kandyzowana skórka pomarańczy Gold Pack to połączenie słodczy z orzeźwiającym twistem. Pysznie smakuje zarówno jako dodatek do ciast i deserów, dań wytrawnych, jak i przekąska między posiłkami.

Kandyzowane czereśnie Gold Pack to zarówno wyrafinowany dodatek do ciast i deserów, jak i pyszna przekąska. To produkt termostabilny, co oznacza, że nie zmienia swoich właściwości podczas obróbki termicznej. Jego zaletą jest również długi okres przydatności do spożycia. Skórki Gold Pack dostępne są w wygodnym i praktycznym opakowaniu 100g.

**SKÓRKA CYTRONU**

204011 100 g x10

**SKÓRKA POMARAŃCZY**

204012 100 g x10

**MIESZANKA SKÓREK**

204013 100 g x10

**CZEREŚNIE KANDYZOWANE**

204014 100 g x10



GOLD PACK



Cukier trzcinowy.

Marka GoldPack to również wysokogatunkowy, nierafinowany cukier trzcinowy pochodzący z Mauritiusa. Nierafinowany cukier powstały w procesie ekstrakcji, zagęszczenia i krystalizacji soków z trzciny cukrowej. Swoją charakterystyczny ciemnozłoty kolor zawdzięcza melasie, która nie jest od niego oddzielana. Szczególnie popularny w daniach kuchni azjatyckiej i meksykańskiej. Może być stosowany w ciepłych napojach i drinkach, podczas przygotowywania wypieków czy też do wykonania dań kuchni indyjskiej, jak np. curry.

Rozszerzyliśmy ofertę o ksylitol – naturalny cukier brzozy oraz erytrytol.



CUKIER TRZCINOWY

261013 500 g x12

261002 1 kg x10



CUKIER TRZCINOWY

261022 4 kg



CUKIER TRZCINOWY DROBNY

261008 1 kg x10



BIO CUKIER TRZCINOWY

261054 500 g x12



KSYLITOL

261210 250 g x11



ERYTRYTOL

261200 250 g x11

RYŻ

KRESTO



Ryż.

Ryż to lekkostrawny i pełen wartości odżywczych produkt, który zaspokoi najbardziej wymagające podniebienie. Ryż basmati to charakterystyczny aromat indyjskich upraw. Świetny do dań orientalnych. Ryż dziki to najzdrowszy i najbardziej oryginalny gatunek ryżu. Pochodzi z Ameryki Północnej i jest doskonałym dodatkiem do wykwintnych potraw. Ryż parboiled poddany jest wstępnej obróbce termicznej na parze, dzięki czemu zachowuje wiele substancji odżywczych.



RYŻ BASMATI
220365 5 kg



RYŻ DZIKI
220372 2 kg



RYŻ DŁUGOZIARNISTY BIAŁY
220345 5 kg



RYŻ PARBOLICZNY
220355 5 kg



RYŻ JAŚMINOWY
220332 2 kg



RYŻ DO RISOTTO
220322 2 kg

MAKARONY JASTRZĘBSKIE

Makaron.

Firma Makarony Jastrzębskie kontynuuje tradycje wytwórni makaronu tradycyjnego, który od ponad 20 lat gości na polskich stołach. Wytwórnia Makaronów Domowych w Jastrzębiu Zdroju istnieje od roku 1991. Impulsem do uruchomienia produkcji był ogromny apetyt konsumentów całego kraju na makarony jajeczne, które mogłyby z powodzeniem zastąpić tradycyjnie wyrabiane makarony domowe.



KRAJANECZKA ROSOŁOWA
232600 250 g x24



NITECZKA ROSOŁOWA
232601 250 g x24



NITKA CIENKA
232614 250 g x24



NITKA PŁASKA
232602 250 g x24



KRAJANKA WYBORNA
232603 250 g x24



ZACIERKA
232604 250 g x30

MAKARON



MUSZELKA MAŁA
232605 250 g x40



KOLANKO Z FALBANKĄ
232606 250 g x32



RURKA
232607 250 g x40



ŁAZANKA
232608 250 g x40



KRAJANKA
232609 250 g x32



WSTĄŻKA
232610 250 g x32



ŚWIDEREK
232611 250 g x32

GOLD PACK

W skład linii produktowej GoldPack wchodzi również: groszek ptysiowy jako świetny dodatek do zup oraz cebulka smażona, która jest niezwykle aromatycznym i chrupiącym dodatkiem do pierogów, kopytek, kebabów, gyrosa, zup, kanapek czy sałatek. Szczególnie polecane do gastronomii, przemysłu mięsnego oraz piekarnictwa.

NATÜRLICH
GOLD PACK



GROSZEK PTYSIOWY

279810 200 g x18



GROSZEK PTYSIOWY

279811 1000 g x10



POPCORN DO MIKROFALÓWKI

200195 solony 100 g x15 x6

200196 maślany 100 g x15 x6



VEGGO AQUAFABA

279732 500 ml x6



CEBULKA SMAŻONA

279823 500 g x10



BEACH FLOWER



Owoce w puszkach.

Produkty z linii **Beach Flower** pochodzą z najlepszych upraw dojrzewających w pełnym słońcu Hiszpanii, Afryki oraz krajów azjatyckich. Obok popularnych brzoskwiń czy ananasów, dostępna jest również linia owoców **Exotic** takich jak mango, papaja, czy liczi. W ofercie produktowej **Beach Flower** znajdują się również oliwki, kapary i pieprz zielony. Wszystkie wyprodukowane zostały tak, aby zachować cenne składniki odżywcze oraz smakowe.



MANGO KROJONE

350610 425 g x6



LICZI

350630 567 g x6



MAŁE GRUSZKI

350711 420 g x6



DOLE



Owoce w puszkach.

Marka Dole to nietuzinkowe specjały, które pozwalają cieszyć się smakiem egzotyki przez cały rok. Produkty z tej wyjątkowej linii oparte są na odmianie ananasa o nazwie Kajen, zawierającej jedynie naturalny cukier z owoców. Owoce Dole zamknięte są w puszkach wyłącznie w towarzystwie naturalnego soku bez sztucznych dodatków, dlatego przygotowane z nich dania obiadowe, ciasta, jak i desery są nie tylko smaczne, ale i pełnowartościowe.



ANANASY KAWAŁKI

302053 227 g x12

302052 567 g x6



ANANASY PLASTRY

302063 227 g x12

302062 567 g x6



HAPPY FRUCHT



Owoce i warzywa w puszkach.

Okrągłutki, wesoly i zawsze uśmiechnięty – taki jest owoc z logo Happy Frucht. Ma mnóstwo powodów do radości, a jednym z nich jest to, że reprezentuje wyjątkowe produkty tej marki. Znajdziemy wśród nich szeroką gamę owoców i warzyw, charakteryzujących się najwyższą jakością i doskonałym smakiem. Produkty wykorzystywane są w polskiej kuchni na różne sposoby, zarówno do dań obiadowych, jak i deserów.

**BRZOSKWINIE POŁÓWKI**

300503 820 g x24
300505 2600 g x6

**KOKTAJL OWOCOWY**

301203 425 g x12
301206 2500 g x6

**MORELE POŁÓWKI**

302502 410 g x12

**ANANASY KAWAŁKI**

302311 565 g x24
302304 3035 g x6

**ANANASY PLASTRY**

302313 565 g x24
302312 3050 g x6

**MANDARYNKI**

303527 312 g x6



GROSZEK KONSERWOWY

300121 400 g x10



KUKURYDZA KONSERWOWA

305705 400 g x10



SOCZEWICA

300096 400 g x12



FASOLA KIDNEY

305711 400 g x12

305712 2500 g x6



FASOLA BIAŁA

300093 BIAŁA 400 g x12

300095 BIAŁA W POMIDORACH 400 g x12

305753 BIAŁA W POMIDORACH 2600 g x6



CIECIERZYCA

307300 400 g x12



KARCZOCHY

306201 390 g x12



SZPARAGI

353510 BIAŁE 330 g x6



POMIDORY



POMIDORY

305609 400 g x12

305611 2500 g x6



PRZECIER POMIDOROWY

305635 500 g x16



POMIDORY KROJONE

305616 400 g x12

305619 2500 g x6



SOS DO PIZZY

305612 4200 g x6



BEACH FLOWER

Oliwki.

Pochodzące ze słonecznej Hiszpanii – Oliwki marki **Beach Flower** wszędzie świetnie wyglądają, na kanapkach, w koreczkach, na pizzach i w sałatkach, a do tego doskonale smakują. Obfitują w cenne witaminy, w prozdrowotne jednonienasycone kwasy tłuszczowe, minerały oraz mikroelementy. Dostępne w barwie zielonej, czarnej, nadziewane z pastą paprykową oraz z przyprawami.



OLIWKI ZIELONE

351206 140 g x12

351246 900 g x6



OLIWKI ZIELONE Z PASTĄ PAPRYKOWĄ

351200 140 g x12

351241 900 g x6



OLIWKI CZARNE

351218 140 g x12

351248 900 g x6



OLIWKI CIĘTE

351252 ZIELONE 935 g x6

351253 CZARNE 935 g x6



IL CONTE DI ROMA BEACH FLOWER KORINTH, MAYFLOWER

Delikatesy.

Oferujemy również produkty delikatesowe, które powstały na wzór tradycyjnych włoskich przysmaków. W jej ofercie znajdują się m.in. kapary, czereśnie, papryczki piri-piri, czosnek oraz krewetki. Każdy produkt charakteryzuje się doskonałym smakiem i jakością, które są gwarancją udanych potraw.



CZEREŚNIE KOKTAJLOWE

353005 CZERWONE BEZ OGONKÓW 750 g x6
353015 CZERWONE Z OGONKAMI 750 g x6



KAPARY HISPZAŃSKIE

351022 100 g x6
351025 720 g x6



KAPARY Z SZYPUŁKAMI

353203 240 g x12
353207 950 g x6



CZOSNEK

353220 150 g x6



PIRI-PIRI EXTRA OSTRE

353130 100 g x6



PIEPRZ ZIELONY

351102 110 g x6

351110 720 g x6



PIEPRZ CZERWONY

351105 60 g x12



OLIWA Z OLIVEK

353145 0,75 L x6



JALAPENO KROJONE

353138 350 g x6



KREWETKI PÓŁNOCNE

354308 185 g x12



LENZ MOSER

Weinkellerei
Lenz Moser[®]
 seit 1849

Schlossweingut Malteser Ritterorden, Kommende Mailberg

(winnica zamkowa Zakonu Kawalerów Maltańskich, Komandoria Mailberg)

Miasto Mailberg jest położone w północnej części Weinviertel, na północny-zachód od Hollabrunn, niedaleko granicy z Czechami. Pierwsza wzmianka o Mailberg w oficjalnych dokumentach jest datowana na rok 1055. W roku 1146 pierwsza posiadłość została przekazana Joannitom. Dlatego też Mailberg jest najstarszą posiadłością Joannitów, późniejszych Kawalerów Maltańskich. W roku 1969 Lenz Moser III wydzierżawił winnice, które należały do posiadłości Mailberg, Zakonu Kawalerów Maltańskich. Całkowicie odnowił i powiększył winnice do rozmiarów około 48 hektarów. W okresie zaledwie kilku lat odniósł sukces tworząc znak Winnicy Zamkowej. W roku 1978 winnica rozpoczęła starzenie czerwonych win w beczkach a w roku 1982 wypuścili pierwsze Cabernet Sauvignon w Dolnej Austrii.


Schlossweingut
Malteser Ritterorden Mailberg
seit 1969 ein Weingut von Lenz Moser

WINNICA: W roku 1969 Lenz Moser III wydzierżawił winnice, które należały do Zakonu Kawalerów Maltańskich. Odnowił je całkowicie i powiększył winnice do obecnego rozmiaru 48 hektarów. Przez dekady uprawa winorośli w winnicach Zakonu Kawalerów Maltańskich była prowadzona na zasadach ekologicznych. Winnice były prowadzone na stromych tarasopodobnych parcelach, zapewniając wystarczające nasłonecznienie i ochronę przed zimnymi wiatrami.

KLIMAT I GLEBA: "Terroir" Mailberg jest stworzone przez kombinację zimnego klimatu pół-

nocnej części Weinviertel z jego osłoniętą lokalizacją winnic, zapewnianą przez nagrzaną stronę Mailberg u podnóża Buchberg. Z drugiej zaś strony wapienna gleba Mailberg pokryta iłem i lessem determinuje jakość wina. Te zalety budują dojrzałość wina oraz rozwijają jego wyborną i harmonijną kwasowość.

WINNIFIKACJA: Po delikatnym winobraniu oraz ekstrakcji soku wszystkie czerwone wina podlegają malolaktycznej fermentacji, potem zaś dojrzewają w stalowych kadziach lub dębowych beczkach. Grüner Veltliner oraz Chardonnay, które wyjątkowo poddane są fer-

mentacji w kontrolowanej temperaturze, dojrzewają w stalowych kadziach.

WINA: Wyjątkową uwagę darzona jest odmiana Grüner Veltliner, która w tym regionie rozwija swój charakterystyczny pieprzowy aromat. Lenz Moser dowiódł również, że doskonałej "francuskiej" jakości czerwone wina, takie jak np. Cabernet czy też Merlot, mogą również być produkowane w Austrii. Roczna produkcja wina w Mailberg sięga około 200,000 butelek.



MALTESER WEINVIERTEL DAC

245235 6 x 0,75 L

DAC – Districtus Austriae Controllatus.
 Klasyczny Grüner Veltliner, wino białe, wytrawne.



MALTESER BLAUER ZWIEGELT

245402 6 x 0,75 L

Qualitätswein – wino jakościowe, czerwone, wytrawne.



MALTESER BRUT

246080 6 x 0,75 L

Cuvée z odmian Grüner Veltliner, Chardonnay i Blauburgunder – wino białe, wytrawne, musujące.

LENZ MOSER

Klosterkeller Siegendorf

(piwnice klasztorne Siegendorf)

Miejscowość Siegendorf położona jest na północno-zachodnim brzegu jeziora Nezyderskiego (Neusiedlersee), parę kilometrów od Eisenstadt, stolicy kraju związkowego Burgenland. Pierwsze udokumentowane ślady tej winiarskiej wioski datują się na rok 1244, jakkolwiek uprawa winorośli w tym rejonie datowana jest na czasy rzymskie, sądzi się że pierwsze winorośle posadzone były w Siegendorf przez Celtów.

WINNICA: Połączone 25 hektarów winnic będące własnością Conrad Patzenhofer & Söhne jest zarządzane przez winiarnię Lenz Moser, która to wydzierżawiła je w roku 1988. Stare winorośle zostały usunięte i zastąpione czerwonymi odmianami z uwagi na ciepły klimat regionu. Imponująca winnica jest zarządzana zgodnie z ekologicznymi kryteriami. Międzyrzędzia zarastają trawą w ciągu roku a chwasty są usuwane mechanicznie. W przypadku suchego sezonu, cały obszar jest nawadniany poprzez kropelkowy system irygacji.

KLIMAT I GLEBA: Bliskość jeziora Nezyderskiego, południowo-zachodnia orientacja win-

nicy, oraz klimat Panonii zapewniają korzystne warunki uprawie winorośli. Ciepła, gliniasta gleba zapewnia idealną podstawę do uprawy czerwonych odmian winorośli.

WINNIFIKACJA: Wszystkie czerwone wina podlegają malolaktycznej fermentacji. Zgodnie z tradycją, Blauburgunder i Blaufränkisch dojrzewają w dużych drewnianych beczułkach, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon przez okres 6-18 miesięcy w beczkach z dębu Allier.

WINA: Główną odmianą w Siegendorf są Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc i Weißburgunder (Pinot Blanc). Winem premium jest O'Dora (Klosterkeller Siegendorf),

Weinkellerei
Lenz Moser[®]
seit 1849



Schlossweingut
Malteser Rittersorden Mailberg
seit 1969 ein Weingut von Lenz Moser

w sprzedaży od jesieni roku 1999. Jest to cuvée z Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc dojrzewające w beczkach. Z kolei cuvée z tradycyjnie dojrzewających Blaufränkisch i Cabernet Sauvignon jest sprzedawane pod etykietą Siegendorf Rot. Oprócz tego winifikowany jest także Blauburgunder - łagodny Pinot Blanc. Wina tworzone w klasztornych piwnicach Siegendorf są przeznaczone do sprzedaży w restauracjach i u wybranych kupców winnych. Całkowita produkcja wina w Siegendorf wynosi około 100,000 butelek rocznie.



SIEGENDORF ROT

247400 6 x 0,75 L

Cuvée z tradycyjnie dojrzewających odmian Blaufränkisch i Cabernet Sauvignon – wino czerwone, wytrawne.



LENZ MOSER

Weinkellerei
Lenz Moser[®]
 seit 1849

 **STORCH**
 Die Sonnenseite Österreichs.

Firma Lenz Moser od 1849 roku jest nierozłącznie związana z historią i rozwojem winiarstwa w Austrii, troszczy się o kulturę win austriackich. Wina Storch zalicza się do najbardziej znanych marek win w Austrii. Winogrona używane do wyrobu win Storch rosną w regionie Mittelburgenland, Neusiedlersee oraz Neusiedlersee-Hügelland, których zaletą jest niezwykle słoneczny klimat. Ta część regionu Burgenland jest wyjątkowo korzystnie nasłoneczniona, a jezioro Neusiedl działa jako naturalny zbiornik ciepła. Jest to region wielkich indywidualności, gdzie bocianie gniazda symbolizują właściwe zachowanie naturalnych zasobów. Wina z tej ziemi, gdzie natura jest nadal nieskażona, są równie indywidualne. Lista win Storch zawiera zarówno wyjątkowe „Qualitätsweine” tj. Grüner Veltliner, Welschriesling, Blaufränkisch i Blauer Zweigelt; jak również doskonałe Spätlese.

**STORCH GRÜNER VELTLINER**

249560 6 x 0,75 L

Qualitätswein - białe, wytrawne

Kolor zielonkawo-żółty. Bukiet jawi łagodne przyprawy oraz dobrą owocowość. Wino żywe z czystą pieprzną nutą i dobrą treścią, posiada przyjemnie przyprawowy smak.

**STORCH WELSCHRIESLING**

249510 6 x 0,75 L

Qualitätswein - białe, wytrawne

Żółty kolor z przeblaskami jasnej zieleni. Świeże, owocowe, delikatnie przyprawowe, z typową nutą świeżych owoców i pieprzu.

**STORCH SPÄTLESE**

249690 6 x 0,75 L

Prädikatswein - białe, półsłodkie

Kolor jasny, złocisto-żółte tony. Owocowy bukiet oraz wspaniale harmonijna spójność słodczy i kwasowości czyni to wino wyjątkowo smacznym i treściwym.

**STORCH BLAUFRÄNKISCH**

249610 6 x 0,75 L

Qualitätswein – czerwone, wytrawne

Ciemno rubinowy kolor z refleksami purpury. Bukiet wyjątkowy dzięki jeżynowym tonom. Wino świeże, pełne charakteru na podniebieniu, z silną owocową treścią i delikatnymi taninami.

**STORCH BLAUER ZWIEGELT**

249670 6 x 0,75 L

Qualitätswein – czerwone, półwytrawne

Ciemno rubinowy kolor z purpurowymi przeświatami. Bardzo owocowy bukiet przypomina wiśnie i czereśnie. Pełne, mocne wino, lekko korzenne z dobrą treścią i wyraźnymi taninami. Delikatne i aksamitne na podniebieniu.

**ALTER KNABE**

242100 6 x 0,75 L

Qualitätswein – czerwone, półwytrawne

Region uprawy winogron: Niederösterreich. Cuveé z odmian Blauer Portugieser i Blauer Zweigelt. Świetlista, rubinowa czerwień z przeświatami purpury. Godny uwagi owocowy smak, wino mocne z wyraźnymi taninami.

**FÊTE ROSÉ**

242800 6 x 0,75 L

Wino różowe, wytrawne

Fête Rosé łączy świeżość i owocowy smak białego wina z najlepszymi walorami czerwonego. Jego harmonijny smak i truskawkowo-malinowy aromat sprawiają, że ten różowy trunek ma w sobie to coś i perfekcyjnie wpisuje się w każdą okoliczność – zarówno świąteczne okazje, jak i nastrojowy wieczór.

**PFIFFIKUS**

242700 6 x 0,75 L

Qualitätswein – białe, wytrawne

Region uprawy winogron: Burgenland. Cuveé z odmian Grüner Veltliner, Bouvier i Müller Thurgau. Pfiffikus podąża za tendencją osób szukających większej przyjemności i lepszego smaku, ale z mniejszą zawartością alkoholu. Jest to pierwsze i zarazem najbliższe austriackie wino jakościowe z zawartością alkoholu od 9,5 do 10 vol. %, dzięki czemu Pfiffikus wyznacza nowe trendy. Kolor jasny, zielonkavo-żółty. Świeży intensywny bukiet cytrusowy z nutą kiwi. Wytrawne, świeże i owocowe, przyjemne o kwaskowatym posmaku, lekkie i dobrze zbalansowane.

LENZ MOSER

Weinkellerei
Lenz Moser[®]
 seit 1849

Lenz Moser Prestige Beerenauslese

Cuvée z rocznikowo najlepszych odmian regionu Burgenland nadaje temu winu całkiem specyficzny smak. Skomponowane z najlepszych odmian, połączonych najdoskonalszymi właściwościami w jedną harmonijną całość. Burgenland zalicza się obok Tokaja i Sauternes do najbardziej znanych producentów wina typu Prädikat na świecie. Lenz Moser Prestige: Indywidualność i niepowtarzalność wyznaczają osobowość każdego wina z marki „Lenz Moser Prestige”. Wina „Lenz Moser Prestige” są rzadkością, produkowane są w limitowanych ilościach.

Lenz Moser
 PRESTIGE

ODMIANA:	wino białe Cuvée z odmian 52 % Weißburgunder, 27% Chardonnay, 14% Sämling, 7% Muskat.
JAKOŚĆ:	Prädikatswein
ROCZNIK:	2008
REGION UPRAWNY:	Burgenland
KRAJ POCHODZENIA:	Austria
PRODUCENT:	Weinkellerei Lenz Moser, A-3495 Rohrendorf
POJEMNOŚĆ BUTELKI:	0,375 L
TYP:	słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	11,5 Vol.%
CIERPKOŚĆ:	6,7 g/l
CUKIER RESZTKOWY:	149,8 g/l

PRODUKCJA WINA: kontrolowana
 temperaturowo zimna fermentacja

KOLOR: przejrzysty, jasno-żółty ze złotymi
 refleksami

BUKIET: daje się odczuć lekki posmak
 botrytis, aromaty egzotycznych owoców
 oraz subtelną nutę miodu

SMAK: zrównoważony słodko-kwaśny,
 subtelny i długo utrzymujący się finisz

WRAŻENIE OGÓLNE: wino, które czaruje,
 zachwyca intensywnością owoców

POLECANE DO POTRAW: niebieski ser
 pleśniowy, desery, słodkie potrawy, homar,
 langusta

TEMPERATURA PODAWANIA: 8-10°C

PRZECHOWYWANIE: ok. 10-15 lat

OSIĄGNIĘCIA KRAJOWE M.IN.:

- Austrian Wine Challenge, Wiedeń 2010
 LMP BA 2007
 złoto
- LMP BA 2008
 srebro



OSIĄGNIĘCIA MIĘDZYNARODOWE M.IN.:



- International Wine & Spirit Competition
 Concours Mondial Bruxelles, 2014
 LMP BA 2012
 srebro



- International Wine Guide
 Hiszpania, 2011
 LMP BA 2008
 złoto



- Premium Select Wine
 Challenge zur ProWein 2010
 LMP BA 2007
 cztery gwiazdki - złoto



- International Wine Challenge 2010
 LMP BA 2007
 złoto



- Premium Select
 Wine Challenge 2010
 LMP BA 2007
 trzy gwiazdki - srebro

- Beverage Testing Institute, USA
 - World Wine Championships 2010
 LMP BA 2007
 88 pkt - srebrny medal

- International Wine & Spirit
 Competition 2010
 LMP BA 2007
 srebro - najlepsze w klasie



PRESTIGE BEERENAUSSLESE

241915 6 x 0,375 L

**KELLERKNIRPS WHITE**

248180 12 x 0,25 L

Wino białe, wytrawne

Kellerknirps White już od 1956 r. doceniany jest przez smakoszy win za swą unikatową jakość. To delikatne białe wino pozostawia po sobie posmak owoców cytrusowych i świetnie komponuje się z drobiem, łagodnymi serami oraz szparagami.

**KELLERKNIRPS ROT**

248190 12 x 0,25 L

Wino czerwone, wytrawne

Kellerknirps Rot to trunek doceniany już od roku 1956 za swą wyjątkową jakość. Charakterystyczny fioletowy połysk oraz bogaty czerśniowy bukiet z domieszką dzikich jagód sprawiają, że to czerwone wino fantastycznie współgra zarówno z grzybami, jak i deserami.

**STORCH KLEINER WEISSER**

249580 12 x 0,25 L

Wino białe, półwytrawne

Wina z serii Storch kryją w sobie to, co najlepsze, a wszystko za sprawą słonecznego Burgenlandu, który stwarza winoroślom idealne warunki do dojrzewania. Weißer Kleiner Storch wyróżnia się aromatycznym, owocowym smakiem. To harmonijne, półwytrawne wino pasuje na każdą okazję. Świetnie smakuje w połączeniu z pizzą i pikantnymi serami.

**STORCH KLEINER ROTER**

249590 12 x 0,25 L

Wino czerwone, wytrawne

Wina z serii Storch kryją w sobie to, co najlepsze, a wszystko za sprawą słonecznego Burgenlandu, który stwarza winoroślom idealne warunki do dojrzewania. Red Little Stork to wyraziste wiśniowe wino o łagodnym, choć pikantnym smaku. Szczególnie dobrze smakuje w połączeniu z pieczarkami, ślimakami, wołowiną, ciastami i wieloma odmianami serów.





LENZ DANCE

242450 6 x 0,75 L

Wino białe, półsłodkie

Wino przekonuje swoją owocowo – słodką charakterystyką i gwarantuje, że zadowoli każde podniebienie. Delikatna słodycz połączona z intensywnym aromatem egzotycznych owoców gwarantuje niezapomniane doznania smakowe. Doskonale komponuje się z drobiem, daniami azjatyckimi, deserami i serami.



LENZ ROCK

242500 6 x 0,75 L

Wino białe, wytrawne

Wino zachwyci świeżością, kwaskowatością i gwarantuje, że poruszy każde podniebienie. Lenz Rock jest również prawdziwie wszechstronny: sam lub z wodą mineralną zapewnia niezapomniane doznania smakowe pełne lekkości. Doskonale komponuje się z antypasti, drobiem i sałatkami.



SPECIAL SELECTION GRÜNER VELTLINER

247830 6 x 0,75 L

Wino białe, wtrawne

Grüner Veltliner to najpopularniejsza i szeroko stosowana winorośl w Austrii. Zachwyci owocami, świeżością i korzenno-pieprzną nutą. Doskonale komponuje się z rybami, białym mięsem i sznycel wiedeńskim.



SPECIAL SELECTION BLAUER ZWEIFELT

247840 6 x 0,75 L

Wino czerwone, wytrawne

Blauer Zweigelt to jedna z najważniejszych austriackich odmian winorośli. Ten Zweigelt z Burgenlandu pokazuje ją w najpiękniejszej postaci: soczystej z delikatnymi aromatami wiśni i czerwonych jagód. Doskonale komponuje się z dziczyzną, ciemnym mięsem i pizzą.



SPECIAL SELECTION ZWEIFELT ROSE

247845 6 x 0,75 L

Wino różowe, wytrawne

Wino o owocowej nucie i zrównoważonym poziomie kwasowości. Ten różowy Zweigelt to lekkie wino, które dzięki swojej świeżości doskonale nadaje się do degustacji na słonecznym tarasie lub balkonie. Doskonale komponuje się z letnimi sałatkami, rybami oraz pizzą.



Twój mocny partner w non-food

Grupa VOG prowadzi w Hong Kongu od 1984 roku agencję zakupową dla asortymentu przemysłowego. Zadania agencji są różnorodne i wykraczają daleko poza zwykłe czynności zakupowe. Specjaliści kontrolują dostawców w miejscu produkcji i zapewniają tym samym już zawczasu najlepszą jakość importowanych produktów. VOG Polska Sp. z o.o. korzysta z tego doświadczenia i stawia na własną markę WESTSIDE w zakresie camping, sport, tekstylia, AGD i zabawki. W naszej sali wystawowej prezentujemy naszym klientom cały asortyment na następny sezon.



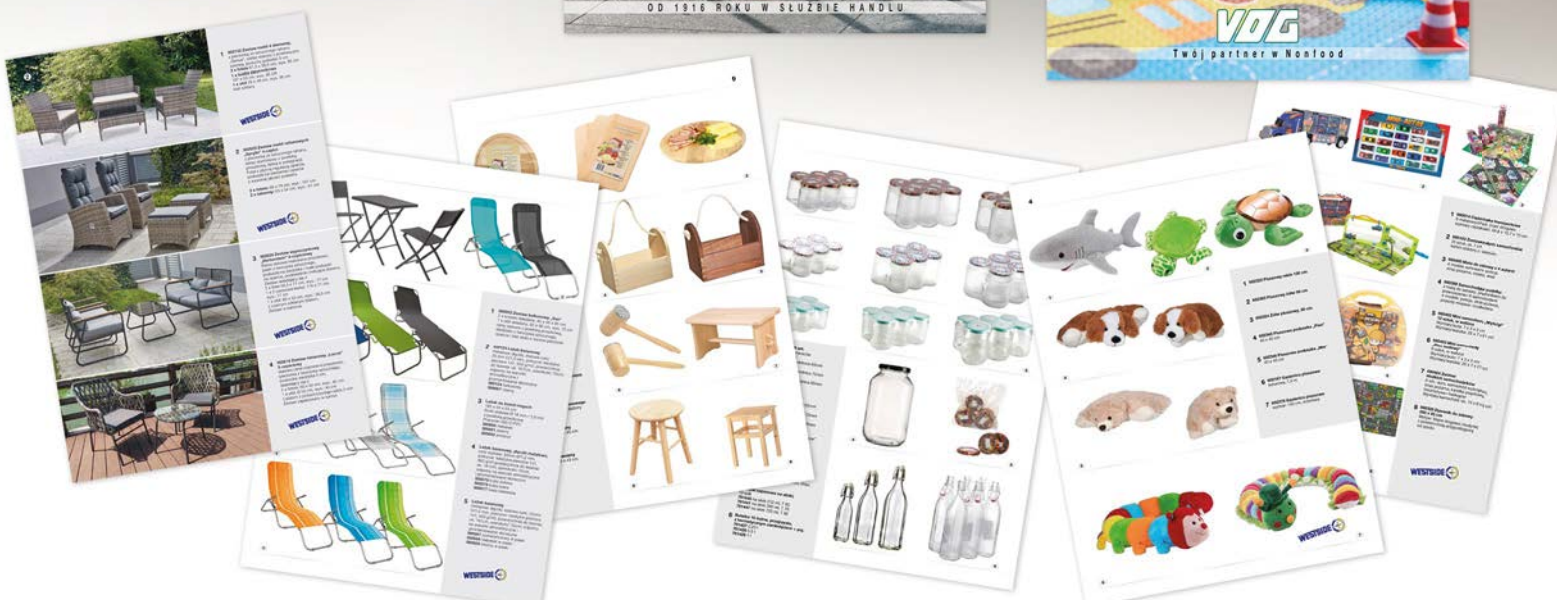
Agnieszka Szwed-Rakieć

tel.: 46 835 14 71

fax: 46 832 58 57

tel. kom. 509 469 093

a.szwed@vog.pl



Lokalizacje grupy VOG

Grupa VOG, w krajach w których posiada spółki, wiąże swoje moce zakupowe dla rynku 150 mln mieszkańców i osiąga poprzez to na międzynarodowym rynku konkurencyjne ceny.



VOG Polska Sp. z o.o.
96-100 Skierniewice, ul. Przemysłowa 8
tel.: 46 835 14 40
www.vog.pl e-mail: office@vog.pl

Sąd Rejonowy dla Łodzi Śródmieścia w Łodzi
KRS: 0000072396 NIP: 9510046336
kapitał udziałowy: PLN 34.130.000,-



Jakub Ziemkowski
Terenowy Kierownik Sprzedaży
tel.: 601 995 096
fax: 46 833 29 84
j.ziemkowski@vog.pl



Iwona Rykała
Kierownik Działu Obsługi Klienta
tel.: 46 835 14 41
fax: 46 833 29 84
i.rykala@vog.pl



Adam Dypczyński
Key Account Manager
tel.: 46 835 14 45
fax: 46 833 29 84
tel. kom. 609 837 032
a.dypczynski@vog.pl