

**SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.**

MIESZANKA NA RACUCHY 300 g

Składniki: mąka **pszenna**, cukier, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), sól, emulgatory (E472e, E466), aromat.

Może zawierać nasiona sezamu, mleko, soję, orzechy oraz orzeszki ziemne

WARTOŚĆ ODZYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1442 kJ/ 340 kcal
Tłuszcz	1,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g
Węglowodany	72 g
w tym cukry	8,4 g
Błonnik	2,3 g
Białko	8,9 g
Sól	0,56 g

Data minimalnej trwałości 12 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 300 g

Sposób przygotowania:

1. Do naczynia wsypać zawartość opakowania, dodać jajko i mleko
2. Całość wymieszać łyżką do uzyskania gładkiej masy
3. Smażyć na głębokim tłuszczu po obu stronach na złoty kolor

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIX OBIADOWY EKOLOGICZNY 300 g
RYŻ JAŚMINOWY Z SOCZEWICĄ CZERWONĄ I KASZĄ GRYCZANĄ BIAŁĄ
(MIX OBIADOWY BIO CHINY)

Składniki: ryż jaśminowy ekologiczny 56%, soczewica czerwona ekologiczna 23%, kasza gryczana biała ekologiczna 21%.

Może zawierać **gluten**, **mleko**, nasiona **sezamu**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1478 kJ/ 349 kcal
Tłuszcz	1,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g
Węglowodany	71 g
w tym cukry	<0,5 g
Błonnik	2,4 g
Białko	12 g
Sól	<0,01 g

- *Źródło białka*
- *Niska zawartość tłuszczu*

Data minimalnej trwałości 12 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 300 g

Sposób przygotowania:

1. 100 g (0,5 szklanki) mieszanki wsyp do 1 litra wrzącej lekko posolonej wody
2. gotuj przez 12 - 15 minut
3. ugotowaną mieszankę odsącz przez sitko

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIX OBIADOWY EKOLOGICZNY 300 g
RYŻ DŁUGOZIARNISTY Z SOCZEWICĄ CZERWONĄ I QUINOA CZERWONĄ
(MIX OBIADOWY BIO VIETNAM)

Składniki: ryż długoziarnisty ekologiczny 63,5%, soczewica czerwona ekologiczna 27,5%, quinoa czerwona (komosa ryżowa) ekologiczna 9%.

Może zawierać **gluten**, **mleko**, nasiona **sezamu**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1468 kJ/ 346 kcal
Tłuszcz	1,7 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	<0,1 g
Węglowodany	69 g
w tym cukry	<0,5 g
Błonnik	1,4 g
Białko	13 g
Sól	<0,01 g

- *Niska zawartość tłuszczu*
- *Niska zawartość cukrów*
- *Źródło białka*

Data minimalnej trwałości 10 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 300 g

Sposób przygotowania:

4. 100 g (0,5 szklanki) mieszanki wsyp do 1 litra wrzącej lekko posolonej wody
5. gotuj przez 12 - 15 minut
6. ugotowaną mieszankę odsącz przez sitko

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIESZANKA DO WYPIEKU CIASTA 400 g
CIASTO KRUCHE

Składniki: mąka **pszenna** krupczatka, cukier, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), sól.

Może zawierać nasiona **sezamu**, **mleko**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1537 kJ/ 362 kcal
Tłuszcz	1,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	79 g
w tym cukry	29 g
Błonnik	1,5 g
Białko	8,5 g
Sól	0,12 g

Data minimalnej trwałości 12 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 400 g

Sposób przygotowania:

KRUCHE CIASTO

Przygotować do ciasta: 1 jajko, 100g masła

Przygotować do nadzienia: 1 kg jabłek, 1-2 łyżki cukru, ½ łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania:

- Do naczynia wsypać zawartość opakowania, dodać jajko i miękkie masło. Całość zagniatą do uzyskania gładkiego ciasta. Podzielić na dwie części i włożyć do zamrażalnika na 30 minut.
- Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Przełożyć do garnka, dodać cukier i cynamon. Prażyć na małym ogniu 10-15 minut.
- Tortownicę o średnicy 24cm wyłożyć papierem do pieczenia lub wysmarować tłuszczem.
- Ciasto zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub skruszyć (delikatnie przygnieść).
- Na ciasto wyłożyć przygotowane jabłka, zetrzeć lub skruszyć resztę ciasta (nie przygniatać). Piec bez termoobrotu w temp. 175-180°C przez 40-45 min (do zarumienienia).

KRUCHE CIASTECZKA

Przygotować do ciasta:

1 jajko, 100g masła, mąka do podsypywania, gruby cukier (orzechy).

Rada: łyżka kwaśnej śmietany doda puszystości ciasteczkom.

Rada: dodaj 2 łyżki kakao i 2 łyżki przyprawy korzennej, otrzymasz pierniczki.

- Do naczynia wsypać zawartość opakowania, dodać jajko i miękkie masło (kwaśną śmietaną, kakao, przyprawę). Całość zagnieść do uzyskania gładkiego ciasta. Włożyć do zamrażalnika na 30 min.
- Ciasto rozwałkować na stolnicy, (podsypując lekko mąką) na grubość 4-5mm.
- Wycinać ciasteczka za pomocą noża lub foremek, obsypać grubym cukrem (orzechami).
- Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i układać ciastka. Piec w nagrzanym piekarniku bez termoobrotu w temp. 175-180°C przez 12-15 minut (do zarumienienia)

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIESZANKA DO WYPIEKU PIZZY 500 g
PIZZA CIASTO

Składniki: mąka **pszenna** typ 550 (96,7%), gluten **pszenny**, sól, cukier.

Może zawierać nasiona **sezamu**, **mleko**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1442 kJ/ 340 kcal
Tłuszcz	1,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	70 g
w tym cukry	1,9 g
Błonnik	2,1 g
Białko	11 g
Sól	1,4 g

Data minimalnej trwałości 6 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 500 g

Sposób przygotowania ciasta grubego i cienkiego

Ciasto Grube

1. Rozczyn:

- 20 g świeżych drożdży
- 15 g mieszanki na pizzę
- 50 ml wody

Wymieszać wszystkie składniki, odstawić na 30 min. do wyrośnięcia.

2. Ciasto:

- rozczyn
- 30 g oliwy z oliwek
- pozostała część mieszanki
- 250 ml wody

Wszystkie składniki wymieszać łyżką w misce, następnie wyrabiać ręcznie do uzyskania jednolitej masy. Odstawić na 15 min. Wyrabiać ponownie do uzyskania gładkiego ciasta. Uformować 2 kule, ułożyć je w obsypanej mąką misce, przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 2-24 godz.

3. Pizza:

Po 2 – 24 godz. kule rozwałkować do średnicy 30 cm. Przełożyć do wysmarowanej obficie oliwą okrągłej blaszki o wymiarach 30x2,5 cm. Posmarować wierzch placka oliwą i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 40-60 min. Po wyrośnięciu posmarować sosem pomidorowym, nałożyć ser i resztę składników. Piec w temp. 240°C przez 12-14 min.

Ciasto cienkie

Przygotowanie jak do ciasta grubego.

Pizza:

Po 2-24 godz. kule rozwałkować do średnicy 30 cm. Przełożyć na blachę do pieczenia. Posmarować sosem pomidorowym, nałożyć ser i resztę składników. Piec w temp 240°C przez 12-14 min.

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA ŻYTNIEGO 500 g
CHLEB ŻYTNI

Składniki: mąka **żytnia** (60,5%), mąka **pszenna** (25,9%), gluten **pszenny**, suszony zakwas **żytni**, mąka ze słodu **jęczmiennego**, sól, emulgator: lecytyny (z rzepaku), środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać nasiona **sezamu**, **mleko**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1436 kJ/ 339 kcal
Tłuszcz	3,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g
Węglowodany	63 g
w tym cukry	2,1 g
Błonnik	5,9 g
Białko	12 g
Sól	1,8 g

Data minimalnej trwałości 6 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 500 g

Sposób przygotowania w piekarniku i automacie

W piekarniku:

1. Do miski wsyp 500 g mieszanki do wypieku chleba i wlej 370 ml wody o temperaturze pokojowej. Dodaj 6g suchych lub 12,5g świeżych drożdży.
2. Wyrabiaj ciasto mikserem na wolnych obrotach do wymieszania wszystkich składników, a następnie około 5 minut na szybkich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostaw ciasto pod przykryciem na 20 minut.
3. Wyjmij ciasto, uformuj podłużny wałek i włóż do wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25x11x7 cm. Przykryj i pozostaw ciasto w ciepłym miejscu na około 60 minut do wyrośnięcia (do dwukrotnego zwiększenia objętości). Po 30 minutach wyrastania można delikatnie naciąć wierzch kęsa, co zapobiegnie niekontrolowanemu pęknięciu.
4. Wstaw formę do gorącego piekarnika (200-220°C) na środkowy poziom i piecz przez 50 minut. Aby uzyskać odpowiednią wilgotność w piekarniku należy równocześnie wstawić naczynie z gorącą wodą.

W automacie:

1. Do formy automatu wlej 370 ml wody o temperaturze pokojowej.
2. Do wody wsyp 500 g mieszanki i dodaj 6g suchych lub 12,5 g świeżych drożdży
3. Uruchom automat do pieczenia w podstawowym programie do wypieku chleba.
4. Po wypieku wyjmij chleb z automatu

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA PSZENNO-ŻYTNIEGO
500 g
CHLEB PSZENNO-ŻYTNI Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA

Składniki: mąka **żytnia** (62,2%), mąka **pszenna** (20,6%), ziarno słonecznika (8%), suszony zakwas **żytni**, mąka ze słodu **jęczmiennego**, gluten **pszenny**, sól, emulgator: lecytyny (z rzepaku), środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać nasiona **sezamu**, **mleko**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1522 kJ/ 361 kcal
Tłuszcz	6,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,8 g
Węglowodany	61 g
w tym cukry	1,2 g
Błonnik	4,8 g
Białko	13 g
Sól	1,8 g

Data minimalnej trwałości 6 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 500 g

Sposób przygotowania w piekarniku i automacie

W piekarniku:

- Do miski wsyp 500 g mieszanki do wypieku chleba i wlej 300 ml wody o temperaturze pokojowej. Dodaj 7g suchych lub 15g świeżych drożdży.
- Wyrabiaj ciasto mikserem na wolnych obrotach do wymieszania wszystkich składników, a następnie około 5 minut na szybkich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostaw ciasto pod przykryciem na 20 minut.
- Wyjmij ciasto, uformuj podłużny wałek i włóż do wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25x11x7 cm. Przykryj i pozostaw ciasto w ciepłym miejscu na około 60 minut do wyrośnięcia (do dwukrotnego zwiększenia objętości). Po 30 minutach wyrastania można delikatnie naciąć wierzch kęsa, co zapobiegnie niekontrolowanemu pęknięciu.
- Wstaw formę do gorącego piekarnika (200-220°C) na środkowy poziom i piecz przez 50 minut. Aby uzyskać odpowiednią wilgotność w piekarniku należy równocześnie wstawić naczynie z gorącą wodą.

W automacie:

- Do formy automatu wlej 280 ml wody o temperaturze pokojowej.
- Do wody wsyp 500 g mieszanki i dodaj 7g suchych lub 15 g świeżych drożdży
- Uruchom automat do pieczenia w podstawowym programie do wypieku chleba.
- Po wypieku wyjmij chleb z automatu

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA PSZENNO-ŻYTNIEGO
500 g
CHLEB PSZENNO-ŻYTNI Z PESTKAMI DYNI

Składniki: mąka **pszenna** (63,2%), mąka **żytnia** (15,6%), pestki dyni (9%), ziarno słonecznika, suszony zakwas **żytni**, mąka ze słoju **jęczmiennego**, gluten **pszenny**, sól, emulgator: lecytyny (z rzepaku), środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać nasiona **sezamu**, **mleko**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1564 kJ/ 371 kcal
Tłuszcz	8,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,4 g
Węglowodany	59 g
w tym cukry	1,1 g
Błonnik	4,7 g
Białko	13 g
Sól	1,76 g

Data minimalnej trwałości 6 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 500 g

Sposób przygotowania w piekarniku i automacie

W piekarniku:

9. Do miski wsyp 500 g mieszanki do wypieku chleba i wlej 300 ml wody o temperaturze pokojowej. Dodaj 7g suchych lub 15g świeżych drożdży.
10. Wyrabiaj ciasto mikserem na wolnych obrotach do wymieszania wszystkich składników, a następnie około 5 minut na szybkich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostaw ciasto pod przykryciem na 20 minut.
11. Wyjmij ciasto, uformuj podłużny wałek i włóż do wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25x11x7 cm. Przykryj i pozostaw ciasto w ciepłym miejscu na około 60 minut do wyrośnięcia (do dwukrotnego zwiększenia objętości). Po 30 minutach wyrastania można delikatnie naciąć wierzch kęsa, co zapobiegnie niekontrolowanemu pęknięciu.
12. Wstaw formę do gorącego piekarnika (200-220°C) na środkowy poziom i piecz przez 50 minut. Aby uzyskać odpowiednią wilgotność w piekarniku należy równocześnie wstawić naczynie z gorącą wodą.

W automacie:

9. Do formy automatu wlej 280 ml wody o temperaturze pokojowej.
10. Do wody wsyp 500 g mieszanki i dodaj 7g suchych lub 15 g świeżych drożdży
11. Uruchom automat do pieczenia w podstawowym programie do wypieku chleba.
12. Po wypieku wyjmij chleb z automatu

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA PSZENNO-ŻYTNIEGO
500 g
CHLEB BALTONOWSKI

Składniki: mąka **pszenna** typ 750 (67,5%), mąka **żytnia** typ 720 (22,5%), suszony zakwas **żytni**, mąka ze słodu **jęczmiennego**, gluten **pszenny**, sól, emulgator: lecytyny (z rzepaku), środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać nasiona **sezamu**, **mleko**, **soję**, **orzechy** oraz **orzeszki ziemne**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1436 kJ/ 339 kcal
Tłuszcz	2,9 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g
Węglowodany	65 g
w tym cukry	1,2 g
Błonnik	4,7 g
Białko	11 g
Sól	2,0 g

Data minimalnej trwałości 6 miesięcy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Masa netto: 500 g

Sposób przygotowania w piekarniku i automacie

W piekarniku:

13. Do miski wsyp 500 g mieszanki do wypieku chleba i wlej 330 ml wody o temperaturze pokojowej. Dodaj 6g suchych lub 12,5g świeżych drożdży.
14. Wyrabiaj ciasto mikserem na wolnych obrotach do wymieszania wszystkich składników, a następnie około 5 minut na szybkich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostaw ciasto pod przykryciem na 20 minut.
15. Wyjmij ciasto, uformuj podłużny wałek i włóż do wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25x11x7 cm. Przykryj i pozostaw ciasto w ciepłym miejscu na około 60 minut do wyrośnięcia (do dwukrotnego zwiększenia objętości). Po 30 minutach wyrastania można delikatnie naciąć wierzch kęsa, co zapobiegnie niekontrolowanemu pęknięciu.
16. Wstaw formę do gorącego piekarnika (200-220°C) na środkowy poziom i piecz przez 50 minut. Aby uzyskać odpowiednią wilgotność w piekarniku należy równocześnie wstawić naczynie z gorącą wodą.

W automacie:

13. Do formy automatu wlej 290 ml wody o temperaturze pokojowej.
14. Do wody wsyp 500 g mieszanki i dodaj 6g suchych lub 12,5 g świeżych drożdży
15. Uruchom automat do pieczenia w podstawowym programie do wypieku chleba.
16. Po wypieku wyjmij chleb z automatu

Wyprodukowane przez:
POLSKIE MŁYNY S.A.
ul. Połczyńska 97A
01-303 Warszawa

SPECYFIKACJA
PRODUKTY POLSKIE MŁYNY S.A.

MAKA SZYMANOWSKA 800 g
MAKA PSZENNA TYP 480
UNIWERSALNA

Wartość odżywcza	w 100 g	w jednej porcji 125 g	% referencyjnych wartości spożycia* w 125 g
Wartość energetyczna	1484 kJ	1855 kJ	22%
	350 kcal	437 kcal	
Tłuszcz	1,5 g	1,9 g	3%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g	0,5 g	3%
Węglowodany	71 g	89 g	34%
w tym cukry	2,2 g	2,7 g	3%
Błonnik	2,2 g	2,7 g	-
Białko	12 g	15 g	30%
Sól	<0,01 g	<0,01 g	0%
Data minimalnej trwałości 12 miesięcy			
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu			
Masa netto: 800 g			
Wyprodukowane przez: POLSKIE MŁYNY S.A. ul. Połczyńska 97A 01-303 Warszawa			