

I. Fasolka po bretońsku z kielbasą i boczkiem

1570 szt.

1. Produkt sporządzony ugotowanych ziaren fasoli z pokrojoną kielbasą i boczkiem z dodatkiem przypraw aromatyczno – smakowych, zalane sosem pomidorowym, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Składniki: fasola biała gotowana 31%, woda, kielbasa 7% (mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, mięso wołowe, sól, przyprawy), boczek wędzony 7%(mięso wieprzowe, woda, sól), cebula 4%, koncentrat pomidorowy 3%, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, cukier, sól, olej rzepakowy, przyprawy(m.in. majeranek 0,08%), hydrolizat białka sojowego, ocet.
Zawartość soli kuchennej – nie więcej niż: 1,8

Zawartość fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, %(m/m) nie mniej niż: 30;
Zawartość wędlin w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, %(m/m) nie mniej niż: 10;

3. Danie gotowe po podgrzaniu.

4. Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu: Nadruk na słoiku.

5. Opakowanie i gramatura: Masa netto 500 g

6. Forma opakowania: Jednostkowe słoje TO, wieczka, etykieta, zbiorcze folia termokurczliwa

II. Flaki po zamojsku

790 szt.

1. Produkt sporządzony z przedzwoładków wołowych zalany sosem z dodatkiem warzyw oraz przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Składniki: woda, przedzwoładki wołowe 24%, warzywa 7% (marchew, pietruszka, seler, cebula), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 1,5%, sól, olej rzepakowy, przyprawy, aromat.
Zawartość soli kuchennej, %(m/m), -nie więcej niż 1,6. Zawartość flaków w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy , %(m/m), – nie mniej niż 22.

3. Danie gotowe po podgrzaniu.

4. Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu: Nadruk na słoiku.

5. opakowanie i gramatura: Masa netto 500 g

6. Forma opakowania: Jednostkowe słoje TO, wieczka, etykieta, zbiorcze folia termokurczliwa

III. Flaki wołowe w rosole

310 szt.

1. Produkt sporządzony z przedzwoładków wołowych, rozdrobnionych warzyw, przypraw aromatyczno-smakowych, zalany rosółem , utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Składniki: wywar drobiowy, przedzwoładki wołowe 35%, warzywa 9% (marchew 5%, pietruszka, cebula 0,6%), sól, przyprawy (m.in. lubczyk 0,02%), warzywa suszone w zmiennych proporcjach (cebula, czosnek, marchew, por, pietruszka, seler), cukier, ekstrakt drożdżowy, olej rzepakowy, aromaty. Zawartość soli kuchennej , %(m/m), - nie więcej niż: 1,6 Zawartość flaków w stosunku do masy netto konserwy , %(m/m), – nie mniej niż 30.

3. Danie gotowe po podgrzaniu.

4. Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu: Nadruk na słoiku.

5. opakowanie i gramatura: Masa netto 500 g

6. Forma opakowania: Jednostkowe słoje TO, wieczka, etykieta, zbiorcze folia termokurczliwa

IV. Gołąbki w sosie pomidorowym

450 szt.

1. Produkt sporządzony z zawiniętego w liście kapusty farszu przygotowanego z mielonego mięsa wieprzowego z dodatkiem gotowanego ryżu, innymi dodatkami uzupełniającymi i przyprawami aromatyczno - smakowymi, zalany sosem pomidorowym, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Składniki: kapusta biała 35%, woda, farsz 24% [mięso wieprzowe 13%, ryż gotowany 8%, woda, cebula, sól, smalec wieprzowy, przyprawy], warzywa 4% (cebula, marchew, pietruszka, seler), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 2%, olej rzepakowy, sól, cukier, przyprawy (m.in. natka pietruszki 0,03%), aromaty. Zawartość soli kuchennej- nie więcej niż 1,6%. Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy nie mniej niż : 20%.

3. Danie gotowe po podgrzaniu.

4. Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu: Nadruk na słoiku.

5. opakowanie i gramatura: Masa netto 500 g

6. Forma opakowania: Jednostkowe słoje TO, wieczka, etykieta, zbiorcze folia termokurczliwa

V. Pulpety w sosie pomidorowym

500 szt.

1. Produkt sporządzony z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, wołowego, mięsa mechanicznie rozdrobnionego z kurczaka i dodatkami wiążącymi oraz z udziałem przypraw aromatyczno – smakowych uformowany w kuliste porcje – zalany sosem z pomidorowym, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Składniki: woda, pulpety 38% [mięso mechanicznie oddzielone z kurczaka 19%, mięso wieprzowe 11%, mięso wołowe 5%, kasza manna z pszenicy, cebula, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik roślinny, smalec wieprzowy, przyprawy] warzywa (marchew, pietruszka), koncentrat pomidorowy 4%, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, cukier, sól, olej rzepakowy, przyprawy, hydrolizat białka sojowego, warzywa suszone w zmiennych proporcjach (marchew, pasternak, cebula, pietruszka, czosnek), wzmacniacze smaku – E 621, E 635, ekstrakt drożdżowy, ocet. Zawartość pulpetów w stosunku do masy netto konserwy, % (m/m) nie mniej niż 38%.

3. Danie gotowe po podgrzaniu.

4. Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu: Nadruk na słoiku.

5. opakowanie i gramatura: Masa netto 500 g

6. Forma opakowania: Jednostkowe słoje TO, wieczka, etykieta, zbiorcze folia termokurczliwa

VI. Gulasz węgierski wieprzowy

480szt.

1. Produkt sporządzony z mięsa wieprzowego, zalany sosem pomidorowym z dodatkiem warzyw oraz przypraw aromatyczno smakowych, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2. Składniki: mięso wieprzowe 30%, woda, warzywa 20% (cebula 7,5%, papryka 4,5%, marchew, pietruszka, seler), koncentrat pomidorowy 6%, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, mąka pszenna, sól, cukier, przyprawy (m.in. papryka słodka 0,11%, papryka ostra 0,1%, gorczyca), warzywa suszone w zmiennych proporcjach (cebula, czosnek), hydrolizat białka sojowego, ocet. Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż 1,6. Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % (m/m), nie mniej niż: 25.

3. Danie gotowe po podgrzaniu.

4. Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu: Nadruk na słoiku.

5. opakowanie i gramatura: Masa netto 500 g

6. Forma opakowania: Jednostkowe słoje TO, wieczka, etykieta, zbiorcze folia termokurczliwa.

I dostawa - do 06.11.2019

- Słoik – fasolka po bretońsku z kielbasą i boczkiem 500 g. – 300 szt.
- Słoik – flaki wołowe w rosole 500 g. – 60 szt.
- Słoik – flaki zamojskie 500 g. – 160 szt.
- Słoik – gołąbki w sosie pomidorowym 500g – 95 szt.
- Słoik – gulasz węgierski wieprzowy 500g. – 125 szt.
- Słoik – pulpety w sosie pomidorowym 500g. – 95 szt.

II dostawa - do 04.12.2019r.

III dostawa - do 08.01.2020r.

IV dostawa - do 05.02.2020r.

V dostawa - do 04.03.2020r.