



## Złoty Medal MTP

# Międzynarodowe Tragi Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD 2018

**1. HERKULES Koncentrat białek serwatkowych WPC 80 700 g**  
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie  
Pawilon 7 / stoisko 28



Białka odgrywają bardzo ważną rolę zarówno w diecie osób profesjonalnie uprawiających sport, jak również amatorów, a także osób aktywnych i dbających o zdrowy styl życia. Wychodząc naprzeciw ich oczekiwaniom i potrzebom, MLEKOVITA wzbogaciła swoją ofertę o koncentrat białek serwatkowych WPC 80 Herkules. To najwyższej jakości, w 100% naturalny, czysty koncentrat białka serwatkowego. Nie zawiera słodzików i aromatów. To bogate źródło pełnowartościowych białek (w tym aminokwasów BCAA), które m.in. przyczyniają się do wzrostu i utrzymania masy mięśniowej, oraz wapnia niezbędnego dla mocnych kości i zdrowych zębów. Szczególnie polecany osobom uprawiającym sporty siłowe, kulturystykę czy fitness.

## 2. Masło ze Strzałkowa

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców, Strzałkowo  
Pawilon 7 / stoisko 22



Masło ze Strzałkowa wytwarzane jest niezmiennie na podstawie receptury z 1926 r. To produkt tradycyjny, zawierający 82% tłuszczu mlecznego i pakowany w formie kostki o gramaturze 250 g. Masło ze Strzałkowa jest najlepiej przyswajalnym tłuszczem zwierzęcym i nie zawiera żadnych składników chemicznych. Jego delikatny, maślany smak cieszy się uznaniem konsumentów z całej Polski. Najważniejszym wyróżnieniem dla masła ze Strzałkowa jest Godło Promocyjne TERAZ POLSKA nadane przez Kapitułę pod patronatem Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej dnia 3 czerwca 2013 roku w XXIII edycji Konkursu na Najlepsze Produkty i Usługi. W powiecie słupeckim tym Godłem została wyróżniona tylko Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie.

## 3. Mega HERKULES bez laktozy mleko w proszku odtłuszczone 500 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie  
Pawilon 7 / stoisko 28



Mleko w proszku to produkt, który dość często znajduje zastosowanie w polskiej kuchni. To sprawdzony dodatek do wielu wypieków i słodkich deserów, którym dodaje smaku i wartości odżywczych oraz ułatwia ich przygotowanie. Dzięki pracy wkładanej w rozwój bazy produktowej MLEKOVITA może zaoferować absolutną nowość w tym asortymencie: mleko w proszku odtłuszczone bez laktozy. Przeznaczone jest do bezpośredniego spożycia po rozpuszczeniu, jako składnik koktajli, gorących napoi (takich jak kawa czy kakao), deserów i wypieków oraz jako półprodukt w przemyśle spożywczym, np. do produkcji lodów czy wyrobów cukierniczych. Można je także zabrać w podróż i przygotować w każdej chwili. Zawiera cenne dla zdrowia składniki odżywcze takie jak pełnowartościowe białko, które m.in. przyczynia się do wzrostu i utrzymania masy mięśniowej, a także pomaga w utrzymaniu zdrowych kości. Jest również cennym źródłem wapnia niezbędnego dla mocnych kości i zdrowych zębów. Dostępne w najpopularniejszej na rynku gramaturze: 500 g, w opakowaniu o fioletowej szacie graficznej charakterystycznej dla produktów bez laktozy z MLEKOVITY. Mega Herkules nie zawiera laktozy (<0,1 g w 100 g produktu).

#### 4. Mleko w proszku pełne Instant 500 g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Koło  
Pawilon 7 / stoisko 12



Mleko w proszku pełne Instant to nowość w szerokiej grupie mleka w proszku produkowanego przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Kole. Otrzymywane jest ze świeżego mleka pasteryzowanego w technologii zapewniającej idealne rozpuszczenie w ciepłej oraz zimnej wodzie. Nadaje się zarówno dla dzieci powyżej 1. roku życia, jak i dla dorosłych. Produkt jest idealny do wypieków, lodów i kawy oraz jako półprodukt i składnik w przemyśle spożywczym.

#### 5. Polski jogurt naturalny bez laktozy

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie  
Pawilon 7 / stoisko 28



Polski jogurt naturalny bez laktozy to poszerzenie rodziny znanych i lubianych jogurtów „Polskich” – podmarki podkreślającej rodzime pochodzenie produktów. Ta nowość w asortymencie MLEKOVITY skierowana jest do szerokiego grona konsumentów, ale przede wszystkim stanowi odpowiedź na potrzeby tych, którzy nie mogą spożywać mleka i produktów mlecznych ze względu na nietolerancję laktozy – cukru występującego w ich składzie. Polski jogurt naturalny bez laktozy jest doskonały do bezpośredniego spożycia oraz polecany m.in. jako dodatek do musli, owoców lub składnik deserów na zimno. Dzięki praktycznemu, ekonomicznemu kubkowi - 350 g - stanowi optymalną porcję na śniadanie, podwieczorek, kolację czy na szybką przekąskę. Jogurt Polski naturalny bez laktozy z MLEKOVITY to także, poza wyjątkowymi walorami smakowymi, mnóstwo składników korzystnie wpływających na zdrowie. Produkt zawiera żywe kultury bakterii jogurtowych wspomagające proces trawienia, a także pobudzające aktywność komórek odpornościowych. To również źródło naturalnie obecnych w mleku, ważnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu składników odżywczych: białka, wapnia i witamin.

## 6. Polska śmietana bez laktozy 18% tłuszczu

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie / Zakład w Kościanie  
Pawilon 7 / stoisko 28



Polska śmietana 18% to niezbędny w każdej kuchni produkt o najpopularniejszej zawartości tłuszczu i szerokim zastosowaniu kulinarnym. W odpowiedzi na potrzeby konsumentów, którzy nie mogą cieszyć się naturalnym smakiem śmietany ze względu na nietolerancję laktozy, MLEKOVITA wprowadza na rynek jej wariant bez laktozy. Polska śmietana 18% bez laktozy, o charakterystycznej gęstej konsystencji, dzięki swoim wyjątkowym walorom smakowym doskonale sprawdzi się przy tworzeniu apetycznych kompozycji potraw zarówno na zimno, jak i na gorąco, idealnie wzbogacając ich smak. Śmietana Polska 18% bez laktozy to najlepszy wybór do sałatek i innych dań, które wymagają podkreślenia gęstą, smakowitą śmietaną.

## 7. Ser pleśniowy La Polle Bleu 150 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Oddział Produkcyjny KURPIE w Baranowie  
Pawilon 7 / stoisko 28



Ser La Polle 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. Ser La Polle Bleu jest idealny na deskę serów, znakomicie komponuje się z winogronami, oliwkami, orzechami, pieczywem. Sprawdzi się jako przystawka czy przekąska oraz jako dodatek do sałatek, zup, makaronów, sosów, w tym tych przeznaczonych do podawania z rybami lub mięsem.

## 8. Ser pleśniowy La Polle Brie Classic bez GMO 125 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Oddział Produkcyjny KURPIE w Baranowie  
Pawilon 7 / stoisko 28



La Polle Brie to klasyka w kategorii serów pleśniowych. Charakteryzują się oryginalnym, wyrazistym, a jednocześnie delikatnym smakiem. Dzięki unikalnej recepturze pokryty jest aksamitną skórką ze szlachetnego gatunku pleśni oraz wyróżnia się rozplywającym się w ustach kremowym wnętrzem. Wyjątkowe walory smakowo-zapachowe sprawiają, że La Polle Brie ma szerokie zastosowanie kulinarne. Jest doskonały zarówno jako samodzielna przekąska, jak i składnik wielu dań mięsnych i rybnych, makaronów, pizzy, sosów, nadzienia do rolad oraz pierogów czy sałatek. Ser pleśniowy La Polle Brie jest również idealny do panierowania, zapiekania i na wykwintną deskę serów.

### 9. Ser Polski z dziurami, plastry 150 g

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie / Zakład w Kościanie  
Pawilon 7 / stoisko 28



Ser Polski z dziurami to unikalnej jakości ser dojrzewający, który powstaje z polskiego mleka. Charakteryzuje się łagodnym smakiem właściwym dla serów typu holenderskiego oraz oczkami typowymi dla serów typu szwajcarskiego. Jest bogatym źródłem wapnia, który m.in. przyczynia się prawidłowego metabolizmu energetycznego, i białka, które pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i masy mięśniowej. Nie zawiera konserwantów. Odpowiedni dla osób na diecie bezglutenowej i wegetariańskiej. Doskonale na wykwintną deskę serów, jako samodzielna przekąska, czy składnik przystawek i potraw. Ser Polski z dziurami dostępny jest w wygodnej formie: 8 plastrów sera, w opakowaniu typu otwórz-zamknij w nawiązującej do polskich tradycji szacie graficznej.

### 10. Śmietana homogenizowana 18% 250 g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Koło  
Pawilon 7 / stoisko 12



Wyjątkowe walory smakowe Śmietany homogenizowanej 18% 250 g zbliżone są do tradycyjnie ukwaszonej śmietany wiejskiej. Otrzymujemy je dzięki rzadko stosowanej termostatowej metodzie ukwaszania z wykorzystaniem wyselekcjonowanych szczepów bakterii fermentacji mlekowej. Charakterystyczny kwadratowy kubek śmietany jest rozpoznawalny na terenie południowo-zachodniej Polski. Produkt cieszy się uznaniem konsumentów nieprzerwanie od przeszło 20 lat.

### 11. WYPASIONE Mleko spożywcze pasteryzowane 2% tłuszczu, 1 l, butelka z rączką

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie

Pawilon 7 / stoisko 28



Mleko Wypasione, oferowane w innowacyjnej butelce z tworzywa HDPE, które jest przyjazne środowisku naturalnemu i chroni mleko przed światłem, to nowy produkt w asortymencie mleka z MLEKOVITY. Butelka posiada wygodną rączkę, idealnie dopasowaną do dłoni. Dodatkowa membrana zapewnia higienę otwierania. Mleko Wypasione, produkowane według najnowocześniejszej technologii, jest nie tylko wyśmienite w smaku, ale również zachowuje wszystkie wartości odżywcze i biologiczne naturalnego mleka, tj. bogactwo witamin, minerałów, wapnia i pełnowartościowego białka. Produkt nie zawiera konserwantów, sztucznych barwników i modyfikacji genetycznych (GMO) – pochodzi od krów, które karmione są paszami naturalnymi, wolnymi od GMO. Polecane konsumentom w każdej grupie wiekowej, zwłaszcza w codziennej diecie dzieci, ze względu na dużą naturalną zawartość wapnia, niezbędnego dla prawidłowego rozwoju kości i zębów. Mleko Wypasione bez GMO jest doskonale do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do zup mlecznych, budyniów, ciast, placków, kawy, herbaty, naleśników.

*Wszystkie przyznane Złote Medale MTP są równoważne. Lista ułożona alfabetycznie wg produktów.*

*Opisy produktów oraz materiały graficzne zostały przygotowane przez wystawców – laureatów konkursu.*