

# Katalog Soki i Syropy





## Soki i Syropy

---

Szanowni Państwo,

Miło nam, że możemy przedstawić Państwu drugi z serii katalogów edukacyjnych, wydany przez Eurocash Cash & Carry, mianowicie – katalog *Soki i Syropy*. Mamy nadzieję, że poprzedni katalog był dla Was źródłem wiedzy i przyjemności oraz stał się pomocny przy wyborze asortymentu.

Jesteśmy przekonani, że katalog *Soki i Syropy* także wzbudzi Państwa zainteresowanie i będzie skarbnicą wiedzy dotyczącej produktów z tej kategorii. Zachęcamy do zapoznania się z treściami dodatkowymi, dotyczącymi zasad zdrowego odżywiania oraz poznania odpowiedzi na to, co tak naprawdę kryje się pod pojęciem soku, nektaru i napoju. Na zakończenie proponujemy rozmaite przepisy na koktajle i drinki bezalkoholowe oraz oryginalne potrawy z owocami i sokami w roli głównej.

Wkrótce trafią do Państwa kolejne katalogi m.in. *Boże Narodzenie*, *Karnawał* oraz *Wina i Sery*. Zanim to jednak nastąpi zachęcamy do wspólnego gotowania i tworzenia swoich własnych kompozycji smakowych z soków, nie tylko na co dzień, ale także w zbliżającym się okresie świątecznym i Karnawale.

Z wyrazami szacunku

Zespół Eurocash Cash & Carry



## Spis treści

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Czy na pewno wiesz, co pijesz?             | 4  |
| Owocowy zawrót głowy                       | 6  |
| Maspex                                     | 8  |
| Tarczyn                                    | 12 |
| Garden                                     | 13 |
| Hortex                                     | 14 |
| Costa                                      | 16 |
| Leon                                       | 17 |
| Marwit                                     | 18 |
| Kto powiedział, że soki są nudne?          | 21 |
| Marka Własna                               | 22 |
| Przepisy kulinarne z sokiem w roli głównej | 25 |
| Herbapol                                   | 26 |
| HOOP – Paola                               | 28 |
| Drinki bezalkoholowe                       | 30 |





## Czy na pewno wiesz, co pijesz?

Sok, nektar czy napój? Większość z nas stojąc przed wyborem czegoś do picia zastanawia się głównie nad smakiem i tym, na co w danym momencie ma ochotę. Podejmując tę decyzję, często kierujemy się opakowaniem lub chwytliwym hasłem reklamowym, które utkwiło nam gdzieś w pamięci. Niewiele osób analizuje to, co zawiera konkretny produkt i jaka jest tak naprawdę zawartość wybranego przez nas „opakowania”. Tymczasem okazuje się, że wystarczy dokładnie wczytać się w etykietę informacyjną, by mieć pewność, że sok, który wybraliśmy jest w stu procentach sokiem, a nektar w istocie jest nektarem, a nie napojem owocowym.

Warto zdać sobie sprawę z tego, jakie różnice są między sokiem, nektarem czy napojem, by dzięki tej wiedzy stać się świadomym konsumentem, pewnym podejmowanych przez siebie decyzji zakupowych.

Podstawowym aktem prawnym w krajach należących do Unii Europejskiej, regulującym przepisy dotyczące soków owocowych i nektarów jest dyrektywa Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 roku.

W Polsce aktem wprowadzającym w życie te przepisy jest rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 30 września 2003 roku (Dz. U. z dnia 14 października 2003 r.).

### *Czy wiesz, że...*

W przypadku mieszanek soku owocowego, soku owocowego otrzymanego z koncentratu, a także w przypadku nektaru owocowego otrzymanego całkowicie lub częściowo z jednego lub większej liczby koncentratów na etykiecie musi być zamieszczona następująca informacja „wyprodukowano z koncentratu(-ów)” lub „częściowo wyprodukowano z koncentratów”. Musi się ona znajdować blisko nazwy produktu, w sposób dobrze widoczny dla konsumenta.

## Sok – pełnia smaku

Definicja soku mówi, że jest to produkt niesfermentowany, ale zdolny do fermentacji, otrzymywany z jednego lub większej ilości gatunków owoców, które muszą spełniać określone warunki. Owoce te mają być zdrowe, dojrzałe, świeże lub schłodzone.

Za sok uznaje się także produkt otrzymany przez dodanie do zagęszczonego soku owocowego wody w ilości równej wodzie usuniętej w procesie zagęszczania. Sok dobrej jakości musi zawierać od 85 do 100% owoców. Musi posiadać charakterystyczne dla niego cechy czyli mieć odpowiedni kolor, smak i aromat odpowiadający owocom, z których został zrobiony. Do soku owocowego można dodać miąższ, który był wcześniej oddzielony od tego samego soku podczas procesu jego wytwarzania. Można też wzbogacić go poprzez dodanie naturalnych aromatów, kwasu cytrynowego czy witamin m.in. B, C, E i minerałów takich jak: wapń, magnez, żelazo.

Prawie wszystkie soki owocowe mogą mieć w składzie niewielkie ilości cukru albo inne substancje słodzące, uważane za naturalne m.in. syrop fruktozowy i glukozowy, ale tylko po to, by złagodzić zbyt kwaśny smak. Jednak, w przypadku gdy dodatek cukru nie przekracza 15 g/l, producent nie jest zobowiązany informować o tym na opakowaniu. Sokami, których nie można dosładzać są te otrzymywane z wyjątkowo słodkich owoców. Należą do nich winogrona i gruszki.

Definitywnie **zabronione** jest dodawanie do soków sztucznych barwników, aromatów i konserwantów oraz jednocześnie dodawanie substancji zakwaszających oraz cukru.





## Nektar – raczej pół na pół

Nektar to podobnie jak sok, produkt zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany. To rozcieńczony wodą sok, przecier lub mieszanina tych dwóch produktów, dosłodzona cukrem lub miodem. Do nektaru można dodać więcej cukru niż do soku, ale jego ilość nie może przekroczyć 200 g/l słodzonego nektaru. Dozwolone jest także dodawanie słodzików. W przeciwieństwie do soku, nektar może zawierać jednocześnie substancje słodzące i zakwaszające, jednak tak jak sok, nie może zawierać sztucznych barwników, aromatów czy konserwantów.

Nektary produkuje się z owoców o tzw. wysokiej kwasowości lub zbyt papkowatej konsystencji, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Ilość soku owocowego w nektarze jest z góry określona i przedstawia się następująco:

|      |                                                                           |
|------|---------------------------------------------------------------------------|
| 25 % | czerwona porzeczka, cytryna, limetka, banan, granat, mango, papaia, guawa |
| 30 % | śliwka, żurawina, agrest                                                  |
| 35 % | wiśnia                                                                    |
| 40 % | czarna porzeczka, czereśnia, jeżyna, malina, truskawka, morela            |
| 50 % | ananas, brzoskwinia, jabłko, gruszka, pomarańcza, grejfrut                |

## Napój – niewiele soku, dużo dodatków

Przed przystąpieniem Polski do UE napoje znajdowały się w tej samej grupie produktów co soki i nektary. Obecnie zalicza się je do tzw. bezalkoholowych napojów, w których składzie znajduje się sok. Z założenia napoje mają mniejszą zawartość soku niż nektary. Nie do końca też wiadomo, ile go powinno być, ponieważ w przypadku napojów nie obowiązują żadne normy. Skutkiem tego, większość dostępnych na rynku napojów ma w swoim składzie nie więcej niż 5 % soku owocowego, chociaż zdarzają się chlubne przypadki, gdzie zawartość soku przekracza 20 %. Niestety jest ich niewiele. Warto wiedzieć, że napojami nazywa się również produkty, które mają zawartość soku wymaganą dla soku lub nektaru, jednak w swoim składzie zawierają dodatki zabronione w przypadku soków i nektarów. Zalicza się do nich: konserwanty, sztuczne substancje słodzące, aromaty oraz barwniki sztuczne i naturalne.

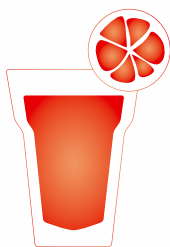
Napoje, podobnie jak soki i nektary mogą być wzbogacone witaminami i minerałami, jednak nie zmienia to faktu, że napój w większości przypadków jest mieszkanką niewielkiej ilości soku z wodą i substancjami uszlachetniającymi jego smak i aromat.



Czy wiesz, jaka jest zawartość soku w „soku”?

Na litr soku, nektaru i napoju pomarańczowego przypada odpowiednio

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| sok pomarańczowy    | 10 pomarańczy |
| nektar pomarańczowy | 5 pomarańczy  |
| napój pomarańczowy  | 2 pomarańcze  |



## Owocowy zawrót głowy

Wiemy już jakie są różnice między sokiem, nektarem i napojem. Mimo wielu różnic posiadają one wspólny mianownik – każdy z tych produktów jest na bazie soku owocowego.

W związku z tym, warto teraz przyrzeć się dokładnie najpopularniejszym owocom, których używa się do produkcji soków, poznać ich właściwości, wartości odżywcze i wpływ jaki wywierają na nasze zdrowie i urodę.

### Ananas

Pochodzi z Brazylii i Paragwaju. Do Europy dotarł dzięki Krzysztofowi Kolumbowi. Dzisiaj uprawiany jest głównie na Hawajach, Dominikanie, Filipinach i Kostaryce oraz Brazylii, Tajlandii i Meksyku.

Ananasy są bogatym źródłem witamin C, B6, E oraz pierwiastków jak magnez, miedź i mangan, ale swoje wyjątkowe właściwości lecznicze zawdzięczają enzymowi zwanemu bromelainą. Bromelaina zapobiega stanom zapalnym w organizmie. Dzięki jej

zbawiennemu działaniu na stawy, kości i chrząstki, jest naturalnym lekarstwem na urazy mięśni i ścięgien oraz stłuczenia i krwiaki. Doskonale sprawdza się w stanach pooperacyjnych, przyspiesza gojenie się ran, łagodzi ból, zmniejsza obrzęk. Z kolei duża zawartość manganu sprzyja wytwarzaniu enzymów o działaniu przeciwutleniającym i wspomagającym proces produkcji energii.

### Banan

W języku arabskim „banan” oznacza palec. Uważa się, że owa nazwa została nadana tym owocom przez arabskich handlarzy niewolnikami.

Banany pochodzą z Malezji. Obecnie uprawia się je w ponad 130 krajach i zajmują czwarte miejsce pod względem wielkości upraw na świecie.

Banany są bogate w potas, witaminy z grupy B, witaminę C i błonnik. Dzięki wyjątkowo dużej zawartości potasu, zmniejszają ryzyko wystąpienia nadciśnienia, udaru mózgu oraz chorób serca. Posiadają właściwości odtruwające organizm, a zawarty w nich błonnik jest pomocny w walce z nadkwasotą i wrzodami żołądka. Są także skuteczne w walce z biegunką u dzieci.

### Czarna porzeczka

Pochodzi z Europy. Jest spokrewniona z agrestem. Na dużą skalę uprawia się ją w Rosji i Polsce, a także w Niemczech i na Ukrainie.

Uważa się, że czarne porzeczki posiadają działanie odmładzające. Zawierają olbrzymią dawkę witaminy C (pięć razy większą niż pomarańcze), dzięki czemu zwalczają wolne rodniki, przyspieszają odnowę ko-





mórkową oraz wspomagają system obronny organizmu. Dlatego też są doskonałe na przeziębienia i zwalczanie gorączki. Bioflawonoidy w ich składzie wzmacniają ścianki żył i obniżają ciśnienie krwi.

## Grejpfrut

Owoce te występują w trzech głównych odmianach – żółtej, różowej i czerwonej, a ich największym producentem na świecie są Stany Zjednoczone. Grejpfruty posiadają wyjątkowe właściwości odtruwające organizm. Są źródłem licznych witamin z grupy B oraz C, E i minerałów m.in. biotyny, wapnia, magnezu czy jodu. Różowe i czerwone zawierają likopen – substancję o działaniu przeciwnowotworowym. Z kolei, pektyny zawarte w miąższu obniżają poziom cholesterolu, a minimalna zawartość cukru w tych owocach przyspiesza spalanie tłuszczów, dzięki czemu są idealnie dla osób odchudzających się. Obniżają poziom złego cholesterolu LDL oraz trójglicerydów. Zapobiegają rakowi prostaty.

## Jabłko

Podobno istnieje ponad 7000 odmian jabłoni. Największym producentem jabłek są Chiny, natomiast Polska z wynikiem 2 mln ton rocznie plasuje się w pierwszej piątce.

Te wyjątkowo popularne i łatwo dostępne w Polsce owoce słyną ze swoich wyjątkowych właściwości zdrowotnych. Zawarte w nich pektyny pomagają usuwać z organizmu cholesterol, toksyny i metale ciężkie oraz regulują funkcjonowanie układu pokarmowego. Podobno spożywanie jabłek chroni mózg przed uszkodzeniami powodowanymi chorobą Alzheimera i Parkinsona oraz jest pomocne w reumatyzmie i artretyzmie. Duża obecność flawonoidów łagodzi reakcje alergiczne i stany zapalne, a kwas jabłkowy bierze udział w produkcji energii, czyli pomaga zrzucić zbędne kilogramy.

## Pomarańcza

Śmiało można ją nazwać najpopularniejszym owocem cytrusowym na świecie. Największym producentem pomarańczy jest Brazylia, zaraz za nią znajdują się Stany Zjednoczone, Meksyk i Hiszpania.

Pomarańcze podobnie jak większość owoców cytrusowych są bogatym źródłem witaminy C i B5, które w połączeniu wspomagają pracę układu immunologicznego. Charakteryzują się również wyjątkowo dużą zawartością kwasu foliowego, niezbędnego do prawidłowego rozwoju płodu oraz potasu, minerału ważnego do prawidłowej pracy serca. Zawierają substancję roślinną – betasitosterol – który chroni przed nowotworami i obniża poziom złego cholesterolu, jednocześnie podwyższając poziom tego dobrego. Zawierają dużo naturalnego cukru, dzięki czemu zwiększają poziom energii, a dzięki zawartości błonnika posiadają właściwości odtruwające organizm.

### *Czy wiesz, że...*

Pomidor często nazywany jest cudownym warzywem. Oprócz witaminy C, potasu, fitosteroli i beta – karotenu, zawiera likopen bardzo silny przeciwutleniacz, którego stężenie wzrasta podczas przetwarzania pomidorów. Dlatego też sok pomidorowy uważa się za wyjątkowo zdrowy. Jego spożywanie przeciwdziała rakowi prostaty, jajników i jelita grubego oraz ma zbawienny wpływ na choroby układu krążenia i serca.

## Marchew

Mówiąc o sokach i najpopularniejszych owocach używanych do ich powstania, nie sposób pominąć warzywa będącego nieodłącznym składnikiem wielu soków, mianowicie marchewki.

Marchew jest znana z dużej zawartości karotenoidów, zwłaszcza beta – karotenu, który w organizmie przekształca się w witaminę A. Szklanka soku z marchwi pokrywa dzienne zapotrzebowanie na tę witaminę. Witamina A odpowiada za prawidłowe działanie narządu wzroku, układu rozrodczego i zdrową, pozbawioną zmarszczek, jędrną skórę. Jest pomocna w zwalczaniu chorób górnych dróg oddechowych, działa antynowotworowo i minimalizuje ryzyko zawału serca.



## Kategoria SNN

### Soki • Nektary • Napoje

#### Lokalizacja kategorii

Powinna być usytuowana w sklepie bezpośrednio obok napojów gazowanych i niegazowanych w butelkach PET, w niedalekiej odległości od wód mineralnych i alkoholi.

Sprzedaż poszczególnych segmentów SNN uzależniona jest od pór roku. W sezonie letnim klienci chętniej sięgają po lekkie, orzeźwiające napoje natomiast jesień i zima to dobra pora na lepsze eksponowanie soków i nektarów.

Biorąc pod uwagę dobór asortymentu na zbliżającą się „zimową półkę”, szczególną uwagę należy poświęcić sokom i nektarom, które po letnim spadku sprzedaży będą stanowić trzon oferty. Należy więc zadbać o to, aby w asortymencie sklepu znalazły się najbardziej popularne smaki tj. pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina oraz pomidorowy.

#### Klient

Podstawowym kryterium podziału kategorii sokowej dla klienta jest rodzaj opakowania – kartony i butelki. W kartonach klient poszukuje znajomej marki a następnie wariantu smakowego i odpowiedniej wielkości opakowania.

W butelkach ważne jest wydzielenie półek dla dzieci i dla dorosłych, opakowań impulsowych i „na zapas”. W butelkach również bardzo ważny jest brand a kolejno dobór smakowy i wielkość opakowania.

#### Półka

Dobrze zorganizowana półka to główne narzędzie pracy sklepu. Powinna zostać zorganizowana w taki sposób, aby ułatwić klientowi dokonania zakupów

przy jednoczesnym spełnieniu odpowiedniej rentowności i obrotów w sklepie.

Bardzo ważne jest dopasowanie powierzchni dla kategorii oraz asortymentu. Jak głosi przysłowie „półki nie są z gumy” – powinny więc być optymalnie i w całości wykorzystane. Jeśli dla kategorii zostanie przeznaczona za duża powierzchnia – przy małej ilości produktów półka wygląda na niedotowarowaną, natomiast większa ilość grozi stratami na towarze przeterminowanym.

Optymalny dobór dla kategorii sokowej w podziale na opakowania to 7:3. Na każde 7 regałów przeznaczonych na kartony przypadają 3 regały na butelki.

Soki, nektary i napoje w kartonach grupujemy brandami. Ważne jest odpowiednie uporządkowanie regałów ze względu na wielkość opakowania i cenę.

W kategorii bierzemy pod uwagę ułożenie wertykalne (pionowe) po producentach oraz horyzontalne (poziome) ze względu na rodzaj produktu i cenę.

Na najniższych półkach eksponujemy napoje ekonomiczne o pojemności 2l (tj. Caprio), powyżej pozostałe napoje 1l i 2l (Tymbark jabłko-mięta), kolejno soki i nektary 1l i 2l.

Na najatrakcyjniejszych półkach „na poziomie wzroku” eksponujemy najważniejsze smaki tj. pomarańcza, jabłko. Na najwyższych smaki egzotyczne oraz wyróżniające się (Tymbark Kaktus).

Należy pamiętać aby kolejność ułożenia smaków w poszczególnych brandach była taka sama – jeśli sok grapefruitowy Tymbark występuje obok pomarańczowego, to w pozostałych markach sekwencja powinna być zachowana.



1936



Od 75 lat gromadzimy wiedzę i doświadczenie,  
aby z naszych owoców tworzyć najlepszy sok.

## Tymbark. Doświadczenie owocuje.

- Tymbark jest najczęściej pitą marką soków i napojów w Polsce
- Wspomagana znajomość marki Tymbark sięga 98%
- Tymbark to marka o najdłuższym doświadczeniu w produkcji soków w Polsce

KOCHAJ ŻYCIE



# KUBUŚ

- Lider na rynku SNN dla dzieci
- 9 na 10 konsumentów w Polsce zna markę Kubuś
- Silne wsparcie mediowe



TV



PRASA



INTERNET



POS



[www.kubus.pl](http://www.kubus.pl)





Przykładowy planogram kategorii SNN odzwierciedlający udziały poszczególnych brandów

W butelkach na półce należy stworzyć segment dla dzieci i dla dorosłych w proporcjach 1:1. W regale produktów dla dzieci powinny się znaleźć kartoniki 0,2l, napoje w butelkach typu PET oraz soki przecierowe marchwiowo-owocowe. W segmencie dla dorosłych – soki i napoje w butelkach szklanych i typu PET.

Najkorzystniejszym dla segmentu butelek jest ułożenie horyzontalne – na górnych półkach dla dorosłych a na dolnych dla dzieci.

Przy układaniu kategorii dziecięcej należy pamiętać, że osobą decydującą o zakupie jest właśnie dziecko i to na jego „poziomie wzroku” powinny się znaleźć wszystkie produkty jemu dedykowane.

Najniższe półki układamy wertykalnie podkategoriami. Soki i napoje w kartonikach 0,2l układamy brandami. Każdy producent ma inną charakterystyczną grafikę na tej grupie (bajkę, postać, zwierzątko), które zgrupowane stanowią całość. Kolejną grupę stanowią napoje w butelkach pet (Kubuś Play)– eksponowane również brandami.

Trzecia, bardzo ważna grupa, stanowi ponad połowę obrotu kategorii dziecięcej. Są to soki przecierowe marchwiowo-owocowe (Kubuś, GO!). Grupujemy je brandami, duże butelki na niższych półkach, małe na wyższych.

Górną część segmentu butelek stanowią artykuły dedykowane osobom dorosłym. Blokujemy butelki szklane razem i plastikowe razem. Kryterium ułożenia w każdej z tych grup jest brand. Podobnie jak w kartonach należy pamiętać o kolejności ułożenia smaków.

Poza prawidłowym ułożeniem poszczególnych podkategorii bardzo ważną rzeczą jest również facing, czyli ilość „twarzy” danego produktu na półce. Należy wziąć pod uwagę stopień rotacji poszczególnych produktów w celu optymalizacji zapasów i przeciwdziałaniu brakom towarowym.

Ze względu na to, że klienci kategorii bardzo zwracają uwagę na różnego rodzaju promocje, należy zadbać o dodatkowe ekspozycje, informacje o promocji oraz materiały POS dostarczane przez producentów.



Przykładowy planogram kategorii SNN odzwierciedlający udziały poszczególnych brandów



# TARCZYN



## Smak tropików

Tarczyn to klasyka wśród soków. Autentyczny w smaku i naturalnie inteligentny. Daleko mu do marketingowego szumu reklam telewizyjnych. Pomarańczowy Tarczyn to pieczętowiec dobranej odmiany brazylijskich pomarańczy o delikatnym smaku. Inaczej jest w wariantach jabłkowym. Po czujesz w nim wyrazisty smak jabłek z polskiego sadu, zawsze dojrzałych i wybranych właśnie dla Tarczyna.

Odkręć zakrętkę Tarczyna, sprawdź co się pod nią ukrywa. Ciesz się każdą chwilą, która przed Tobą. Teraz Tarczyn zadziwi kolejnymi ciekawostkami. Tym razem będą to wyjaśnienia trudnych i rzadko używanych słów, które wiernym konsumentom Tarczyna pozwolą zabłysnąć w towarzystwie językową erudycją. Wśród 376 niespodzianek, ukrytych pod zakrętkami Tarczyna, które zaczynają się już pojawiać w sprzedaży, będziecie mogli znaleźć, m. in. słowa: abominacja, trawestacja, adiafora, ezoteryczny, kwantum.



## Sok Tarczyn

brzoskwinia – guarana  
truskawka – jabłko  
mango – marakuja

300 ml

## Czy wiesz, że...

GUAWA znana także pod nazwą grusza właściwa, gujawa pospolita, gojawa czy grusza jabłkowa pochodzi z Ameryki Środkowej i Południowej. Obecnie uprawia się ją m.in. w Peru, Kolumbii, Indiach, Australii i USA.

Owoce guawy słyną z wysokiej zawartości witaminy C, nawet pięciokrotnie wyższej niż w owocach cytrusowych. Ciekawe jest to, że ilość witaminy C w tych owocach zmniejsza się wraz z dalszym ich dojrzewaniem.

Oprócz witaminy C owoce guawy są bogate w witaminy A, B1, B2, PP oraz pierwiastki: wapń, żelazo, potas, selen i fosfor.







## Prosto z sadu

GARDEN to jedna z bardziej znanych marek napojów owocowych, która od ponad dziesięciu lat podbija rynek i serca polskich konsumentów. Garden to dobre produkty o smaku i aromacie świeżych owoców PROSTO Z SADU, które nie tylko wspaniale smakują ale też doskonale gaszą pragnienie.

Duże opakowanie 2L oraz przystępna cena sprawiają, że doskonale spełnia rolę produktu dla całej rodziny. Dostępny w dziewięciu kompozycjach smakowych w atrakcyjnej cenie.



### Napój Garden

pomarańcza  
multiwitamina-12 witamin  
czarna porzeczka  
jabłko





## Soki, nektary i napoje

Soki, nektary i napoje cieszą się dużą popularnością wśród polskich konsumentów. Przeciętny Polak wypija rocznie 15 litrów soków i nektarów\* (pod tym względem prześcigamy np. Włochów\*\*) oraz 17 litrów napojów owocowych\*.

Polacy uważają soki i nektary za naturalne źródło witamin i mikroelementów, sięgają po nie chętnie przez cały rok. Ponadto ze względu na okres świąteczny, liczne rodzinne spotkania oraz zwyczaj kupowania w tym czasie najlepszych produktów spożycie soków znacznie wzrasta w okolicach Bożego Narodzenia.

Natomiast napoje konsumenci cenią za ich lżejszą od soków konsystencję – dlatego cieszą się one dużą popularnością szczególnie w okresach letnich ze względu na to, że świetnie gaszą pragnienie.

Jednak warto zauważyć, że bardzo często konsumenci dość intuicyjnie klasyfikują produkty z tej kategorii. Dlatego też warto bliżej się temu przyjrzeć. Należy zwrócić uwagę na to, że o klasyfikacji produktów do danego segmentu decyduje zawartość soku oraz innych składników i substancji dodatkowych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wyróżniamy: soki, nektary i napoje.

\*Źródło: Nielsen, GUS  
\*\*Źródło: KUPS

### Soki 100% owocowe, warzywne lub owocowo-warzywne

Sok 100% to produkt zawierający 100-procentowy wślad owocowy/warzywny, posiadający barwę, smak i zapach charakterystyczny dla soku z owoców/warzyw, z których pochodzi. Do soków nie wolno dodawać konserwantów, barwników, słodzików oraz innych substancji poprawiających smak, barwę czy konsystencję. Swoją słodką smak soki owocowe zawdzięczają wyłącznie cukrom naturalnie występującym w owocach, z których są zrobione, np. jabłkom, pomarańczom.

Soki mogą być wyciskane bezpośrednio z owoców, mogą też powstawać z zagęszczonych soków/przecierów. Proces zagęszczania soku/przecieru to nic innego jak odparowanie z soku/przecieru wody, która następnie w procesie produkcji jest ponownie do niego dodawana (tzw. proces odtwarzania soku).

### Nektary owocowe

Nektar to produkt o zawartości soków/przecierów owocowych na poziomie co najmniej 25-50% (w zależności od rodzaju owoców). Ze względu na mniejszą niż w sokach zawartość wśladu owocowego lub zbyt dużą naturalną kwasowość niektórych owoców (np. wiśni) do nektarów dodaje się cukier, który może być zastąpiony w całości lub części miodem lub substancjami słodzącymi.

Z niektórych owoców, np. czarnych porzeczek, czy wiśni produkuje się nektary lub napoje, ponieważ soki 100% byłyby zbyt kwaśne. W nektarach można stosować również substancje dodatkowe, ale tylko określone w przepisach prawnych (np. kwas cytrynowy).

Nigdy nie znajdziemy w nich sztucznych barwników i aromatów.

Z niektórych owoców i warzyw wytwarza się soki i nektary przecierowe, np. pomidorowy, marchwiowy, jabłkowy.



### Napoje owocowe

Napój owocowy to produkt o zawartości soków owocowych na poziomie co najmniej 20%, z dodatkiem cukru lub substancji słodzących, a także innych substancji dodatkowych dozwolonych prawem.

W przypadku napojów - Hortex - ze względu na zastosowaną technologię nie stosuje konserwantów pomimo tego, że prawo zezwala na ich dodatek do tej grupy produktów.







## Poczuj smak świąt i karnawałowej zabawy

Od lat Hortex słynie z naturalnych produktów stworzonych z najlepszych owoców i warzyw, najwyższej jakości i perfekcji wykonania... Jednak, aby powstały rzeczy naprawdę wyjątkowe potrzeba czegoś jeszcze: zaangażowania, wyobraźni i pasji tworzenia. Tylko tak można stworzyć produkty wyróżniające się wspaniałym smakiem. Dzięki temu doskonale sprawdzą się zarówno na świątecznym stole jak i podczas zabaw karnawałowych.



**Hortex Słoneczne Pomarańcze**  
z odmianą Valencia to 100% sok pomarańczowy, bez dodatku cukru, kuszący słodką smakiem i bogactwem soczystych cząsteczek. Powstał ze słodkiej odmiany pomarańczy Valencia, dojrzewającej w południowym słońcu.



### **Hortex Złote Jabłko**

to 100% sok jabłkowy z delikatnym mięszkiem bez dodatku cukru, o wyjątkowym smaku trzech najsłodszych odmian jabłek:

- **Golden Delicious** – złocisty owoc dojrzałej jesieni. Dorodny i soczysty, uwodzi pięknym złotym kolorem i zniwala słodko.
- **Jonagold** – wyjątkowo subtelny. Kusi błyszczącą złocistą skórką z delikatnym rumieńcem.
- **Champion** – to mistrz wybornego smaku.

Porywający wspaniałym aromatem, niezawodnie znakomity. Hortex Złote Jabłko kusi subtelnym aromatem i pięknym złocistym kolorem.



Do naszego soku **Hortex Słodkie Grejpfruty** wybraлиśmy soczyste rubinowe grejpfruty i połączyliśmy je z naturalną słodką aromatyczną pomelą. W ten sposób powstała wyjątkowa, harmonijna kompozycja soku 100%, bez dodatku cukru, kusząca smakiem i aromatem soczystych rubinowych grejpfrutów przełamanych słodką nutą pomelo.

## Poczuj smak pasji!







## Niekończące się wakacje

Costa to oferta dla każdego, kto szuka odmiany i sposobu na oderwanie się od szarej codzienności. Egzotyczne smaki napojów na bazie owoców cytrusowych, takich jak pomarańcza czy grejfrut pozwolą przenieść się w najcieplejsze zakątki świata i staną się inspiracją do planowania wakacyjnych podróży.

Dla miłośników tradycyjnych polskich smaków Costa oferuje napoje – Costa Jabłko i Costa Czarna Porzeczka.



### Napój Costa

pomarańcza  
multiwitamina  
czerwony grejfrut

2 l



Napój Costa

jabłko

2 l



Firma Hortex to synonim najwyższej jakości i długoletniej tradycji. To jedna z najlepiej rozpoznawalnych marek, ciesząca się niestąbną popularnością i obdarzona zaufaniem kolejnego pokolenia Polaków. Świadczy o tym, przyznanie jej nagród takich jak Laur Konsumenta czy Marka Godna Zaufania. Już od ponad sześćdziesięciu lat konsumenci cenią markę Hortex za wyjątkową dbałość o ich potrzeby i to, że w kwestiach jakości nie uznaje żadnych kompromisów, a oferowane przez nią soki, nektary i napoje są naturalne, i bez dodatku konserwantów.

Bogata oferta firmy Hortex, wciąż zaskakuje nowościami. Tworząc innowacyjne kategorie produktów, dostosowuje się do najróżniejszych potrzeb konsumentów, czego wynikiem jest Leon – linia produktów przeznaczona dla najmłodszych oraz Costa – ekonomiczna marka Hortex dla klientów poszukujących tańszych rozwiązań.



# LEON

## Codziennie razem!

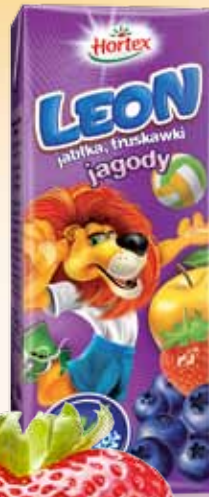
Zarówno soki, nektary jak i napoje Leon, sprostają wszystkim wymaganiom smakowym naszych miłośników. To wyjątkowo bogata kompozycja smaków, stworzona z myślą o dzieciach.

W trosce o kształtowanie u nich prawidłowych nawyków żywieniowych, wykreowano wirtualny świat – Wyspę Leona – gdzie główną rolę gra lew Leon, który poprzez zabawę uczy i wpaja najważniejsze zasady zdrowego odżywiania. Aby się z nimi zapoznać wystarczy wejść na stronę

[www.WyspaLeona.pl](http://www.WyspaLeona.pl)

**Napoje Leon** są dostępne w wielu wariantach smakowych, a dzięki zawartości żelaza, kwasu foliowego oraz witamin B6, B12 i C, pokrywają 30% zaleczonego dziennego zapotrzebowania na te składniki.

**Hortex Leon** oferuje także **nektar** w oryginalnej kompozycji smakowej, który podbił już serca najmłodszych konsumentów. Jest to nektar, będący wynikiem połączenia trzech gatunków owoców – jabłek, cytryn i bananów, których wyjątkowy smak dopełnia miód lipowy.



Czy wiesz, że...

Soki i nektary Leon nie zawierają żadnych barwników i konserwantów. Jako jedyne w swojej kategorii uzyskały pozytywną opinię Centrum Zdrowia Dziecka.

Napój Leon

jabłka, brzoskwinie, pomarańcze  
jabłka, wiśnie, poziomki  
jabłka, truskawki, jagody

200 ml



Nektar Leon

jabłka, cytryny, banany

200 ml







## Marwit – zdrowy styl życia

Wyjątkowość naszych soków polega na zastosowanym procesie produkcji. Kluczem jest brak pasteryzacji, dzięki czemu nasze soki zachowują wszystkie właściwości warzyw i owoców: smak, zapach a także witaminy i składniki mineralne.

Proces pasteryzacji wymaga podgrzania soku do temperatury ok. 70°C, powodując zmianę barwy, smaku, zapachu oraz zniszczenie większości makro i mikro elementów, co znacznie obniża właściwości odżywcze i pozbawia sok prawie wszystkich witamin.

Soki Marwit nie różnią się niczym od soku robionego na domowej wyciskarce. Brak pasteryzacji sprawia, że nasze soki muszą być przewożone i przechowywane w warunkach chłodniczych (2-6°C). Bardzo krótki termin przydatności do spożycia (w zależności od smaku od 1 do 3 dni) jest niezbitym dowodem ich świeżości.



Piramida żywienia



**MYŚLĄC O ZDROWYM ODŻYWIANIU PAMIĘTAJ, ŻE KAŻDY Z NAS JEST INNY, MA INNĄ PRZEMIANĘ MATERII, INACZEJ JEST ZBUDOWANY, WYKONUJE INNĄ PRACĘ. DLATEGO PRZED WSZYSTKIM SŁUCHAJ SWOJEGO ORGANIZMU. ON DA CI ZNAĆ CO JEST DLA CIEBIE DOBRE, A CO CI SZKODZI. PAMIĘTAJ JEDNAK O KILKU UNIWERSALNYCH ZASADACH:**

### RÓŻNORODNOŚĆ

Podstawą każdej diety jest to, by była różnorodna i zbilansowana. Zatem należy spożywać: produkty zbożowe, mleczne, warzywa i owoce, produkty wysokobiałkowe: jak ryby, drób, mięso. Wszystkie one muszą występować w jadłospisie. Należy jednak pamiętać o odpowiednich proporcjach i odpowiednim zestawieniu produktów. Najbardziej niezdrowe jest łączenia białka ze skrobią (przysłowiowy schabowy z ziemniakami). Należy wystrzegać się również połączeń: skrobia i tłuszcz oraz nie mieszać owoców słodkich z kwaśnymi. Ze względu na podobny czas i środowisko trawienia idealne zestawienia to białko i warzywa, skrobia i warzywa, tłuszcz i warzywa.

### PRODUKTY ZBOŻOWE

Traktuj je jako głównego dostawcę kalorii. Pamiętaj też, że lepiej jest spożywać pieczywo ciemne, niż białe, robione z mąki z pełnego ziarna, które jest bogate w błonnik pokarmowy.

### WARZYWA I OWOCE – SPOŻYWAJ W RÓŻNEJ POSTACI NAJLEPIEJ 5 RAZY DZIENNIE

Długo by wymieniać zalety spożywania warzyw i owoców. Picie soków warzywnych i owocowych oczyszcza organizm, zaopatruje w składniki mineralne i witaminy. Zaleca się spożywać jak najmniej produktów przetworzonych i zastępować je produktami nieprzetworzonymi, które są najlepszym źródłem witamin, związków mineralnych, błonnika. Dlatego owoce, warzywa, świeże soki warzywno – owocowe powinny być dodatkiem do każdego posiłku.

### MIĘSO

Owszem ale bez przesady. Należy pamiętać aby przede wszystkim wzbogacić dietę o ryby. Generalnie uważa się, że lepszym i zdrowszym wyborem jest mięso białe, np. kurczak, cielęcina.

### UWAGA NA CHOLESTEROL

Należy ograniczać spożycie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego. Dlatego warto zastąpić smalec olejem roślinnym, zamiast jeść potrawy smażone na głębokim oleju wybierać raczej gotowane i pieczone bez tłuszczu. Ciasta, czekolady, kremy, lody, chipsy to również „dawcy” cholesterolu. Zdecydowanie lepiej zastąpić je deserami owocowymi, galaretkami, sorbetami.

### SŁODYCZE I CUKIER

Cukier nie dostarcza żadnych niezbędnych składników odżywczych. Ograniczanie ich zapobiega powstawaniu próchnicy zębów i pomaga kontrolować masę ciała.

### SÓL

Sól podnosi ciśnienie we krwi, dlatego nie jest polecana dla osób z nadciśnieniem. W miarę możliwości należy ją ograniczać. Sól sprzyja również otyłości, powoduje zatrzymywanie wody w organizmie, co obciąża układ krążenia.

### NIE NAJADAJ SIĘ DO SYTA

Pamiętaj, że o wiele lepiej jest jeść częściej i mniej niż obficie i rzadziej. Przerwy między posiłkami powinny wynosić od 3 do 4 godzin. Ważne jest też, aby posiłki spożywane były regularnie i miały stałe pory. Lepiej wstawać od stołu z uczuciem lekkiego niedosytu. Należy jednak pamiętać aby nie dopuścić do uczucia głodu. Najlepiej mieć pod ręką coś do przekąśnienia: owoc, pieczywo chrupkie itp. Pamiętaj też aby nie najadać się bezpośrednio przed snem – najlepiej aby ostatni posiłek spożyć nie później niż o godz. 18.00.

### RUSZAJ SIĘ I UTRZYMUJ ORGANIZM W DOBREJ KONDYCJI FIZYCZNEJ

Od dawna wiadomo, że ruch na świeżym powietrzu jest ważny dla organizmu. Zostało to zauważone również przez dietetyków do tego stopnia, że codzienna dawka aktywności fizycznej została wpisana do piramidy żywieniowej, gdzie systematyczne ćwiczenia stanowią jej podstawę. Wraz z prawidłowo zestawioną i zbilansowaną dietą pomaga utrzymać odpowiednią masę ciała



Sok Ogrody Natury

z żurawiny  
z malin  
z buraka  
z aronii



225 ml





## Marwit – świeży z natury

Dzięki licznym w ostatnich latach kampaniom edukacyjnym prowadzonym przez producentów soków i napojów nasze społeczeństwo, stojąc przy szerokiej półce tej kategorii w sklepie, z większą świadomością dokonuje wyboru tych produktów. Wiemy już, że należy szukać soków 100% -owych oraz wybierać te bez dodatku cukru, jeśli chcemy dbać o własny wygląd i zdrowie. Jednak, nadal nie zwracamy należytej uwagi na rzecz, moim zdaniem ogromnie ważną, a mianowicie – czy sok jest wyprodukowany z koncentratu soku czy też nie? Warto to wiedzieć, jeżeli naprawdę szukamy zdrowej, pełnowartościowej żywności.

Większość soków dostępnych na rynku to produkty odtwarzane z zagęszczonego soku. Soków świeżo wyciskanych, nazywanych też surowymi, jest na rynku mało i są to soki najczęściej kilkudniowe. Są one najbardziej wartościowe wśród soków – naturalnie mętne, bez żadnych dodatków i nie poddane procesom utrwalania. Soki z koncentratów powstają poprzez wyciskanie soku, a następnie odparowanie z niego wody. W ten sposób otrzymuje się koncentrat soku, który jest łatwiejszy do przechowania i transportu. Proces tworzenia koncentratu umożliwia również produkcję soków przez cały rok. Od powstałego koncentratu często oddzielany jest miąższ. W dalszej fazie produkcji, aby powstał ponownie sok, należy rozcieńczyć uzyskany koncentrat wodą w ilości jaka została odparowana. W powrotnej fazie produkcji soku, według potrzeby, dodaje się miąższ, który został wcześniej oddzielony od koncentratu.

Sok odtworzony z koncentratu, powinien odpowiadać przynajmniej średniej jakości soku świeżo wyciskanego, ale należy pamiętać, że jest on produktem przetworzonym i nigdy nie zastąpi soku świeżego. Jednak producenci soków, idąc z ogólnoswiatowym trendem zdrowotnym, coraz częściej oferują soki NFC, czyli wyprodukowane w dosłownym tłumaczeniu „nie z koncentratu”. Przykładem takich soków są Ogrody Natury w smakach Jabłka czy Pomarańczy. Zachęcam do ich spróbowania, aby poczuć tą różnicę.

### Sok Ogrody Natury

z jabłek  
z grejpfrutów  
z pomarańczy

225 ml

Iwona Portalska  
NationalKeyAccount Manager MARWIT

# Kto powiedział, że soki są nudne?

Soki dają nam to, co niezbędne do funkcjonowania zdrowego organizmu. Pomagają zwalczać choroby i zapobiegać im. Są źródłem wielu witamin i minerałów. Dlatego też, warto na stałe wprowadzić je do naszej diety i zadbać o to, by stały się jej nieodłącznym elementem.

Jeśli myślisz, że picie soku nie może zastąpić jednego pełnowartościowego posiłku, sięgnij po sprawdzone przepisy na musy i koktajle, w których jednym ze składników jest sok. To proste – wystarczy, że zmiksujesz blenderem kilka składników ...

## Milkshake z mlekiem kokosowym

- 400 ml świeżego soku jabłkowego
- 200 ml mleka krowiego
- 200 ml mleka kokosowego
- 2 pokrojone mango

## Zastrzyk energii

- 400 ml świeżego soku jabłkowego
- 3 pokrojone morele
- 1 pokrojona papaja
- 1/2 pokrojonego awokado
- 250g jogurtu naturalnego

## Milkshake z bananami

- 300 ml świeżego soku grejfrutowego
- 300 ml soku z winogron
- 400 ml jogurtu naturalnego
- 2 banany
- 30 dkg truskawek
- cukier brązowy do smaku

## Energetyczna borówka

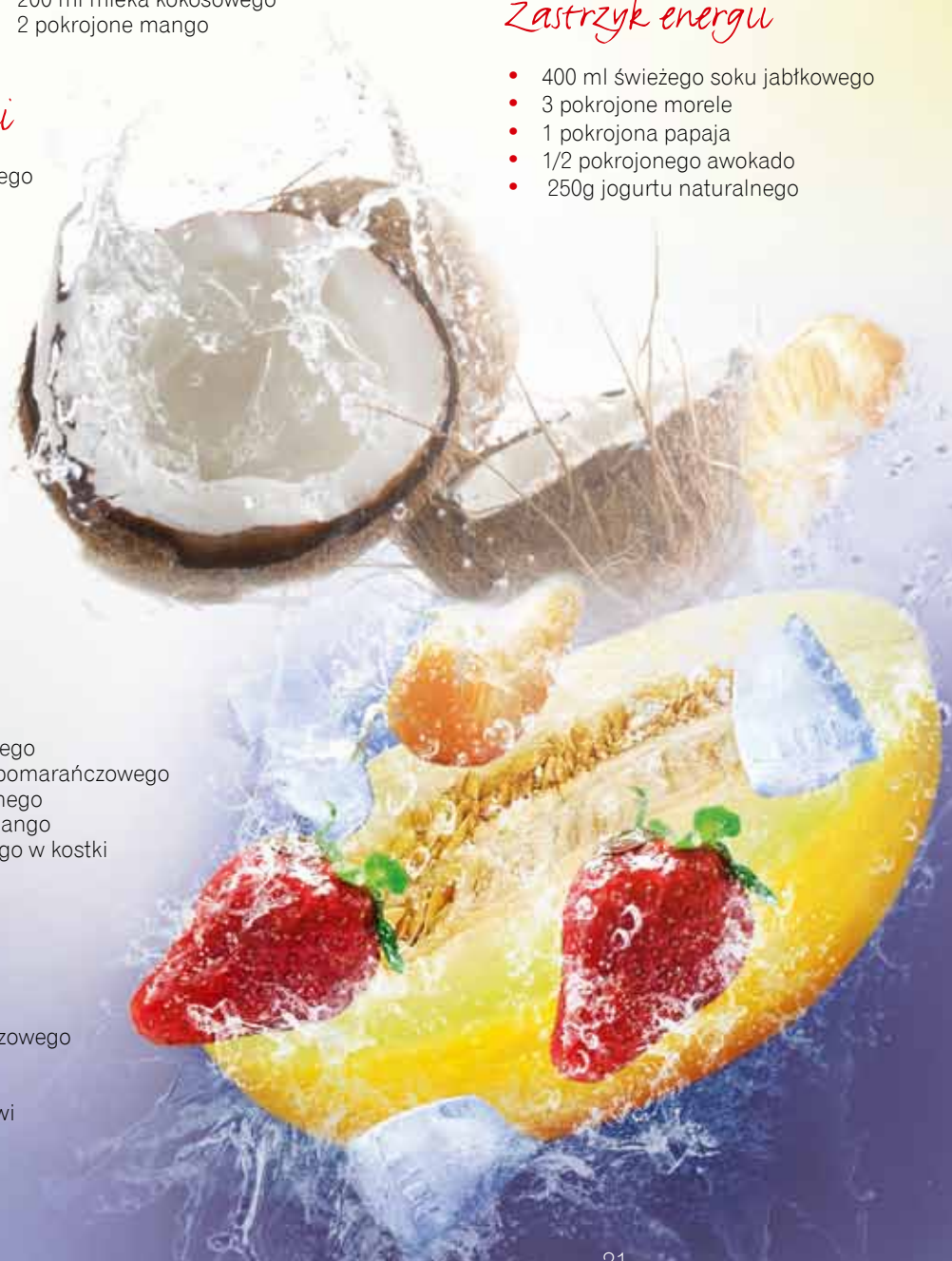
- 600 ml świeżego soku jabłkowego
- 300 ml nektaru porzeczkowego
- 25 dkg borówek amerykańskich
- 20 dkg truskawek

## Mus z mango

- 100 ml soku ananasowego
- 100 ml świeżego soku pomarańczowego
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 1 obrane i pokrojone mango
- 1/2 ananasa pokrojonego w kostki

## Koktajl witaminowy

- 700 ml świeżego soku pomarańczowego
- 500 ml jogurtu naturalnego
- 1/2 kg truskawek
- 1/2 kg obranego, posiekanego kiwi
- 1 laska wanilii







## Marka własna

Z marką własną spotykamy się w codziennym życiu w wielu kategoriach spożywczych, chemicznych i przemysłowych. Produkty nie brandowe możemy zakupić w każdej dużej sieci handlowej (hipermarkety, supermarkety, dyskonty), a ich rosnące znaczenie stwarza możliwości sprzedaży także w sklepie tradycyjnym. Błędym stwierdzeniem byłby fakt nazwania ich najtańszymi produktami, bez uwzględnienia jakości, jaką ze sobą niosą. Co to oznacza? Możemy zauważyć produkty marki własnej w segmentach cenowych: najtańszych, średnich, a także premium. Jest to świadectwo stopniowego dojrzewania klienta na polskim rynku i jego wiedzy na temat wartości jakościowych wyrobów.

### Nektar BAHAMA

bananowy  
czarna porzeczka

11



Sok BAHAMA  
pomarańczowy

11



### Napój NAPPI

pomarańczowy  
z różowych grejpfrutów

21

#### Czy wiesz, że...

Soki, nektary oraz napoje w kartonach oraz pecie aseptycznym spełniają wszelkie wymagania prawdywnościowego Unii Europejskiej a także wszystkie wymagania Kodeksu Praktyki AUN (kodeks praktyki do oceny soków owocowych i warzywnych).







## Sok SMAKOTEK

marchew – jabłko – banan

330, 750 ml

Największy udział w sprzedaży marek własnych na rynku polskim (zwanych inaczej private labels) mają sieci dyskontowe. Za ich pośrednictwem wzrasta popularność tych produktów, co zauważalne jest w szczególności w mniejszych miejscowościach. W odpowiedzi na wyzwania rynku, firma Eurocash Cash&Carry prowadzi sprzedaż szerokiej gamy produktów private labels w kategorii soki i syropy. Na naszych półkach odnajdziecie Państwo produkty, które są niezbędne w walce o klienta. Tańsza linia produktów pod marką Nappi zawiera gatunkowe napoje wytworzone na bazie soków, droższa marka Bahama to wysokiej jakości soki i nektary. Specjalnie dla dzieci oferujemy soki przecierowe pod nazwą **Smakotek**, a także napoje aseptyczne na bazie marchwi – **Smakotek Game** – idealne w podróży, do szkoły i podczas zabawy, ze względu na podanie w butelce pet. Bacznie obserwujemy trendy rynkowe i szukamy nowych rozwiązań konsumenckich, tak abyście Państwo w swoich sklepach mogli zaoferować produkty, po które klienci chętnie wracają.

Czy wiesz, że...

Produkcja aseptyczna  
to wytwarzanie produktu  
bez użycia konserwantów  
i sztucznych barwników



## Sok SMAKOTEK GAME

jabłko – marchew – pomarańcza – limetka – tuskawka  
jabłko – marchew – pomarańcza – limetka – malina

330 ml

## Pamiętaj...

- Marka własna to przewaga Twojego sklepu nad konkurencją
- Kupowanie marek własnych nie jest już traktowane jako sposób na oszczędne zakupy, ale coraz częściej na zakupy sprytne i mądre.





Szanowni Państwo,

Marka własna to określenie na produkty, które wytwarzane są przez różne firmy na zlecenie konkretnego Klienta np. sieci hipermarketów, hurtowni czy dyskontów, sprzedawane pod marką zlecającego. Jest to coraz częściej stosowana praktyka przez wiele światowych koncernów, które produkcję części oferowanych przez siebie wyrobów zlecają mniejszym, wyspecjalizowanym firmom, posiadającym większe doświadczenie w wybranej dziedzinie.

Niestety w Polsce, nadal pokutuje przeświadczenie, że produkty marki własnej nie dorównują jakością produktom oferowanym przez znane marki, i że są one wybierane przez konsumentów zwracających uwagę jedynie na cenę produktu.

Firmy oferujące produkty marki własnej z powodzeniem mogą obalić ten mit, udowadniając, że marka własna jest synonimem dobrej jakości, idącej w parze z dobrą, konkurencyjną ceną, która w żadnym stopniu nie jest wynikiem gorszej jakości oferowanych produktów marki własnej.

W tym momencie z pewnością nasuwa się Państwu następujące pytanie. Dlaczego więc, produkty marki własnej są tańsze? Odpowiedź jest prosta, a główne czynniki wpływające na niższą cenę to przede wszystkim brak ponoszenia dodatkowych nakładów inwestycyjnych na wydatki związane z opracowaniem konkretnych receptur, zorganizowania zaplecza technicznego do wyprodukowania danych produktów czy w reszcie, brak konieczności promowania ich na rynku. Reasumując, klient nie ponosi kosztów zawartych w ostatecznej cenie produktu znajdującego się na półce sklepowej, ponieważ produkty marki własnej „bronią się same” – bez pomocy przedstawicieli

## KORZYŚCI POSIADANIA I KONSUMPCJI PRODUKTÓW MARKI WŁASNEJ

handlowych, ich samochodów, telefonów czy folderów reklamowych.

Warto wiedzieć, że w krajach Europy zachodniej, gdzie marka własna jest obecna od ponad 70 lat, często zdarza się, że produkty marki własnej są droższe od tych markowych, a zaufanie, którym obdarzyło je społeczeństwo procentuje coraz wyższą jakością i szerszym wachlarzem oferowanych produktów.

W ten oto sposób przeszliśmy do kwestii związanej z jakością. Warto pamiętać, że jakość produktów marki własnej jest równie dobra, a w niektórych przypadkach nawet lepsza od tych markowych. Często bywa tak, że produkty markowe są jedynie wyrywkowo kontrolowane przez państwowe służby do tego powołane i budzą zaufanie, podpierając się już wypracowaną marką.

Z kolei, biorąc pod uwagę ściśle określone reguły współpracy między producentem produktów marki własnej produkowanej na zlecenie konkretnego Klienta, możemy mieć gwarancję, że jakość tych produktów jest poparta częstymi kontrolami firmy produkującej, regularnymi badaniami jakości oraz standardowymi badaniami służb państwowych czuwających nad tym, co trafia na nasze stoły.

Kończąc, gorąco namawiam do zakupu produktów marki własnej, obdarzenia ich swoim zaufaniem i dążenia do tego, by walczyć ze społecznymi stereotypami związanymi z zagadnieniem zakupu tej stosunkowo młodej na polskim rynku kategorii produktów.

Z poważaniem  
Dyrektor Handlowy C.D.E.Excellence Sp.z o.o.  
Tomasz Ciecierski

### Syrop Bajeczny Sad

wiśniowy  
malinowy

360 ml



## Przepisy kulinarne z sokiem w roli głównej



### Duszone morele

- 25 dkg suszonych moreli
- 250 ml świeżego soku pomarańczowego
- laska wanilii

Morele zalej sokiem i dodaj wanilię. Gotuj pod przykryciem przez 20 min. Duszone morele stanowią doskonały dodatek do jogurtów naturalnych oraz deserów.

### Pieczony ananas

- 1 pokrojony w plastry ananas
- 400 ml soku ananasowego
- 200 ml soku świeżego pomarańczowego
- 2 łyżki miodu

Zagotuj sok ananasowy, dodaj do niego miód i plastry ananasa. Gotuj przez 10 min. Następnie przełóż wszystko do naczynia żaroodpornego, polej sokiem pomarańczowym i piecz ok. 15 min w 200 °C. Podpieczonego ananasa przełóż na talerz, a sok z naczynia przelej do garnka i gotuj aż do powstania gęstego syropu. Ananasa podawaj polanego tym syropem.

### Zapiekanka jabłkowo – pomarańczowa

- 250 ml soku jabłkowego
- 8 pokrojonych jabłek
- 300 g dżemu pomarańczowego niskosłodzonego
- 100 g masła
- 1 szklanka płatków owsianych
- 5 łyżek otrębów owsianych

Sok wlej do garnka i zagotuj. Następnie dodaj jabłka i gotuj pod przykryciem aż jabłka zmiękną. Gdy sok wyparuje dodaj dżem i całość przełóż do naczynia żaroodpornego. Następnie zagnieć margarynę, stopniowo dodając do niej płatki i otręby owsiane. Rozłóż ją na owocach. Piecz przez 40 min. w 180 °C.

### Dressing do sałatek

- 200 ml świeżego soku pomidorowego
- sok z 1/2 z cytryny
- starta skórka z 1 cytryny
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 łyżka musztardy Dijon

Wszystkie składniki włożyć do shakera i dokładnie wymieszać. Można doprawić do smaku solą, pieprzem lub Tabasco.







Syropy Herbapol to przede wszystkim pyszny smak i bezpieczeństwo – produkt ze sprawdzonego źródła, łatwość użycia i dowolność ustalania własnych proporcji napoju.

## Owocowa Spizarnia

Marka Herbapol jest rozpoznawalna i pozytywnie kojarzona przez Polaków. To synonim zdrowia, naturalności i wysokiej jakości. Dlatego, jako lider kategorii syropów\*, Herbapol cieszy się uznaniem szerokiej rzeszy Konsumentów.

Syropy spożywcze Herbapol Lublin z serii „Owocowa Spizarnia” produkowane są z użyciem naturalnych soków owocowych. Nie zawierają konserwantów, a ich naturalny charakter gwarantuje proces pasteryzacji. Dostępne są w opakowaniach poniżej 0,5 l oraz w rodzinnych butelkach 680 ml.

O sukcesie syropów Herbapol decyduje wieloletnie doświadczenie firmy, która dostarcza Konsumentom produkt wysokiej jakości sygnowany znaną marką. Od wielu lat syropy Herbapol cieszą się lojalnością Konsumentów, którzy preferują wysoką jakość produktów i sprawdzoną markę. Odzwierciedleniem jakości i zaufania do marki są, oprócz pozycji lidera rynkowego, liczne nagrody i wyróżnienia.



### Syrop Herbapol Owocowa Spizarnia

malina z kwiatem lipy  
malina z żurawiną

420 ml



\*Źródło ACN  
udział wartościowy  
Mar JJ 2011



## Syrop Herbapol Owocowa Spiżarnia

malina

680 ml



W tym roku, po raz kolejny, syropy Herbapol otrzymały Laur Konsumenta – wyróżnienie, które potwierdza, że są doceniane i są ulubionym syropem Polaków!

Surowce do produkcji dostarczane są przez certyfikowanych dostawców i każdorazowo poddawane dokładnej analizie jakościowej. Przestrzeganie standardów półproduktów i wyrobów gotowych monitoruje Laboratorium Kontrolne wykorzystując w tym celu najnowocześniejsze rozwiązania. Ponad sześćdziesiąt lat tradycji firmy łączymy z najwyższą jakością, bezpieczeństwem zdrowotnym oraz ciągłym doskonaleniem produktów. Działania te pozwoliły na zdobycie zaufania kilku pokoleń Konsumentów.



## Jak powstaje syrop owocowy?

Historia produkcji syropów spożywczych Herbapolu sięga lat 70-tych XX w. Wtedy na rynku pojawił się Rosavit (syrop z owoców dzikiej róży), a następnie Sorbovit (syrop z owoców jarzębiny) i Aronivit (z aronii). Na pewno wielu Konsumentów pamięta syropy Arantovit oferowane w kilku smakach. Ukoronowaniem wieloletniego doświadczenia są syropy spożywcze wytwarzane pod marką Herbapol Owocowa Spiżarnia. Na każdym etapie cyklu produkcyjnego kluczową rolę odgrywa bezpieczeństwo produktów. Jakość naszych produktów jest dla nas niekwestionowanym priorytetem. Pracujemy zgodnie z Systemem Zarządzania Jakością ISO 9001 oraz Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

### Czy wiesz, że...

Najwyższa jakość, bezpieczeństwo zdrowotne oraz zaufanie kilku pokoleń Konsumentów – to przepis na syrop owocowy Herbapol Lublin. Jak powstaje syrop? Tajemnica tkwi w umiejętnym połączeniu tradycji, nowoczesności i wiedzy.







## Lipa

jest drzewem dtu-  
gowiecznym. Najstarsze  
w Polsce rośnie we wsi Cieleńniki  
i ma prawie 500 lat. Napar z lipy  
ma właściwości przeciwzapalne,  
uspokajające, rozkurczowe,  
napotne, moczopędne,  
regulujące  
zaburzenia  
snu.



## Syrop owocowy Paola

malina  
malina z lipą  
malina z cytryną

430 ml

## Słodki smak natury

### Syrop Paola Malina

Malina to magiczny owoc. Kto z nas nie pamięta wyjątkowego smaku babciniego syropu, przygotowanego według tradycyjnej receptury? Syrop Malinowy Paola smakuje jak domowy, a wielość jego zastosowań może przyprawić o zawrót głowy. Letnie upały? Dodaj go do zimnej wody i gaś pragnienie. Trzaskający mróz albo plucha? Kilka kropel do herbaty i rozgrzewa Cię przyjemne, domowe ciepło. Masz ochotę na coś słodkiego? Syrop malinowy o naturalnym, owocowym zapachu i intensywnym smaku wspaniale łączy się z różnymi deserami – budyniami, galaretkami, lodami czy naleśnikami.

### Syrop Paola Malina z Lipą

Ten niecodzienny duet znakomicie sprawdza się podczas mroźnych dni, kiedy każdy potrzebuje odrobiny ciepła. Dlatego właśnie powstał syrop malinowo-lipowy Paola. Oprócz niezaprzeczalnych walorów zdrowotnych, syrop ma jeszcze jedną zaletę – jego wyjątkowy, słodki smak i rozgrzewające właściwości przywodzą na myśl chwile spędzone przy kominku, w domku na wsi, daleko od zgiełku wielkiego miasta...





### Syrop Paola Malina z Cytryną

Syrop malinowo-cytrynowy Paola to niebanalna kompozycja, która orzeźwia i dodaje energii. Dzięki wyjątkowemu przenikaniu się smaków kwaśnego i słodkiego, może służyć zarówno jako dodatek do napojów, jak i deserów.

### Syrop Paola Wiśnia

Wiśnia to owoc gorącego, słonecznego lata. Jego naturalnie orzeźwiający smak z kwaskową nutą przywołuje wspomnienia, ale także dodaje energii i sił witalnych. Wiśnia nadaje ton przepysznym deserom.

### Syrop Paola Żurawina

W tych małych, czerwonych owocach żurawiny ukryty jest nie tylko intensywny, ciekawy smak, ale także moc sił witalnych, dzięki zawartości witamin i minerałów. Taki też jest syrop żurawinowy Paola. W każdej, nawet najmniejszej kropli odnajdziesz bogactwo smaku i zdrowia. Dodawaj go śmiało do napojów i deserów...



Syrop  
owocowy Paola  
wiśniowy  
żurawinowy

430 ml

## Omlet Paoli

### Składniki:

- 2 jajka
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżeczka cukru pudru
- szczypta soli

### Dodatki:

- Syrop owocowy Paola
- świeże owoce
- płatki migdałowe

Białka oddzielić od żółtek i ubić je na sztywno. Osobno wymieszać – mąkę, mleko, żółtka i cukier puder. Następnie uzyskaną masę dodać do ubitej piany z białek i delikatnie wszystko wymieszać. Smażyć na dobrze rozgrzanej patelni. Na gotowego omleta położyć owoce, zgiąć na pół i polać ulubionym syropem Paola. Udekorować płatkami migdałowymi.





# Drinki bezalkoholowe

---

To znakomity pomysł, nie tylko na letnie dni. Są one doskonałym pomysłem na dostarczenie organizmowi niezbędnych witamin w okresie jesienno-zimowym oraz propozycją dla kierowców i kobiet w ciąży. Poza tym, jeśli znudziły Ci się gotowe soki i napoje, proponowane przez nas drinki bezalkoholowe staną się ciekawym urozmaicheniem codziennej diety.

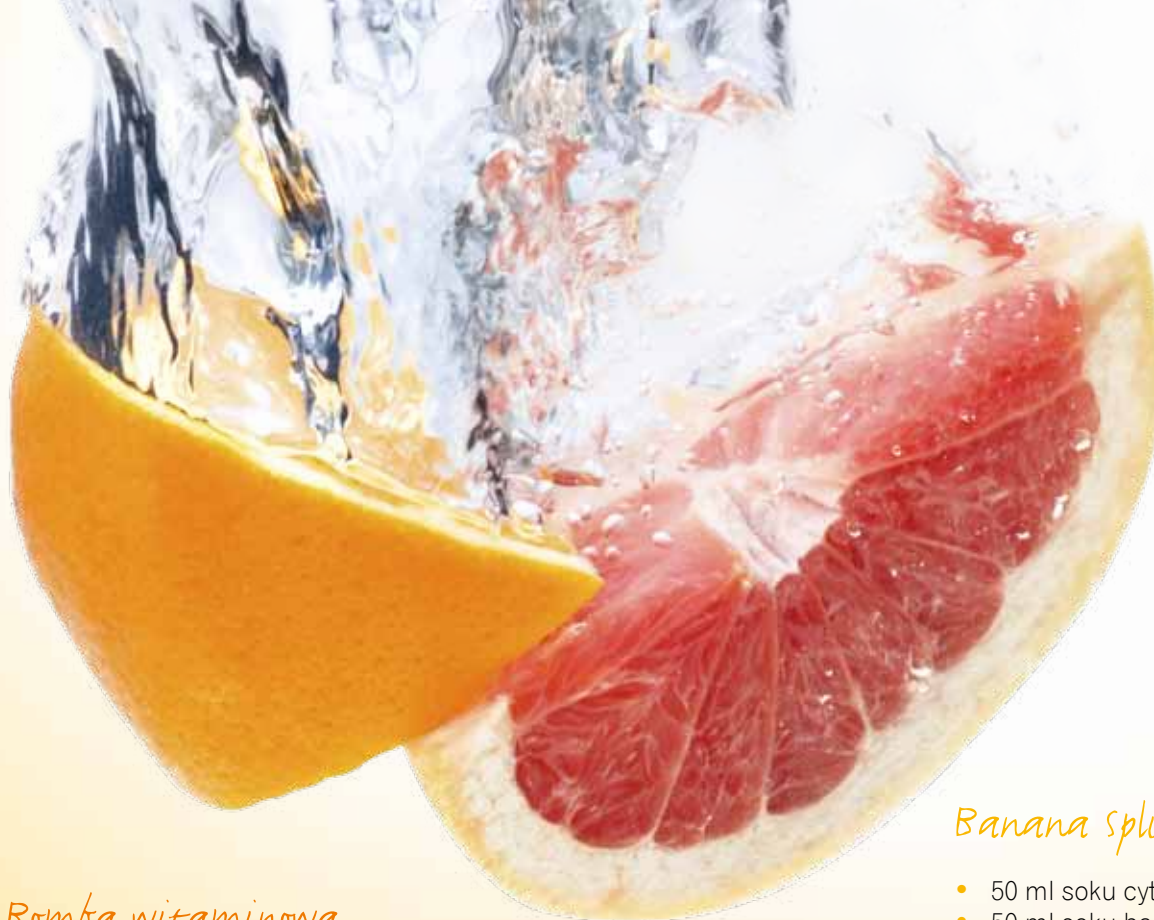
Gwarantujemy, że nasze przepisy na drinki uwiodą Cię szeroką gamą barw i smaków, a ich przygotowanie będzie źródłem dobrej zabawy. Wystarczy, że wymieszasz poszczególne składniki, dodasz lód, kilka owoców i gotowe!



## Niezbędnik Barmana

---

- shaker
- pojemnik na lód i szczypce
- miarka barmańska z podziatką



### Bomba witaminowa

- 50 ml soku pomarańczowego
- 50 ml soku grejpfrutowego
- 50 ml soku ananasowego
- 50 ml soku z mango
- Opcjonalnie kruszony lód

### Zakrecone jabłko

- 100 ml soku jabłkowego
- 100 ml napoju gazowanego o smaku coli
- 1 plasterki cytryny
- Kilka kostek lodu

### Tropikalny Mix

- 100 ml soku ananasowego
- 20 ml soku cytrynowego
- 1 łyżka brązowego cukru

### Owocowe szaleństwo

- 100 ml soku gruszkowego
- 50 ml soku grapefruitowego
- 50 ml soku bananowego
- 50 ml soku pomarańczowego

### Banana split

- 50 ml soku cytrynowego
- 50 ml soku bananowego
- 20 ml syropu truskawkowego

### Sunshine

- 30 ml soku grejpfrutowego
- 50 ml soku brzoskwiniowego
- 150 ml soku pomarańczowego
- kilka kostek lodu.

### Prawdziwe orzeźwienie

- 75 ml soku ananasowego
- 75 ml toniku
- 10 ml syropu żurawinowego
- 1 łyżka soku limonowego
- Kilka kostek lodu

### Freak

- 100 ml soku porzeczkowego
- 50 ml soku bananowego
- 10 ml syropu pomarańczowego





