



Spróbujesz pokochasz...

Siła tradycji i energia nowoczesności firmy JAWO przekonają nie tylko tych z Państwa, którym smak pierogów, naleśników czy kartaczy jest znany od dawna. Wypróbujcie wspólnie z Waszymi Klientami naszych produktów zarówno na sposób tradycyjny i w całkiem nowych połączeniach. Bo produkty Jawo to gwarancja najwyższej jakości, bez sztucznych konserwantów i barwników. Są smaczne, zdrowe i łatwe w przygotowaniu. Doskonałe jako danie główne oraz jako dodatek do dań obiadowych, zup czy sałatek. Szeroki asortyment umożliwi Państwu rozszerzenie swojego menu o nowe ciekawe potrawy. Z naszej oferty gastronomicznej korzystają zarówno stołówki, punkty zbiorowego żywienia, restauracje, jak i bary szybkiej obsługi. Gdziekolwiek Państwo by nie byli, kogokolwiek Państwo by się nie żywili nasze produkty wszędzie smakują tak samo dobrze.



10 minut
Pierogi z mięsem

Składniki: mąka pszenna, mięso wieprzowe (18%), woda, mięso wołowe (9%), białko sojowe, cebula, przyprawy (zawierają gorczycę), masa jajowa, sól, błonnik pszenny. Zawartość nadzienia 40%.



10 minut
Pierogi z serem pleśniowym

Składniki: mąka pszenna, ziemniaki (40%), woda, ser pleśniowy (6%), cebula, sól, masa jajowa, olej roślinny, przyprawy. Zawartość nadzienia 40%.



10 minut
Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki: mąka pszenna, kapusta kwaszona (27%), woda, grzyby leśne (7%), częściowo utwardzony tłuszcz palmowy, cebula, przyprawy (zawierają gorczycę), sól, masa jajowa. Zawartość nadzienia 35%.



10 minut
Pierogi staropolskie z kaszą i grzybami

Składniki: mąka pszenna, kasza jęczmienna (28%), woda, grzyby leśne (8%), cebula, olej rzepakowy, masa jajowa, przyprawy, sól, suszone warzywa, cukier, ekstrakt drożdżowy, aromat. Zawartość nadzienia 40%.



10 minut
Pierogi ze szpinakiem

Składniki: mąka pszenna, szpinak (26%), woda, ser twarogowy (11%), przyprawy, błonnik pszenny, masa jajowa, sól, suszone warzywa, cukier, ekstrakt drożdżowy. Zawartość nadzienia 40%.



10 minut
Pierogi ruskie

Składniki: mąka pszenna, ziemniaki (27%), woda, ser twarogowy (16%), cebula, sól, masa jajowa, olej rzepakowy, przyprawy. Zawartość nadzienia 40%.



10 minut
Pierogi z serem

Składniki: ser twarogowy (36%), mąka pszenna, woda, cukier, masa jajowa, cukier wanilinowy. Zawartość nadzienia 40%.



10 minut
Pierogi z serem i truskawkami

Składniki: mąka pszenna, ser twarogowy (30%), woda, truskawki (6,5%), cukier, masa jajowa. Zawartość nadzienia 40%.
Uwaga! Nadzienie z całych truskawek i sera twarogowego.



10 minut
Pierogi z truskawkami

Składniki: mąka pszenna, truskawki (28%), woda, cukier, błonnik pszenny, skrobia modyfikowana, masa jajowa. Zawartość nadzienia 35%.
Uwaga! Farsz z całych truskawek.



10 minut
Pierogi z jagodami

Składniki: mąka pszenna, jagody (28%), woda, cukier, błonnik pszenny, skrobia modyfikowana, masa jajowa. Zawartość nadzienia 35%.
Uwaga! Farsz z całych jagód.



10 minut
Pierogi z wiśniami

Składniki: mąka pszenna, wiśnie (30%), woda, cukier, skrobia modyfikowana, masa jajowa. Zawartość nadzienia 35%.
Uwaga! Farsz z całych, drylowanych wiśni.



14 minut
Uszka z mięsem

Składniki: mąka pszenna, woda, mięso wołowe (14%), mięso wieprzowe (6%), cebula, masa jajowa, przyprawy (zawierają gorczycę), sól, suszone warzywa, cukier, drożdże. Zawartość nadzienia 28%.



14 minut
Uszka z pieczarkami

Składniki: mąka pszenna, pieczarki (20%), woda, cebula, masa jajowa, błonnik pszenny, przyprawy (zawierają gorczycę), olej rzepakowy, sól, aromat, drożdże. Zawartość nadzienia 28%.



14 minut
Uszka z kapustą i grzybami

Składniki: mąka pszenna, kapusta kwaszona (17%), woda, grzyby leśne (6,6%), cebula, masa jajowa, błonnik pszenny, przyprawy (zawierają gorczycę), olej rzepakowy, sól, aromat, drożdże. Zawartość nadzienia 28%.



14 minut
Uszka z grzybami

Składniki: mąka pszenna, woda, pieczarki (13,5%), cebula, masa jajowa, grzyby leśne (3,3%), częściowo utwardzony tłuszcz palmowy, błonnik pszenny, sól, przyprawy (zawierają gorczycę), aromat, drożdże. Zawartość nadzienia 28%.



10 minut
Pyzy ziemniaczane

Składniki: woda, grysik ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, sól.



10 minut
Pyzy z mięsem

Składniki: woda, grysik ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, mięso wieprzowe (9%), mięso wołowe (4,5%), białko sojowe, cebula, przyprawy (zawierają gorczycę), sól, błonnik pszenny, suszone warzywa, cukier, ekstrakt drożdżowy. Zawartość nadzienia 20%.



8 minut
Kluski śląskie z dziurką

Składniki: woda, skrobia ziemniaczana, ziemniaki, płatki ziemniaczane, grysik ziemniaczany, sól.
Uwaga! Szczególne właściwości pozwalają na gotowanie nawet dużej ilości produktu jednorazowo, nie powodując odkształceń i sklejania.



8 minut
Kluski śląskie z mięsem

Składniki: ziemniaki, skrobia ziemniaczana, mięso wieprzowe (9%), mięso wołowe (4,5%), masa jajowa, białko sojowe, cebula, przyprawy (zawierają gorczycę), sól, skrobia modyfikowana, błonnik pszenny. Zawartość nadzienia: 20%.
Uwaga! Szczególne właściwości pozwalają na gotowanie nawet dużej ilości produktu jednorazowo, nie powodując odkształceń i sklejania.



7 minut
Kartacze z mięsem

Składniki: woda, grysik ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, mięso wołowe (8,5%), mięso wieprzowe (4,5%), białko sojowe, cebula, przyprawy (zawierają gorczycę), suszone warzywa, sól, cukier, ekstrakt drożdżowy. Zawartość nadzienia 20%.



7 minut
Kartacze z kapustą i grzybami

Składniki: woda, grysik ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, kapusta biała (13%), kapusta kwaszona (13%), cebula, pieczarki (3%), tłuszcz roślinny utwardzony, grzyby leśne (1%), olej roślinny, sól, przyprawy (zawierają gorczycę). Zawartość nadzienia 18%.



15 minut
Knedle ze śliwkami

Składniki: ziemniaki, śliwki węgierki (20%), mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, masa jajowa. Zawartość nadzienia 20%.
Uwaga! Nadziewane całą śliwką węgierką, bez dodatku cukru.



15 minut
Knedle z truskawkami

Składniki: ziemniaki, mąka pszenna, truskawki (16%), skrobia ziemniaczana, masa jajowa. Zawartość nadzienia 16%.
Uwaga! Nadziewane całą truskawką, bez dodatku cukru.



5 minut
Kluski leniwe

Składniki: ziemniaki, ser twarogowy (30%), skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, masa jajowa.



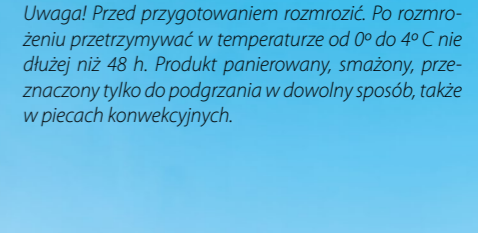
3 minuty
Kopytka ziemniaczane

Składniki: ziemniaki (64%), skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, masa jajowa.



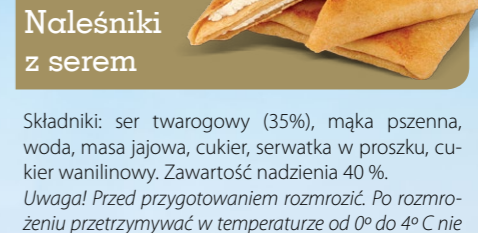
Krokiety z mięsem

Składniki: mąka pszenna, woda, mięso wieprzowe (16%), mięso wołowe (8%), białko sojowe, masa jajowa, serwatka w proszku, cebula, przyprawy (zawierają gorczycę), suszone warzywa, sól, cukier, drożdże. Zawartość nadzienia 35%.
Uwaga! Przed przygotowaniem rozmrozić. Po rozmrożeniu przetrzymać w temperaturze od 0° do 4° C nie dłużej niż 48 h. Produkt panierowany, smażony, przeznaczony tylko do podgrzania w dowolny sposób, także w piecach konwekcyjnych.



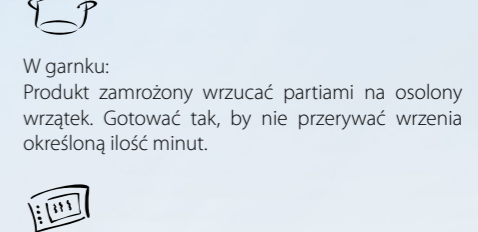
Krokiety z kapustą i grzybami

Składniki: mąka pszenna, woda, kapusta kwaszona (24%), grzyby leśne (6,6%), masa jajowa, częściowo utwardzony tłuszcz palmowy, serwatka w proszku, przyprawy (zawierają gorczycę), suszone warzywa, cukier, cebula, sól, drożdże. Zawartość nadzienia 35%.
Uwaga! Przed przygotowaniem rozmrozić. Po rozmrożeniu przetrzymać w temperaturze od 0° do 4° C nie dłużej niż 48 h. Produkt panierowany, smażony, przeznaczony tylko do podgrzania w dowolny sposób, także w piecach konwekcyjnych.

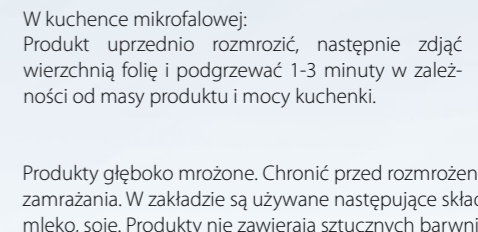


Naleśniki z serem

Składniki: ser twarogowy (35%), mąka pszenna, woda, masa jajowa, cukier, serwatka w proszku, cukier wanilinowy. Zawartość nadzienia 40%.
Uwaga! Przed przygotowaniem rozmrozić. Po rozmrożeniu przetrzymać w temperaturze od 0° do 4° C nie dłużej niż 48 h. Produkt przeznaczony tylko do podgrzania w dowolny sposób, także w piecach konwekcyjnych.



W garnku: Produkt zamrożony wrzucać partiami na osolony wrzątek. Gotować tak, by nie przerywać wrzenia określoną ilość minut.



W kuchence mikrofalowej: Produkt uprzednio rozmrozić, następnie zdjąć wierzchnią folię i podgrzewać 1-3 minuty w zależności od masy produktu i mocy kucharki.



Pierogi, kluski leniwe, kopytka ziemniaczane, knedle, krokiety, naleśniki i placki ziemniaczane są produktami ręcznie robionymi.

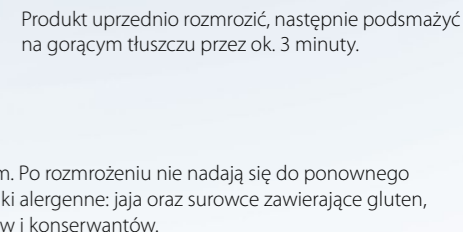


Placki ziemniaczane

Składniki: ziemniaki, masa jajowa, cebula, grysik ziemniaczany, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, przyprawy. Sposób przygotowania: Produkt podsmażyć na gorącym tłuszczu lub na patelni teflonowej. Placki można również przygotować w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku układając na blasze wysmarowanej tłuszczem.



Produkt uprzednio rozmrozić, następnie podgrzewać w temperaturze 150°C – 175°C przez ok. 8 minut.



Produkt uprzednio rozmrozić, następnie podsmażyć na gorącym tłuszczu przez ok. 3 minuty.

I.p.	nazwa produktu	opakowanie / karton	liczba kartonów na palecie	termin przydatności do spożycia	średnia ilość szt. w 1 kg	kod ean
1	Pierogi z mięsem	2 x 2,5 kg	100	10	34	5902885000425
2	Pierogi z kapustą i grzybami	2 x 2,5 kg	100	10	35	5902885000449
3	Pierogi ruskie	2 x 2,5 kg	100	10	34	5902885000456
4	Pierogi z serem	2 x 2,5 kg	100	10	34	5902885000463
5	Pierogi staropolskie (z kaszą i grzybami)	2 x 2,5 kg	100	10	34	5902885000630
6	Pierogi ze szpinakiem	2 x 2,5 kg	100	12	34	5902885000623
7	Pierogi z serem pleśniowym	2 x 2,5 kg	100	10	34	5902885000746
8	Pierogi z serem i truskawkami	2 x 2,5 kg	100	10	34	5902885000487
9	Pierogi z jagodami	2 x 2,5 kg	100	10	40	5902885000609
10	Pierogi z truskawkami	2 x 2,5 kg	100	10	40	5902885000593
11	Pierogi z wiśniami	2 x 2,5 kg	100	10	40	5902885000685
12	Kluski śląskie z dziurką	2 x 2,5 kg	100	10	24	5902885000500
13	Kluski śląskie z mięsem	2 x 2,5 kg	100	10	22	5902885000494
14	Kluski leniwe z serem	2 x 2,5 kg	100	10	20	5902885000517
15	Pyzy ziemniaczane	2 x 2,5 kg	100	10	30	5902885000579
16	Pyzy z mięsem	2 x 2,5 kg	100	10	30	5902885000586
17	Kopytka ziemniaczane	2 x 2,5 kg	100	10	120-140	5902885000524
18	Knedle ze śliwkami	2 x 2,5 kg	100	10	20	5902885000531
19	Knedle z truskawkami	2 x 2,5 kg	100	10	22	5902885000548
20	Uszka z mięsem	2 x 2,5 kg	100	10	240-260	5902885000555
21	Uszka z kapustą i grzybami	2 x 2,5 kg	100	15	240-260	5902885000562
22	Uszka z pieczarkami	2 x 2,5 kg	100	15	240-260	5902885000616
23	Uszka z grzybami	2 x 2,5 kg	100	15	240-260	5902885000739
24	Kartacze z mięsem	2 x 2,5 kg	100	10	12	5902885000692
25	Kartacze z kapustą i grzybami	2 x 2,5 kg	100	10	12	5902885000708
26	Krokiety z mięsem	6 x 1 kg	60	10	12	5902885000661
27	Krokiety z kapustą i mięsem	6 x 1 kg	60	10	12	5902885000654
28	Naleśniki z serem	6 x 1 kg	60	10	16	5902885000678
29	Placki ziemniaczane	6 x 1 kg	80	10	20	5902885001842

*Spróbujesz
pokochasz...*



ul. Równoległa 88/98, 42-216 Częstochowa

tel.: (+48) 34 363 14 28, 34 363 23 73
faks: (+48) 34 366 38 60
e-mail: firma@jawo.pl
www.jawo.pl



OFERTA GASTRONOMICZNA



*Spróbujesz
pokochasz...*

- pierogi
- uszka
- dania z ziemniaków
- dania na patelnię