

# KATALOG PRODUKTÓW

## DAIRY PRODUCTS



Z PIĄTNICY,  
NO BO SKĄD.



PL

ENG

OSM Piątnica to polska spółdzielnia mleczarska należąca do ponad 2 tys. rolników prowadzących gospodarstwa na Mazowszu, Kurpiach i Podlasiu. Spółdzielnia rozpoczęła swoją działalność ponad 40 lat temu, od początku uznając za swój priorytet dbałość o najwyższą jakość, naturalność i innowacyjność produktów. To właśnie pasja do natury i wieloletnia konsekwencja w oferowaniu jej walorów pozwoliły firmie stać się jedną z najnowocześniejszych i najszybciej rozwijających się mleczarni w kraju i na świecie zdobywając przy tym zaufanie rzeszy konsumentów. Najlepszym tego dowodem są liczne wyróżnienia i nagrody m.in. przyznany tytuł Superbrands 2018. Marka Piątnica uplasowała się na 6. pozycji wśród najbardziej polecanych przez konsumentów marek w Polsce. Równocześnie zajęła 1. miejsce w kategorii nabiał, potwierdzając swoją silną pozycję w branży mleczarskiej.

Oferta Spółdzielni obejmuje szeroki asortyment produktów mleczarskich takich jak Serek Wiejski, którego jest pierwszym producentem w Polsce, świeże śmietany, ser mascarpone, świeże twarogi w klinku, serki do smarowania (marki Twój Smak, Twój Smak Puszysty i Milandia) oraz produkty fermentowane – jogurty naturalne, jogurty typu greckiego z owocami, kefir oraz zsiadłe mleko. Od niedawna oferta jogurtów została poszerzona także o jogurty typu islandzkiego Skyr w różnych wersjach smakowych. Piątnica to pierwsza w Polsce firma mleczarska, która wprowadziła na polski rynek Mleko Wiejskie w innowacyjnej butelce z uchwytem, świeże Mleko Ekologiczne – pochodzące z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych z terenów Kurpi Zielonych oraz Bez laktozy – pozbawiony charakterystycznego słodkiego posmaku, pełen witamin i wartości odżywczych świeży bezlaktozowy produkt mleczny. Niedawno OSM Piątnica postanowiła poszerzyć ofertę o linię produktów Bio – Bio Serek Wiejski, Bio Mleko Ekologiczne, Bio Śmietanę 18%, Bio Twaróg Półtłusty. Uruchomiona została także linia do produkcji mleka UHT oraz mleka smakowego.

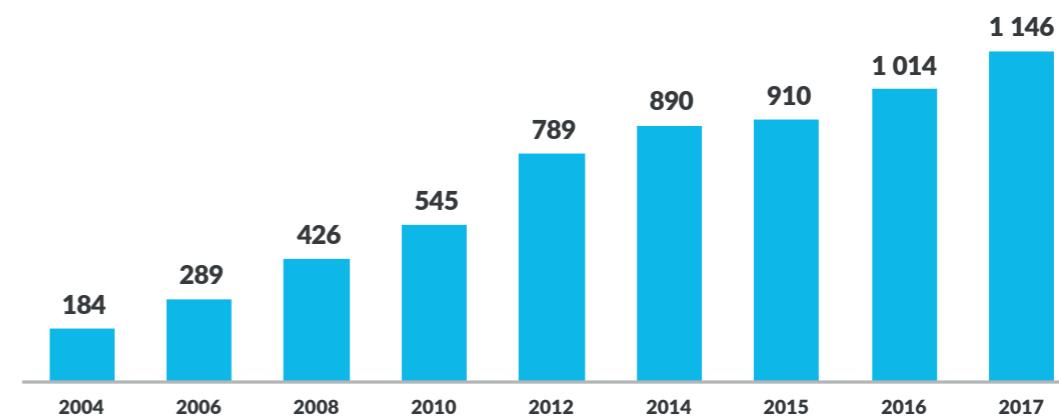
Spółdzielnia jako pierwsza w Polsce wdrożyła kompleksowy program poprawy jakości surowca. W związku z tym z początkiem kwietnia 2016 r. dostawcy mleka do OSM Piątnica rozpoczęli żywienie krów paszami bez składników modyfikowanych genetycznie (GMO). Efektem tych działań było wprowadzenie przez Spółdzielnię na opakowaniach jej produktów specjalnego oznaczenia: „Bez GMO. Z mleka od krów karmionych paszami bez GMO”. Jest to dla konsumentów swoistym potwierdzeniem, że OSM Piątnica do produkcji swoich wyrobów wykorzystuje składniki wolne od genetycznie zmodyfikowanych organizmów, chroniąc naturalne środowisko.

OSM Piątnica is a Polish dairy cooperative associating over 2 thousand farmers from Mazovia, Kurpie and Podlasie. The Cooperative started its agricultural activities over 40 years ago and right from its inception considered the highest level of quality as well as naturalness and product innovation to be its priority. It's the company's passion for nature as well as the ability to consistently deliver quality and innovations that has allowed it to become one of the most modern and rapidly developing dairies in Poland and indeed the world, gaining the trust of many customers. The best proof of this are numerous awards and prizes which includes the Superbrands title of 2018. Piątnica was ranked sixth among brands most recommended by consumers in Poland. At the same time, we came in first place in the dairy category, confirming our strong position in the dairy industry.

The Cooperative offers a wide range of dairy products such as Cottage Cheese, which was launched to the Polish market by Piątnica, as well as fresh cream, mascarpone, curd cheese, cream cheese (Twój Smak, Twój Smak Puszysty and Milandia) as well as cultured dairy products – natural yoghurts, Greek style yoghurt with fruit as well as kefir and curdled milk. Recently, our offer of yoghurts has been extended to include Icelandic Skyr yoghurt, which are available in a variety of flavours. Piątnica is the first Polish dairy company introduce fresh Milk to the Polish market, packaged in an innovative bottle with a handle. We produce also fresh Organic Milk from certified organic farms the Green Kurpie region and lactose free milk – without the characteristic sweet aftertaste and full of vitamins and nutritional value. OSM Piątnica has recently decided to expand the offer with the Bio product line - Bio Cottage Cheese, Bio Milk, Bio Cream 18%, Bio Semi Fat Curd. In 2018 the Dairy has also launched the UHT and flavoured milk production line.

The Cooperative was also the first in Poland to implement a comprehensive program to improve the quality of the raw materials. Consequently, at the beginning of April 2016 all Piątnica milk suppliers started feeding their livestock with non-genetically modified (GMOs) animal feed. As a result of these activities the Cooperative started displaying a "NON-GMO. Milk from cows fed with non-GMO feed label on the packaging. This is a definite confirmation to our customers of using only non-GMO ingredients for the production paying great affection to the natural environment protection.

## Sprzedaż netto Net Sale (mln. PLN)



# Serki wiejskie

Cottage cheese



**Serek Wiejski naturalny 200 g/500 g**  
Cottage cheese natural

**Serek Wiejski bez laktozy 200 g**  
Cottage cheese lactose free

**Serek Wiejski lekki 150 g/500 g**  
Cottage cheese light

**Serek Wiejski ze szczypiorkiem 150 g**  
Cottage cheese with chive

Serek Wiejski typu cottage cheese – wprowadzony przez OSM Piątnica na rynek w 1992 roku – jest znany i ceniony w całym kraju za najwyższą jakość i walory smakowe. OSM Piątnica jest obecnie największym na świecie producentem tego typu serka.

Cottage style cheese – introduced to the market by OSM Piątnica in 1992 – is known and appreciated throughout the country both for its high level of quality and taste. OSM Piątnica is currently the world's largest producer of this type of cheese.

SERKI WIEJSKIE COTTAGE CHEESE	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Serek wiejski Cottage cheese	150 g	12	3072	12	od +1°C do +6°C
Serek wiejski Cottage cheese	200 g	12	2304	12	od +1°C do +6°C
Serek wiejski Cottage cheese	500 g	6	960	12	od +1°C do +6°C

# Serki wiejskie z owocami

Cottage cheese with fruits



**Serek Wiejski z ananasem**  
Cottage cheese with pineapple

**Serek Wiejski z jagodami**  
Cottage cheese with blueberries

**Serek Wiejski z truskawkami**  
Cottage cheese with strawberries

**Serek Wiejski z brzoskwinia**  
Cottage cheese with peaches

**Serek Wiejski z malinami i żurawiną**  
Cottage cheese with raspberries and cranberries

**Serek Wiejski z miodem**  
Cottage cheese with honey

Serek Wiejski idealnie komponuje się z owocami i stanowi smaczną przekąskę. Dostępny jest w szerokiej gamie smaków.

Cottage Cheese is perfectly complemented by fruit and is an ideal and tasty snack. Available in a wide range of flavours.

Serki Wiejskie Cottage cheese	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Serek wiejski Cottage cheese	150 g	9	1728	12	od +1°C do +6°C



# Śmietany

Soured Creams



**Śmietana 10%**  
200g  
Soured Cream 10%

**Śmietana 12%**  
200g/400g  
Soured Cream 12%

**Śmietana 18%**  
200g/400g  
Soured Cream 18%

OSM Piątnica jest największym producentem śmietan w Polsce. Konsumenty doceniają ich wysoką jakość, walory smakowe i szerokie możliwości zastosowania w kuchni. Pasteryzowane śmietany mają przy tym klarowne oznaczenia dotyczące tłuszczowości i zastosowań.

OSM Piątnica is the largest producer of soured cream in Poland. Consumers appreciate its high quality, taste and wide versatility in the kitchen. Pasteurized soured cream has clear markings indicating its fat content and uses.

ŚMIETANY SOURD CREAMS	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Śmietana 10% Soured Cream 10%	200 g	12	2304	11	od +1°C do +6°C
Śmietana 12% i 18% Soured Cream 12% i 18%	200 g	12	2304	22	od +1°C do +10°C
Śmietana Soured Cream	400 g	12	1152	22	od +1°C do +10°C

# Śmietanki

Creams



**Śmietanka 30%**  
200g/400g  
Cream 30%

**Śmietanka 36%**  
200g  
Cream 36%

**Śmietanka 42%**  
200g  
Cream 42%

Słodkie śmietanki to produkty uniwersalne, niezbędne w każdej kuchni. Oryginalny proces przygotowania oraz półpłynna konsystencja sprawiają, że ubijają się niezwykle szybko, tworząc puszystą bazę do przekładania tortów i ciast lub do dekoracji innych dań.

Cream is a versatile product, essential in every kitchen. The original preparation process and semi-liquid consistency enables it to be whipped extremely quickly, creating a fluffy base for layering and filling cakes and pastries as well as decorating other dishes.

ŚMIETANKI CREAMS	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Śmietanka Cream	200 g	12	2304	11	od +1°C do +10°C
Śmietana Cream	400 g	12	1152	11	od +1°C do +10°C



# Serki Twój Smak

Twój Smak cream cheese



**Serek Twój Smak z czosnkiem 135 g**

Twój Smak cream cheese with garlic



**Serek Twój Smak ze szczypiorkiem 135 g**

Twój Smak cream cheese with chive



**Serek Twój Smak z przyprawami 135 g**

Twój Smak cream cheese with spices



**Serek Twój Smak naturalny 135 g/200 g**

Twój Smak cream cheese natural



**Serek Twój Smak z ziołami 135 g**

Twój Smak cream cheese with herbs



**Serek Twój Smak z chrzanem 135 g**

Twój Smak cream cheese with horseradish

Serki Twój Smak to prosty sposób na zrobienie pysznych kanapek – i nie tylko, bo znajdują zastosowanie także w wielu innych daniach: dipach, sosach, farszach. Mają dobry skład i dostępne są w wielu wariantach smakowych.

Twój Smak cheese is a simple way to make delicious sandwiches and that's not all, it's also used in many other dishes such as dips, sauces as well as for stuffing. It's made from the finest ingredients and is available in many flavours.

SERKI TWÓJ SMAK TWÓJ SMAK CREAM CHEESE	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Serek Twój Smak Twój Smak cream cheese	135 g	10	4590	34	od +1°C do +10°C
Serek Twój Smak Twój Smak cream cheese	200 g	8	3672	34	od +1°C do +10°C

# Serki Twój Smak Puszysty

Whipped Twój Smak cream cheese



**Serek Twój Smak Puszysty naturalny**

Twój Smak cream cheese Fluffy natural



**Serek Twój Smak Puszysty ze szczypiorkiem**

Twój Smak cream cheese Fluffy with chive



**Serek Twój Smak Puszysty z ziołami**

Twój Smak cream cheese Fluffy with herbs



**Serek Twój Smak Puszysty z chrzanem**

Twój Smak cream cheese Fluffy with horseradish



**Serek Twój Smak Puszysty z łososiem**

Twój Smak cream cheese Fluffy with salmon



**Serek Twój Smak Puszysty z pomidorami suszonymi**

Twój Smak cream cheese Fluffy with dried tomatoes



**Serek Twój Smak Puszysty z pieprzem**

Twój Smak cream cheese Fluffy with pepper



**Serek Twój Smak Puszysty z grzybami leśnymi**

Twój Smak cream cheese Fluffy with forest mushrooms

Śmietankowe serki, które zostały dodatkowo spulchnione, dzięki czemu są niezwykle delikatne w smaku. Naturalny skład, aksamitna smarowność oraz mnogość wariantów smakowych – to wszystko sprawia, że serki Twój Smak Puszysty idealnie trafiają w gusta miłośników pysznego, zdrowego jedzenia.

Extra whipped creamy cheese with an extremely delicate taste. Natural ingredients, velvety texture and a multitude of flavour variants – all of these make fluffy Twój Smak cheese ideally suited for health food lovers.

SERKI TWÓJ SMAK PUSZYSTY TWÓJ SMAK CREAM CHEESE FLUFFY	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Serek Twój Smak Puszysty Twój Smak cream cheese Fluffy	150 g	10	2040	34	od +1°C do +10°C



# Serki śmietankowe Milandia

Milandia cream cheese



**Serek śmietankowy Milandia naturalny**

Milandia cream cheese natural



**Serek śmietankowy Milandia z ziołami**

Milandia cream cheese with herbs



**Serek śmietankowy Milandia z jogurtem**

Milandia cream cheese with yoghurt



**Serek śmietankowy Milandia ze szpinakiem i czosnkiem niedźwiedzim**

Milandia cream cheese with spinach and wild garlic



**Serek śmietankowy Milandia z kawałkami łososia**

Milandia cream cheese with pieces of salmon

Kremowy Serek Milandia można stosować na wiele sposobów. Najlepiej smakuje ze świeżym, chrupiącym pieczywem, ale można go także podawać z tostami lub krakersami.

Milandia cream cheese can be used in many different ways. It tastes best on fresh crunchy bread, but it can also be served with toast or crackers.

SERKI ŚMIETANKOWE MILANDIA MILANDIA CREAM CHEESE	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Serek Śmietankowy Milandia Milandia cream cheese	135 g	10	2100	34	od +1°C do +10°C

# Serek w plastrach Milandia

Milandia sliced cheese



**Serek w plastrach Milandia naturalnie śmietankowy**

Milandia sliced cheese naturally creamy



**Serek w plastrach Milandia z ziołami**

Milandia sliced cheese with herbs



**Serek w plastrach Milandia z pomidorem, papryką i bazylią**

Milandia sliced cheese with tomato, pepper and basil

Serwowany w pojedynczych plastrach serek śmietankowy Milandia produkowany jest z mleka najwyższej jakości, bez dodatku konserwantów i barwników. Kształt plastrów sprawia, że serek doskonale nadaje się do przygotowania ciekawych przystawek, kanapek, ale także tostów.

Milandia cream cheese which is served in individual slices is made from the highest quality milk, and is preservative and colorant free. The shape of the slices makes the cream cheese perfect for preparing interesting starters, sandwiches as well as toasts.

SERKI W PŁASTRACH MILANDIA MILANDIA SLICED CHEESE	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Serek w plastrach Milandia Milandia sliced cheese	150 g	10	1120	22	od +1°C do +6°C



# Twarożki Domowe

Homemade cheese curd



**Twarożek Domowy naturalny**

Homemade cheese curd natural

Twarożek Domowy to wiejski twarożek ze śmietanką podobny w konsystencji do Serka Wiejskiego, ale o drobniejszych ziarnach.



**Twarożek Domowy z ogórkiem i koperkiem**

Homemade cheese curd with cucumber and dill

It is a cottage cheese curd mixed with cream, with a similar consistency to cottage cheese but with a finer texture.

TWAROŻKI DOMOWE HOMEMADE CHEESE CURD	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Twarożek Domowy Homemade cheese curd	150 g	12	2304	12	od +1°C do +6°C

# Twarogi

Curds



**Twaróg Wiejski chudy**

Low-fat curd



**Twaróg Wiejski tłusty**

Fat curd



**Twaróg Wiejski półtłusty**

Semi-skimmed curd

Delikatny Twaróg Wiejski, bogaty w białko, jest doskonałym uzupełnieniem zdrowej i zbilansowanej diety. Całkowicie naturalny - zawiera wyłącznie mleko pasteryzowane i żywe kultury bakterii mlekowych.

Twaróg sernikowy stanowi doskonałą bazę zarówno do wszelkiego typu serników, jak i przygotowania masy serowej do naleśników.



**Twaróg Sernikowy**

Cheesecake curd cheese

A delicate, rich in proteins curd is a perfect complement to a healthy and balanced diet. Completely natural - contains only pasteurized milk and live lactic cultures.

Cheesecake curd cheese is excellent for all types of cheesecakes as well as a great cheese base for pancakes

TWAROGI CURDS	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Twaróg Wiejski Curd	250 g	6	1620	15	od +1°C do +10°C
Twaróg sernikowy Ground curd	1kg	6	540	22	od +1°C do +10°C



# Mleko świeże i Mleko UHT

Fresh milk and UHT milk



**Mleko wiejskie 2,0%**

Fresh milk 2,0%

**Mleko wiejskie 3,2%**

Fresh milk 3,2%

**Mleko bez laktozy**

Milk lactose free

**Mleko UHT 2,0%**

UHT Milk 2,0%

**Mleko UHT 3,2%**

UHT Milk 3,2%

Świeże mleko to pełen witamin i wartości odżywczych produkt. Zawiera m.in. witaminę C i B2 oraz białka serwatkowe. Nalewane jest do wyjątkowych, trójwarstwowych butelek z wygodnym uchwytem.

Fresh milk is full of vitamins and nutrients. It contains Vitamin C and B2 as well as whey proteins. It is poured into unique, three-layered bottles equipped with a convenient handle.

Mleko UHT to łatwy w przechowywaniu, pełnowartościowy i uniwersalny w zastosowaniu produkt w nowoczesnej i funkcjonalnej butelce.

UHT milk is easy to store, wholesome and versatile product packaged in a modern and functional bottle.

MLEKO MILK	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Mleko wiejskie Fresh milk	1l	6	630	14	od +1°C do +6°C
Mleko UHT UHT milk	1l	6	630	72	od +1°C do +25°C

# Mleko smakowe

Flavoured milk



**Mleko waniliowe**

Vanilla flavoured milk

**Mleko truskawkowe**

Strawberry flavoured milk

**Mleko czekoladowe**

Chocolate flavoured milk

**Mleko bananowe**

Banana flavoured milk

Wprowadzone w kwietniu 2018 roku mleka smakowe to połączenie naturalności, delikatnej konsystencji oraz wyśmienitych kompozycji smakowych. Stanowią źródło dobrze przyswajalnego wapnia, witamin B2 oraz B12, a także cynku i potasu.

Introduced in April 2018, flavoured milk is a natural combination of a delicate consistency and delicious flavours. It's a source of easily-absorbed calcium, vitamins B2 and B12, as well as zinc and potassium.

MLEKO SMAKOWE FLAVOURED MILK	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Mleko smakowe Flavoured milk	330 ml	12	2016	20	od +1°C do +8°C





# Jogurty typu greckiego

Greek style yoghurt



**Jogurt typu greckiego z gruszką i morelą**  
Greek style yoghurt with pear and apricot



**Jogurt typu greckiego z malinami**  
Greek style yoghurt with raspberries



**Jogurt typu greckiego z brzoskwinia i marakują**  
Greek style yoghurt with peach and passion fruit



**Jogurt typu greckiego z jagodami**  
Greek style yoghurt with blueberries



**Jogurt typu greckiego z truskawkami**  
Greek style yoghurt with strawberries



**Jogurt typu greckiego z wiśniami i wanilią**  
Greek style yoghurt with cherries and vanilla



**Jogurt typu greckiego naturalny 3%**  
Greek style yoghurt natural 3%



**Jogurt typu greckiego naturalny 0%**  
Greek style yoghurt natural 0%

Jogurt typu greckiego z owocami to pyszna, dwuwarstwowa kompozycja kremowego jogurtu na górze oraz smakowitych owoców na dnie. Dodatkowym atutem jest wysoka zawartość białka.

Greek style yoghurt with fruits is a delicious, two-layer composition of creamy yoghurt on top with tasty fruit on the bottom. An additional advantage is its high protein content.

JOGURT TYPU GRECKIEGO GREEK STYLE YOGHURT	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Jogurt typu greckiego Greek style yoghurt	150 g	12	2304	17	od +1°C do +6°C

# Jogurty Piątuś

Piątuś yoghurt



**Jogurt Piątuś Bananowy**  
Banana flavoured yoghurt



**Jogurt Piątuś Truskawkowy**  
Strawberry flavoured yoghurt



**Jogurt Piątuś Waniliowy**  
Vanilla flavoured yoghurt

Pyszny i kremowy Piątuś zawiera składniki mineralne takie jak wapń, fosfor i potas. Kryje w sobie też optymalną ilość tłuszczu mlecznego, ważnego w diecie dzieci ponieważ jest źródłem witamin A, D i E.

Delicious and creamy Piątuś contains minerals such as calcium, phosphorus and potassium. It also contains the optimal amount of milk fat, important in children's diet as it's a source of vitamins A, D and E.

JOGURT PIĄTUŚ PIĄTUŚ YOGHURT	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Jogurt Piątuś Piątuś Jogurt	125 g	12	2304	17	od +1°C do +6°C



# Jogurty Skyr

Skyr yoghurt



**Skyr naturalny**  
Skyr natural



**Skyr z brzoskwiniami**  
Skyr with peaches



**Skyr z truskawkami**  
Skyr with strawberries



**Skyr z jagodami**  
Skyr with blueberries



**Skyr Waniliowy**  
Skyr with vanilla

Skyr, czyli jogurt typu islandzkiego charakteryzuje się gęstą, kremową konsystencją i śmietankowym smakiem. Do wyprodukowania 1 kilograma skyru potrzeba czterech litrów mleka, dzięki czemu jest bogaty w naturalne białka mleka.

Skyr is an Icelandic style yoghurt, characterised by a thick, creamy consistency and flavour. In order to produce 1 kilogram of Skyr four litres of milk is needed. As a result this yoghurt is rich in natural milk proteins.

JOGURT SKYR SKYR JOGHURT	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Jogurt Skyr Skyr yoghurt	150 g	12	2304	17	od +1°C do +8°C

# Skyr pitny

Drinking Skyr



**Skyr pitny naturalny**  
Drinking Skyr natural



**Skyr pitny truskawka**  
Drinking Skyr strawberry



**Skyr pitny mango i marakuja**  
Drinking Skyr mango and passion fruit

Skyr pitny - jogurt typu islandzkiego to pyszny, mocno owocowy koktajl o wysokiej zawartości białka w wygodnej butelce. Ten odżywczy jogurt na bazie wyłącznie naturalnych składników stanowi idealną propozycję zdrowej przekąski.

Skyr - Icelandic style drinking yogurt is a delicious and fruity cocktail with a high protein content in modern and functional bottle. This healthy drink is an ideal proposition for a healthy snack based exclusively on natural ingredients.

**Produkt będzie dostępny w ofercie OSM Piątница od listopada 2018 roku w 5 smakach:**  
The product will be available in the OSM Piątница offer from November 2018 in five flavors:

**Skyr pitny naturalny**  
Drinking Skyr natural

**Skyr pitny truskawka**  
Drinking Skyr strawberry

**Skyr pitny mango i marakuja**  
Drinking Skyr mango and passion fruit

**Skyr pitny wanilia**  
Drinking Skyr vanilla

**Skyr pitny jagoda**  
Drinking Skyr blueberry

SKYR PITNY DRINKING SKYR	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Skyr pitny Drinking Skyr	330 g	12	2016	17	od +1°C do +8°C



# Jogurty naturalne i kefir

Natural yoghurt and kefir

# Linia Bio

Bio line



**Jogurt naturalny**  
150 g/330 g  
Natural yoghurt



**Kefir 0,0%**  
Kefir 0,0%



**Kefir 2,0%**  
Kefir 2,0%

Jogurt naturalny ma lekko kremową konsystencję i jest delikatny w smaku. Ze względu na swoje właściwości może być elementem zdrowej, zbilansowanej diety.

Kefir to bardzo zdrowy napój na bazie mleka. Najlepiej smakuje mocno wstrząśnięty. Dzięki poręcznej, bezpiecznej butelce można go zabrać ze sobą do szkoły, pracy czy w podróż.

Natural yoghurt has a creamy consistency and is delicate in taste. Due to its properties, it can be an element of a healthy, balanced diet.

Kefir is an extremely healthy milk-based drink which tastes best when well shaken. Thanks to its handy and safe bottle, you can take it with you to school, work or while traveling.

JOGURTY NATURALNE I KEFIR NATURAL YOGHURT AND KEFIR	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Jogurt naturalny Natural yoghurt	150 g	12	2304	17	od +1°C do +6°C
Jogurt naturalny Natural yoghurt	330 g	12	1152	17	od +1°C do +6°C
Kefir Kefir	330 g	12	2016	14	od +1°C do +6°C



**Śmietana Bio 18%**  
Cream Bio 18%

**Serek wiejski Bio**  
Cottage cheese Bio



**Twaróg wiejski Bio**  
Curd Bio



**Jogurt naturalny Bio**  
Natural yoghurt Bio



**Mleko Bio**  
Milk Bio

Produkty Bio powstają z mleka ekologicznego pochodzącego z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych. Produkowane są z najwyższej jakości surowca.

Bio products are made from organic milk source from certified organic farms. These products are produced from the highest quality raw materials.

LINIA BIO BIO LINE	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Śmietana Bio 18% Cream Bio 18%	200 g	12	2304	17	od +1°C do +6°C
Serek wiejski Bio Cottage cheese Bio	200 g	12	2304	12	od +1°C do +6°C
Twaróg wiejski Bio Curd Bio	250 g	6	1620	12	od +1°C do +10°C
Jogurt naturalny Bio Natural yoghurt	200 g	12	2304	12	od +1°C do +6°C
Mleko Bio Milk Bio	1l	6	630	14	od +1°C do +6°C



# Mascarpone

Mascarpone



**Mascarpone 250 g/500 g**  
Mascarpone

Rodzaj miękkich i świeżych serów wywodzących się z południa Europy. Ser wyrabiany tradycyjną metodą ze śmietanki charakteryzuje się gładką, aksamitną konsystencją i naturalnym, śmietankowym smakiem oraz wysoką zawartością tłuszczu.

This is a fresh and soft type of cheese originating from southern Europe. The cheese is made from cream using a traditional method and is characterised by a smooth, velvety texture and a natural, creamy taste and high fat content.

MASCARPONE MASCARPONE	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Mascarpone Mascarpone	250 g	6	1440	24	od +1°C do +6°C
Mascarpone Mascarpone	500 g	6	960	24	od +1°C do +6°C

# Masła

Butter



**Masło ekstra**  
Butter Extra

Masło Ekstra 200 to tradycyjne, naturalne masło produkowane wyłącznie z jednego składnika – wysokiej jakości śmietanki pasteryzowanej.

Śmietankowy Smak z Ostrołęki charakteryzuje doskonale dobrana proporcja tłuszczu mlecznego i wysokiej jakości olejów roślinnych. Mix z Ostrołęki zachowuje walory masła – wyrazisty, śmietankowo-maślany smak i zapach.



**Śmietankowy smak z Ostrołęki**  
Butter mix spread

Ekstra 200 butter is a traditional, natural butter produced exclusively from one ingredient – high quality pasteurized cream.

This creamy taste from Ostrołęka is characterised by a perfectly balanced proportion of milk fat and high quality vegetable oils. This mix from Ostrołęka preserves the qualities of butter - a distinctive, creamy butter flavour and aroma.

ŚMIETANY Butter	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Masło ekstra Butter Extra	200 g	30	3300	30	od +1°C do +10°C
Śmietankowy smak z Ostrołęki Butter mix spread	200 g	30	3300	24	od +1°C do +10°C



# — Produkty HoReCa —

## HoReCA products

Najpopularniejsze produkty z oferty OSM Piątnica występują także w opakowaniach o większych gramaturach i są skierowane do branży hotelarskiej oraz gastronomicznej w Polsce.

The most popular products offered by OSM Piątnica can also be found in bulk packaging and are directed to the hotel and catering industry.

Produkty HoReCA HoReCA products	Opakowanie jednostkowe Net weight (pcs)	Opakowanie zbiorcze Pcs in the carton	Ilość sztuk na palecie Pcs on the pallet	Przydatność do spożycia (dni) Shelf life (days)	Temp. przechowywania Storage temperature
Twaróg sernikowy 1 kg Ground curd for cheesecake	1 kg	6	540	22	od +1°C do +10°C
Twaróg sernikowy 5 kg Ground curd for cheesecake	5 kg	brak	68	24	od +1°C do +10°C
Śmietanka 30% Cream 30%	10 L	brak	36	8	od +1°C do +6°C
Śmietanka 36% Cream 36%	10 kg	brak	36	8	od +1°C do +6°C
Mascarpone Mascarpone	5 kg	brak	60	11	od +1°C do +6°C
Śmietana 12% 1 kg Soured Cream 12%	1 kg	6	540	17	od +1°C do +6°C
Śmietana 12% 10 kg Soured Cream 12%	10 kg	brak	36	16	od +1°C do +10°C
Śmietana 18% 1 kg Soured Cream 18%	1 kg	6	540	17	od +1°C do +10°C
Śmietana 18% 10 kg Soured Cream 18%	10 kg	brak	36	13	od +1°C do +10°C
Serek Twój smak 1 kg Twój Smak cream cheese	1 kg	6	540	34	od +1°C do +10°C
Serek Twój smak 5 kg Twój Smak cream cheese	5 kg	brak	68	24	od +1°C do +10°C
Serek śmietankowy do sushi Creamy cheese for sushi	1 kg	6	540	34	od +1°C do +10°C
Jogurt naturalny 100% z natury Natural yoghurt	1 kg	6	540	28	od +1°C do +6°C
Jogurt naturalny 100% z natury Natural yoghurt	10 kg	brak	36	14	od +1°C do +6°C



**Twaróg sernikowy mielony 1 kg/5 kg**  
Ground curd for cheesecake



**Śmietanka 30% 10 kg**  
Cream 30%



**Śmietanka 36% 10 kg**  
Cream 36%



**Mascarpone 5 kg**  
Mascarpone



**Śmietana 12% 1 kg/10 kg**  
Soured Cream 12%



**Śmietana 18% 1 kg/10 kg**  
Soured Cream 18%



**Serek Twój smak 1 kg/5 kg**  
Twój Smak cream cheese



**Serek śmietankowy do sushi 1 kg**  
Creamy cheese for sushi



**Jogurt naturalny 100% z natury 1 kg/10 kg**  
Natural yoghurt



# SERNIK NA ZIMNO Z SERKIEM MASCARPONE

## SKŁADNIKI:

- serek Mascarpone „Piątnica” 500 g
- śmietana 36% „Piątnica” 400 g
- Masło Ekstra „Piątnica” 90 g
- borówki amerykańskie 250 g
- maliny 250 g
- ciasteczka owsiane 200 g
- galaretka malinowa 1 opakowanie
- gorąca woda 400 ml
- migdały 100 g
- żelatyna 15 g
- woda 60 ml
- cukier 150 g

## WYKONANIE:

Ciasteczka owsiane kruszymy, a następnie dodajemy do nich drobno posiekane i odprażone wcześniej na suchej patelni migdały. Całość uzupełniamy o rozpuszczone masło. Czekamy ok. 0,5 h, aby masło stężało. Masę przekładamy do tortownicy i lekko ubijamy dłonią. Żelatynę rozpuszczamy w wodzie, pozostawiamy, by stężała. 75 g cukru ubijamy ze śmietaną, drugą połowę dodajemy do serka mascarpone. Ucieramy na gładką masę. Żelatynę dodajemy do serka mascarpone i mieszamy razem z ubitą wcześniej śmietaną. Tortownicę pokrywamy ciasteczkami owsianymi, wylewamy przygotowaną masę. Na wierzchu układamy owoce – borówki amerykańskie oraz maliny. Sernik umieszczamy w lodówce, czekamy ok. 3 h.

W czasie gdy sernik jest w lodówce, galaretkę rozpuszczamy w 400 ml wody i odstawiamy do wystygnięcia. W momencie gdy galaretka zacznie tężeć, zalewamy sernik z owocami i ponownie wkładamy do lodówki na kilka godzin – aż do zastygnięcia.

## INGREDIENTS:

- Mascarpone from Piątnica, 500 g
- cream 36% from Piątnica 400g
- Masło Ekstra butter from Piątnica, 90 g
- blueberries 250 g
- raspberries 250 g
- oatmeal cookies, 200 g
- 1 packet of raspberry jelly
- 400 ml of hot water
- 100 g of almonds
- 15 g of gelatin
- 60 ml of water
- 150 g of sugar

## INSTRUCTIONS:

Crumble oatmeal cookies, and then add almonds that have been finely chopped and pre-roasted on a dry pan. Add melted butter. Wait for approx. 30 minutes for the butter to set. Put the mass into the springform press it lightly with your hand. Dissolve the gelatine in water and leave it to set. Whip 75g of sugar with cream, and add the other half to mascarpone. Mix to obtain a smooth dough. Add gelatine to mascarpone and mix it together with whipped cream. Cover the springform with oatmeal cookies and pour the previously-prepared dough. Put blueberries and raspberries on top. Place the cheesecake in the fridge, wait for approx. 3h. and leave it to cool. When the jelly begins to set, pour it on the cheesecake and fruits and put it back in the fridge for a few hours, until it sets.



## UŻYTE PRODUKTY: PRODUCTS USED:



Mascarpone 500 g  
Mascarpone 500 g



Masło Ekstra 200 g  
Butter Ekstra 200 g



Śmietana 36% 10 kg  
Cream 36% 10 kg

# ZUPA RYBNA BIAŁA

## SKŁADNIKI:

- 200 ml kwaśnej śmietany 12% „Piątnica”
- 150 ml słodkiej śmietanki 30% „Piątnica”
- 1 1/2 litra wody
- 100 g marchwi
- 70 g selera
- 3 liście laurowe
- 4 ziela angielskie
- 1 średni pomidor
- 700 g fileta z dorsza
- 1 łyżka mąki
- 50 g pora (jasna część)
- 1 pęczek koperku
- sól, pieprz, sos sojowy do smaku

## WYKONANIE:

Do osolonej wody dodać liście laurowe, ziele angielskie, pokrojoną w kostkę marchew i seler. Gotować, aż warzywa będą miękkie. Następnie dodać pokrojonego w grubą kostkę fileta z dorsza. Połączyć obie śmietany z mąką, zahartować i wlać do zupy. Por pokroić w cieniutkie półkrążki, pomidora w średnią kostkę i dodać do garnuszka. Doprawić do smaku pieprzem i sosem sojowym. Gotować zupę 2 minuty na wolnym ogniu, następnie wyłączyć i dodać posiekany koperek.

## INGREDIENTS:

- 200 ml of sour cream 12% from Piątnica
- 150 ml of sweet cream 30% from Piątnica
- 1 1/2 litre of water
- 100 g of carrots
- 70 g of celery
- 3 bay leaves
- 4 allspice berries
- 1 medium-sized tomato
- 700 g of cod fillet
- 1 tablespoon of flour
- 50 g of leek (light part)
- 1 bunch of dill
- salt, pepper, soy sauce for taste

## INSTRUCTIONS:

Add laurel leaves, allspice berries, diced carrots and celery to salted water. Cook until the vegetables are soft. fillet. Mix both sour and sweet cream with flour, treat it with heat and pour into the soup. Chop leek into thin half-rings, dice tomato in medium cubes and add to the pot. Add pepper and soy sauce for taste. Cook the soup for 2 minutes on low heat, then turn it off and add chopped dill.

## UŻYTE PRODUKTY: PRODUCTS USED:



Śmietana 12%  
Cream 12% 200 g



Śmietanka 30%  
Cream 30% 200 ml





## **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy**

ul. Forteczna 3, 18-421 Piątnica  
tel.: +48 86 215 64 00  
fax. +48 86 215 64 02  
[piatnica@piatnica.com.pl](mailto:piatnica@piatnica.com.pl)