



SPRÓBUJESZ,
POKOCHASZ...

KATALOG PRODUKTÓW DETALICZNYCH



SIŁA TRADYCJI, ENERGIA NOWOCZESNOŚCI

.....

Wszystko zaczęło się na początku lat 90. ubiegłego wieku w częstochowskim Domu Aktora. W wynajętej niewielkiej stołówce z zapleczem kuchennym właściciele firmy oraz sześć pracowników zaczęli lepić pierogi. Wszystkie produkty były wytwarzane ręcznie, według starych receptur, z użyciem naturalnych składników. Kiedy pojawiło się zamówienie na pierwszego „tira” pierogów wszyscy z przerażeniem zaczęli przeliczać ile dni i nocy przyjdzie im pracować, by ulepić tak wielką liczbę coraz popularniejszych produktów. Ten dylemat jest wciąż aktualny, bo Klienci wymagają od nas by produkować coraz więcej, wprowadzać nowe nadzienia i rodzaje wyrobów, a jednocześnie nie stracić z oczu tego co w jedzeniu najważniejsze: naturalnego smaku.

JAWO to polska firma rodzinna, która obecnie zatrudnia ponad 250 osób. Produkujemy według tych samych sprawdzonych receptur i mimo dużo większej skali, wciąż wiele procesów produkcyjnych wykonujemy ręcznie. Cały czas starannie dobieramy dostawców i kupujemy od nich tylko najlepsze surowce. Bo doskonały smak i najwyższa jakość są dla nas kluczowe. A zadowolenie naszych Klientów jest najlepszym dowodem, że znajdują u nas to, czego potrzebują: oszczędność czasu, produkty na wszystkie okazje, dania na każde podniebienie i pomysły kulinarne na wiele życiowych scenariuszy.

Zapraszamy do świata mrożonek JAWO.

Więcej o firmie JAWO, o naszej polityce, produktach i ich składach oraz mnóstwo kulinarnych inspiracji – typowych połączeń smaków i tych nieoczywistych – można znaleźć na internetowych stronach jawo.pl i jawolewdomu.pl. Zachęcamy też do obserwowania naszego profilu „Ja wolę w domu” na Facebooku i Instagramie.





MROŻONKI SĄ ZDROWE

.....

Mrożenie to bardzo stary sposób konserwowania żywności, jeden z najlepszych i najzdrowszych. Lód do przechowywania żywności wykorzystywali już Chińczycy i to na 1000 lat przed naszą erą. Historia mrożonek, w takiej postaci jaką znamy dzisiaj, rozpoczęła się w latach 30. zeszłego wieku. Wówczas to Amerykanin Clarence Birdseye wynalazł odpowiednią technologię tego procesu.

Głębokie zamrażanie żywności w warunkach przemysłowych nie wymaga od producentów takich jak JAWO stosowania sztucznych środków konserwujących. Taki proces nazywa się mrożeniem szokowym. Polega on na znacznym obniżeniu temperatury produktu poprzez nakierowanie na niego strumienia zimnego powietrza i zamrażanie go w bardzo krótkim czasie. Dzięki temu produkt zachowuje swoje wartości odżywcze, a także świeży i ładny wygląd. Natomiast mroząc żywność w warunkach domowych nie jesteśmy w stanie osiągnąć takiego efektu jak w warunkach przemysłowych. Powolne domowe zamrażanie powoduje wytworzenie się kryształków lodu w produkcie, które podczas zamrażania rozrywają jego błony komórkowe. I właśnie to domowe mrożenie nie gwarantuje nam zachowania pełni wartości odżywczych warzyw, owoców czy produktów mączno-ziemniaczanych. Dlatego warto mrożenie pozostawić w rękach specjalistów.



ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I ODPOWIEDZIALNOŚĆ W BIZNESIE

W 2018 roku złożyliśmy publiczną deklarację, że do 2025 roku zrezygnujemy z wykorzystywania w produkcji naszych wyrobów jaj „trójkę”. W ten sposób odpowiedzieliśmy na apel stowarzyszenia „Otwarte klatki”. JAWO, jako firma odpowiedzialna społecznie również chce zadbać o dobrostan kur niosek. Nie jesteśmy obojętni na ich los. Nie czekając na datę graniczną deklaracji, już teraz zmieniliśmy recepturę ciasta pierogowego i w ogóle nie używamy jaj do produkcji ciasta w tej linii naszych produktów.

Zrezygnowaliśmy też z wykorzystywania w procesie produkcyjnym utwardzonego oleju palmowego, zastępując go zdrowszym olejem kokosowym. Choć i ten powinien być spożywany w małych ilościach ze względu na dużą zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych. Nasza decyzja o eliminacji oleju palmowego była spowodowana w dużej mierze troską o naszą planetę oraz odpowiedzialnością na oczekiwania naszych Klientów, bo okazuje się, że jego produkcja prowadzi do zmian klimatycznych oraz śmierci tysięcy orangutanów, którym grozi całkowite wyginięcie.

Chcemy być eko na naszym zakładowym „podwórku”. Dlatego odpady, które powstają podczas produkcji są segregowane i w 90% poddawane recyklingowi. Makulatura i tworzywa sztuczne trafiają do ponownego przetworzenia. Natomiast odpady spożywcze wykorzystywane są do produkcji paliw alternatywnych, wytwarza się z nich prąd elektryczny, a także nawóz rolniczy. Zainwestowaliśmy też w nowoczesne technologie, dzięki którym jesteśmy w stanie odzyskać 75% ciepła z układów chłodniczych zainstalowanych w zakładzie. Odzyskane ciepło wykorzystujemy do podgrzania wody użytkowej oraz wody w instalacji do centralnego ogrzewania – dzięki temu zużywamy mniej energii elektrycznej. Po ostatniej rozbudowie zakładu, dzięki nowoczesnym rozwiązaniom w technologii obróbki ziemniaków, zredukowaliśmy zużycie wody o 15%, zmniejszając jednocześnie ilość wytwarzanych ścieków. I w sprawie ekologii to nie jest nasze ostatnie słowo.



PIEROGI WYTRAWNE

PIEROGI NA SŁODKO



PIEROGI Z MIĘSEM

10 MIN

Najpopularniejsze od lat wśród pierogów zarówno w kraju, jak i za granicą. Idealne dla wszystkich, którzy lubią tradycyjne sycące potrawy. My polecamy także z sosem papryko-wo-czosnkowym (przepis na jawo.pl) lub do odgrzania na patelni z dodatkiem cebulki i boczku.



PIEROGI RUSKIE

10 MIN

DOBRE DLA VEGETARIAN

W kilku regionach Polski to niekwestionowany lider. Swoich wielbicieli zdobyły przede wszystkim bogatym i smakowitym wnętrzem: ziemniaczano-serowo-cebulowym. Nie zawierają tłuszczu zwierzęcego. Szczególnie polecane wegetarianom. Wymienicie smakują okraszone zrumienioną cebulką.



PIEROGI Z SEREM

10 MIN

Doskonałe połączenie białego sera i cukru. Idealne zarówno na pyszny obiad dla dzieci, jak i na deser dla rodziców. Cenne źródło wapnia, a także witamin A i D. Ciasto według nowej receptury i bez dodatku jaj.



PIEROGI Z TRUSKAWKAMI

7 MIN

DOBRE DLA WEGAN

Przedstawiciele licznej rodziny produktów JAWO z owocowym farszem. Tu znajdziecie całe truskawki, lekko rozdrobnione tak, aby zmieściły się w brzusku pieroga. W farszu spora dawka witaminy C. Polecamy podawać posypane cukrem, polane stopionym masłem lub śmietaną. Teraz ciasto bez jaj, produkt dobry dla wegan.

PIEROGI ZE SZPINAKIEM

10 MIN

DOBRE DLA VEGETARIAN

Idealnie skomponowany farsz z posiekanych liści szpinaku z dodatkiem twarogu, doprawiony czosnkiem. Najlepiej smakują z sosem śmietanowym lub serowym. Pokochają je nawet osoby nie lubiące szpinaku. Idealna propozycja dla osób na diecie bezmięsnej.



PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM

10 MIN

To ciekawe połączenie farszu z mięsa i kiszzonej kapusty tworzy bardzo interesującą kompozycję smakową. Dodanie do pierogów łagodnego sosu na pewno doskonale zrównoważy lekko kwaśny smak kapusty.



PIEROGI Z SEREM I TRUSKAWKAMI

10 MIN

Wypełnione białym serem i kawałkami truskawek. Znakomite ze śmietaną lub cukrem i stopionym masłem. Dla maluchów solidna porcja wapnia i potasu. Więcej pomysłów na udany obiad na jawolewdomu.pl



PIEROGI Z JAGODAMI

7 MIN

DOBRE DLA WEGAN

Top sprzedaży wśród produktów z całymi owocami. Wyjątkowe na polskim rynku zarówno pod względem smakowym, jak i jakościowym. Wybornie smakują polane śmietaną czy posypane cukrem. Polecamy z sosem toffi, z orzechami laskowymi i syropem klonowym. Przepis na naszej stronie internetowej jawo.pl. Ciasto bez dodatku jaj, idealna propozycja na wegański obiad.



PIEROGI Z WIŚNIAMI

7 MIN

DOBRE DLA WEGAN

Idealne połączenie delikatnego ciasta i pysznego nadzienia z wiśni. Lekką kwasowość wiśni bez problemu możemy zrównoważyć sosem czekoladowym. Doskonałe dla niejadków, bo wiśnie wzmagają apetyt. Ciasto według nowej receptury, bez dodatku jaj – produkt idealny dla alergików.



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

10 MIN

DOBRE DLA WEGAN

Król polskich stołów wigilijnych! Ale i doskonała propozycja na codzienny obiad. Z dodatkiem sosu z sera pleśniowego stanie się hitem przyjęcia lub spotkania z przyjaciółmi. Farsz w nowym bezejęcznym cieście z atestowanych grzybów leśnych, kiszzonej kapusty i z dodatkiem idealnie zbalansowanych przypraw. Bez tłuszczu odzwierzęcego – dobre dla wegan.



PIEROGI STAROPOLSKIE

10 MIN

DOBRE DLA WEGAN

Niby staropolskie, a prawie zupełnie nieznane. Produkt zarówno dla tych, którzy chcieliby choć na chwilę przenieść się w czasie i skosztować dania przodków, a także dla tych, którzy poszukują nowych doznań kulinarnych. Farsz z kaszy jęczmiennej i grzybów leśnych. Z nowym ciastem, bez dodatku jaj, teraz również opcja obiadowa dla wegan.



PIEROGI Z SEREM I JAGODAMI

10 MIN

Pierogi nadziewane białym serem i całymi jagodami leśnymi. Polecamy podawać ze śmietaną lub jogurtem naturalnym. Sprawdzą się jako danie obiadowe lub pożywny deser dla dzieci i dorosłych.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wrzucić pojedynczo zamrożone pierogi do 3 litrów posolonego wrzątku. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, delikatnie przemieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu wyjmij pierogi za pomocą łyżki cedzakowej. I podawaj tak, jak lubisz. Produkty głęboko mrożone. Uwaga! Chronić przed rozmrożeniem. Po rozmrożeniu nie nadają się do ponownego zamrożenia. Produkty są wykonane ręcznie i mogą się nieznacznie różnić wielkością i kształtem.

NOWA RECEPTURA CIASTA

BEZ SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH

RECNIE RÓBIONE

	PIEROGI Z MIĘSEM	PIEROGI RUSKIE	PIEROGI ZE SZPINAKIEM	PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM	PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	PIEROGI STAROPOLSKIE
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.
KOD EAN	5902885000128	5902885000159	5902885000326	5902885000135	5902885000142	5902885000333
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	100	100	100	100	100	100
IŁOŚĆ WARSTW	10	10	10	10	10	10
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	18	18	18	18	18	18

BEZ BARWNIKÓW

RECNIE RÓBIONE

Z KAWAŁKAMI OWOCÓW

BEZ SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH

NOWA RECEPTURA CIASTA

	PIEROGI Z SEREM	PIEROGI Z TRUSKAWKAMI	PIEROGI Z SEREM I TRUSKAWKAMI	PIEROGI Z JAGODAMI	PIEROGI Z SEREM I JAGODAMI	PIEROGI Z WIŚNIAMI
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.
KOD EAN	5902885000166	5902885000296	5902885000180	5902885000302	5902885000173	5902885000340
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	100	100	100	100	100	100
IŁOŚĆ WARSTW	10	10	10	10	10	10
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	18	18	18	18	18	18

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wrzucić pojedynczo zamrożone pierogi do 3 litrów posolonego wrzątku. Gotuj na wolnym ogniu przez 7 lub 10 minut, delikatnie przemieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu wyjmij pierogi za pomocą łyżki cedzakowej. I podawaj tak, jak lubisz. Produkty głęboko mrożone. Uwaga! Chronić przed rozmrożeniem. Po rozmrożeniu nie nadają się do ponownego zamrożenia. Produkty są wykonane ręcznie i mogą się nieznacznie różnić wielkością i kształtem.

PIEROGI



PIEROGI Z SEREM W SOSIE MANGO Z GRANATEM

🕒 ok. 20 min 🍴 łatwe 👤 4 osoby

SKŁADNIKI:

- 2 opakowania pierogów z serem Jawo
- mango
- 170 g jogurtu greckiego
- granat
- cukier trzcinowy do posłodzenia wg uznania

PRZYGOTOWANIE:

Mango obieramy, oddzielamy od pestki. Kroimy na mniejsze kawałki. Przekładamy do miski, dodajemy jogurt grecki, cukier trzcinowy i dokładnie blendujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Owoc granatu przekrawamy i wyciągamy z niego ziarenka. Pierogi z serem przygotowujemy według wskazówek producenta.

SPOSÓB PODANIA:

Na talerz nakładamy sos mango. Układamy pierogi, posypujemy pestkami granatu.

USZKA



USZKA Z MIĘSEM W LEKKIEJ SAŁATCE Z PIECZONYM BURAKIEM

🕒 ok. 80 min 🍴 łatwe 👤 2 osoby

SKŁADNIKI:

- opakowanie uszek z mięsem Jawo
- 2 średniej wielkości buraki
- olej
- rukola
- 2 garście łuskanych orzechów
- opakowanie kremowego sera koziego
- oliwa z oliwek
- garść jeżyn

PRZYGOTOWANIE:

Buraki bardzo dokładnie myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i nacieramy olejem. Zawijamy w papier do pieczenia i układamy w naczyniu żaroodpornym. Pieczemy około godziny w temperaturze 200 stopni (do miękkości, wykalaczka powinna bez oporu wbijać się w warzywo). Upieczone buraki odwijamy z papieru i pozostawiamy do wystygnięcia. Uszka przygotowujemy według wskazówek producenta.

SPOSÓB PODANIA:

Na duże talerze układamy umytą rukolę, pokrojone w cienkie plastry buraki, uszka z mięsem i kremowy serek kozi. Na wierzchu układamy połówki orzechów włoskich i jeżyny. Danie skrapiamy oliwą z oliwek.

USZKA



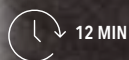
USZKA Z MIĘSEM



Farsz z wołowiny pochodzącej z polskich gospodarstw wiejskich. Tradycyjnie serwowane z czerwonym barszczem lub rosółem. Coraz chętniej wykorzystywane jako baza do salatek i zapiekanek we włoskim stylu. Dostępne dwie wersje opakowania. Więcej inspiracji na podanie dań z uszek na stronach jawo.pl i jawolewdomu.pl



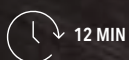
USZKA Z PIECZARKAMI



Aromatyczny farsz pieczarkowy doskonale komponuje się z sosami, czerwonym barszczem lub innymi zupami. To w wersji na ciepło. Na zimno z kolei serwowane w formie salatek z warzywami będą stanowić idealny obiad w upalny dzień. Polecamy także jako dodatek do mięs z grilla. Zapraszamy po więcej przepisów na jawo.pl i jawolewdomu.pl



USZKA Z GRZYBAMI



Uszka wypełnione doskonale przyprawionym grzybowym farszem z dodatkiem oleju kokosowego, a nie palmowego. Idealne do wigilijnego barszczu lub zupy grzybowej. Opakowanie 300 gramowe wystarczy, aby przygotować posiłek dla całej rodziny.



USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI



W połączeniu z czerwonym barszczem tworzą tradycyjne danie wigilijne. Wypełnione farszem z kiszonej kapusty oraz z wyrazistą nutą trzech gatunków leśnych grzybów. Bez dodatku tłuszczów zwierzęcych, odpowiednie dla vegetarian. W wygodnym opakowaniu 300 g.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wrzuć małymi porcjami zamrożone uszka do posolonego wrzątku. Delikatnie zamieszaj i gotuj na wolnym ogniu przez 12 minut. Po ugotowaniu wyjmij uszka za pomocą łyżki cedzakowej. I podawaj tak, jak lubisz.

Produkty głęboko mrożone. Uwaga! Chronić przed rozmrożeniem. Po rozmrożeniu nie nadają się do ponownego zamrożenia.

BEZ
SUBSTANCJI
KONSERWUJĄCYCH

	USZKA Z MIĘSEM	USZKA Z MIĘSEM (KARTONIK)	USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	USZKA Z PIECZARKAMI	USZKA Z GRZYBAMI
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	450 g	450 g	300 g	450 g	300 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	10 szt.	12 szt.	16 szt.	10 szt.	16 szt.
KOD EAN	5902885000258	5902885000944	5902885000722	5902885000319	5902885000715
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	100	60	100	100	100
IŁOŚĆ WARSTW	10	10	10	10	10
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	18	18	18	18	18





PRODUKCJA BEZGLUTENOWA – NOWE MOŻLIWOŚCI

Ostatnią inwestycją JAWO, współfinansowaną z funduszy Unii Europejskiej w ramach programu PROW 2014–2020, jest nowoczesna hala produkcyjna o powierzchni 1000 m², w której wytwarzamy mrożoną żywność bezglutenową. W tej części zakładu pracuje wyszkolona kadra przydzielona tylko do produkcji bezglutenowej. Pracownicy przechodzą szereg cyklicznych szkoleń mających na celu utrzymywanie najwyższych standardów pracy w warunkach ochronnych.

Wypozażyliśmy halę bezglutenową w nowoczesną śluzę, która ogranicza możliwość skażenia krzyżowego glutenem podczas przemieszczania się pracowników pomiędzy obiektami. Zakład produkcyjny przeszedł także audyt zgodny ze standardem AOECs – Europejskiego Zrzeszenia Stowarzyszeń Osób z Celiakią, który potwierdza, że produkty są całkowicie bezpieczne dla zdrowia chorych na celiakię i nietolerujących glutenu. Co ważne, aby spełnić restrykcyjne standardy AOECs, produkty bezglutenowe są regularnie badane na obecność glutenu i poddawane kontrolnym testom błyskawicznym.

Obecnie można kupić w sklepach 6 wersji smakowych dań gotowych bez glutenu, wszystkie zostały certyfikowane i oznaczone znakiem „Przekreślonego kłosa”, który uwiarygadnia produkt w oczach chorych na celiakię i nietolerujących glutenu. Są to: kluski śląskie z dziurką, kluski śląskie z mięsem, pyzy ziemniaczane, pyzy z mięsem, kartacze z mięsem oraz nowość kluski śląskie ciemne.



PRODUKTY BEZGLUTENOWE

DANIA Z ZIEMNIAKÓW



PYZY ZIEMNIACZANE

7 MIN

Stanowią doskonałą bazę do szybkiego przygotowania obiadu. Polecamy podawać ze skwarkami lub sosami i dowolną surówką. Przepisy na dania z pyzami na jawolewdomu.pl, również w wersji bezglutenowej.



PYZY Z MIĘSEM

7 MIN

Niezwykle proste i wyjątkowo smaczne danie. W środku znajduje się doskonały farsz z mięsa wołowo-wieprzowego. Pyzy wysmienicie komponują się zarówno z okrasą, surówkami, jak i sosami np. bolognese.



KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

7 MIN

Nadziewane śliwkami, a nie musem śliwkowym. Bez dodatku cukru. Tradycyjnie podawane posypane cukrem i polane stopionym masłem. My polecamy także w wersji dla dorosłych z koniakiem. Przepis na stronie jawo.pl.



KNEDLE Z TRUSKAWKAMI

6 MIN

Cała truskawka ukryta w pysznym cieście najlepiej komponuje się z sosem czekoladowym, cukrem i bitą śmietaną. Produkt przyrządzony bez dodatku cukru.

KARTACZE Z MIĘSEM

7 MIN

Duże podłużne kluski sporządzone z ziemniaków, najwyższej jakości mięsa, cebuli i przypraw to doskonała propozycja na syjący obiad nie tylko zimową porą. Polecamy z sosami, przysmażoną cebulką i surówkami. Więcej przepisów na jawo.pl lub jawolewdomu.pl.



KLUSKI ŚLĄSKIE Z DZIURKĄ

7 MIN

Pomagają w wygodnym przygotowaniu obiadu, doskonale zastępując ziemniaki. Podane z surówką i sadzonym jajkiem są wysmienitym daniem dla wegetarian. Najpopularniejsze na Śląsku, podawane w tradycyjny sposób z mięsną roladą i modrą kapustą.



KOPYTKA ZIEMNIACZANE

3 MIN

Doskonała alternatywa dla ziemniaków. Okraszone skwarkami lub polane sosem – także w wersji na słodko – pozwalają w trzy minuty przyrządzić smaczne danie. Więcej kulinarnych inspiracji i niespodziewanych połączeń smaków na jawo.pl i jawolewdomu.pl.



KLUSKI LENIWE Z SEREM

6 MIN

Numer 1 wśród najmłodszych konsumentów. Polecamy podawać klasycznie posypane cukrem i zrumienioną na maśle bułką tartą lub w wersji bardziej wykwintnej z sosem piernikowo-bakaliowym. Przepis na naszej stronie internetowej.



NOWOŚĆ!



KLUSKI ŚLĄSKIE Z MIĘSEM

8 MIN

Błyskawiczne drugie danie podane np. ze zrumienioną cebulką i skwarkami. Polecamy nie tylko wielbicielom tradycyjnych śląskich potraw. Doskonale ziemniaczane ciasto w połączeniu z pysznym mięsnym nadzieniem tworzą niepowtarzalną kompozycję smakową. Teraz również w wersji dla osób na diecie bezglutenowej.



KLUSKI ŚLĄSKIE CIEMNE

3 MIN

Tradycyjne danie kuchni śląskiej. Siostrzana odmiana klusek jasnych z dziurką. Z zawartością niemal 70% ziemniaków w składzie, to jeden z najlepszych wyników na rynku produktów mrożonych. Najlepiej smakują z porcją mięsa oraz surówką lub okraszone skwarkami i cebulką. My polecamy je również w wersji dla wegetarian z warzywnym gulaszem.



GNOCCHI ZIEMNIACZANE

5 MIN

DOBRE DLA WEGAN

Kluseczki rodem ze słonecznej Italii najlepiej podawać z pesto lub innym sosem we włoskim stylu. Doskonale sprawdzają się też w salatkach lub jako dodatek do mięs. Idealne na wegański posiłek.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wrzuć pojedynczo zamrożone kluski do 3 litrów posolonego wrzątku. Nie przerywaj wrzenia i nie mieszaj. Po wypłynięciu klusek na powierzchnię gotuj jeszcze określoną na opakowaniu liczbę minut. Po ugotowaniu wyjmij kluski za pomocą łyżki cedzakowej. I podawaj tak, jak lubisz.

Produkty głęboko mrożone. Uwaga! Chronić przed rozmrożeniem. Po rozmrożeniu nie nadają się do ponownego zamrożenia.

BEZ BARWNIKÓW

NISKA ZAWARTOŚĆ SOLI

	PYZY ZIEMNIACZANE	PYZY Z MIĘSEM	KARTACZE Z MIĘSEM	KLUSKI ŚLĄSKIE Z DZIURKĄ	KLUSKI ŚLĄSKIE Z MIĘSEM	KLUSKI ŚLĄSKIE CIEMNE
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	450 g	450 g	480 g	450 g	450 g	450 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.
KOD EAN	5902885000272	5902885000289	5902885000418	5902885000203	5902885000197	5902885000920
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	100	100	100	100	100	100
IŁOŚĆ WARSTW	10	10	10	10	10	10
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	18	18	18	18	18	18

RĘCZNIE RÓBIONE

BEZ CUKRÓW

NISKA ZAWARTOŚĆ SOLI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wrzuć pojedynczo zamrożone kluski do 3 litrów posolonego wrzątku. Nie przerywaj wrzenia i nie mieszaj. Po wypłynięciu klusek na powierzchnię gotuj jeszcze określoną na opakowaniu liczbę minut. Po ugotowaniu wyjmij kluski za pomocą łyżki cedzakowej. I podawaj tak, jak lubisz.

Produkty głęboko mrożone. Uwaga! Chronić przed rozmrożeniem. Po rozmrożeniu nie nadają się do ponownego zamrożenia. Knedle, kopytka i kluski leniwe są wykonane ręcznie i mogą się nieznacznie różnić wielkością i kształtem

	KNEDLE ZE ŚLIWKAMI	KNEDLE Z TRUSKAWKAMI	KOPYTKA ZIEMNIACZANE	KLUSKI LENIWE Z SEREM	GNOCCHI ZIEMNIACZANE
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.	10 szt.
KOD EAN	5902885000234	5902885000241	5902885000227	5902885000210	5902885000845
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	100	100	100	100	100
IŁOŚĆ WARSTW	10	10	10	10	10
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	18	18	18	18	18

DANIA Z ZIEMNIAKÓW



PYZY Z MIĘSEM PODSMAŻONE Z DYNIA HOKKAIDO I SZPINAKIEM

🕒 ok. 40 min 🍴 łatwe 👤 2-3 osoby

SKŁADNIKI:

- opakowanie pyz z mięsem Jawo
- 400 g dyni hokkaido (około ½ średniej wielkości dyni)
- łyżka oleju rzepakowego
- czerwona cebula
- łyżka masła
- 2 ząbki czosnku
- 100 g szpinaku
- czosnek granulowany
- sól
- pieprz
- garstka orzechów nerkowca
- ulubione kielki do podania

PRZYGOTOWANIE:

Dynię dokładnie myjemy, usuwamy pestki i kroimy w kostkę. Wykładamy ją na dużą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Nacieramy olejem i odrobiną soli. Pieczemy w temperaturze 200 stopni około 20 minut (do momentu, aż będzie miękka). Następnie na dużej patelni roztopiamy łyżkę masła i podsmażamy drobno posiekaną czerwoną cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dodajemy 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Całość mieszamy i jeszcze chwilę podsmażamy. Pyzy z mięsem przygotowujemy według wskazówek producenta.

SPOSÓB PODANIA:

Na patelnię z podsmażoną cebulą i czosnkiem dodajemy połówki wcześniej ugotowanych pyz z mięsem i podsmażamy około 5 minut. Do potrawy dodajemy świeży szpinak i krótko podsmażamy. Od razu dorzucamy upieczoną dynię, posiekane orzechy nerkowca, doprawiamy solą, pieprzem i granulowanym czosnkiem. Danie delikatnie mieszamy i wykładamy na talerze. Całość posypujemy kielkami.

FAKTY I MITY

Kiszona kapusta jest lepsza od kwaszonej?

MIT. Według norm prawnych prawidłowym nazewnictwem naturalnego procesu utrwalania warzyw (np. kapusty) z udziałem bakterii kwasu mlekowego jest określenie kwaszenie. Funkcjonuje też w naszym ojczystym języku określenie archaiczne, czyli kiszenie kapusty. Ale zarówno kiszenie, jak i kwaszenie to nazwa tego samego procesu. Do wytwarzania produktów JAWO wykorzystujemy tylko i wyłącznie naturalnie sfermentowaną kapustę. Na naszych opakowaniach używamy nazewnictwa kapusta kiszona.

Skrobia modyfikowana jest zdrowym dodatkiem do żywności?

FAKT. Skrobię znajdujemy w nasionach, zbożach, większości owoców i warzyw. Jest źródłem energii w diecie człowieka, ale również od wielu lat pod względem technologicznym jest to bardzo wartościowy produkt spożywczy. Ma wyjątkową cechę, czyli zdolność do tworzenia kleiku pod wpływem temperatury i wody. Dzięki tej cenie w przemyśle zaczęto ją poddawać modyfikacji chemicznej, fizycznej lub enzymatycznej celem poprawienia zdolności skrobi do wytwarzania kleiku. Należy podkreślić, że określenie modyfikowana nie ma nic wspólnego z organizmami modyfikowanymi genetycznie, a jedynie jest to synonim słowa zmieniona. W niektórych produktach JAWO znajdziemy w składzie skrobię modyfikowaną dodaną w celu wzmocnienia kleikowania. A wszystko po to, aby produkty były łatwiejsze w przygotowaniu, ich jakość powtarzalna, a sok w farszu owocowym nie wyciekał z pierogów.

Pasteryzowane jaja płynne nie są naturalnym produktem?

MIT. Pasteryzowane jaja płynne są produktem naturalnym, ale powstają w bezpiecznym procesie, dzięki któremu unikamy potencjalnego skażenia salmonellą, bakterią, która występuje na skorupce jaj i jest bardzo groźna dla człowieka. Jaja pod masę płynną są przemysłowo myte, wybijane i filtrowane pod pełną kontrolą, a następnie poddawane procesowi pasteryzacji, która odbywa się w na tyle niskiej temperaturze, że nie szkodzi ani witaminom, ani innym cennym składnikom. A dzięki temu procesowi zagrożenie mikrobiologiczne jest praktycznie zniwelowane do zera.

Ekstrakt drożdżowy to nie to samo co glutaminian sodu?

FAKT. Niektórzy niesłusznie stawiają znak równości między ekstraktem drożdżowym a glutaminianem monosodowym. Ekstrakt z drożdży składa się z tych samych drożdży, z których produkuje się chleb czy piwo. Jest naturalnym autolizatem komórek drożdżowych. Posiada w składzie białka, witaminy, sole mineralne i aminokwasy oraz naturalnie występujący kwas glutaminowy lub glutaminian sodu. W przemyśle spożywczym powstaje w wyniku dodania soli do zawiesiny drożdży.



NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Co zrobić, aby pierogi nie rozklejały się podczas gotowania?

Aby pierogi dobrze się ugotowały, należy wrzucać je do wrzątku w formie zamrożonej i gotować na małym ogniu.

Dlaczego produkty ziemniaczane rozpadają się, gdy je gotuję?

Wszystkie produkty ziemniaczane po wrzuceniu do wody potrzebują kilku minut na wypłynięcie na powierzchnię wody. Nie mieszamy ich w garnku. Popelnienie tego błędu może spowodować deformację lub rozgotowanie produktu.

Kupiłem paczkę mrożonek i w środku znalazłem posklejane produkty i szron. Co to oznacza?

Jeżeli po otwarciu paczki w środku jest szron, lód albo produkt jest posklejany oznacza to niewłaściwe przechowywanie wyrobu.

Czemu w tej samej paczce pierogi mają więcej i mniej farszu?

Farsze do pierogów dozowane są ręcznie dlatego nie zawsze porcje farszu są jednakowe. Również kształt i wielkość produktów ręcznie robionych może się nieznacznie różnić.

Gdzie znajduje się termin ważności na waszych opakowaniach?

Termin przydatności do spożycia znajduje się wzdłuż pionowego zgrzewu z tyłu opakowania – to w opakowaniach foliowych, w opakowaniach tackowych termin jest z boku tekturowej owijki.

Placki ziemniaczane nie upiekły się w piekarniku w ciągu 8 minut, jak podajecie na opakowaniu. Dlaczego?

Przed upieczeniem czy usmażeniem placków ziemniaczanych należy je najpierw rozmrozić. Ta sama zasada dotyczy naszych krokietów i naleśników.

Jaki farsz jest w knedlach ze śliwkami?

Nasze knedle ze śliwkami nadziewamy surowymi połówkami owoców, bez dodatku cukru.

Czy farsz w pierogach z serem i truskawkami to dżem?

Farsz do pierogów przygotowujemy z półtłustego sera twarogowego i całych surowych owoców.

Dlaczego produkt nie ugotował się tak jak trzeba?

Gotując mrożonki warto pamiętać o tym, by nie dopuścić do dużego ochłodzenia wody. I dlatego wielkość garnka i ilość wrzącej wody ma tak duże znaczenie. W razie wątpliwości warto zerknąć na instrukcję przygotowania produktu umieszczoną na opakowaniu.

Czemu w różnych sezonach smak waszych wyrobów się zmienia?

Naturalne surowce, które wykorzystujemy w produkcji mogą delikatnie zmieniać smak i wygląd naszych wyrobów. Kiszona kapusta czy truskawki różnią się kwasowością w zależności od partii surowca, a kolor ziemniaków może się zmienić podczas wielomiesięcznego przechowywania. Tej właściwości warzyw i owoców sztucznie nie korygujemy.

Czy dodajecie do farszów mięso oddzielane mechanicznie?

Nie, w naszych produktach nie stosujemy MOM, wykorzystujemy tylko wysokiej jakości mięso wieprzowe i wołowe.

DANIA DO PODGRZANIA



NALEŚNIKI Z SEREM, GRILLOWANYM ANANASEM I LODAMI



15 min



łatwe



2 osoby

SKŁADNIKI:

- opakowanie naleśników z serem Jawo
- ananas
- 2 łyżki masła
- łyżka cukru trzcinowego
- lody waniliowe
- suszone płatki róży (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Obieramy ananasa ze skóry, kroimy na plastry i wykrawamy twardy środek. Następnie rozgrzewamy patelnię grillową z odrobiną masła i smażymy krążki ananasa posypane odrobiną cukru około 3 minuty z każdej strony. Rozmrożone naleśniki Jawo podsmażamy na patelni z obu stron z łyżką masła.

SPOSÓB PODANIA:

Gorące naleśniki podajemy z grillowanym ananasem i lodami waniliowymi, danie możemy posypać suszonymi płatkami róży.

DANIA DO PODGRZANIA

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI



Pachną łasem i prawdziwkami, które kryją się pod złocistą, chrupiącą skorupką ciasta naleśnikowego. Zdeterminowanego smaku dodają im przysmażona cebulka i kiszona kapusta. Produkt panierowany i smażony.



KROKIETY Z MIĘSEM



Zaspokoją największy głód. Solidna porcja starannie dobranego mięsa mielonego, otulonego w chrupiące ciasto naleśnikowe nasyci nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia. Serwowane najczęściej z filiżanką czerwonego barszczu. W wersji zaskakującej możemy podawać je z hummusem z groszku. Przepis na jawolewdomu.pl. Produkt panierowany i smażony.



NALEŚNIKI Z SEREM



W tradycyjnym cieście naleśnikowym ukryte jest delikatne nadzienie z puszystego twarogu. Produkt wypiekany bez tłuszczu. Szczególnie polecamy posypane cukrem lub z ulubionymi sosami owocowymi, a dla smakoszy czekolady z sosem czekoladowym.



NALEŚNIKI Z JABŁKAMI



Do ciasta naleśnikowego dodaliśmy doskonały mus jabłkowy z kawałkami owoców, pachnący jesiennym słońcem i sadem. Naleśniki wyśmienicie smakują w wersji minimalistycznej posypane cukrem pudrem z odrobiną cynamonu i wanilii. Produkt szczególnie lubiany przez dzieci. Wypiekane bez tłuszczu.



NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM



W środku naleśnika kryje się idealnie skomponowany farsz szpinakowy z dodatkiem sera ricotta. Idealne na lekką kolację inspirowaną kuchnią śródziemnomorską. Szczególnie polecamy wegetarianom.



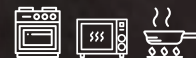
KLUSKI NA PARZE



Doskonałe w wersji na słodko, jak i z sosem wytrawnym np. gulaszem wołowym. Sprawdzą się też pokrojone na kromki jako grzanki z grilla. Mogą stanowić świetną przekąskę na lunch. Znane w Wielkopolsce jako pyzy drożdżowe.



PLACKI ZIEMNIACZANE



Złociste i chrupiące z dodatkiem cebulki to propozycja dla wszystkich miłośników placków i nie tylko. Bez tarcia ziemniaków! Polecamy podawać z dipem śmietanowo-ziolowym lub z kawałkami kurczaka. Przepisy na jawolewdomu.pl.

RĘCZNIE
RÓBIONE

BEZ
SUBSTANCJI
KONSERWUJĄCYCH

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W KUCHENCE MIKROFALOWEJ:
Produkt rozmrozić, następnie podgrzewać odpowiednią ilość minut podaną na opakowaniu.

W PIEKARNIKU:
Produkt rozmrozić, następnie podgrzewać odpowiednią ilość minut podaną na opakowaniu.

NA PATELNI:
Produkt rozmrozić, następnie podsmażyć odpowiednią ilość minut podaną na opakowaniu.

NA PARZE (tylko kluski):
Zamrożone kluski ułożyć na sitku, podgrzewać na parze pod przykryciem 4 minuty.

Produkty głęboko mrożone.
UWAGA! Chronić przed rozmrożeniem. Po rozmrożeniu nie nadają się do ponownego zamrożenia. Po rozmrożeniu przechowywać w temp. 4°C nie dłużej niż 48 godzin. Naleśniki, krokietki i placki są wykonane ręcznie i mogą się nieznacznie różnić wielkością i kształtem.

	KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	KROKIETY Z MIĘSEM	NALEŚNIKI Z SEREM	NALEŚNIKI Z JABŁKAMI	NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM	PLACKI ZIEMNIACZANE	KLUSKI NA PARZE
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	300 g	350 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	8 szt.	8 szt.	8 szt.	8 szt.	8 szt.	8 szt.	6 szt.
KOD EAN	5902885000364	5902885000371	5902885000401	5902885000937	5902885000388	5902885000395	5902885000357
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	80	80	80	80	80	80	100
IŁOŚĆ WARSTW	10	10	10	10	10	10	10
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	18	18	18	18	18	18	18

NOWOŚCI



PIEROGI Z GRZYBAMI NA PIECZONEJ CZERWONEJ KAPUŚCIE

🕒 ok. 40 min 🌿 średnie 👤 4 osoby

SKŁADNIKI:

- opakowanie pierogów z grzybami Jawo
- ½ czerwonej cebuli • ½ główki czerwonej kapusty
- oliwa z oliwek • sól • pieprz czarny
- łyżeczka czosnku granulowanego
- 2 łyżeczki oregano • ½ jabłka
- 2 łyżki jogurtu sojowego
- łyżka wegańskiego majonezu
- świeża natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE:

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i skrapiamy oliwą z oliwek. Cebulę kroimy w pióra i układamy na przygotowaną blachę. Kapustę przekrawamy na pół, a następnie kroimy w grube plastry. Plastry kapusty układamy na cebuli, każdy z kawałków skrapiamy oliwą, posypujemy (według uznania) solą, pieprzem, suszonym czosnkiem i oregano. Jabłko kroimy w cienkie plastry i dodajemy do kapusty. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni (górną-dół) i pieczemy całość 25 minut, następnie nakrywamy luźnym kawałkiem folii aluminiowej i pieczemy kolejne 10 minut. Pierogi z grzybami przygotowujemy według wskazówek producenta. W miseczce dokładnie mieszamy jogurt sojowy, majonez i przyprawy.

SPOSÓB PODANIA:

Upieczone kawałki kapusty z cebulą i jabłkiem układamy na talerze, dodajemy ugotowane pierogi, odrobinę sosu. Danie posypujemy posiekaną natką pietruszki.

USZKA Z PIECZARKAMI

12 MIN  DOBRE DLA WEGETARIAN

Aromatyczny farsz pieczarkowy doskonale komponuje się z sosami, czerwonym barszczem lub innymi zupami. To w wersji na ciepło. Na zimno z kolei serwowane w formie sałatki z warzywami stanowiąc będą idealny obiad w upalny dzień. Polecamy także jako dodatek do mięs z grilla. Po więcej przepisów zapraszamy na jawo.pl i jawolewdomu.pl. Teraz w mniejszym opakowaniu 300 g.



PIEROGI Z GRZYBAMI

10 MIN  DOBRE DLA WEGAN

Wegańskie pierogi z grzybami w cienkim, delikatnym cieście będą doskonałą propozycją dla całej rodziny, nie tylko w święta. Farsz z mieszanki trzech rodzajów grzybów leśnych oraz pieczarek, bez dodatku oleju palmowego! Wspólnie dbajmy o naszą planetę.

RECZNIE
RÓBIONE



PIEROGI WIEJSKIE

10 MIN

Pyszny farsz ziemniaczano-cebulowy z dodatkiem skwarków z wędzonego boczku to propozycja dla wielbicieli mięsnych pierogów. Polane tłuszczkiem i podane z kiszonym ogórkiem będą doskonałą propozycją na pożywny codzienny obiad.

RECZNIE
RÓBIONE



PIELMIENI MINI

7 MIN  55% FARSZU

Od tradycyjnych pierogów różnią się tym, że farsz robi się z surowego, a nie gotowanego mięsa. Małe pielmieni ma farsz z mięsa wieprzowego, a ich średnica wynosi 28 mm. Polecamy podawać z rosółem. Aby poczuć ich prawdziwy smak, powinno się je wkładać do buzi w całości. Opakowanie 300 g.



PIELMIENI WIEPRZOWO-WOŁOWE

8 MIN  55% FARSZU

Najczęściej serwowane obficie posypane świeżo mielonym pieprzem, z dodatkiem śmietany z kilkoma kroplami octu. Również powinno się je wkładać do buzi w całości, aby poczuć wyjątkowy aromat rozplywającego się w ustach rosółku. Duża ilość farszu zadowoli najwybredniejsze gusta.

	PIELMIENI MINI	PIELMIENI WIEPRZOWO-WOŁOWE	PIEROGI WIEJSKIE	PIEROGI Z GRZYBAMI	USZKA Z PIECZARKAMI
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	300 g	450 g	450 g	450 g	300 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	16 szt.	12 szt.	12 szt.	12 szt.	16 szt.
KOD EAN	5902885000975	5902885000982	5902885001002	5902885000951	5902885000968
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	90	90	90	90	90
IŁOŚĆ WARSTW	9	9	9	9	9
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	8	8	18	18	18

Uwaga!

Chronić przed rozmrożeniem.
Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.

Alergeny występujące w zakładzie:
gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja.



  /JAWOLEWDOMU
JAWO.PL × JAWOLEWDOMU.PL