

PEŁNA GAMA PRODUKTÓW KUCHNI POLSKIEJ



BEZ CHEMII I KONSERWANTÓW!

PRODUKTY DOSTĘPNE
W DWÓCH GRAMATURACH



POZOSTAŃMY W KONTAKCIE

„Grupa Kościuszko M2B”
sp. z o.o. sp. kom.
ul. Czecha 21, 30-236 Kraków

Zamówienia
Zakład produkcyjny
tel. 338143029
puszki@m2b.net.pl

Jolanta Sitek
Specjalista ds. sprzedaży
+48 603 128 160



3X TAK

1. Nie wymaga gotowania
2. Wolny od chemii i konserwantów
3. Swoj znakomity smak zawdzięcza przygotowaniu według starych dobrych polskich receptur



Jan Kościuszko twórca legendarnych restauracji Chłopskie Jadło w latach 1996-2006, organizator dorocznej największej wigilii dla potrzebujących na Rynku Krakowskim.

Jan Kościuszko



www.wyrobykosciuszko.pl

• TRADYCYJNA RECEPTURA
• DOMOWY SMAK
• ZAWSZE POD RĘKĄ

PRODUKTY WOLNE OD

CHEMII I KONSERWANTÓW



BIGOS

Ta typowo koronna potrawa kuchni polskiej przygotowana została z kiszonej charsznickiej kapusty, solidnej porcji boczku, mięsa wieprzowego, grzybów z dodatkiem ziół i suszonych śliwek.



KWAŚNICA

NA WĘDRONNYCH ŻEBERKACH I BOCZKU

To zupa wywodząca się z regionów górskich i przyrządzona wg. starych dobrych i sprawdzonych receptur. Swoją smak zawdzięcza wyselekcjonowanym znakomitym składnikom z których została przyrządzona, a to: charsznickiej kwaszonej kapusty, wędzonych żeberków, boczku i krajanych w kostkę ziemniaków.



KOCIOŁEK

NA MIĘSIE BOCZKU I WĘDRONCE SŁONINIE

Z dodatkiem ziemniaków to typowa sycąca potrawa jednogarnkowa, o wybornym smaku.



KOTLET MIELONY

Z ZIEMNIAKAMI

Tradycyjny polski kotlet mielony przygotowany z mięsa wieprzowego i namaczanej w mleku bułce, z dodatkiem cebulki, a zamknięty w puszcze w towarzystwie ziemniaczków puree stanowi znakomite danie obiadowe. / dedykowane dla 1 osoby /



GULASZ

WIEPRZOWY

Przygotowany w sosie własnym ze starannie dobranej mięsa i przypraw. Potrawę tę rekomendujemy podawać z kaszą, ziemniakami lub plackami ziemniaczanymi, a równie dobrze będzie smakować z białym pieczywem.



GROCHÓWKA

To tradycyjna zupa przygotowywana na boczku, mięsie i grochu ze starannie dobranymi przyprawami.



RABANKA

To typowa potrawa wsi galicyjskiej w pierwotnej nazwie zwana „świeżonką”, składająca się z kawałków podsmażanego i duszonego mięsa wieprzowego doprawianego solą, pieprzem i czosnkiem, a podawana najczęściej przy okazji świąt i uroczystości z kaszą lub plackami ziemniaczanymi.



PULPETY

W SOSIE GRZYBOWYM

Przygotowane wg. tradycyjnych receptur z mięsa wieprzowego i namaczanej w mleku bułce, a przyrządzone w sosie grzybowym. Można podawać z ziemniakami, ryżem lub kaszą.



KASZANKA

Z KAPUSTĄ

To solidna porcja „na raz” przygotowana ze znakomitej jakości kaszanki z cebulą i skwarkami oraz zasmażaną kapustą.



PULPETY

W SOSIE GRZYBOWYM

Przygotowane wg. tradycyjnych receptur z mięsa wieprzowego i namaczanej w mleku bułce, a przyrządzone w sosie grzybowym. Można podawać z ziemniakami, ryżem lub kaszą.

ZOBACZ PEŁNĄ GAMĘ PRODUKTÓW NA:
www.wyrobykosciuszko.pl

ZOBACZ PEŁNĄ GAMĘ PRODUKTÓW NA:
www.wyrobykosciuszko.pl