



OFERTA PRODUKTOWA



Łączymy w sobie siłę tradycji,
naturalność produktów i dynamikę rozwoju.



Historia firmy LUMIKO stanowi potwierdzenie realizowanej misji oraz posiadanych kompetencji, które czerpie z długoletniej działalności w przemyśle spożywczym jako producent i dystrybutor masel, tłuszczu do smarowania pieczywa oraz serów żółtych. Możemy poszczycić się tym, że od początku jesteśmy firmą rodzinną z wyłącznie polskim kapitałem, wspierającą polski rynek pracy i rozwijającą polską gospodarkę.



A gdzie są nasze korzenie? Firma LUMIKO stanowi udane połączenie dwóch niezwykłych historii.



Pierwsza z nich, to prawie 30-letnie doświadczenie w kategorii produktów spożywczych. Jej początek sięga roku 1993, kiedy powstała firma Janda, specjalizująca się w dystrybucji produktów nabiałowych oraz produkcji masła w kostkach. Dzięki odpowiedniej strategii, szybko osiągnęła status jednej z największych firm dystrybucyjnych o zasięgu ogólnopolskim. Jednym z ważniejszych etapów dynamicznego rozwoju przedsiębiorstwa, było wybudowanie w Sosnowcu nowej siedziby, z odpowiednim zapleczem spełniającym wymagania rozwijającej się firmy.



Drugą historię stanowi działalność Spółdzielni Mleczarskiej, która powstała w 1962 roku w Łukowie na Lubelszczyźnie – regionie słynącym z rolnictwa oraz hodowli krów mlecznych – i głównym jej profilem była produkcja wyrobów mleczarskich wytwarzanych głównie z polskiego mleka pochodzącego z własnego skupu, stawiając przy tym na ich naturalność i jakość.



Połączenie tych dwóch gałęzi w jedną dynamiczną firmę, miało miejsce w 2005 roku, kiedy to Właściciele firmy Janda zdecydowali o zakupie Spółdzielni Mleczarskiej w Łukowie. Stworzyło to szansę rozwoju dla obu firm i zapewniło możliwość osiągnięcia produkcji szerokiej gamy wyrobów nabiałowych oraz wzbogaciło dotychczasowe doświadczenie jako producenta masła, który stawia na jakość i naturalność swoich produktów, a jednocześnie wspiera rozwój swoich pracowników i ich rodzin oraz regionu, w którym żyją.

Znak *Docień polskie* otrzymała linia masel ekstra z Łukowa: masło ekstra z Łukowa 83%, masło ekstra z Łukowa – bez laktozy, Masło ekstra z Łukowa z solą morską.



Masło Ekstra Kremowe – 85% zawartości tłuszczu

Ten wyjątkowy produkt wyznacza nowy standard masła. Niespotykana zawartość wyłącznie tłuszczu mlecznego na poziomie 85%, co stawia to masło przed konkurencją, która w większości oferuje masło o zawartości 82%. Jednak to nie jedyny atut tego produktu. Zastosowanie etapów produkcji wymagających czasu i doświadczenia sprawiło, że masło zyskało wyjątkowo delikatną i kremową strukturę. Masło ma dobrze wyczuwalny śmietankowy smak i miękką konsystencję, a więc dobrze się rozsmarowuje na pieczywie zaraz po wyjęciu z lodówki. Zmniejszona zawartość wody także dodaje temu masłu wyjątkowych cech w przypadku smażenia lub przyrządzania mas do ciast.



Masło ekstra z Łukowa – 83% zawartości tłuszczu

Masło ekstra z Łukowa wyróżnia się zawartością tłuszczu mlecznego na poziomie 83%, gdzie większość masel na rynku ma 82%. Zawiera tłuszcz mleczny cechujący się przyjemnym, mlecznym smakiem i zapachem. Produkowane z pasteryzowanej śmietanki, nie zawiera konserwantów. Ma jednolitą strukturę, dobrze się rozsmarowuje. Dzięki większej zawartości tłuszczu idealnie nadaje się do pieczenia i smażenia, ze względu na zmniejszoną zawartość wody. Stanowi także źródło naturalnych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D i E oraz karotenoidy.



Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Masło Ekstra Kremowe 85%	200 g	kostka	5907616901354	5907616901484	20	9	2880	576	100x75x30	383x205x62	0%	75
2	Masło ekstra z Łukowa 83%	200 g	kostka	5907616900364	5907616900418	50	9	3150	630	100x75x30	375x202x165	0%	65

MASŁA EKSTRA

Masło ekstra z Łukowa – bez laktozy

Masło Ekstra bez laktozy to produkt o zawartości 83% tłuszczu, cechujący się przyjemnym, mlecznym smakiem i zapachem. Specjalny proces produkcyjny pozwala na rozłożenie laktozy, jednocześnie nie wpływając na właściwości produktu. Masło ekstra bez laktozy, zawiera enzym laktazę, dzięki któremu zawarty w mleku cukier mlekowy rozkłada się na dwa cukry proste: galaktozę i glukozę. Występują w nim naturalne witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, głównie A, D i E oraz karotenoidy.



1



OPJ



OPZ



Masło ekstra z Łukowa – z solą morską

Masło Ekstra lekko solone solą morską to naturalny produkt, zawierający 81% tłuszczu mlecznego. Tłuszcz mleczny cechujący się przyjemnym, mlecznym smakiem idealnie komponuje się ze słonością kryształków prawdziwej soli morskiej. To właśnie zastosowanie kryształków soli wyróżnia to masło, ponieważ nie jest ono słone w całej masie, a jedynie w miejscu, gdzie znajdują się kryształki soli, przez co wrażenia smakowe są wyjątkowe. Masło jest doskonałym źródłem naturalnych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D i E, które są istotnymi czynnikami dla zdrowia.



2



OPJ



OPZ

Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Masło ekstra z Łukowa 83% bez laktozy	200 g	kostka	5907616900876	5907616900883	30	9	2970	594	100x75x30	385x203x95	0%	65
2	Masło z solą morską z Łukowa	200 g	kostka	5907616901040	5907616901057	12	22	2700	480	100x75x30	205x155x101	0%	65

MASŁA EKSTRA

Masło ekstra – 83% zawartości tłuszczu

Masło ekstra o zawartości tłuszczu 83%, cechuje przyjemny mleczny smak oraz świeży zapach. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny, który pozyskiwany jest z mleka najwyższej jakości. Opakowanie ma klasyczną szatę graficzną z charakterystycznym wizerunkiem skopka. Masło to źródło naturalnych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D i E oraz karotenoidy.



1



OPJ



OPZ



Masło ekstra Butter – 83% zawartości tłuszczu

Masło ekstra o zawartości tłuszczu 83%, cechuje przyjemny mleczny smak oraz świeży zapach. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny, który pozyskiwany jest z mleka najwyższej jakości. Opakowanie ma klasyczną szatę graficzną z charakterystycznym wizerunkiem skopka i nazwą w języku angielskim. Masło to źródło naturalnych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D i E oraz karotenoidy.



2



OPJ



OPZ

Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Masło ekstra 83%	200 g	kostka	5907616900036	5907616900135	50	10	3000	600	100x75x30	380x202x160	0%	65
2	Masło ekstra Butter 83%	170 g	kostka	5907616900029	5907616900234	60	10	3600	612	100x75x27	380x202x160	0%	65

MASŁA EKSTRA – OSEŁKA

Osełka Masło ekstra 270 g – 83% zawartości tłuszczu

Osełka z Łukowa to przede wszystkim najwyższa jakość i charakterystyczny tradycyjny kształt osełki. Zawartość tłuszczu mlecznego na poziomie 83% stanowi wyróżnik wśród większości masel dostępnych na polskim rynku. Niezmiennie dobry smak i zapach świeżego masła, to wynik stosowania w produkcji najwyższej jakości śmietanki oraz tradycyjnej metody produkcji, bez aromatów oraz innych dodatków.



Osełka Masło ekstra 300 g – 83% zawartości tłuszczu

Osełka z Łukowa to przede wszystkim najwyższa jakość i charakterystyczny tradycyjny kształt osełki. Zawartość tłuszczu mlecznego na poziomie 83% stanowi wyróżnik wśród większości masel dostępnych na polskim rynku. Niezmiennie dobry smak i zapach świeżego masła, to wynik stosowania w produkcji najwyższej jakości śmietanki oraz tradycyjnej metody produkcji, bez aromatów oraz innych dodatków.



Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Osełka Masło ekstra 83%	270 g	osełka	5907616900081	5907616900180	24	9	1512	408,24	120x65x47	390x252x116	0%	45
2	Osełka Masło ekstra 83%	300 g	osełka	5907616900326	5907616900333	24	9	1944	583,2	120x65x47	390x252x116	0%	45

Masło z Łukowa – o zawartości ¾ tłuszczu (61%)

Masło o obniżonej zawartości tłuszczu mlecznego na poziomie 61%. Cechuje go mleczny smak i przyjemny zapach. Konsystencja masła jest jednorodna i gładka, jednak to co wyróżnia masło Lumiko na tle podobnych masel, to jego miękkość zaraz po wyjęciu z lodówki, przez co smarowanie pieczywa jest o wiele wygodniejsze. Ze względu na obniżoną zawartość tłuszczu, charakteryzuje się mniejszą kalorycznością. Masło nie zalecane do smażenia i pieczenia.



Nowość



Masło – ¾ zawartości tłuszczu (60%)

Masło o obniżonej zawartości tłuszczu na poziomie 60%. Cechuje go mleczny smak i przyjemny zapach. Szatą graficzną nawiązuje do klasycznego opakowania, które jest dobrze postrzegane przez znaczną rzeszę konsumentów. To także źródło naturalnych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach – A, D i E oraz karotenoidy. Masło 60% ma obniżoną zawartość tłuszczu, a co za tym idzie, ma mniej kalorii. Zalecane do smarowania pieczywa. Przez zwiększoną zawartość wody nie poleca się go do smażenia i pieczenia.



Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Masło z Łukowa o zawartości ¾ tłuszczu (61%)	200 g	kostka	5907616901064	5907616901071	20	9	2880	576	100x75x30	383x205x62	0%	55
2	Masło o zawartości ¾ tłuszczu (60%)	200 g	kostka	5907616900050	5907616900203	50	10	3000	600	100x75x30	375x205x165	0%	55

MIKSY TŁUSZCZOWE

Dobrze Smarowny – miks tłuszczowy 82%

„Dobrze smarowny” to znakomita alternatywa dla masła ze względu na dużą zawartość tłuszczu. Produkt otrzymany z połączenia tłuszczu roślinnego i maśłanki pochodzącej z produkcji masła, zawierający 82% tłuszczu (72% tłuszcz roślinny i aż 10% tłuszcz mleczny). Kompozycja tych składników smakuje wyśmienicie i ma maślany smak. Przed użyciem należy wyjąć na kilka minut z lodówki, aby uzyskać najlepszy efekt smarowności. Produkt przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji.



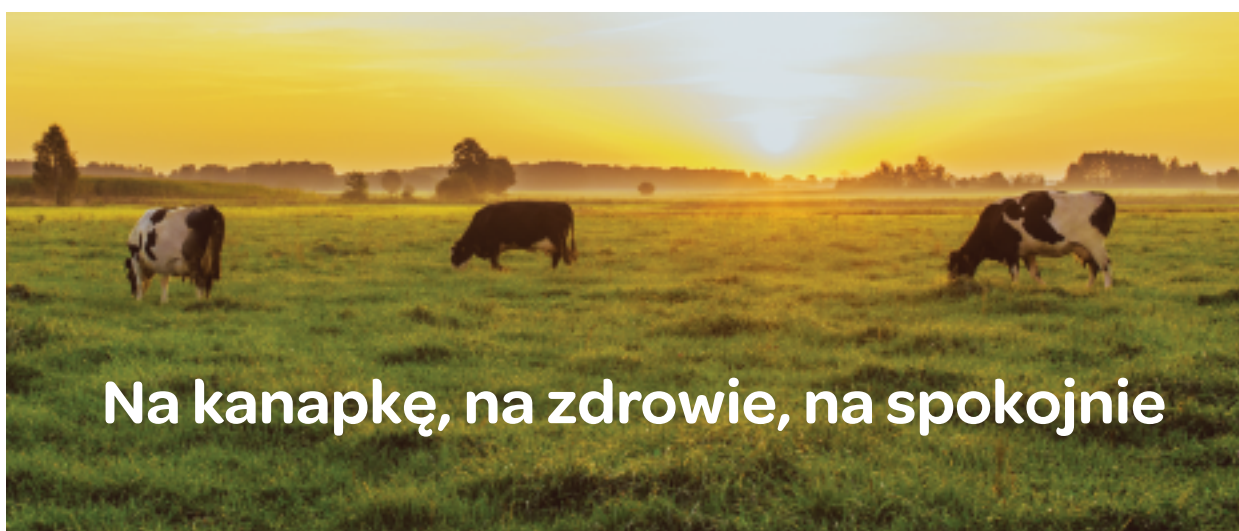
1



OPJ



OPZ



Na kanapkę, na zdrowie, na spokojnie

#smakspokoju

Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Dobrze Smarowny – miks tłuszczowy 82%	200 g	kostka	5907616900388	5907616900432	50	10	2500	500	100x75x30	375x202x165	0%	55

TŁUSZCZE DO SMAROWANIA

Śniadaniowe z Łukowa 270 g – tłuszcze do smarowania 63%

Śniadaniowe z Łukowa to bardzo dobrej jakości produkt do smarowania pieczywa o zawartości tłuszczu 63%, który jest połączeniem dwóch tłuszczów (roślinnego 62% i mlecznego 1%). Tłuszcze roślinne nadają produktowi idealną smarowność, z kolei mleczny odpowiada za maślany smak. Produkt w kształcie charakterystycznej ośki.



1



OPJ



OPZ



Śniadaniowe kanapkowe – tłuszcz do smarowania 63%

Śniadaniowe kanapkowe z Łukowa to produkt będący miksem tłuszczów roślinnych (62%) i mlecznych (1%). Całkowita zawartość tłuszczu wynosi 63%. Dzięki zastosowaniu tłuszczów roślinnych uzyskano bardzo dobrą smarowność, z kolei dodatek tłuszczu mlecznego odpowiada za maślany smak. Polecane przede wszystkim do kanapek, na których idealnie komponuje się ze smakiem warzyw i wędlin.



2



OPJ



OPZ

Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Śniadaniowe z Łukowa	270g	ośka	5907616900098	5907616900197	24	9	1728	466,56	120x65x47	390x252x116	0%	40
2	Śniadaniowe kanapkowe z Łukowa	200 g	kostka	5907616900210	5907616900227	50	10	3000	600	100x75x30	375x205x165	0%	40

SERY – TYP HOLENDERSKI

Ser Gouda z Łukowa – 40% zawartości tłuszczu

Gouda, ser typu holenderskiego, należy do serów półtwardych lub twardych, wytwarzany jest z najwyższej jakości mleka pochodzącego z własnego skupu. Gouda to ser z rodziny serów podpuszczkowych – do ich produkcji używana jest podpuszczka mikrobiologiczna. Jego miąższ jest elastyczny i miękki. Charakteryzuje się łagodnym, kwaskowatym, lekko orzechowym smakiem. Oczka bardzo nieliczne, okrągłe, wielkości od ziarna ryżu do małego grochu. Idealny do wszelkiego typu sałatek i kanapek. Łatwo go zetrzeć na tarce. To typowy ser stołowy i deserowy. Polecany również do zapiekanek, ponieważ dobrze się topi. Często podawany z winem i jako składnik deski serów. Odpowiedni dla wegetarian.

Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny – nie mniej niż 40% w suchej masie.



Z mleka, z natury, na spokojnie

#smakspokoju

Lp.	Nazwa	Waga	Opakowanie	EAN OPJ	EAN OPZ	Ilość szt. w OPZ	Warstwa Ilość OPZ	Paleta Ilość szt.	Paleta Waga netto [kg]	Wymiar OPJ szer. x gł. x wys. [mm]	Wymiar OPZ szer. x gł. x wys. [mm]	VAT	Termin przyd. [dni]
1	Ser Gouda z Łukowa	ok. 3 kg	blok	kod zmiennowagowy	–	1	25	150	ok. 450	100x300x90	–	0%	180

lumiko.com.pl



 ZakladMleczarskiLumiko

 lumiko_smak_spokoju

#smakspokoju



Lumiko Sp. z o.o.

ul. Międzyrzecka 81
21-400 Łuków

Partner handlowy:

Lumiko Trade Sp. z o.o. Sp. k.

ul. Orłąt Lwowskich 57
41-208 Sosnowiec

tel. +48 32 363 77 20

fax +48 32 296 43 30

lumiko-trade@lumiko-trade.com.pl

www.lumiko.com.pl