

# ECHO))

# MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 1/2020

# łaciate®

## dobrze, gdy czeka w domu





Z okazji Świąt Wielkanocnych  
życzymy dużo zdrowia, wzajemnego zrozumienia  
i wytrwałości, aby ten czas był wzorem duchowego umocnienia,  
pełnego wiary, nadziei i miłości oraz wiosny – zarówno tej za oknem,  
jak i w naszych sercach.

Życzą Rada Nadzorcza i Zarząd oraz pracownicy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól

## Łaciate w nowej kampanii na 25-lecie najbardziej rozpoznawalnej marki mleka w Polsce

MARKA ŁACIATE POJAWIŁA SIĘ NA RYNKU W 1995 ROKU, KIEDY SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPOL W GRAJEWIE JAKO PIERWSZA NA RYNKU WPROWADZIŁA DO SPRZEDAŻY MLEKO UHT POD NAZWĄ, KTÓRA W WIELU POLSKICH DOMACH STAŁA SIĘ SYNONIMEM MLEKA.

„Mleko Łaciate jest najbardziej znanym i najczęściej nagradzonym produktem w swojej kategorii. Ponad 20 nagród w ostatnich 5 latach i kilkanaście dla samej marki potwierdzają, że Mlekpól posiada w swojej ofercie wyjątkowy produkt. Łaciate to dla wielu z nas pierwsze mleko UHT, które dokładnie 25 lat temu pojawiło się na rynku w naszym kraju. Jubileusz jest doskonałą okazją, żeby podkreślić najważniejsze wartości związane i kojarzone z Łaciatym - bliskość domu, natury, swojskość i naturalne pochodzenie.” - mówi Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie „Powinniśmy pamiętać, że Łaciate to marka z humorem, lubiana przez konsumentów i budząca pozytywne skojarzenia, stąd nasz pomysł na jubileuszową kampanię.” - dodaje Małgorzata Cebelińska.

Kampania reklamowa rozpoczęła się 21 marca i nawiązuje do historii, którą już konsumenci mieli okazję poznać w ubiegłym roku.

„Nawiązujemy do historii o Łaciatej i jej przyjaźni z bocianem. Nasz jubileusz jest również pełen niespodzianek dla fanów marki Łaciate. Zaplanowaliśmy szerokie działania w mediach - telewizji, prasie, nośnikach zewnętrznych no i oczywiście w Internecie. Niespodzianką, której szczegółów na razie nie zdradzę, będzie wielki konkurs dla Konsumentów pod koniec roku. Nowością jest również ciekawe i zaskakujące jubileuszowe opakowanie mleka Łaciate, które już pojawiło się na półkach sklepów.” - podsumowuje Małgorzata Cebelińska.

Przygotowany spot, który zapoczątkował kampanię, powstał w dwóch wersjach - 30 i 15 sekundowej. Jego emisja nastąpi w kanałach należą-

cych do stacji TVP, POLSAT i TVN. Realizacja działań komunikacyjnych obejmuje Facebook, serwisy internetowe i mobilne takie, jak Interia, Blix, Spicymobile oraz stronę internetową laciate.pl. Ciekawe kreacje kampanii 25-lecia marki zobaczymy także na nośnikach reklamy zewnętrznej. Za część kreatywną odpowiada agencja Leo Burnett, a za zakup mediów agencja Wavemaker.

Przez 25 lat obecności na rynku Łaciate utrwaliło swój wizerunek mleka posiadającego najwięcej wartości dla konsumentów takich jak jakość, naturalność i wyjątkowy smak. Marka Łaciate nieustannie rozwija swoją ofertę dostosowując się do potrzeb Konsumentów. Do popularnego mleka UHT, świeżego i bez laktozy, dołączyły śmietany i śmietanki Łaciate oraz mleko w proszku, mleko zagęszczone, masło ekstra i mix maślany. Przebojem rynkowym stały się serki Łaciate śmietankowe do smarowania klasyczne i puszyste w bogatej paletce smaków. Warto podkreślić, że mleko Łaciate to od 25 lat lider sprzedaży w kategorii mleka UHT w Polsce. Marka Łaciate, dzięki swojej jakości jest również najlepiej rozpoznawalnym produktem mleczarskim na dalekich rynkach eksportowych. Kultowe polskie mleko dociera już na 6 kontynentów!



# Łaciate®

## dobrze, gdy czeka w domu



## 10 LAT INSTYTUTU INNOWACJI PRZEMYSŁU MLECZARSKIEGO SP. Z O.O.

CENTRUM BADAWCZO-ROZWOJOWE-  
ANDRZEJ BABUCHOWSKI, MARIUSZ  
ŚLIWIŃSKI

W tym roku mija 10 lat od założenia Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego sp. z o.o. (Instytut). Instytut został założony przez Spółdzielnię Mleczarską Mlekpól w Grajewie, w roku 2010. Decyzją Ministra Gospodarki z dnia 16 września 2015 r. Instytut otrzymał status Centrum Badawczo-Rozwojowego (CBR). Jest jednym z 40 takich centrów w Polsce i pierwszym w sektorze spożywczym.

Inicjatywę stworzenia jednostki badawczo-rozwojowej polskiego mleczarstwa i powołania Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Sp. z o.o., CBR branży mleczarskiej w Polsce na bazie istniejącego od 2004 roku działu innowacji i rozwoju SM Mlekpól, podjął pan Edmund Borawski, Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie. Pomysł ten został zaakceptowany przez Zebrańie Przedstawicieli Spółdzielni, które w lipcu 2009 roku uchwałą powołało do życia Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego, który został zarejestrowany w KRS jako podmiot prawa handlowego, spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Działalność operacyjną Instytut rozpoczął natomiast w lutym 2010 roku. Na pierwszego Prezesa Zarządu Instytutu powołano mgr inż. Tadeusza Szczęsnego. Siedzibą Instytutu jest Mrągowo. Obecnie Prezesem jest prof. dr hab. Andrzej Babuchowski, który tę funkcję pełni od roku 2015.

Powodem powołania Centrum Badawczo-Rozwojowego był obserwowany również i dzisiaj dynamiczny rozwój całego przemysłu spożywczego, w tym branży mleczarskiej, w Polsce i na świecie. Wymagania współczesnego rynku i preferencje konsumentów produktów mlecznych odnoszące się do takich elementów jak wysoka jakość, prozdrowotność, bezpieczeństwo zdrowotne, trwałość oraz wysokie walory



sensoryczne, wymuszają na przemyśle mleczarskim wprowadzanie innowacji. Współcześni konsumenci zwracają również uwagę na poszanowanie środowiska naturalnego przez przedsiębiorstwa, co stwarza nowe, niezwykle trudne wyzwania dla producentów żywności. Dążeniem jest, aby ich produkcja powodowała minimalne szkody w lokalnym środowisku. Istnieje zatem potrzeba intensywnego rozwoju prac badawczych, których wyniki można zastosować w przemyśle, wykorzystując wyniki badań podstawowych wielu dyscyplin naukowych. Wydzielenie jednostki badawczo-rozwojowej, jako odrębnego ale w 100% zależnego podmiotu od SM Mlekpól stworzyło nie tylko możliwości zwiększenia profesjonalizmu i jakości usług poprzez skoncentrowanie się na w/w działaniach, ale również udostępniania Spółdzielni szerokiej gamy usług, jak i opracowanych produktów proinnowacyjnych oraz lepszych możliwości nawiązywania współpracy badawczo-rozwojowej z zainteresowanymi podmiotami.

Głównymi zadaniami Instytutu jest prowadzenie badań na potrzeby własne, podmiotów skupionych wokół Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól oraz klientów zewnętrznych związanych głównie z branżą mleczarską. Rezultatami tych badań są innowacyjne, nowe lub ulepszone produkty, technologie oraz usługi, odpowiadające potrzebom i oczekiwaniom konsumentów. Zadaniem Instytutu jest również transfer i wdrażanie w przemyśle mleczarskim opracowanych własnych rozwiązań i technologii lub

technologii pozyskanych z innych jednostek naukowych.

Na koniec roku 2019 kadrę Instytutu stanowiło 48 osób, w tym 2 profesorów i 5 doktorów. Pracownicy Instytutu to interdyscyplinarny zespół specjalistów i co należy podkreślić, w zdecydowanej większości młodych ludzi, absolwentów różnych kierunków studiów m.in. technologii żywności, biologii, biotechnologii, chemii, ochrony środowiska, zootechniki i innych.

Przy Instytucie Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Sp. z o.o. powołano Radę Naukową, która jest organem inicjującym, opiniodawczym i doradczym Instytutu w zakresie prowadzonej działalności naukowej i badawczo-rozwojowej. Członkowie Rady Naukowej powoływani są na czteroletnią kadencję. W obecnej, już trzeciej kadencji Rady Naukowej zasiada 9 członków, w tym 7 profesorów zwyczajnych. Przewodniczącym Rady Naukowej jest dr hab. inż. Zygmunt Zander prof. nadzw.

Działalność badawczo-rozwojowa Instytutu realizowana jest w obszarach: projektowania i opracowywania nowych innowacyjnych produktów mlecznych, w tym głównie produktów prozdrowotnych i funkcjonalnych oraz prac badawczo-rozwojowych służących poprawianiu jakości i bezpieczeństwa produktów mlecznych. W Instytucie prowadzone są również prace nad ulepszaniem istniejących produktów mlecznych i procesów technologicznych. Instytut dokonuje również transferu wdrożeń do przemysłu opracowanych własnych rozwiązań oraz będących wynikiem współpracy z jednostkami naukowymi.

W strukturze organizacyjnej Instytutu funkcjonują 4 główne pionierzy zadaniowe: Dział Technologii i Wdrożeń, Laboratorium Badawcze, Zespół ds. projektów, innowacji i komercjalizacji badań oraz Ośrodek Badania Biegłości i Materiałów Odniesienia.

W styczniu 2018 roku został otwarty oddział Instytutu w Grajewie. W lokalizacji tej funkcjonują Laboratorium Badań Środowiskowych oraz kolejne Laboratorium Badań Opakowań (pierwsze zlokalizowane jest w Mrągowie).

W niedalekiej przyszłości planowane jest otwarcie w oddziale Laboratorium Badań Produktów Nieżywnościowych oraz kolejnego Laboratorium Mikrobiologicznego.



Podobne do Instytutu struktury istnieją w innych państwach i tak od 2002 r. Fonterra przejęła Nowozelandzki Instytut Badawczy Mleczarstwa, który stał się Centrum Badań i Rozwoju Fonterra. Jest on obecnie częścią składową Grupy Marketingu i Innowacji Fonterra. Centrum zatrudnia ponad 300 osób z których 130 posiada stopień naukowy doktora.

Friesland Campina posiadają również Centra Badawczo-Rozwojowe i Innowacyjne w Wageningen (Holandia) oraz Singapurze. Zatrudniają one 450 osób w tym 400 pracowników badawczo-rozwojowych.

Arla również posiada Centrum Innowacji Arla w Aarhus (Dania), które posiada zespoły rozwoju produktu w UK, Szwecji, Chinach, Niemczech, Holandii, Finlandii i USA. Tylko w Danii, Centrum zatrudnia 150 osób. Obecnie, za 41,6 mln USD, buduje kolejne Centrum Badawcze poświęcone tylko pracom nad serwatką i składnikami mleka.

Dużo większe centra badawczo-rozwojowe posiadają firmy Nestle i Danone, ale one prowadzą badania nie tylko nad produktami mlecznymi.

W roku 2019 prace Instytutu koncentrowały się głównie na potrzebach SM Mlekoop i obejmowały opracowanie i wdrożenie technologii mlecznych produktów suszonych w dużym stopniu pod



potrzeby nowej proszkowni mleka w Mrągowie, doskonalenie produkcji serów dojrzewających i ich analogów; produktów fermentowanych takich jak jogurty, maślanka, kefir; serków śmietankowych i serków ziarnistych. Poza dużymi blokami tematycznymi, które wynikały z bieżących rynkowych potrzeb SM Mlekpól, Instytut prowadził prace nad tematami, których w przyszłości dadzą Spółdzielni przewagę konkurencyjną, a co za tym idzie zwiększą dochody producentów mleka. Tematy tych prac z jednej strony obejmowały zagadnienia związane z obniżką kosztów, stabilizacją jakości, czy zwiększeniem trwałości, a z drugiej strony na stworzeniu podwalin pod nowe produkty, które dzięki swojej innowacyjności powinny być akceptowane przez rynek i dać większe spieniężenie.

Instytut obserwuje trendy krajowe, europejskie i światowe odnośnie nastawienia konsumentów do produktów mlecznych i ich preferencji, jak również śledzi prace odnoszące się do wpływu produktów mlecznych na zdrowie. W oparciu o pozyskane dane w odpowiedni sposób modyfikuje swoje programy badawcze, tak żeby były zbieżne z zaobserwowanymi trendami.

Innymi czynnikami wpływającymi na kierunek prac Instytutu są sprawy związane z istniejącą lub tworzoną legislacją odnoszącą się do ochrony środowiska,

klimatu, zdrowia, bezpieczeństwa żywności, itp. Nie możemy dać się zaskoczyć zmianom, które bez odpowiedniego przeciwdziałania lub dostosowania mogłyby negatywnie wpłynąć na wyniki finansowe Spółdzielni.

Zupełnie osobną sprawą są codzienne analizy surowców, dodatków do żywności, materiałów opakowaniowych i produktów mlecznych wykonywane przez Instytut. Dzięki koncentracji analiz w jednym miejscu możemy taniej i szybciej wykonywać analizy, które w przeciwnym wypadku musiałyby być zlecane na zewnątrz. Co więcej, większość stosowanych metod badawczych jest akredytowana, tak więc otrzymane wyniki są nie do podważenia w przypadku sporów. Nie wchodzi tu w rachubę możliwość wyposażenia poszczególnych zakładów w odpowiednią aparaturę, bo byłoby to zbyt drogie i nieefektywne ze względu na zbyt małą liczbę analiz, jak również fakt, że stosowane metody raczej nie byłyby akredytowane.

Podsumowując, Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego daje SM Mlekpól istotne przewagi konkurencyjne i przyczynia się do umocnienia jej pozycji tak na rynku krajowym, jak i światowym. Jednocześnie posiadanie Instytutu stawia Spółdzielnię w rzędzie przedsiębiorstw innowacyjnych posiadających własne zasoby do rozwoju produktów.



## Mlekpól pracuje bez zmian

WIELE ZAKŁADÓW OGRANICZA SWOJĄ DZIAŁALNOŚĆ ZE WZGLĘDU NA ZAISTNIAŁE PRZYPADKI ZACHOROWAŃ NA KORONAWIRUSA (COVID-19). PRODUCENCI ŻYWNOCÍ, SZCZEGÓLNIIE TEJ PIERWSZEJ POTRZEBY, POWINNI DZIAŁAĆ NIEPRZERWANIE, ABY REGULARNIE DOSTARCZAĆ NA RYNEK PRODUKTY SPOŻYWCZE. SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPÓL W GRAJEWIE ZAOSTRZYŁA I ZWIĘKSZYŁA ŚRODKI PREWENCYJNE MAJĄCE NA CELU UTRZYMANIE ZARÓWNO BEZPIECZEŃSTWA PRODUKOWANEJ ŻYWNOCÍ ORAZ PERSONELU, JAK I UTRZYMANIE ILOŚCI PRODUKCJI.

*Mleka i produktów mleczarskich nie powinno zabraknąć. - uspakaja Edmund Borawski, Prezes Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie. Nie mamy przestojów. Odbieramy mleko codziennie bez zakłóceń, a nasza produkcja pracuje na 3 zmiany przez cały tydzień.*

**Wszystkie zakłady produkcji mleczarskiej podlegają bardzo rygorystycznym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa i higieny pracy oraz produkcji. Są to normy pozwalające osiągnąć wysoką sterylność osób przebywających na terenie zakładów.**

*Faktycznie, mleczarnie na co dzień funkcjonują na mocno podwyższonych standardach sanitarno higienicznych. Dodatkowo wprowadziliśmy kolejne środki, żeby jeszcze bardziej zredukować potencjalne zagrożenia. Wirus może pojawić się w każdej chwili, więc staramy się przede wszystkim zapewnić bezpieczeństwo naszym ludziom - dodaje Prezes Borawski.*

**Mlekpól jest również silnym polskim eksporte-**



**rem produktów mleczarskich na cały świat. Obecność wirusa spowodowała zakłócenia w możliwościach wysyłania i odbioru produktów głównie na rynki azjatyckie. Jaki wpływ na Spółdzielnię Mleczarską z Grajewa może mieć wirus?**

*Jest za wcześnie, aby oceniać jakie będą długofalowe skutki epidemii. Dzisiaj nie wiemy też, jakie rozmiary ostatecznie ona osiągnie. Dotykają nas pewne niedogodności i zakłócenia w łańcuchu dostaw i logistyce, jednak wiemy, że nasza oferta to artykuły pierwszej potrzeby, które są niezbędne na rynku. Jestem przekonany, że sytuacja zostanie opanowana, jeśli zachowamy rozsądek w kwestii robienia zapasów żywności i będziemy stosować się do zalecanych obecnie zasad przestrzegania higieny. - podsumowuje Prezes Borawski.*

**Rozmawiał: redaktor Roman Wieczorkiewicz,  
Portal Spożywczy**



## DANE DOTYCZĄCE SKUPU MLEKA ZA 2019 ROK.

Skup mleka - 1 928 140 444 litry - wzrost w stosunku do 2018 roku o 5,6 % (ponad 100 mln litrów)

Średni skup dzienny - 5 283 000 litrów

Średnia ilość sprzedanego mleka z gospodarstwa w 2019r - 206 240 litrów

Ilość dostawców na 31.12.2019 - 9 349

Skup mleka w Zakładach -

ZPM	skup 2019	Wzrost skupy 2019/2018	% udział w skupie Mlekpól-u w 2019	ilość /dostawcę rocznie	ilość dostawców sprzedających > 1 mln litrów w 2019
Grajewo	558 432 277	107%	29%	192 165	31
Mrągowo	357 810 696	102%	19%	260 985	36
Zambrów	307 949 678	100%	15%	204 211	18
Kolno	212 644 918	105%	11%	172 742	7
Bydgoszcz	211 105 642	117%	11%	408 328	37
Suwałki	135 550 884	104%	7%	159 097	2
Sokółka	94 236 463	103%	5%	143 435	3
Radom	50 409 886	119%	3%	164 202	3
RAZEM	1 928 140 444	105,6%	100%	206 240	137

## WYDARZENIA I NOWOŚCI

## MasterChef Junior

**I. Mlekpól dołączył do grona sponsorów programu „MasterChef Junior”, którego kolejna edycja rozpoczęła się w marcu. Spółdzielnia Mleczarska z Grajewa aktywnie lokuje swoje produkty najbardziej rozpoznawanych marek mleczarskich w Polsce.**

Po sukcesach programu „Doradca Smaku”, w którym produkty Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól z Grajewa pojawiły się w przepisach z całego świata, współ-

praca ze stacją TVN została rozszerzona o kolejny popularny format MasterChef Junior. W programie bierze udział 40 najbardziej utalentowanych młodych kucharzy w wieku od 8 do 13 lat wyłonionych w eliminacjach. Mierzą się oni z przepisami i wyzwaniem przygotowanymi przez jury w składzie Ania Starmach, Mateusz Gessler i Michel Moran.

*- Idea programu jest nam bliska. Mlekpól codziennie podejmuje działania edukacyjne, w których nakłania Polaków, również tych najmłodszych, do racjonalnego i zdrowego żywienia. Produkty mleczarskie powinny być ważnym elementem dobrze zbilansowanej diety.*

## NOWOŚCI MLEKPOLU

Cieszymy się, że możemy być częścią projektu „MasterChef Junior” i trzymamy kciuki za młodych kucharzy - mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól.

To już 5 edycja popularnego programu telewizji TVN. Mlekpól wyposażył spiżarnię na potrzeby programu i jest dostawcą produktów mleczarskich we wszystkich konkurencjach kulinarnych.

Uczestnicy korzystają z bogatej oferty Spółdzielni, gdzie znajdują się popularne i lubiane przez konsumentów produkty: Maślanka Mrągowska Naturalna, Śmietanka Łaciata 12%, Serek Łaciaty, Mleko Łaciata Junior i Śmietana Łaciata 18%.

Flagowymi markami Mlekpól są: Łaciata, Maślanka Mrągowska, Milko, Mazurski Smak, Rolmlecz, Białe. Ponad 30 proc. wyrobów firmy trafia na eksport do Azji, Ameryki Płd., Europy i na Daleki Wschód. Mlekpól był wielokrotnie nagradzany; w tym tytułem największego Pracodawcy Podlasia czy Perłą Polskiej Gospodarki. Za swoje wyroby od lat zbiera Złote Medale na Międzynarodowych Targach Poznańskich Polagra Food. Zdobył też Diamenty Forbesa.

Produkty Mlekpól powstają w 12 nowoczesnych i wyspecjalizowanych zakładach, m.in. w: Grajewie, Zambrowie, Mrągowie, Bydgoszczy, Sokółce, Radomiu, Gorzowie Wielkopolskim i Suwałkach. (AM)

**MLEKPOL**

# SZKŁANKA MAŚLANKI

NA ODPORNOŚĆ

**MRĄGOWSKA TO NIE BYŁE CO!**

Siła bierze się z wnętrza. Zadbaj o siebie, pijąc codziennie porcję maślanki Mrągowskiej, która wspomaga pracę jelit. Dzięki temu wzmocnisz naturalną odporność swojego organizmu. A to nie było co.

[www.niejembyleczego.pl](http://www.niejembyleczego.pl)



## Dwa nowe masła Łaciate - osetka 300 g oraz osetka 500 g.

Łaciate osetka to masło, które swoim owalnym kształtem nawiązuje do domowych i tradycyjnych wyrobów gospodyń wiejskich. Masło ekstra Łaciate osetka to tradycyjne polskie masło o naturalnym smaku i wyjątkowej jakości. Masło Łaciate jest idealne do kanapek i znakomicie sprawdza się jako składnik tradycyjnych ciast, kremów i deserów. Nadaje delikatności każdej potrawie, wzbogaca smak

i wydobywa aromaty użytych składników. Dzięki Łaciatej osetce każdy sos jest aksamitny, delikatny i bogaty w smaku. Masło Łaciate ma czystą etykietę i zawiera 83% tłuszczu. Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie, właściciel marki Łaciate, rozszerza asortyment masła Łaciate i wprowadza na rynek dwa nowe produkty: osetka 300 g oraz osetka 500 g.



## Wiosenna nowość Mlekpolu - twaróg półtłusty bez laktozy Mazurski Smak.

Twarogi bez laktozy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie to znakomite rozwiązanie dla konsumentów nietolerujących cukru mlecznego. Nowy twaróg półtłusty bez laktozy Mazurski Smak to naturalny twaróg wytwarzany na podstawie tradycyjnych receptur z najlepszego mazurskiego mleka. Dzięki zastosowaniu enzymu laktazy, zawarta w mleku laktoza została rozłożona, przy zachowaniu pełnej wartości odżywczej i walorów smakowych produktu.

Twaróg półtłusty Mazurski Smak bez laktozy to nie tylko samodzielne danie lub zdrowy dodatek, ale również wspaniała baza deserów i serników.

Twaróg bez laktozy Mazurski Smak oferowany jest w praktycznym opakowaniu, z możliwością łatwego zamykania i otwierania, co chroni twaróg przed wysychaniem. Waga twarogu Mazurski Smak to 250 gramów.

**PRODUKTY MLEKPOLU ZNAKOMICIE SPRAWDZAJĄ SIĘ W WIELU PRZEPISACH, KTÓRE BĘDIEMY PRZYGOTOWYWAĆ NA WIELKANOC.**

Podstawą większości przepisów są masło i mleko, trafnym wyborem będą więc sprawdzone i lubiane przez konsumentów produkty Łaciate gwarantujące najwyższą jakość, wyjątkowy smak i czystą etykietę. Twarogi i sery to również elementarne produkty w Wielkanocnej kuchni, bez których trudno przygotować tradycyjne potrawy np. sernik. Spółdzielnia Mleczarska w Grajewie oferuje twarogi sernikowe Mlekpól - prosty skład bez zbędnych dodatków. Twaróg sernikowy o zawartości tłuszczu 7% składa się z mleka i kultur bakterii mlekowych, natomiast ten o zawartości tłuszczu 18% tylko z serka śmietankowego oraz twarogu. Mlekpól posiada



również produkty dla osób nietolerujących cukru mlekowego, w tym twaróg, który znakomicie sprawdza się w pieczeniu. Bardzo uniwersalnym produktem Mlekpolu, rekomendowanym do potraw świątecznych, jest mascarpone - to idealna baza deserów, wypieków, doskonały produkt do zagęszczenia zup i sosów.



## Łaciate Junior w nowym opakowaniu 0,5 litra

Łaciate Junior z Mlekpolu to mleko specjalnie stworzone z myślą o dzieciach. Zawartość tłuszczu w mleku Junior wynosi 3,8% co powoduje, że jego właściwości są najbardziej zbliżone do mleka prosto od krowy. Łaciate Junior ma wyjątkowo kremowy smak. To również solidna porcja zdrowej, dobrze przyswajalnej energii zapewniająca dzieciom i mł-

dzieży prawidłowy rozwój. Mleko Łaciate Junior jest źródłem wapnia, pełnowartościowego białka, magnezu, potasu, witamin z grupy B oraz witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D i E. **Teraz Łaciate Junior dostępne również w nowym opakowaniu o pojemności 0,5 litra.**



## Śmietanka Łaciata UHT 30% w nowym większym opakowaniu

Śmietanki Łaciate z Mlekpól to produkty najwyższej jakości, znajdujące uznanie konsumentów dzięki wyjątkowej jakości i szerokim możliwościom zastosowania w kuchni. Śmietanka Łaciata UHT 30% idealnie nadaje się do tworzenia pysznych kremów do tortów, ciast i babeczek. Wykorzystywana również w kuchni do zup, sosów nadaje im wspaniałą śmietankowy smak i aksamitną konsystencję. Zaletą śmietanki jest długi termin przydatności do spożycia oraz możliwość przechowywania jej poza lodówką. Śmietanka Łaciata UHT 30% jest zapakowana

w praktyczny kartonik z zakrętką, który pozwala na proste, wygodne i bezpieczne użytkowanie oraz przechowywanie. **Teraz śmietanka UHT Łaciata 30% w nowym większym opakowaniu o pojemności 1 litra.**

## Na wielkanocny stół

### SERNIK Z TRZECH SKŁADNIKÓW - WIELKANOCNY HIT OD NAJLEPSZEWKUCHNI.PL

Przygotowanie smacznych wypieków i potraw na Wielkanoc wcale nie musi być trudne. Najważniejsze są dobre i proste przepisy. Takie możecie znaleźć na portalu kulinarnym [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)



My wybraliśmy przepisy na nasze dwa ulubione świąteczne ciasta - pyszny sernik z trzech składników oraz rozkoszny dla podniebienia mazurek z orzechami. Te tradycyjne Wielkanocne ciasta zachwycą Was smakiem i łatwością wykonania.

Po więcej sprawdzonych przepisów na Wielkanoc i wszelkie inne okazje zapraszamy zawsze na [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Życzymy wszystkim zdrowych i spokojnych Świąt Wielkanocnych.

Dbajcie o siebie i sprawcie sobie dużo kulinarnej radości!

### PRZEPISY:

#### SERNIK Z TRZECH SKŁADNIKÓW

##### Składniki

- 4 jajka
- 160 g białej czekolady
- 160 g sera śmietankowego Łaciaty naturalny



##### Dodatkowo:

- 1 szklanka gorącej wody
- masło do wysmarowania formy

##### Przygotowanie

###### Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 170 stopni C. Boki i dno formy wysmaruj masłem, brzegi dodatkowo wyłóż papierem do pieczenia.

###### Krok 2

Połam czekoladę na kawałki. Wrzuć do miski, a następnie umieść ją nad garnkiem z gotującą się wodą, tzw. kąpiel wodna.

###### Krok 3

Rozpuszczoną czekoladę wystudź. Dodaj serek i delikatnie wymieszaj.

###### Krok 4

Oddziel żółtka od białek. Dodaj je do masy czekoladowo-serowej. Wszystko razem wymieszaj rózgą.

###### Krok 5

Białka ubij na sztywną pianę. Dodaj wcześniej powstałej masy, delikatnie wszystko połącz. Przelej powstałe ciasto do formy.

###### Krok 6

Na blachę wylej szklankę gorącej wody. Ciasto należy piec przez 15 minut w temperaturze 170 stopni C. Następnie zmniejsz temperaturę do 160 stopni C i piec kolejne 20 minut. Po tym czasie wyłącz piekarnik i pozostaw ciasto na 20 minut aż wystygnie.

**Krok 7**

Wymij z piekarnika, wystudź całkowicie. Podawaj posypane cukrem pudrem, z ulubionymi owocami i rozkoszuj się smakiem!

**MAZUREK ORZECHOWY****Składniki****Ciasto:**

- 300 g mąki tortowej
- 200 g masła Łaciate
- 3 duże ugotowane żółtka
- szczypta soli
- 150 g cukru pudru
- rozmącone jajko

**Masa:**

- powidła śliwkowe
- 1 puszka masy kajmakowej 379 g
- 200 g czekolady ciemnej
- 6 łyżek mleka Łaciate (lub więcej, jeśli zajdzie taka potrzeba)

- płatki migdałów do ozdoby
- kilka orzechów włoskich do ozdoby

**Przygotowanie****Krok 1**

Przygotowujemy ciasto. Mąkę przesiewamy z cukrem pudrem i dodajemy sól. Masło siekamy i również dodajemy do mąki. Ugotowane żółtka przecieramy przez sito i dodajemy do ciasta. Zagniatamy. Następnie wstawiamy ciasto do lodówki na 15 minut.

**Krok 2**

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Formę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkowujemy i układamy je w dowolnym kształcie, jednocześnie wyrównując powierzchnię. Zostawiamy trochę ciasta, aby zrobić z niego wałeczek dookoła. Nakłuwamy spód ciasta widelcem. Smarujemy boki roztrzepanym jajkiem. Wkładamy gotowe ciasto do piekarnika. Pieczemy tak długo, aż ciasto się zrumieni, czyli około 12-16 minut.

**Krok 3**

Po upieczeniu ciasto lekko studzimy. Następnie smarujemy spód powidłami śliwkowymi i wykładamy masę kajmakową. Czekoladę wraz z mlekiem rozpuszczamy w kąpielu wodnej. Jeśli czekolada jest zbyt gęsta, dodajemy więcej mleka.

**Krok 4**

Stopniowo wylewamy czekoladę na masę kajmakową. Rozprowadzamy delikatnie nożem, wygładzając powierzchnię. Dekorujemy płatkami migdałowymi i orzechami. Smacznego!

Po więcej przepisów zapraszamy na [www.najlepszewkuchni.pl](http://www.najlepszewkuchni.pl)





Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie  
ul. Elewatorska 13  
19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00  
[mlekpole@mlekpole.com.pl](mailto:mlekpole@mlekpole.com.pl)