

Pieczyno

Chleb pszenno-żytni 1kg i 0,5 kg produkowany na kwasie uzyskanym metodą fermentacji wielofazowej z dodatkiem drożdży, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujący na deskach, w koszykach i innych formach. W składzie tego chleba powinna znajdować się mąka żytnia typ 720, mąka chlebową pszenna typ 750, sól i drożdże.

Chleb razowy 1 kg i 0,5 kg produkcja oparta na wielofazowej fermentacji kwasowej. W składzie tego chleba powinna znajdować się mąka żytnia siatkowa typ 1400, mąka typ 850 i sól.

Chleb graham 0,5 kg produkowany z zastosowaniem fermentacji drożdży, w bochenkach podłużnych fermentujących w formach. W składzie tego pieczywa powinna znajdować się mąka pszenna chlebową typ 750, drożdże, sól.

Bułka wrocławska 0,4 kg produkowana z zastosowaniem fermentacji drożdży, o kształcie walca. W składzie bułek powinna znajdować się mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 70, drożdże, margaryna, dodatek cukru i soli.

Bułka tarta otrzymana z wysuszonej i zmielonej bułki pszennej.

Chwałka 0,4 kg i rogal 0,1 kg produkowane z zastosowaniem fermentacji drożdży. W składzie tego pieczywa powinna znajdować się mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 720, drożdże, margaryna, jaja, cukier oraz sól.

Pączek z marmoladą 0,08 kg, wyrób z ciasta drożdżowego, wykończone lukrem, cukrem pudrem lub kuwerturą z nadzieniem z marmolady o dowolnym smaku.

Podczas produkcji dopuszczalne jest stosowanie oleju rzepakowego i mąki ziemniaczanej do posypywania form. Niedopuszczalne jest stosowanie składników polepszających, konserwujących lub przedłużających trwałość pieczywa. Dostarczane pieczywo musi być świeże, wykonane z wysokiej jakości składników, bez deformacji i mechanicznego uszkodzenia. Bez obcych zapachów, śladów pleśni, zabrudzeń i przypalenia. Pieczywo powinno być pokrojone (z wyjątkiem chwałki, rogali i pączków), zapakowane w folię i dostarczone rano między godziną 6.30 -7.00.

Produkty suche: kasze, makarony, płatki.

Kasze (gryczana, jęczmienna perłowa, jęczmienna pęczak, kus kus, jaglana) w opakowaniach 1 kg otrzymane z ziaren (w zależności od rodzaju kaszy) przeznaczone do celów konsumpcyjnych.

Kasza kukurydziana w opakowaniach po 350 g, kasza manna w opakowaniach po 1 kg.

Płatki śniadaniowe kukurydziane Sante lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniach 500 g otrzymane z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowe do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej. Produkt o zawartości cukru nie przekraczającej 9 g cukru na 100 g gotowego produktu.

Płatki naturalne w opakowaniach po 500 g z ziaren zbóż: owsa, pszenicy, jęczmienia, żyta i ryżu wyprodukowane przez pozbowienie ziaren łusek i sprasowanie.

Ryż biały w opakowaniach 1kg produkt otrzymany z ziaren ryżu białego.

Makarony Sante lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym w opakowaniach po 3 kg produkt otrzymany z pszenicy durum i jaj, oraz mąki pełnoziarnistej i jaj poddany procesowi suszenia.

Makaron zacierki w opakowaniach 250 g produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia .

Mąka Kurpiowska typ 500, w 1 kg opakowaniach, produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy.

Mąka ziemniaczana w opakowaniach 1kg. Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do celów spożywczych.

Cukier kryształ w opakowaniach 1 kg otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Sól Sante lub równoważna pod względem jakościowym, o obniżonej zawartości sodu z potasem i magnezem w opakowaniach 1 kg, zawartość jodanu potasu 3,9 +/- 1,3 mg/100g soli.

Sól jodowana w opakowaniach 1kg sól spożywcza jodowana.

Groch żółty połówki, fasola drobna typu Jaś, soczewica czerwona w opakowaniach 400-500 g.

Powyższe produkty muszą być dostarczone w nieuszkodzonych opakowaniach, bez oznak zawilgocenia, zbrylenia, spleśnienia, zepsucia oraz bez oznak obecności szkodników. Produkty muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego towaru - wyrobu, licząc od dnia dostawy.

Owoce i warzywa

Dostarczane warzywa muszą być świeże, jędrne, niezwiędnięte. Prawidłowo wykształcone, zdrowe, czyste oraz jednolite odmianowo o barwie typowej dla danej grupy warzyw. Pozbawione uszkodzeń mechanicznych, bez deformacji. Bez oznak zaparzenia, zmarznięcia, zgnicia, zapleśnienia, bez obcych zapachów, bez obecności szkodników i ich pozostałości oraz bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dostarczane owoce muszą być świeże, jędrne, niesparciałe, jednolite odmianowo i wielkościowo o prawidłowym kształcie i zabarwieniu oraz dojrzałe w jednakowym stopniu. Owoce o gładkiej powierzchni, wolnej od uszkodzeń mechanicznych oraz spowodowanych przez choroby i szkodniki. Pozbawione pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. Wolne od obcych zapachów, bez oznak zaparzenia, zmarznięcia, zgnicia, oraz zapleśnienia.

Jaja

Jaja M (50 g) Luz KL A, produkt poddany dezynfekcji przez naświetlanie, znakowany zgodnie z polskimi normami. Dostarczane jaja muszą być świeże, z maksymalnym okresem przydatności do spożycia, jednakowej wielkości, czyste z dopuszczeniem drobnych zanieczyszczeń. Bez stłuczek (drobnych pęknięć) i wylewek (wyraźnych pęknięć i uszkodzeń błony jajowej i wycieku treści) oraz rozwijających się zarodków.

Mrożonki

Mrożone warzywa i owoce w opakowaniach po 2,5 kg otrzymane ze świeżych, wysokiej jakości warzyw i owoców, oczyszczone i poddane głębokiemu mrożeniu. W zależności od rodzaju, warzywa podzielone na różyczki, pokrojone w kostkę lub plastry. Owoce oczyszczone i mrożone w całości. Powyższe produkty muszą być dostarczone w nieuszkodzonych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, bez oznak wcześniejszego rozmrożenia i ponownego zamrożenia. Mrożonki muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia licząc od dnia dostawy.

Mrożone ryby (miruna, dorsz) filet bez skóry mrożony, pozyskany z wysokiej jakości ryby, zawartość glazury od 3-5% wagi ryby, bez oznak rozmrożenia i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień.

Mięso i wędliny

Mięso łopatką wieprzową świeżą całą oraz mieloną, mięśnie głębokie, poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz poprzerastane niewielką warstwą tłuszczu; mięso z szynki wieprzowej b/k świeże, delikatne, miękkie i soczyste; mięso schab wieprzowy środkowy b/k świeży, gruby, delikatny, jednolity, bez przerostów. Mięso klasy I przeznaczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami. Mięso musi być świeże, pełnowartościowe, bez obcych zapachów o barwie charakterystycznej dla danego rodzaju mięsa.

Mięso pałki z kurczaka świeże, mięso udka kurczaka świeże, mięso korpusy drobiowe świeże, mięso filet z kurczaka świeże, mięso filet z kurczaka mielone świeże, mięso udo z indyka świeże przeznaczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami. Mięso musi być świeże, pełnowartościowe, bez obcych zapachów o barwie charakterystycznej dla danego rodzaju mięsa.

Wędliny

Wędlina pierś pieczona lub gotowana drobiowa, minimum 80% mięsa drobiowego.

Wędlina z piersi z kurczaka, polędwica z pasieki lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym, wędzona minimum 90% mięsa drobiowego.

Wędlina polędwica drobiowa miodowa lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym, minimum 85% mięsa drobiowego, średnio rozdrobnione.

Szynka drobiowa mozaikowa lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym, minimum 80% mięsa drobiowego, w osłonce poliamidowej.

Kiełbasa żywiecka minimum 70% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, grubo mielona, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw.

Szynka swojska (produkt wysokogatunkowy) minimum 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu.

Szynka gotowana, mięso wieprzowe nie mniej niż 85%.

Polędwica sopocka nie mniej niż 85% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu.

Kiełbasa biała parzona średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, min 75% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw.

Pasztet biały drobiowy pieczony lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, minimum 60% mięsa drobiowego.

Parówki odtłuszczone, paluszki w osłonce poliamidowej, min 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak, tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa. Typ Berlinki lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym.

Wędliny muszą być świeże, chude bez obcych zapachów o barwie charakterystycznej dla danego wyrobu, porcjowane. Powinien być wyczuwalny zapach użytych przypraw. Konsystencja wędlin musi być soczysta i charakterystyczna dla danego asortymentu. Muszą zawierać znaczną część mięsa i jednocześnie nie mogą zawierać konserwantów, wzmacniaczy smaku i zapachu z niewielką ilością dopuszczonych składników dodatkowych zgodnie z obowiązującymi normami. Produkty w opakowaniach muszą być dostarczone w stanie nieuszkodzonym i posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego wyrobu, licząc od dnia dostawy.

Nabiał

Twaróg chudy produkt mleczny zaliczany do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej konsystencji oraz zawartości 0g tłuszczu/100g sera.

Ser żółty Gouda lub równoważny smakowo i jakościowo kawałki 400-1000 g porcjowany w opakowaniu foliowym o różnej gramaturze od 400 do 1000 g, barwa sera żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiającą łatwe krojenie, zapach świeży.

Mleko 2% Mlekovita lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu z żywnością o poj. 1 l, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 2%, pasteryzowany w wysokiej temperaturze.

Jogurt naturalny grecki Mlekovita lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, 400 g i 150 g w opakowaniu kubek PCV, zawartość tłuszczu 2%, skrzep jednolity i zwarty o barwie odpowiedniej do zastosowanego dodatku, produkt uzyskiwany wyłącznie z mleka, przez co należy rozumieć, że można do niego dodać substancje konieczne do jego wytworzenia, pod warunkiem, że substancje nie są używane do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka wg normy PNISO13580:2017-03 oraz PN-ISO 7889:2007.

Serek waniliowy 200 g w opakowaniu kubek PCV, serek homogenizowany o smaku waniliowym Rolmlecz lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, wyprodukowany z naturalnych składników. W składzie powinno znajdować się mleko, śmietanka, białka mleka, aromat, kultury bakterii mlekowych i cukier w ilości nie przekraczającej 14 g na 100 g produktu.

Serek śmietankowy naturalny Twój smak Piątnica lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, 200 g w opakowaniu kubek PCV, wyprodukowany z naturalnych składników. W składzie powinno znajdować się mleko, śmietana i sól w ilości nie przekraczającej 0,70 g na 100 g produktu.

Śmietana 18% Piątnica lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym, 400 g w opakowaniu kubek PCV, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 18 %, niezagęszczana i niesłodzona.

Śmietana 18% Łaciata lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym, 500 g w opakowaniu kartonowym, przeznaczonym do kontaktu z żywnością, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 18 %.

Kefir naturalny w opakowaniu kartonowym 1l Milko lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym. W składzie powinno znajdować się mleko i żywe kultury bakterii kefirowych.

Jogurt do picia Danone lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością po 100 g, wyprodukowany z mleka, żywych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem wsadu owocowego, cukru w ilości nie przekraczającej 10 g w 100 g produktu, wzbogacone witaminą D i wapniem.

Serek wiejski Piątnica lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, 200 g w opakowaniu kubek PCV. W skład serka powinien wchodzić twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól.

Powyższe produkty muszą być dostarczone w czystych, nieuszkodzonych opakowaniach, świeże bez oznak spleśnienia czy zepsucia. Produkty muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego towaru, licząc od dnia dostawy.

Przyprawy

Przyprawa bazylia 10 g produkt otrzymany z przesortowanego poddanego procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito.

Przyprawa oregano 10g produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych liści rośliny.

Przyprawa kurkuma 10 g produkt otrzymany z kłącza rośliny poddany procesowi suszenia i mielenia.

Przyprawa liść laurowy 6 g produkt otrzymany z wysuszonych liści zebranych z drzewa laurowego.

Przyprawa majeranek 8/9 g produkt otrzymany z przesortowanego, poddanego procesowi ocierania w celu wyeliminowania łodyg, liście i kwiaty rozdrobnione.

Przyprawa pieprz czarny mielony 15 g produkt uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych.

Przyprawa ziele angielskie całe 15 g produkt otrzymany z wysuszonych lecz niedojrzałych owoców (jagód) rośliny *Pimenta officinalis*.

Przyprawa zioła prowansalskie 10 g produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych , rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak : rozmaryn, bazyli, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, majeranek. Przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

Przyprawa cynamon mielony 20 g produkt otrzymany z kory zdjętej z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie proszku.

Cukier wanilinowy w opakowaniach 16g otrzymany z połączenia ziaren cukru i laski wanilii, posiadający mieloną wanilię.

Przyprawa do kurczaka 25 g produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw z drobiu. W skład mieszanki może wchodzić: czosnek, kminek, kolendra, majeranek, papryka słodka, cząber, chili, cukier, sól, kolendra, imbir, curry

Powyższe produkty muszą być dostarczone w nieuszkodzonych opakowaniach, bez oznak zawilgocenia, zbrylenia, spleśnienia, zepsucia oraz bez oznak obecności szkodników, bez obcych zapachów. Produkty muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego towaru, licząc od dnia dostawy.

Pozostałe produkty

Masło w kostce w opakowaniu jednostkowym 200g kostka, mix tłuszczowy z Piątnicy lub równoważny, zawartość tłuszczu 67%, produkt uzyskiwany z mleka 52% i substancji roślinnych 15%, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia. Bez dodatku barwników, konserwantów i emulgatorów.

Przecier pomidorowy Podravka lub równoważny, w opakowaniach kartonowych tetra pack 500g, wyprodukowany w 100% z pomidorów, bez dodatku soli, bez konserwantów, z chorwackich pomidorów. Produkt sterylizowany.

Przecier ogórkowy w opakowaniu szklanym 280 g, pasteryzowany, wyprodukowany w 100% z ogórków kiszonych, bez sztucznych dodatków, konserwantów, octu i cukru. Produkt naturalny.

Szczaw siekany w opakowaniu szklanym 280 g, produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej w ilości nie przekraczającej 2 g soli na 100 g produktu lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.

Olej rzepakowy rafinowany Mosso lub równoważny w opakowaniu 0,9l, produkt wyprodukowany przy zastosowaniu najnowszych technologii tłoczenia z uszlachetnionych odmian rzepaku bez stosowania metod chemicznych. Do stosowania na zimno i ciepło.

Dżem truskawkowy (lub inny smak owocowy) Słoneczny ogród lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 220g. Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych lub mrożonych w ilości 100 g owoców na 100 g produktu. W skład dżemu powinny wchodzić owoce, zagęszczony sok owocowy i substancja żelująca. Ilość cukru nie może przekraczać 33 g na 100 g produktu.

Wafle ryżowe naturalne Sonko lub równoważne, w opakowaniach po 130 g. Wyprodukowane z brązowego ryżu, bez dodatków w procesie ekstruzji czyli działaniu bardzo wysokiej temperatury i wysokiego ciśnienia, a następnie obniżeniu ciśnienia do warunków atmosferycznych podczas których dochodzi do „rozdmuchania” ziarna ryżu.

Talarki jaglano-kukurydziane, w opakowaniu po 55 g. Wyprodukowane z kaszy jaglanej 55% i kaszki kukurydzianej 45%, bez dodatku substancji konserwujących i cukru. Talarki kukurydziane z nasionami chia, w opakowaniu po 55 g. Wyprodukowane z kukurydzy 51% i kaszki kukurydzianej 42%, z dodatkiem nasion chia. Bez dodatku substancji konserwujących i cukru.

Kakao DecoMorreno lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym, o obniżonej zawartości tłuszczu w opakowaniu 150 g lub 80 g. Produkt w postaci proszku, bez dodatku cukru i substancji dodatkowych.

Kawa zbożowa Inka lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym w opakowaniach 150 g. W składzie kawy zbożowej powinno znajdować się zboże (jęczmień, żyto) oraz cykorii. Produkt nie może zawierać cukru i kofeiny.

Herbata owocowa w opakowaniach 40 g, otrzymana z suszonych owoców.

Grzyby suszone 20 g, produkt otrzymany ze świeżych grzybów, oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, powinny posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

Ketchup łagodny 500-600 g, produkt w butelce z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi z dodatkiem przypraw aromatyczno smakowych. Produkt nie może zawierać octu.

Pasta pomidorowa, produkt w butelce z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i przypraw aromatyczno smakowych. Produkt nie może zawierać octu i dodatku cukru.

Mus owocowy 100g w opakowaniach z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, otrzymany w 100 % ze świeżych lub przetworzonych owoców. Produkt przecierowy, pasteryzowany, bez dodatku cukru i substancji konserwujących.

Kompot owocowy Global lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym o pojemności 0,96l. Wyprodukowany ze świeżych owoców. W składzie kompotu powinny znajdować się owoce, woda i cukier w ilości nie przekraczającej 6,5 g cukru na 100 g produktu. Preferowane kompoty z owoców wiśni, truskawek, czarnej porzeczki i śliwki.

Drożdże świeże piekarnicze w opakowaniach 100g lub 200g.

Żurawina suszona bez cukru i substancji dodatkowych w opakowaniach 100g.

Żurek staropolski w szklanej butelce o pojemności 1l. W skład takiego żurku powinna wchodzić woda, mąka żytnia z otrębami, sól, czosnek, przyprawy. Natomiast nie powinien zawierać regulatorów kwasowości i zagęstników.

Powyższe produkty muszą być dostarczone w czystych, nieuszkodzonych opakowaniach, bez oznak zawilgocenia, zbrylenia, spleśnienia, zepsucia oraz bez oznak obecności szkodników. Muszą być świeże bez obcych zapachów. Produkty muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego towaru, licząc od dnia dostawy.

Produkty różne (w słoikach)

Miód pszczele naturalny 1200 g produkt tworzony przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi.

Masło orzechowe Go On lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 500g. Produkt powstały z rozdrobnionych, prażonych orzechów. Wyprodukowane w 100% z orzechów arachidowych prażonych bez dodatku oleju palmowego. Bez dodatku cukrów i soli. Produkt może zawierać naturalnie występujące cukry. Zawartość soli może wynikać z obecności naturalnie występującego sodu.

Smalczyk z jabłkiem i cebulką Ilove Vege Sante lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 175g. Pasta wegańska powstała na bazie białej fasoli z jabłkiem i cebulką. Produkt sterylizowany. W składzie pasty może znajdować się fasola gotowana 45%, cebula 38%, olej rzepakowy, jabłko suszone 1,6%, przyprawy, sól morską, przyprawy.

Paprykarz z kaszą jaglaną cebulką Ilove Vege Sante lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 180g. Produkt pasteryzowany. W składzie paprykarzu mogą znajdować się warzywa 65% (papryka czerwona, cebula, marchew, pietruszka, seler), kasza jaglana gotowana 14%, gotowana czerwona soczewica, olej rzepakowy, woda, koncentrat pomidorowy, przyprawy.

Hummus z suszonymi pomidorami Ilove Vege Sante lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 180g. Produkt pasteryzowany. W składzie hummusu mogą znajdować się ciecierzycę gotowaną 30%, woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 13%, suszone pomidory 2%, błonnik roślinny, sól morską, przyprawy.

Pasztet z soczewicą Ilove Vege Sante lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 180g. Produkt sterylizowany. W składzie pasztetu mogą znajdować się soczewica gotowana 41,9%, seler, cebula, woda, olej rzepakowy, papryka czerwona, marchew, pietruszka, mąka ryżowa, błonnik roślinny, sól morską, przyprawy.

Pasztet z ciecierzycą Ilove Vege Sante lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 180g. Produkt sterylizowany. W składzie pasztetu mogą znajdować się ciecierzycę gotowaną 37,6%, seler, cebula, woda, olej rzepakowy, marchew, pietruszka, błonnik roślinny, sól morską, przyprawy.

Pasztet z fasolą i pestkami dyni Ilove Vege Sante lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym, w opakowaniu szklanym 180g. Produkt sterylizowany. W składzie pasztetu mogą znajdować się fasola gotowana 40%, cebula, olej rzepakowy, pieczarki, pestki dyni 5%, warzywa suszone (seler, pietruszka), błonnik (grochowy, bambusowy), sól morską, aromaty naturalne, grzyby suszone, przyprawy.

Powyższe produkty w swoim składzie nie mogą zawierać sztucznych dodatków, konserwantów, ulepszaczy smaku oraz glutaminianu sodu. Muszą być dostarczone w czystych, nieuszkodzonych opakowaniach, bez oznak spleśnienia czy zepsucia. Produkty muszą być świeże i posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego towaru, licząc od dnia dostawy.

Woda źródłana

Woda źródłana, charakteryzująca się niską łączną zawartością minerałów (316,22 mg/l) i odczynem zasadowym 8,18 pH oraz regularnie kontrolowaną czystością i świeżością. Skład wody musi być w stu procentach naturalny – nie modyfikowany nawet w najmniejszym stopniu, woda rozlewana i butelkowana bezpośrednio po wydobyciu.