Rybnik, dnia

Jednostka:

Zadanie 7- Nabiał produkty mleczne, jaja

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	J.m.	Przewidywana liczba	Cena jedn. netto	Wartość netto
1	Jaja kurze	Świeże, rozmiar L, typ 0, czyste, niepopękane	op.	5000		
2	Jogurt kokosowy	120-150g; skład: mleczko kokosowe (woda, ekstrakt z kokosa), skrobia, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, brak gumy guar, gumy ksantanowej, maltodekstryny, karagenu	op.	15		
3	Jogurt kozi	ok 125g, naturalny; skład: mleko kozie pasteryzowane, białka mleka koziego, kultury bakterii jogurtowych:	op.	15		
4	Jogurt naturalny	3l w kubku/wiaderku, skład:mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, brak mleka w proszku	op.	80		
5	Jogurt naturalny typu greckiego	330 - 400g; skład:mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, brak mleka w proszku	op.	50		
6	Jogurt typu greckiego	1l; skład: mleko, śmietanka, białka mleka, bakterie fermentacji mlekowej, brak mleka w proszku	op.	200		
7	Jogurt owocowy	100-150g, skład:mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, brak mleka w proszku, owoce minimum 12%, brak sztucznych aromatów	op.	1000		
8	Kefir	500g butelka, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych, brak mleka w proszku	op.	50		
9	Masło ekstra	200g, min.82% zawartość tłuszczu	op.	1000		
10	Masło klarowane	500g w wiaderku, 99,8% tłuszczu mlecznego	op.	5		
11	Maślanka naturalna	1l karton, skład: wyłącznie maślanka i żywe kultury bakterii	op.	60		
12	Mleko	1l w katonie, 2%tłuszczu	op.	2600		

13	Parmezan	200-250g; skłądmleko, żywe kultury bakterii, sól, podpuszczka, substancja konserwująca (lizozym (z jaj)), brak azotanu potasu	op.	5		
14	Ser kozi	100-150 g plastry, skład: wyłącznie mleko kozie i bakterie fermentacji mlekowej	op.	5		
15	Ser mascarpone	250g; skład:śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	op.	35		
16	Ser mozzarella	200g, skład:mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól	op.	10		
17	Ser mozzarella mini	150g, skład:mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól	op.	10		
18	Ser żółty Edam	150g plastry, skład wyłącznie: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna	op.	30		
19	Ser żółty Edam	1kg, kostka, skład wyłącznie: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna	op.	50		
20	Ser żółty Gouda	1kg,skład wyłącznie: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna	op.	60		
21	Ser żółty Cheddar	1kg,skład wyłącznie: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna	op.	60		
22	Serek naturalny	150-200g, skład: ser twarogowy, białka mleka, sól, cukier, brak żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego	op.	100		

23	Serek owocowy	150-200g, skład: ser twarogowy, białka mleka, sól, cukier, owoce mninmum 12%, brak żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego	op.	1000		
24	Serek skyr naturalny	opakowanie 100-150g, Skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych	op.	500		
25	Śmietana 12%	330g kubek, skład wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej	op.	120		
26	Śmietana 30%	0,5lkartonik, skład wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej	op.	200		
27	Twaróg kozi	150g, skład wyłącznie kozie mleko i kultury bakterii fermentacji mlekowej	op.	5		
28	Twaróg półtłusty	1 kg w wiaderku; skład: mleko, kultury bakterii mlekowych	op.	100		
29	Twaróg półtłusty	250g kostka; skład:mleko, kultury bakterii mlekowych	op.	40		
Razem						**0,00**