



- PRODUCENT KASZ -

Prosto z Natury



„Świat bez życia jest niczym,
a odżywia się wszystko, co żyje”

Anthelme Brillat-Savarin

Piękna, żyzna janowska ziemia daje przebogate plony. Może wyżywić i ludzi, i zwierzęta; wszystko, co żyje zasilane jest owocami tej ziemi ogrzanej dobrotliwym słońcem, obmytej błogostawionym deszczem, osuszonej wiatrem, który potem niesie w dal jej zapach żywiczny, miodny, kwiatowy...

Tak pachnie kasza. Nasza kasza, mająca w sobie źródło energii i siły wspomnień lat dzieciństwa dla człowieka, który może zapomnieć jej smak, ale spróbowałszy ponownie odzyskał to, co uważał już za utracone.

Nasza kasza nie pozostawia nikogo obojętnym na swe wartości odżywcze, dlatego otwieramy rynek dla naszych wyrobów.

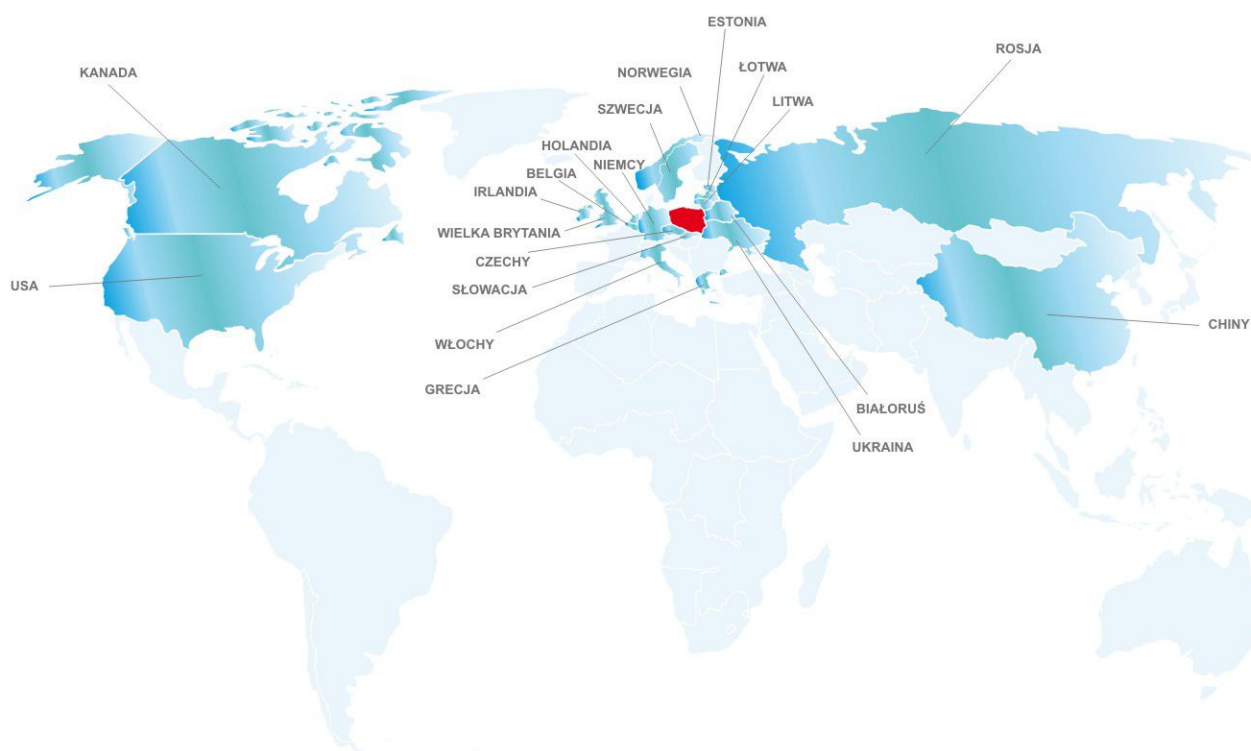
- O FIRMIE -

Nasza rodzinna firma rozpoczęła działalność w **1990 roku**. Głównym kierunkiem działania jest produkcja wszystkich rodzajów kasz. Tradycyjne metody produkcji sięgające lat 60-tych sprawiły, że jesteśmy liderem sprzedaży na rynku krajowym i zagranicznym. Ciągła praca nad jakością i powiększeniem asortymentu produktów pozwala nam rozszerzać grono zadowolonych konsumentów.

Zapraszamy do współpracy



NASI KONTRAHENCI:



- KASZE -

- GROATS -



kg 4 x 100 g

Kasza gryczana biała - karton
Buckwheat Unroasted

12 144 1152



5 908267 102008



kg 4 x 100 g

Kasza gryczana prażona - karton
Buckwheat Roasted

12 144 1152



5 908267 100455



kg 1 kg

Kasza gryczana łamana - folia
Buckwheat roasted halves

10 120 600



5 908267 101407



kg 4 x 100 g

Kasza pęczak jęczmienny - karton
Whole Barley Groats

12 144 1152



5 908267 101872



300 g

Kuskus kaszka pszeniczna - karton
Couscous



12



144



1152



5 908267 101490



4 x 100 g

Kasza jaglana - karton
Millet



12



144



1152



5 908267 101605



4 x 100 g

Kasza jęczmienna wiejska - karton
Barley Groat



12



144



1152



5 908267 100462



4 x 100 g

Kasza jęczmienna perłowa - karton
Fine Barley Groat



12



144



1152



5 908267 102121

- STAROPOLSKIE CIEKAWOSTKI O KASZY -

Bardzo popularnym i powszechnie spożywanym składnikiem staropolskiej diety była kasza, a właściwie bardzo różne jej rodzaje. Kaszę wyrabiano z żyta, jęczmienia, pszenicy, owsa i gryki, a nawet grochu czy soczewicy. Codzienna porcja „jagiel” czy „krup” przez wieki była podstawą egzystencji naszych przodków. Przez stulecia zdobycie miski kaszy stanowiło główny cel codziennych trosk.

Kasza zawiera w sobie dużo białka, węglowodanów i składników mineralnych. Białka kaszy gryczanej są cenniejsze niż białka zbóż, a zbliżone są wartością i strawnością do białek roślin strączkowych. Kasze zawierają także witaminy B1 i PP oraz związki mineralne wapnia, żelaza, fosforu, potasu i magnezu.

W siedemnastowiecznych książkach kucharskich kasza pojawia się pod najróżniejszymi postaciami, a sposoby jej przyrządzania z pewnością mogłyby zainspirować niejednego współczesnego kucharza. W pierwszej polskiej książce kucharskiej z 1682 roku kaszę wspomina się jednak tylko jeden raz. Jej autor Stanisław Czerniecki podaje przepis na „Kaszę pieczoną” – luksusową wersję tego skądinąd popularnego dania. Kaszę należało ugotować na mleku lub śmietanie, dodać jajka, rodzynki, cynamon i upiec.



1 kg

Kasza gryczana - folia
Buckwheat Roasted

10 120 600



5 908267 1100073



400 g

Kasza gryczana - folia
Buckwheat Roasted

12 180 1440



5 908267 1100615



500 g

Kasza gryczana biała
Buckwheat Unroasted

18 162 1296



5 908267 1100363



1 kg

Kasza jęczmienna mazurska
Fine Barley Groats

10 120 600



5 908267 1100226

- KASZA MATKA NASZA -

Zanim powstały młyny i mąka, ludność jadła polewkę z kasz, a ziarno było nieczyszczone, tylko łamane lub gniecione. Najwartościowsze są kasze gruboziarniste. Kasze drobne są z kolei lekkostrawne. Ostatnio odkryto w produktach zbożowych substancje psychoaktywne, bardzo pomocne w przezwyciężaniu stanów depresyjnych. Z kaszy młyny, jęczmiennej, jaglanej i grysu kukurydzianego sporządza się kleiki podawane cierpiącym na choroby przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych, nerek oraz rekonwalescentom po operacjach. Jest to danie lekkostrawne, a przy tym dostarczające węglowodanów.

Wyróżniamy 3 rodzaje kasz: kasze krupy, kasze łamane oraz kasze gniecione. Te pierwsze uzyskujemy przez obtuszczenie i ewentualne polerowanie ziarna, zachowując w przybliżeniu charakterystyczny kształt ziarna, z których zostały otrzymane. Należą do nich: pęczak, kasza gryczana, jaglana czy ryż. Kasze łamane to kasze o większym stopniu rozdrobnienia, uzyskane za pomocą pocięcia lub połamania ziarna obtuszanego, np. kasza jęczmienna łamana, kasza krakowska. Z kolei do kasz gniecionych zaliczymy płatki ryżowe, owsiane, jęczmienne i pszenne.



1 kg

Kasza jęczmienna gruba - folia
Thick Barley Groats



10



120



600



5 908267 100097



1 kg

Kasza jęczmienna średnia - folia
Medium Barley Groats



10



120



600



5 908267 100899



400 g

Kasza jęczmienna gruba - folia
Thick Barley Groats



12



180



1440



5 908267 100554



400 g

Kasza jęczmienna mazurska - folia
Fine Barley



12



180



1440



5 908267 100622



400 g

Kasza jęczmienna wiejska średnia
Medium Barley Groats

12

180

1440



5 908267 100639



500 g

Kasza jęczmienna perłowa
Fine Barley

18

162

1296



5 908267 100196



400 g

Kasza jaglana - folia
Millet

12

180

1440



5 908267 100660



400 g

Kaszka kukurydziana - folia
Corn cereals

12

180

1440



5 908267 100561



400 g

Kasza pęczak jęczmienny - folia
Whole Barley Groats



12



180



1440



5 908267 100653



1 kg

Kasza pęczak jęczmienny - folia
Whole Barley Groats



10



120



600



5 908267 100219



400 g

Kasza owsiana
Oat Groats



12



180



1440



5 908267 101896



400 g

Kasza manna - folia
Creamy Wheat Farina



12



180



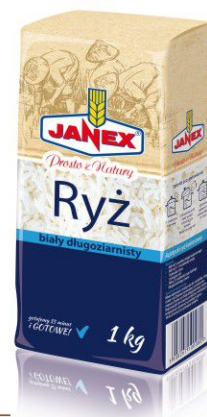
1440



5 908267 100356



- RYŻ - - RICE -



1 kg

Ryż biały długoziarnisty - folia
Long Grain Rice



10



120



600



5 908267 100080



4 x 100 g

Ryż biały długoziarnisty - karton
Long Grain Rice



12



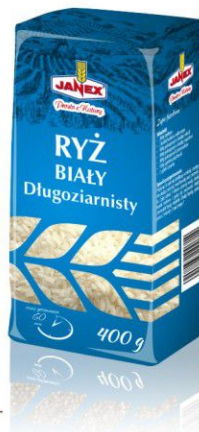
144



1152



5 908267 100479



400 g

Ryż biały długoziarnisty - folia
Long Grain Rice



12



180



1440



5 908267 100691



4 x 100 g

Ryż parboiled - karton
Parboiled Rice



12



144



1152



5 908267 103425



4 x 100 g

Ryż brązowy - karton
Brown Rice



12



144



1152



5 908267 103432



kg 400 g

Soczewica zielona
Green lentils

12 180 1440



5 908267 103340

- STRĄCZKOWE -

- LEGUMES -



kg 400 g

Groch łuskany potówka - folia
Yellow Pea 1/2

12 180 1440



5 908267 100707



kg 400 g

Fasola biała średnia Piękny Jaś
Medium White Beans Jas Karłowy

12 180 1440



5 908267 100714



kg 400 g

Fasola biała drobna - folia
Small White Beans Aura

12 180 1440



5 908267 100721



kg 400 g

Ciecierzycza
Chickpeas

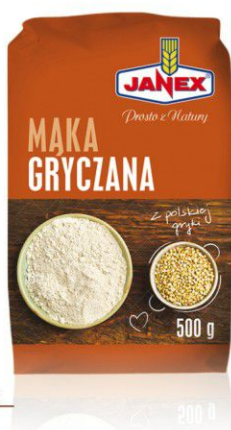
12 180 1440



5 908267 103333

- MĄKA -

- FLOUR -



kg 500 g

Mąka gryczana - papier
Buckwheat Flour



10



140



1120



5 908267 100592



kg 500 g

Mąka kukurydziana - papier
Corn Flour



10



140



1120



5 908267 100882



kg 1 kg

Mąka ziemniaczana - papier
Potato Starch



10



100



600



5 908267 100318



kg 500 g

Mąka ziemniaczana - papier
Potato Starch



12



144



1152



5 908267 100325

- PŁATKI -

- FLAKES -



kg 400 g

Płatki owsiane górskie - folia
Oat flakes



12



144



1152



5 908267 100677



kg 400 g

Płatki owsiane błyskawiczne - folia
Oat flakes



12



144



1152



5 908267 100684



kg 300 g

Płatki ryżowe - folia
Rice flakes



12



180



1440



5 908267 101858



kg 300 g

Płatki jaglane
Millet flakes



12



180



1440



5 908267 101889

- INNE -

- OTHERS -



kg 250 g

Mak niebieski
Poppy-seed

20 400 2800



5 908267 102107



kg 250 g

SiemieŃ Lniane
Flax-seed

20 400 2800



5 908267 102091



kg 400 g

Bułka tarta - papier
Bread crumbs

10 140 1120



5 908267 101261



- WARTO JEŚĆ OWSIANKĘ -

Owies i jego przetwory kompleksowo pokrywają zapotrzebowanie na składniki odżywcze organizmu. Zatem nic dziwnego, że zaczęto go uprawiać w Europie już w epoce brązu, czyli ok. 1800-1700 roku p.n.e. W średniowieczu owsianka była podstawą żywienia, dla angielskich górników była posiłkiem, który dawał im siłę i wytrzymałość podczas ciężkiej pracy. Dziś owsianka jest gościem na niewielu niestety stołach. Dlaczego tak wiele osób zapomniało o owsiance na rzecz sztucznie słodzonych płatków kukurydzianych? Być może uznali, że jest trudna do przygotowania. Nic bardziej mylnego!

Najlepiej spożywać owsiankę przygotowaną na mleku z dodatkiem bakalii (rodzynek, suszonych moreli, śliwek, orzechów) lub świeżych owoców (bananów, truskawek, jagód, jabłek). Owsianka jest daniem prostym w przygotowaniu. Płatki owsiane zalewamy gorącym mlekiem, dodajemy bakalie, cynamon, wanilię i czekamy około 5-10 minut, aż zmiękną. Po tym czasie możemy dodać owoce i potrawa jest gotowa do spożycia.

A jakie są właściwości odżywcze owsianki? Owies jest nie tylko bogaty w białko, ale również w witaminę B6 – która poprawia pamięć i koncentrację, zapobiega występowaniu anemii. Witamina B1 i kwas pantotenowy przeciwdziałają zmęczeniu i rozdrażnieniu, korzystnie wpływają na stan skóry, włosów i paznokci. Owies pomaga w stabilizacji poziomu cukru we krwi, zawiera przeciwutleniacze dobrze działające na skórę. Choć zawierają w sobie sporo tłuszczu (aż 7%) to nie należy się go bać. Są to głównie nienasycone kwasy tłuszczowe, które zapobiegają chorobom wieńcowej, miażdżycy i nowotworom. Co ciekawe owies zawiera także substancje antydepresyjne i likwidujące zły nastrój.



Prosto z Natury



www.janex-jl.pl



Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Janex
Jan Ciupak, Leszek Ciupak Spółka Jawna

23-300 Janów Lubelski, POLAND
ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 31
tel.: +48 15 872 50 87
fax: +48 15 872 37 23

e-mail: janex@janex-jl.pl