

Załącznik nr 3 do zadania : "OPRACOWANIE MODYFIKACJI KONCEPCJI WZORNICZEJ  
OPAKOWANIA DLA LINII TRADYCYJNY Z LUDWINA"  
Siatka opakowania "Kluski" linii Tradycyjny z Ludwina

**SKŁADNIKI:**

mąka **pszenna** makaronowa,  
pasteryzowana masa **jajeczna**  
18% = 4 jaja/1 kg mąki, woda,  
przyprawa - kurkuma.

**NAJLEPIEJ SPOŻYC PRZED:**

Data minimalnej trwałości wraz  
z kodem jest oznaczeniem partii  
produkcyjnej - patrz nadruk  
z tyłu opakowania.

Przechowywać w suchym,  
przewiewnym i zacienionym  
miejscu.

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Makaron wsypać do wrzącej,  
osolonej wody (1 litr wody na  
100 g makaronu). Gotować,  
w zależności od preferencji,  
przez około 6-8 minut  
na wolnym ogniu, od czasu  
do czasu mieszając. Ugotowany  
makaron przelać zimną  
wodą i odcedzić.

- GB -

**4-EGG PASTA**

**Ingredients:** **wheat** flour,  
pasteurized liquid **eggs** (18%)  
= 4 eggs/1 kg flour, water,  
spice - turmeric.

**Preparation:** Add pasta to  
boiling salted water and cook it  
for 6-8 minutes on a low heat,  
mixing from time to time.  
Keep in dry, cool and  
dark place.

**Best before:** see the stamp on  
the back of the package.  
Manufactured in Poland

- RU -

**ЧЕТЫРЕХЯИЧНЫЕ  
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**Состав:** **Пшеничная**  
макаронная мука,  
пастеризованная **яичная**  
масса (18%) = 4 яйца/1 кг муки,  
вода, пряность - куркума.

**Способ приготовления:**  
Макаронны опустить в  
кипящую подсоленную воду.  
Варить в течение 6-8 минут на  
слабом огне, помешивая  
время от времени.

Хранить в сухом, прохладном  
и затененном месте.

**Срок годности:** указан на  
задней стороне упаковки.  
Сделано в Польше

Wyprodukowano w Polsce:  
**PRODUCENT/PRODUCER/  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:**  
Wytwórnia Makaronu  
Domowego POL-MAK S.A.  
Ludwin Kolonia 58,  
21-075 Ludwin  
www.pol-mak.pl  
jakosc@pol-mak.pl  
0048 81 757 00 90

**Polmak**  
MAKARONIARNIA

**TRADYCYJNY**  
*z Ludwina*

**4 JAJECZNY**

JAKOŚĆ  
TRADYCJA

Lubelskie

**Kluski**

**Do zup**



**KUPUJĄC  
TEN PRODUKT  
WSPIERASZ  
DOŻYWIENIE DZIECI**

**4-jajeczny  
Tradycyjny  
z Ludwina**

**Makaron  
z przyprawą kurkuma.**

„Stworzony w oparciu  
o najlepszy makaron jaki w życiu  
jadłem - czyli makaron mojej  
Prababci.

**Prababcia Helena** zawsze  
powtarzała, że makaron domo-  
wy robi się z jajami. To dzięki nim  
oraz dokładnemu wałkowaniu  
ciasta nasz makaron rośnie  
w trakcie gotowania  
i nie ześlizguje się z łyżki.

Od dwóch pokoleń wyrabiamy  
makarony według przepisu  
prababci. To dzięki temu nasz  
makaron jako **jedyny w Polsce**  
otrzymał znak „**Jakość Tradycja**”  
przyznawany wysokiej jakości  
produktom tradycyjnym.

Dziś, tę tradycyjną recepturę,  
pełną ciepłych wspomnień,  
z dumą dostarczamy Państwu  
w naszych makaronach.”

Dominik Polak,  
Wiceprezes Zarządu

Wartość odżywcza	w 100 g
Wartość energetyczna	1637 kJ/ 391 kcal
Tłuszcz	3,4 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,8 g
Węglowodany	76 g
w tym cukry	0,3 g
Błonnik	2,6 g
Białko	13 g
Sól	0 g



Masa netto:  
Net weight:  
вЕС НЕТТО: **250 g**

45 mm

63 mm

94 mm

63 mm

45 mm

13 mm

mm 01

320 mm