



## 全麦饺子



## 2000类型的黑麦全麦面粉

### 为何值得一试？

为丰富的纤维素来源。

全麦面粉含纤维素，能改善肠蠕动并减慢糖分吸收，因此可以预防糖尿病。同时也可降低胆固醇水平

含有更多维生素。

全麦面粉比一般面粉多含2被B群维生素。皮肤将可因此变得更健康，神经系统作用更健全。此外还含有更多的铁、镁及锌。







有利于保持饮食习惯。

深色面粉含有2倍低的血糖指数，意味着能更长久满足食欲，导致葡萄糖释放更缓慢，维持更长时间的饱足感。

受专利保护的制品

## 我公司的社会角色

我们希望皮亚斯基饺子厂除了致力业务之外，也能尽力为营运所在地的周围环境服务。

-  我们推广注重健康的饮食习惯，尤其针对儿童。
-  我们为农民举办免费的生态作物种植培训。
-  我们参与叙述姐的见酒项目合作。
-  我们与大学合作举办优秀大学生的参观考察。
-  我们致力协助需要帮助者，并支持亚伯特修士烹饪法。
-  我们关心环境，实施以太阳能进行生产等环保技术。



## 来自卢布林地区的健康饺子



地址：ul. Lubelska 102, 21-050 Piaski  
 电话 / 传真：81 533 99 94  
 电子邮件：info@pierogarniapiaski.pl  
 www.pierogarniapiaski.pl

推荐



波兰工艺及天然制品中心

尊敬的各位！本宣传册中所使用的照片为我产品的照片。

# 非常健康的饺子!



牛肉馅



肉馅



白菜及蘑菇馅



菠菜及菲达奶酪馅



奶酪馅



卢布林式含去壳燕麦



俄式



菱形饺



块状面疙瘩



奶酪、蓝莓、草莓 / 樱桃馅



森林蘑菇馅耳状饺



儿童食用的菠菜块状面疙瘩



皮亚斯基 (Piaski) 饺子厂为位于卢布林东部乡村洁净生态地区, 专门生产饺子的厂家。所有食谱均来自创始人的传统家庭饮食配方。

我厂的特点在食用天然、健康的原料生产。

所获得的证书及奖项可证明其符合最高标准, 如: 天然制品证书“珍惜波兰顶级产品”标志或波兰工艺及天然制品中心推荐等。因此可推荐我厂制品给幼儿及对健康饮食有兴趣者食用。



干重大于化学处理过者

明确的味道  
天然气味

天然成份

不含防腐剂

肉类  
无注射剂的上等肉类

面粉  
无添加剂

无转基因生物

蔬菜  
无农药天然肥料

天然奶渣



无食用化学剂

富含类黄酮

- 多出62%以上的维生素及微量元素
- 少53%的硝酸盐及亚硝酸盐
- 更多多不饱和脂肪酸

感觉更良好

更少过敏性

抗癌作用