



## VOLLKORNIPIROGGEN



### Roggenvollkornmehl Type 2000

#### Warum ist es einen Versuch wert?

##### *Sie sind eine reiche Quelle für Ballaststoffe.*

In Vollkornmehl gibt es Ballaststoffe, die die peristaltischen Bewegungen des Darms verbessern und die Aufnahme von Zucker verlangsamen. Dies verhindert Diabetes und senkt den Cholesterinspiegel.

##### *Sie enthalten mehr Vitamine.*

Vollkornmehl enthält 2x mehr Vitamine der B-Gruppe als helles Mehl. Diese bewirken, dass die Haut gesund ist und das Nervensystem reibungslos funktioniert. Vollkornmehl enthält auch mehr Eisen, Magnesium und Zink.

##### *Sie helfen beim Einhalten einer Diät*

Dunkler Teig hat einen 2x niedrigeren glykämischen Index, was bedeutet, dass der Appetit für lange Zeit befriedigt wird. Das hat eine langsame Freisetzung von Glukose zur Folge und dadurch verspürt man für längere Zeit ein Sättigungsgefühl.

Das Produkt ist patentrechtlich geschützt.

## SOZIALE ROLLE UNSERER FIRMA

Wir möchten, dass Pierogarnia Piaski außer dem Engagement im ökonomischen Bereich dem Umfeld, in dem sie tätig ist, bestens dienen kann:

-  Wir unterstützen gesundheitsfördernde Ernährungsgewohnheiten, insbesondere bei Kindern.
-  Wir veranstalten kostenlose Schulungen für die Bauern im Bereich der Bio-Kulturpflanzen.
-  Wir arbeiten mit Wissenschaftlern zusammen an Forschungsprojekten.
-  Wir arbeiten mit Universitäten bei der Organisation von Studienreisen für begabte Schüler zusammen.
-  Wir helfen Bedürftigen und unterstützen die Bruder-Albert-Küche.
-  Wir sorgen uns um die Umwelt durch den Einsatz umweltfreundlicher Technologien. Wir verwenden bei der Herstellung u.a. Solarenergie.



Am 21. April 2015 die Pierogarnia Piaski wurde für umweltfreundliche Tätigkeit mit dem Preis " **Verantwortliche Businessstätigkeit**" ausgezeichnet. Das Ansehen dieses Preises finden seinen Ausdruck in der Anwesenheit vom Direktor der polnischen Agentur für Gewerbeentwicklung Bożena Lublińska-Kasprzak, Vizepremier Janusz Piechociński, Premier Jerzy Buzek und in der Tatsache, dass die Firma unter 17 Tausend Firmen ausgewählt wurde.



ul. Lubelska 102, 21-050 Piaski  
tel/fax. 81 533 99 94, e-mail: [info@pierogarniapiaski.pl](mailto:info@pierogarniapiaski.pl)  
[www.pierogarniapiaski.pl](http://www.pierogarniapiaski.pl)

*Meine Damen und Herren! Alle Bilder, die in diesem Flugblatt verwendet werden, sind Fotos unserer Produkte aus der Produktion.*



## Gesunde Pieroggen aus der Lubliner Region



REFERENZ  
Polnische Kammer für  
Technologie und Naturprodukte

# Extra gesunde Piroggen!



Rindfleisch



mit Fleisch



mit Kraut und Pilzen



mit Spinat und Feta-Käse



Piroggen mit Linsen



mit Grütze nach Lubliner Art



mit Käse-Kartoffelfüllung



Träge Klöße



Kartoffelklößchen



mit Käse und Blaubeeren  
Erdbeeren / Kirschen



Teigtaschen mit Pilzen



Kartoffel-Spinat-Klößchen  
für Kinder



Pierogarnia Piaski ist ein regionaler Hersteller. Sie befindet sich in den sauberen ländlichen Gebieten der östlichen Lubliner Region. Alle Rezepte sind traditionelle Familienrezepte der Gründer. Der Betrieb zeichnet sich durch die Verwendung natürlicher, gesunder Rohstoffe bei der Herstellung aus. Wir erfüllen höchste Standards, was durch Zertifikate und Auszeichnungen bestätigt wurde, d.h. Naturproduktzertifikat und Referenzen der Polnischen Kammer für Technologie und Naturprodukte. Unsere Produkte sind deshalb für kleine Kinder und Leute, die sich für gesunde Ernährung interessieren, zu empfehlen.



größeres  
Trockengewicht als  
bei chemisierten

HERZHAFTER GESCHMACK  
NATÜRLICHER DUFT

## NATÜRLICHE ZUTATEN

ohne Konservierungsmittel

FLEISCH

Extraktklasse ohne  
Spritzpökeln

MEHL

ohne Backmittel

GEMÜSE

Natürliche  
Düngemittel ohne  
Pestizide

Ohne GMO

NATUR-  
QUARK



Ohne Lebensmittelchemie

Reich an Flavonoiden

- 62% mehr Vitamine und Spurenelemente
- 53% weniger Nitrat und Nitrit
- mehr ungesättigte Fettsäuren

besseres  
Wohlbefinden  
weniger Allergien

krebs-  
vorbeugend

Gesündere  
Entwicklung  
der Kinder