

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU:                    |   | CASE PACK<br>PAKOWANIE            | Case Gross Weight<br>Masa Brutto Opakowania | Cases on EUR pallet<br>Ilość tacek na palecie EUR |
|---|---|-----------------------------------|---|---|
| <b>PICKLED VEGETABLES – Best Before date: 2 years</b> |   |                                   |   |   |
| <b>WARZYWA KONSERWOWE</b>                             |   |                                   |   |   |
| 1   | Polish Dill Pickles 2.65 l – Net 2500 g<br>OGÓRKI KONSERWOWE 2.65 l – Net 2500 g                                  | tray a 3 jars<br>tacka a 3 szt.   | 10,50 kg                                    | 12 x 6 layers<br>12 x 6 warstw                    |
| 2   | Polish Dill Pickles 1,5 l – Net 1475 g<br>OGÓRKI KONSERWOWE 1.5 l – Net 1475 g                                    | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 12,80 kg                                    | 10 x 7 layers<br>10 x 7 warstw                    |
| 3   | Polish Dill Pickles 0,9 l – Net 860 g<br>OGÓRKI KONSERWOWE 0.9 l – Net 860 g                                      | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg                                    | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw                      |
| 4   | Gherkins 0,72 l - Net 680 g<br>OGÓRKI GHERKINS 0.72 l – Net 680 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 12,00 kg                                    | 8 x 9 layers<br>8 x 9 warstw                      |
| 5   | Baby Dill Pickles 0,72 l – 680g<br>OGÓRECZKI KONSERWOWE 0,72 l – Net 680 g  | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 6,40 kg                                     | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw                  |
| 6   | Polish Dill Pickles 0,54 l – Net 490g<br>OGÓRKI KONSERWOWE 0.54 l – Net 490 g                                     | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg                                     | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw                    |
| 7   | Baby Dill Pickles with Chilli 0,72 l – Net 680g<br>OGÓRECZKI KONSERWOWE z CHILLI 0,72 l – Net 680 g               | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 6,40 kg                                     | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw                  |
| 8   | Dill Pickles with Tomatoes 0,72 l – Net 680g<br>OGÓRECZKI KONSERWOWEZ POMIDORAMI 0.72 l – Net 680 g               | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 6,40 kg                                     | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw                  |
| 9   | Polish Dill Pickles Kartuskie (with red pepper and onion) 0,9 l – Net 860 g<br>OGÓRKI KARTUSKIE 0.9 l – Net 860 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg                                    | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw                      |
| 10  | Cocktail Pickles 0,315 l - Net 160 g<br>OGÓRECZKI KOKTAJLOWE 0,315l - Net 160g                                    | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6.80 kg                                     | 25 x 10 layers<br>25 x 10 warstw                  |
| 11  | Pickled Baby Beets whole 0,9 l – Net 860 g<br>BURACZKI KONSERWOWE KULKI 0,9 l – Net 860 g                         | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg                                    | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw                      |
| 12  | Pickled Baby Beets whole 0,47 l – Net 460 g<br>BURACZKI KONSERWOWE KULKI 0,47 l – Net 460 g                       | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg                                     | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw                  |
| 13  | Sliced Baby Beets 0,47 l – Net 460 g<br>BURACZKI KONSERWOWE PLASTRY 0,47 l – Net 460 g                            | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg                                     | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw                  |
| 14  | Pickled Red Pepper 0,9 l /quarters/ - Net 860 g<br>PAPRYKA KONSERWOWA 0,9 l – Net 860 g                           | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg                                    | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw                      |
| 15  | Pickled Chili Peppers 315 ml – Net 270 g<br>PAPRYKA CHILI KONSERWOWA 315ml – Net 270 g                            | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,00 kg                                     | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw                  |
| 16  | Pickled Red Pepper on Honey with chili 0,54l - 490g<br>PAPRYKA KONSERWOWA NA MIODZIE Z CHILI 0,54 - 490g          | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg                                     | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw                    |
| 17  | Pickled Tomatoe with Herbs 0,54l - 490g<br>POMIDOR MARYNOWANY W ZIOŁACH 0,54 - 490g                               | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg                                     | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw                    |
| 18  | Pickled Plums 0,54 l – Net 490 g<br>ŚLIWKI W OCCIE 0,54 l – Net 490 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg                                     | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw                    |
| 19  | Pickled Pumpkin 0,315 l - Net 160 g<br>DYNIA MARYNOWANA 0,315l - Net 160g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6.80 kg                                     | 25 x 10 layers<br>25 x 10 warstw                  |
| 20  | Zucchini slices in mustard brine 0,53 l - 500g<br>PLASTRY Z CUKINI W ZALEWIE MUSZTAROWEJ 0,53 l - 500g            | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg                                     | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw                    |
| 21  | Zucchini sticks with Curry 0,54 l - Net 500g<br>PIKLE Z CUKINI Z CURRY 0,54 l - 500g                              | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg                                     | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw                    |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

| NATURALLY FERMENTED VEGETABLES – Best Before date: 2 years<br>WARZYWA KWASZONE |   |                                   |   |
|--|---|-----------------------------------|---|
| 1  | Cucumbers in Brine 1,5 l – Net 1475 g<br>OGÓRKI KWASZONE 1.5 l – Net 1475 g   | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 12,80 kg<br>10 x 7 layers<br>10 x 7 warstw  |
| 2  | Cucumbers in Brine 0,9 l – Net 860 g<br>OGÓRKI KWASZONE 0.9 l – Net 860 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 3  | Dill Pickles in Brine 0,72 l – Net 680g /reduced salt/<br>OGÓRKI KWASZONE małosolne 0.72 l – Net 680 g  | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 6,40 kg<br>13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 4  | Dill Pickles in Brine with Honey 0,54 l – Net 490g<br>OGÓRKI KWASZONE z MIODEM 0,54 l – Net 490g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 5  | Shredded Cucumbers in Brine 0,45 l -Net 425 g<br>WIÓRKI Z OGÓRKÓW KWASZONYCH 0,45 l – Net 425 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,00 kg<br>10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 6  | Sauerkraut 2.65 l – Net 2 500 g<br>KAPUSTA KWASZONA 2.65 l – Net 2500 g   | tray a 3 jars<br>tacka a 3 szt.   | 10,50 kg<br>12 x 6 layers<br>12 x 6 warstw  |
| 7  | Sauerkraut 1,5 l – Net 1474 g<br>KAPUSTA KWASZONA 1.5 l – Net 1474 g  | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 12,83 kg<br>10 x 7 layers<br>10 x 7 warstw  |
| 8  | Sauerkraut with Carrot 1.5 l – Net 1474 g<br>KAPUSTA KWASZONA z MARCHWIĄ 1.5 l – Net 1474 g   | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 12,80 kg<br>10 x 7 layers<br>10 x 7 warstw  |
| 9  | Sauerkraut 0,9 l – Net 936 g<br>KAPUSTA KWASZONA 0.9 l – Net 936 g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 10   | Sauerkraut with Carrot 0,9 l – Net 900 g<br>KAPUSTA KWASZONA z MARCHWIĄ 0.9 l – Net 900 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 11   | Sauerkraut with Cepes 0,54l - 490g<br>KAPUSTA KWASZONA Z BOROWIKAMI 0,54 - 490g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 12   | Pickled cucumber salad with onion /naturally fermented/ 0,54 l - Net 500 g<br>SAŁATKA Z KISZONYCH OGÓRKÓW Z CEBULĄ 0,54 l - Net 500 g                         | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 13   | Pickled cucumber salad with beetroot /naturally fermented/ 0,54 l - Net 500 g<br>SAŁATKA Z KISZONYCH OGÓRKÓW Z BURAKIEM 0,54 l - Net 500 g                    | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 14   | Pickled cucumber salad with pepper /naturally fermented/ 0,54 l - Net 500 g<br>SAŁATKA Z KISZONYCH OGÓRKÓW Z PAPRYKA 0,54 l - Net 500 g                       | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 15   | Pickled mixed green and red tomatoe salad /naturally fermented/ 0,54 l - Net 500 g<br>SAŁATKA Z KISZONYCH CZERWONYCH I ZIELONYCH POMIDORÓW 0,54 l - Net 500 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 16   | Green tomatoes in brine /naturally fermented/ 0,9 l - Net 800 g<br>POMIDORY ZIELONE KISZONE 0,9 l - Net 800 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 17   | Red tomatoes in brine /naturally fermented/ 0,9 l - Net 800 g<br>POMIDORY CZERWONE KISZONE 0,9 l - Net 800 g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 18   | Pickled vegetable salad (Polish Kimchi) /naturally fermented/ 0,54 l - Net 500 g<br>SAŁATKA Z KISZONYCH WARZYW (KIMCHI) 0,54 l - Net 500 g                    | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg<br>9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

| Vegetable Salads – Best Before date: 2 years |  |                                   |          |                                  |
|--|--|-----------------------------------|----------|----------------------------------|
| SAŁATKI WARZYWNE                             |  |                                   |          |                                  |
| 1  | Grated Beets Home Style 0,9 l – Net 890 g<br>BURACZKI TARTE DOMOWE 0,9 l – Net 890 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,00 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 2  | Grated Beets Home Style 0,47 l – Net 450 g<br>BURACZKI TARTE DOMOWE 0,47 l – Net 450 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg  | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 3  | Shredded Beet Salad 0,47 l – Net 470 g<br>BURACZKI WIÓRKI 0,47 l – Net 470 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg  | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 4  | Kartuskie Beets /sliced beets with cumin/ 0,47 l – Net 470 g<br>BURACZKI PO KARTUSKU 0,47 l – Net 470 g                                      | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg  | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 5  | Beets with Horseradish 0,315 l - Net 300 g<br>ĆWIKŁA Z CHRZANEM 0,315 l - Net 300 g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg  | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 6  | Red Cabbage 0,9 l – Net 900 g<br>CZERWONA KAPUSTA 0,9 l – Net 900 g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 7  | Red Cabbage with Apples 0,47 l - Net 454 g<br>CZERWONA KAPUSTA Z JABŁKIEM 0,47 l – Net 454 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,70 kg  | 10 x 10 layers<br>10 x 10 warstw |
| 8  | Green Tomato Salad 0,54 l – Net 520 g /sliced green tomatoes, red pepper, carrot, onion/<br>SAŁATKA z ZIELONYCH POMIDORÓW 0,54 l – Net 520 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,50 kg  | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |
| 9  | Cucumbers Salad 0.9 l – Net 900 g<br>SAŁATKA OGÓRCZANA 0,9 l – Net 900 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 10   | Garden Delight Salad 0.9 l – Net 900 g /cauliflower, carrot, cucumbers, pepper, onion/<br>SAŁATKA OGRODOWA 0,9 l – Net 900 g                 | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 11   | Beet Salad 0,9 l – Net 900 g /beets, onion, red pepper/<br>SAŁATKA z BURAKÓW 0,9 l – Net 900 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 12   | White Cabbage Salad 0,9 l - Net 900 g /white cabbage, carrot, onion, red pepper, cucumbers /<br>SAŁATKA z BIAŁEJ KAPUSTY 0,9 l – Net 900 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 13   | Swedish Salad 0,9 l – Net 900 g / sliced cucumber/<br>SAŁATKA SZWEDZKA 0,9 l – Net 900 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |
| 14   | Vegetable salad with chanterelles 0,37 l - Net 350 g<br>SAŁATKA KURKOWA 0,37 l - Net 350 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg  | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 15   | Sliced zucchini salad 0,9l - Net g<br>SAŁATKA Z CUKINI 0,9l - Net g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,48 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw     |

| Base for Polish Soups – Best Before date: 2 years |  |                                   |         |                                  |
|---|--|-----------------------------------|---------|----------------------------------|
| BAZY DO ZUP                                       |  |                                   |         |                                  |
| 1   | Red Borscht – Beet Juice Concentrate 0,3 l – Net 340 g<br>KONCENTRAT BARSZCZU CZERWONEGO 0,3 l – Net 340 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,90 kg | 18 x 7 layers<br>18 x 7 warstw   |
| 2   | Schav – Minced Sorrel 0,45 l – Net 454 g<br>SZCZAW 0,45 l – Net 454 g                                      | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 8,15 kg | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 3   | ŻUR - White Borscht 0,55 l – Net 500 g<br>ŻUR – BARSZCZ BIAŁY 0,55 l – Net 500 g                           | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 9,00 kg | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw   |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

**CONDIMENTS – Best Before date: 1 year**  
**CHRZAN**

|   |  |                                   |         |                                  |
|---|--|-----------------------------------|---------|----------------------------------|
| 1 | Horseradish 0,2 l – Net 200 g<br>CHRZAN BIAŁY 0,2 l – Net 200 g                        | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 4,00 kg | 18 x 12 layers<br>18 x 12 warstw |
| 2 | Horseradish extra hot 0,2 l – Net 200 g<br>CHRZAN BIAŁY EKSTRA MOCNY 0,2 l – Net 200 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 4,00 kg | 18 x 12 layers<br>18 x 12 warstw |

**MUSHROOMS – Best Before date: 1 year**  
**GRZYBY MARYNOWANE**

|   |   |                                   |         |                                  |
|---|---|-----------------------------------|---------|----------------------------------|
| 1 | Pickled Champignons 0,3 l – Net 263 g<br>PIECZARKI MARYNOWANE 0,3 l – Net 263 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 5,82 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 2 | Bay Bolete 0,35 l – Net 360 g<br>PODGRZYBKI MARYNOWANE 0,35 l – Net 360 g       | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,70 kg | 12 x 10 layers<br>12 x 10 warstw |
| 3 | Cepes 0,3 l – Net 263 g<br>BOROWIK MARYNOWANY 0,3 l – Net 263 g                 | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 5,82 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |

**FRUIT JAMS – HIGH SUGAR (65 Brix) – Fruit Content 40-45% - Best Before date: 2 years**  
**DŻEMY WYSOKOSŁODZONE (65 Brix) – ZAWARTOŚĆ OWOCÓW 40-45%**

|    |   |                                   |         |                                |
|----|---|-----------------------------------|---------|--------------------------------|
| 1  | Blackberry Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM JEŻYNOWY 0,385 l – Net 454 g                                       | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 2  | Blackcurrant Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM CZARNA PORZECZKA 0,385 l – Net 454 g                             | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 3  | Gooseberry Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM AGRESTOWY 0,385 l – Net 454 g                                      | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 4  | Plum Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM ŚLIWKOWY 0,385 l – Net 454 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 5  | Raspberry Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM MALINOWY 0,385 l – Net 454 g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 6  | Redcurrant Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM CZERWONA PORZECZKA 0,385 l – Net 454 g                             | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 7  | Sour Cherry Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM WIŚNIOWY 0,385 l – Net 454 g                                      | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 8  | Strawberry Jam 0,385 l – Net 454 g<br>DŻEM TRUSKAWKOWY 0,385 l – Net 454 g                                    | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 9  | Blueberry Jam 0,385 l – Net 454 g /forest blueberries/<br>DŻEM JAGODOWY 0,385 l – Net 454 g                   | tacka a 12 szt.<br>tray a 12 jars | 7,80 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |
| 10 | Plum Butter Povidel 0,385 l – Net 426 g (54 Brix) /99% Fruit content/<br>POWIDŁA ŚLIWKOWE 0,385 l – Net 426 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 7,60 kg | 12 x 9 layers<br>12 x 9 warstw |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

**FRUIT JAMS IN FANCY JARS – SUGAR REDUCED (42 Brix ) - Fruit Content 42% - 56% - Best Before date: 2 years**  
**DŻEMY O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI CUKRU (42 Brix) – ZAWARTOŚĆ OWOCÓW 42% - 56%**

|   |  |                                 |         |                                |
|---|--|---------------------------------|---------|--------------------------------|
| 1 | Blackcurrant Jam 250 ml – Net 285g /50% Fruit content/<br>DŻEM Z CZARNEJ PORZECZKI 250 ml – Net 285 g      | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 2 | Plum-Rhubarb Jam 250 ml-Net 285 g /55% Fruit content/<br>DŻEM ZE ŚLIWEK I RABARBARU 250 ml – Net 285 g     | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 3 | Rose Hip Jam 250 ml-Net 285 g /50% Fruit content/<br>DŻEM Z DZIKIEJ RÓŻY 250 ml – Net 285 g                | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 4 | Forest Fruit Jam 250 ml-Net 285 g /50% Fruit content/<br>DŻEM Z OWOCÓW LEŚNYCH 250 ml – Net 285 g          | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 5 | Sea Buckthorn Jam 250 ml-Net 285 g /45% Fruit content/<br>DŻEM Z ROKITNIKA 250 ml – Net 285 g              | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 6 | Ginger Jam 250 ml-Net 285 g /46% Fruit content/<br>DŻEM IMBIROWY 250 ml – Net 285 g                        | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 7 | Orange Jam 250 ml-Net 285 g /60% Fruit content/<br>DŻEM POMARAŃCZOWY 250 ml – Net 285 g                    | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 8 | Gooseberry&Vanilia Jam 250 ml-Net 285 g /50% Fruit content/<br>DŻEM AGRESTOWY Z WANILIĄ 285 ml – Net 290 g | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |
| 9 | Blackberry Jam 250 ml-Net 285 g /50% Fruit content/<br>DŻEM JEŻYNOWY 285 ml – Net 290 g                    | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt. | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw |

**OTHER FRUIT PRESERVES - Best Before date: 2 years**  
**INNE PRZETWORY OWOCOWE**

|   |   |                                   |         |                                  |
|---|---|-----------------------------------|---------|----------------------------------|
| 1 | Chutney Plum-Raisins 210ml - Net 200 g<br>Chutney Śliwkowy z rodzynkami 210ml - Net 200 g | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw   |
| 2 | Chutney Plum-Onion 210ml - Net 200 g<br>Chutney śliwkowy z cebulą 210ml - Net 200 g       | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw   |
| 3 | Honeyberry Mousse 250ml - Net 265 g<br>Mus z Jagody Kamczackiej 250ml - Net 265 g         | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw   |
| 4 | Raspberry Mousse 250ml - Net 265 g<br>Mus malinowy 250ml - Net 265 g                      | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw   |
| 5 | Redcurrant Mousse 250ml - Net 265 g<br>Mus z Czerwonej porzeczki 250ml - Net 265 g        | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw   |
| 6 | Wild Cranberry Preserves 0,3 l – Net 340 g<br>ŻURAWINA 0,3 l – Net 340 g                  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,00 kg | 10 x 11 layers<br>10 x 11 warstw |
| 7 | Raspberry Janginized 210ml - Net 200 g<br>MALINA JANGINIZOWANA 210ml - Net 200 g          | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,30 kg | 31 x 8 layers<br>31 x 8 warstw   |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

**FRUIT CONFITURES (50 Brix) Fruit Content 70% - Best Before date: 2 years**  
**KONFITURY (50 Brix) Zawartość Owoców 70%**

|    |  |                                   |         |                                  |
|----|--|-----------------------------------|---------|----------------------------------|
| 1  | Raspberry Confiture 315 ml – Net 360 g<br>KONFITURA Z MALIN 315 ml – Net 360 g                                       | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 2  | Raspberry Confiture with Chili & Ginger 315 ml – Net 360 g<br>KONFITURA Z MALIN Z CHILI I IMBIREM 315 ml – Net 360 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 3  | Blueberry Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z CZARNYCH JAGÓD 315 ml – Net 350 g                              | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 4  | Strawberry Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z TRUSKAWEK 315 ml – Net 350 g                                  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 5  | Sour Cherry Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z WIŚNI 315 ml – Net 350 g                                     | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 6  | Blackcurrant Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z CZARNYCH PORZECZEK 315 ml – Net 350 g                       | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 7  | Mirabelle Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z MIRABELKI 315 ml – Net 350 g                                   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 8  | Plum Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA ŚLIWKOWA 315 ml – Net 350 g   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 9  | Mirabelle and Rowanberry Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z MIRABELKI I JARZĘBINY 315 ml – Net 350 g        | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 10 | Blue Honeysuckle Confiture 315 ml – Net 350 g<br>KONFITURA Z JAGODY KAMCZACKIEJ 315 ml – Net 350 g                   | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6,60 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |

**REDUCED SUGAR FRUIT CONFITURES Fruit Content 75% - Best Before date: 2 years**  
**KONFITURY - obniżona zawartość cukru Zawartość Owoców 75%**

|   |  |                                   |      |                                  |
|---|--|-----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1 | Strawberry low sugar Confiture 210ml - Net 190 g<br>KONFITURA TRUSKAWKOWA NISKOSŁODZONA 210 ml - Net 190 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 4 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 2 | Raspberry low sugar Confiture 210ml - Net 200g<br>KONFITURA MALINOWA NISKOSŁODZONA 210ml - Net 200g        | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 4 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 3 | Plum low sugar Confiture 210ml - Net 200g<br>KONFITURA ŚLIWKOWA NISKOSŁODZONA 210ml - Net 200g             | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 4 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |
| 4 | Blueberry low sugar Confiture 210ml - Net 200g<br>KONFITURA JAGODOWA NISKOSŁODZONA 210ml - Net 200g        | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 4 kg | 13 x 10 layers<br>13 x 10 warstw |



| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

| FRUIT in LIGHT SYRUP Best Before date: 2 years<br>KOMPOTY |  |                                   |   |
|---|--|-----------------------------------|---|
| 1   | Blackcurrants in Syrup 0,9 l – Net 900 g<br>KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 0,9 l – Net 900 g                 | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 2   | Blueberries in Syrup 0,9 l – Net 900 g<br>KOMPOT JAGODOWY 0,9 l – Net 900 g                              | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 3   | Blueberries in Syrup 0,72 l – Net 680 g<br>KOMPOT JAGODOWY 0,72 l – Net 680 g                            | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 4   | Blueberries in Syrup 0,315 l – Net 160 g<br>KOMPOT JAGODOWY 0,315 l – Net 160 g                          | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 6.80 kg<br>25 x 10 layers<br>25 x 10 warstw |
| 5   | Strawberries in Syrup 0,9 l – Net 900 g<br>KOMPOT TRUSKAWKOWY 0,9 l – Net 900 g                          | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 6   | Morello Cherries in Syrup unpitted 0,9 l – Net 900 g<br>KOMPOT WIŚNIOWY 0,9 l – Net 900 g                | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw    |
| 7   | Morello Cherries in Syrup pitted 0,72 l – Net 680 g<br>KOMPOT Z WIŚNIOWY /BEZ PESTEK/ 0,72 l – Net 680 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 12,90 kg<br>8 x 8 layers<br>8 x 8 warstw    |
| 8   | Plums in Syrup 0,9 l – Net 900 g<br>KOMPOT ŚLIWKOWY 0,9 l – Net 900 g                                    | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt. | 15,50 kg<br>8 x 8 layers<br>8 x 8 warstw    |
| 9   | Raspberry in Syrup 0,72 l – Net 680 g<br>KOMPOT MALINOWY 0,72 l – Net 680 g                              | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 12,90 kg<br>8 x 8 layers<br>8 x 8 warstw    |
| 10  | Blue Honeysuckle in Syrup 0,72 l – Net 680 g<br>KOMPOT Z JAGODY KAMCZACKIEJ 0,72 l – Net 680 g           | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 12,90 kg<br>8 x 8 layers<br>8 x 8 warstw    |
| 11  | Raspberry in Syrup 0,37 l – Net 360 g<br>KOMPOT MALINOWY 0,37 l – Net 360 g                              | tray a 6 jars<br>tacka a 6 szt.   | 3,80 kg<br>8 x 13 layers<br>8 x 13 warstw   |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

**FRUIT SYRUPS 67 Brix - Best Before date: 2 years**

|    |   |                                    |          |                                |
|----|---|------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1  | Aronia Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP Z ARONII 1 l – Net 1310 g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 2  | Blackcurrant Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP Z CZARNEJ PORZECZKI 1 l – Net 1310 g | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 3  | Blueberry Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP JAGODOWY 1 l – Net 1310 g               | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 4  | Cranberry Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP ŻURAWINOWY 1 l – Net 1310 g             | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 5  | Sour Cherry Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP WIŚNIOWY 1 l – Net 1310 g             | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 6  | Raspberry Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP MALINOWY 1 l – Net 1310 g               | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 7  | Strawberry Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP TRUSKAWKOWY 1 l – Net 1310 g           | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 8  | Forest fruit Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP z OWOCÓW LEŚNYCH 1 l – Net 1310 g    | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 9  | Rose Hip Syrup 1 l – Net 1310 g<br>SYROP z RÓŻY 1 l – Net 1310 g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 10 | Lemon Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP CYTRYNOWY 1 L - Net 1310g                    | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 11 | Pomegranate Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP Z GRANATU 1 L - Net 1310g              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 12 | Wild Strawberry Syrup 1 L - Net 1310g<br>SYROP POZIOMKOWY 1 L - Net 1310g         | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 13 | Quince Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP Z PIGWY 1 L - Net 1310g                     | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 14 | Orange Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP POMARAŃCZOWY 1 L - Net 1310g                | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 15 | Elderberry Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP CZARNY BEZ 1 L - Net 1310g              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 16 | Mint Syrup 1 L - Net 1310g<br>SYROP MIĘTOWY 1 L - Net 1310g                       | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 17 | Pear Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP GRUSZKA 1 L - Net 1310g                       | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 18 | Ginger Syrup 1 L - Net 1310g<br>SYROP IMBIROWY 1 L - Net 1310g                    | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 19 | Hibiscus Syrup 1 L - Net 1310g<br>SYROP Z HIBISKUSA 1 L - Net 1310g               | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |
| 20 | Pinapple Syrup 1L - Net 1310g<br>SYROP ANANASOWY 1 L - Net 1310g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw |



| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: |   | CASE PACK<br>PAKOWANIE             | Case Gross Weight<br>Masa Brutto Opakowania | Cases on EUR pallet<br>Ilość tacek na palecie EUR |
|------------------------------------|---|------------------------------------|---|---|
| 21                                 | Watermelon Syrup 1 L - Net 1310g<br>SYROP ARBUZOWY 1 L - Net 1310g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg                                    | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw                    |
| 22                                 | Mango Syrup 1 L - 1310g<br>SYROP MANGO 1 L - Net 1310g                              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg                                    | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw                    |
| 23                                 | Passion Fruit 1L 1 l - Net 1310g<br>SYROP Z MARAKUI 1 L - Net 1310g                 | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg                                    | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw                    |
| 24                                 | Sea Buckthorn Syrup 1 l - Net 1310g<br>SYROP Z ROKITNIKIEM 1 L - Net 1310g          | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 11,18 kg                                    | 18 x 4 layers<br>18 x 4 warstw                    |
| 25                                 | Aronia Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z ARONII 0,5 l - Net 650 g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 26                                 | Blackcurrant Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z CZARNEJ PORZECZKI 0,5 l - Net 650 g | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 27                                 | Wild Strawberry Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP POZIOMKA 0,5 l - Net 650 g         | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 28                                 | Cranberry Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP ŻURAWINOWY 0,5 l - Net 650 g             | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 29                                 | Sour Cherry Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP WIŚNIOWY 0,5 l - Net 650 g             | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 30                                 | Raspberry Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP MALINOWY 0,5 l - Net 650 g               | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 31                                 | Elderberry Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP CZARNY BEZ 0,5 l - Net 650 g            | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 32                                 | Quince Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP z PIGWY 0,5 l - Net 650 g                   | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 33                                 | Rose Hip Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP z RÓŻY 0,5 l - Net 650 g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 34                                 | Forest fruit Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP z OWOCÓW LEŚNYCH 0,5 l - Net 650 g    | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 35                                 | Hibiscus Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP z HIBISKUSA 0,5 l - Net 650 g             | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 36                                 | Peach Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP BRZOSKWINIOWY 0,5 l - Net 650 g              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 37                                 | Pear Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP GRUSZKOWY 0,5 l - Net 650 g                   | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 38                                 | Grapefruit Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP GREJFRUTOWY 0,5 l - Net 650 g           | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 39                                 | Ginger Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP IMBIROWY 0,5 l - Net 650 g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 40                                 | Lemon Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP CYTRYNOWY 0,5 l - Net 650 g                  | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 41                                 | Strawberry Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP TRUSKAWKOWY 0,5 l - Net 650 g           | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |

| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: |   | CASE PACK<br>PAKOWANIE             | Case Gross Weight<br>Masa Brutto Opakowania | Cases on EUR pallet<br>Ilość tacek na palecie EUR |
|------------------------------------|---|------------------------------------|---|---|
| 42                                 | Orange Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP POMARAŃCZOWY 0,5 l - Net 650 g                    | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 43                                 | Pomegranate Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z GRANATÓW 0,5 l - Net 650 g                 | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 44                                 | Mint Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP MIĘTOWY 0,5 l - Net 650 g                           | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 45                                 | Passiflora Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z MARAKUI 0,5 l - Net 650 g                   | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 46                                 | Sea Buckthorn Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z ROKITNIKA 0,5 l - Net 650 g              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 47                                 | Mango Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z MANGO 0,5 l - Net 650 g                          | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 48                                 | Ananas Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z ANANASA 0,5 l - Net 650 g                       | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 49                                 | Watermelon Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP Z ARBUZA 0,5 l - Net 650 g                    | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 50                                 | Quince on Honey Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP NA MIODZIE Z PIGWĄ 0,5 l - Net 650 g     | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 51                                 | Raspberry on Honey Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP NA MIODZIE Z MALINĄ 0,5 l - Net 650 g | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 52                                 | Apple-mint Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP JABŁKO Z MIĘTĄ 0,5 l - Net 650 g              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |
| 53                                 | Lime-mint Syrup 0,5 l - Net 650 g<br>SYROP LIMONKA Z MIĘTĄ 0,5 l - Net 650 g              | tray a 6 bottles<br>tacka a 6 szt. | 6,25 kg                                     | 28 x 5 layers<br>28 x 5 warstw                    |

**NATURAL HONEY- Best before date: 3 years**

|   |   |                                      |         |                                |
|---|---|--------------------------------------|---------|--------------------------------|
| 1 | Multiflower Honey – Net 400 g<br>MIÓD WIELOKWIATOWY – Net 400 g | carton a 12 jars<br>karton a 12 szt. | 7,50 kg | 13 x 8 layers<br>13 x 8 warstw |
| 2 | Lime Flower Honey – Net 400 g<br>MIÓD LIPOWY – Net 400 g        | carton a 12 jars<br>karton a 12 szt. | 7,50 kg | 13 x 8 layers<br>13 x 8 warstw |
| 3 | Buckwheat Honey – Net 400 g<br>MIÓD GRYCZANY – Net 400 g        | carton a 12 jars<br>karton a 12 szt. | 7,50 kg | 13 x 8 layers<br>13 x 8 warstw |

**DESSERTS - Best Before date: 2 years**

**DESERY**

|   |   |                                    |          |                                |
|---|---|------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | Diced Apples "SZARLOTKA" 0,9 l – Net 900 g<br>PRAŻONE JABŁKA „SZARLOTKA” 0,9 l – Net 900 g  | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt.  | 15,50 kg | 8 x 7 layers<br>8 x 7 warstw   |
| 2 | Poppy Seed Filling of Delicacies – Net 900 g<br>MASA MAKOWA Z BAKALIAMI PUSZKA – Net 900 g  | tray a 6 cans<br>tacka a 6 puszek. | 6,05 kg  | 16 x 9 layers<br>16 x 9 warstw |
| 3 | Instant Coffee Substitute - granulated – Net 200 g<br>SUBSTYTUT KAWY /GRANULAT/ – Net 200 g | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt.  | 7,20 kg  | 8 x 8 layers<br>8 x 8 warstw   |
| 4 | Pasteurised rhubarb 0,55 l – Net 520 g<br>RABARBAR DUSZONY 0,55 l – Net 520 g               | tray a 12 jars<br>tacka a 12 szt.  | 9,50 kg  | 9 x 10 layers<br>9 x 10 warstw |

Name of Company: A-GROSIK PSH JACEK WOLKOWICZ  
 Address: 51/53 Piwna St  
 00-265 Warszawa POLAND  
 Tel/fax: /48 22/ 831 30 46 ; e-mail: agrosik@agrosik.pl  
 web site: www.agrosik.pl



| PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU: | CASE PACK | Case Gross Weight      | Cases on EUR pallet        |
|------------------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|
|                                    | PAKOWANIE | Masa Brutto Opakowania | Ilość tacek na palecie EUR |

**VEGETABLE JUICES - Best Before date : 2 years**  
**SOKI WARZYWNE**

|   |   |                                      |          |                                |
|---|---|--------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | Naturally Fermented Beetroot Juice with cinnamon and cloves "STAROPOLSKI" in glass bottles TO 750 ml - Net 700 ml<br>SOK Z KWASZONYCH BURAKÓW „STAROPOLSKI” 750 ml - Net 700 ml | tray a 12 bottles<br>tacka a 12 szt. | 13,20 kg | 10 x 5 layers<br>10 x 5 warstw |
| 2 | Naturally Fermented Beetroot Juice with Garlic GALICYJSKI in glass bottles TO 750 ml - Net 700 ml<br>SOK Z KWASZONYCH BURAKÓW „GALICYJSKI” 750 ml - Net 700 ml                  | tray a 12 bottles<br>tacka a 12 szt. | 13,20 kg | 10 x 5 layers<br>10 x 5 warstw |
| 3 | Naturally Fermented Beetroot Juice with Ginger ORIENTALNY in glass bottles TO 750 ml - Net 700 ml<br>SOK Z KWASZONYCH BURAKÓW „ORIENTALNY” 750 ml - Net 700 ml                  | tray a 12 bottles<br>tacka a 12 szt. | 13,20 kg | 10 x 5 layers<br>10 x 5 warstw |