



Katalog produktów Catalogue of products





Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin, z siedzibą w Woli Rębkowskiej, to spółdzielnia z ponad 100-letnią tradycją, której zawsze towarzyszyła wysoka jakość. Jej twórcami byli okoliczni rolnicy. Pierwszą siedzibą spółdzielni był Garwolin. I od tego miasta – od zawsze przyjaznego rolnikom – przejęła ona nazwę. Do Woli Rębkowskiej przenieśliśmy się w 1956 roku – po oddaniu do użytku bardzo nowoczesnego, jak na tamte czasy, zakładu produkcyjnego. Od tego momentu na rynku Warszawy i okolic zaczęło być głośno o twarogach z Garwolina, o garwolińskim maśle, o garwolińskim mleku i śmietanie! Obecnie bardzo dobre opinie dotyczące wysokiej jakości – znacznie już szerszej gamy naszych wyrobów – można usłyszeć od konsumentów z całej Polski.



Już we wczesnych latach pięćdziesiątych, dzięki wzorowemu gospodarzeniu Rady Nadzorczej i Zarządu, zaczął się intensywny proces unowocześnienia zakładu produkcyjnego.

Wysokie nakłady inwestycyjne zostały racjonalnie wykorzystane. Systematycznie wprowadzano nowe technologie i linie produkcyjne. W 2016 roku uruchomiono nowoczesną proskownię mleka. Tym samym OSM Garwolin zwiększyła nie tylko moce przerobowe mleka do blisko 500 tysięcy litrów, ale też poprawiła swoją efektywność ekonomiczną. OSM Garwolin opierała, opiera i będzie opierać swoją działalność na mleku od swoich dostawców. Nasze mleko, nasza technologia i nasi pracownicy to suma naszego sukcesu rynkowego.

W roku 2020 mleko do OSM Garwolin płynęło z niemal tysiąca gospodarstw położonych w zielonych płucach województwa mazowieckiego i lubelskiego. Zaś średni dzienny skup mleka w 2020 roku wyniósł ponad 310 tysięcy litrów. Było to mleko „Wyprodukowane Bez Stosowania GMO”.

Marka produktów OSM Garwolin oceniana jest jako najlepsza z najlepszych. I tak: na Targach Mleko Expo 2011 w Warszawie otrzymała Super Puchar Ministra Rolnictwa za najlepszą markę oraz tytuł Mleczarskiego Producenta XX-lecia Najwyższa Jakość, zajmując tym samym pierwsze miejsce za jakość wyrobów mleczarskich w okresie dwudziestu lat istnienia Targów Mleko Expo. Nagrody na tych Targach, jak i na innych imprezach wystawienniczych na terenie całego kraju świadczą niezbicie o wysokiej jakości i wybornym smaku naszych wyrobów.

Pamiętajmy: OSM Garwolin to lider jakości twarogów, masła, serków, maślanek i mleka świeżego. Produkty OSM Garwolin cechują się prostym składem i naturalnym smakiem. Stanowią dobre źródło białka i witamin. Wytwarzane są z najwyższej jakości mleka zgodnie ze standardami systemu jakości IFS, Kosher, „Jakość Tradycja”, jak również wyróżnione zostały znakiem Poznaj Dobrą Żywność.



Dzisiaj konsumenci poszukują produktów jakościowych, które będą pozytywnie wpływać na ich zdrowie. Zdrowe odżywianie oznacza dobre decyzje zakupowe. Dlatego nie tylko warto, ale też konieczny jest wybór ze sklepowych półek produktów OSM Garwolin. Wszak poza wyjątkowymi walorami smakowymi nasze produkty wyróżnia: najwyższa jakość, prosty skład, bogactwo witamin i mikroelementów, tak niezbędnych dla zdrowia każdego człowieka – także dla seniorów, dzieci i młodzieży oraz dla tych, którzy codzienną pracą przyczyniają się do budowy silnej gospodarki nowoczesnej Polski.

Polecamy nasze produkty.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin, based in Wola Rębkowska, is a cooperative with over 100 years of tradition, always accompanied by high quality. Its creators were local farmers. The first seat of the cooperative was Garwolin. And from this city – always friendly to farmers – the cooperative took its name. We moved to Wola Rębkowska in 1956 – after putting into use a very modern, for those times, production plant. From that moment on, in the market square of Warsaw and the surrounding area, there was a lot of talk about curd cheese from Garwolin, Garwolin butter, Garwolin milk and cream! Currently, very good opinions regarding high quality – a much wider range of our products – can be heard from consumers from all over Poland.

Already at the beginning of the nineties, thanks to the exemplary management by the supervisory board and the management board of the cooperative, an intensive process of modernization of the production plant began.

High investment expenditures were used rationally. New technologies and production lines were systematically introduced. In 2016, a modern powdered milk plant was launched. Thus, OSM Garwolin not only increased the processing capacity of milk to nearly 500,000 liters, but also improved its economic efficiency. OSM Garwolin has based, and will base its operations on, milk from its suppliers. Our milk, our technology and our employees are the sum of our market success.

In 2020, milk was delivered to OSM Garwolin from almost a thousand farms located in the green lungs of the Mazowieckie and Lubelskie voivodships. The average daily purchase of milk in 2020 amounted to over 310 thousand. It was “produced without the use of GMOs”.

The brand of OSM Garwolin products is assessed as the best of the best. And so: at the Milk Expo 2011 Fair in Warsaw, the cooperative received the Super Cup of the Minister of Agriculture for the best brand and the title of Dairy Producer of the 20th anniversary of the Highest Quality, thus taking 1st place for the quality of dairy products during the 20th anniversary of the Milk Expo Fair. The awards at this Fair, as well as at other exhibition events throughout the country, clearly testify to the high quality and delicious taste of our products.

Let's remember: OSM Garwolin is a leader in the quality of cottage cheese, butter, cheese, buttermilk and fresh milk. OSM Garwolin products are characterized by a simple composition and natural taste. They are a good source of protein and vitamins. They are made of the highest quality milk in accordance with the standards of the IFS, Kosher, “Quality Tradition” quality system, and have been awarded with the Know Good Food sign.

Today, consumers are looking for quality products that will positively affect their health. Healthy eating means good purchasing decisions. Therefore, it is not only worth it, but also necessary to choose OSM Garwolin products from the store shelves. After all, apart from exceptional taste, our products are distinguished by: the highest quality, simple composition, richness of vitamins and microelements so necessary for the health of every human being – also for seniors, children and adolescents, and for those who contribute to building a strong economy in modern Poland by daily work.

We recommend our products.





Mleko

Mleko Garwolińskie jest produktem naturalnym, świeżym i niezbędnym w codziennej diecie człowieka.

Dzięki naturalnemu oczyszczaniu podczas procesu mikrofiltracji, a następnie poddaniu niskiej pasteryzacji, Mleko Garwolińskie zachowuje wszystkie witaminy i mikroelementy oraz naturalny smak i aromat mleka świeżego. Jest lepiej przyswajalne przez organizm i nie wymaga gotowania. Mleko Garwolińskie jest idealne do spożycia na zimno.

W trosce o środowisko naturalne Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin w ostatnim czasie wprowadziła nowe opakowanie dla mleka 2% i 3,2% w formie brązowego kartonu 1 l. Jest ono przyjazne dla środowiska, a emisja CO₂ związana z tym opakowaniem została zredukowana do zera.



Mleko Garwolińskie 2%
butelka 1 litr



Mleko Garwolińskie 3,2%
butelka 1 litr



Mleko Garwolińskie 2%
karton 1 litr



Mleko Garwolińskie 3,2%
karton 1 litr



Milk

The Garwolińskie Milk is a natural product, fresh and essential in the daily human diet.

Thanks to the natural purification process of microfiltration, and then subjecting the low-pasteurized Milk Garwolińskie retains all the vitamins and trace elements, the natural flavour and aroma of fresh milk. It is better absorbed by the body and does not require cooking. The Garwolińskie Milk is ideal to be eaten cold.

Out of concern for the natural environment Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin has recently introduced a new packaging for 2% and 3,2% milk in the form of a 1 l brown carton. It is environmentally friendly and CO₂ emissions associated with this packaging have been reduced to zero.

Nazwa produktu/Product name	Mleko Garwolińskie świeże mikrofiltrowane, pasteryzowane			
	2%	3,2%	2%	3,2%
Opakowanie jednostkowe Single package	butelka 1 l	butelka 1 l	karton 1 l	karton 1 l
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe Single package EAN 13 code	5901957001629	5901957001636	5901957000011	5901957000028
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze Bulk packaging EAN 13 code	-	-	5901957001964	5901957001971
Kod CN CN	04012011	04012091	04012011	04012091
Opakowanie zbiorcze Bulk package	6 szt.	6 szt.	10 szt.	10 szt.
Ilość warstw Quantity of layers	4	4	4	4
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie Quantity of bulk packaging per layer	25	25	15	15
Ilość sztuk na palecie Quantity of pieces per pallet	600 szt.	600 szt.	600 szt.	600 szt.
Ilość kg netto na palecie Quantity of kg netto per pallet	600 kg	600 kg	600 kg	600 kg
Termin przydatności do spożycia/dni Shelf line/days	16	16	16	16
Warunki przechowywania Storage conditions	2-6°C	2-6°C	2-6°C	2-6°C



Napoje mleczne

Garwolińskie napoje fermentowane uzyskiwane są w procesie fermentacji mleka.

Kefir to produkt naturalny i zdrowy, zalecany dla osób utrzymujących dietę oraz po przebytej kuracji antybiotykowej. Dodatkowo korzystnie wpływa na przemianę materii.

Maślanka jest produktem dietetycznym, doskonale gaszącym pragnienie oraz orzeźwiający. Jest również źródłem wapnia.

Nowością w ofercie OSM Garwolin są Shaki dostępne w trzech wysmienionych wariantach smakowych: waniliowy, jabłko ze smakiem pokrzywy i jabłko z agrestem. Ich bazę stanowi dobroczynna i wartościowa Maślanka Garwolińska naturalna. Shaki od OSM Garwolin to idealna porcja białka, wapnia, witamin i owoców zamknięta w funkcjonalnej butelce 200 g, którą z łatwością zabierzesz ze sobą do szkoły, pracy lub na wycieczkę.



Maślanka truskawkowa
butelka 400 g



Maślanka naturalna
karton 1 litr



Kefir naturalny
butelka 400 g



Kefir naturalny
karton 1 litr



Zsiadłe mleko
kubek 400 g



Shake waniliowy
butelka 200 g



Shake jabłko
ze smakiem pokrzywy
butelka 200 g



Shake jabłko
z agrestem
butelka 200 g

Nazwa produktu/Product name	Maślanka truskawkowa
Opakowanie jednostkowe	butelka 400 g
Single package	
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe	5901957000196
Single package EAN 13 code	
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze	-
Bulk packaging EAN 13 code	
Kod CN	04039091
CN	
Opakowanie zbiorcze	zgrzewka 10 szt.
Bulk package	
Ilość warstw	5
Quantity of layers	
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie	22
Quantity of bulk packaging per layer	
Ilość sztuk na palecie	1100 szt.
Quantity of pieces per pallet	
Ilość kg netto na palecie	440 kg
Quantity of kg netto per pallet	
Termin przydatności do spożycia/dni	20
Shelf line/days	
Warunki przechowywania	2-8°C
Storage conditions	



Milk drinks



Fermented drinks are produced by the fermentation of milk.

Kefir is a natural and healthy product, recommended for people who are on a diet. In addition, it effects on metabolism.

Buttermilk is a dietary product, which is perfect quenches thirst and it is very energizing. It is also a source of calcium.

A novelty in the OSM Garwolin offer are Shakes available in three delicious flavors: vanilla, apple with nettle flavor and apple with gooseberry. Their base is the beneficial and valuable natural buttermilk. Shakes from OSM Garwolin is an ideal portion of protein, calcium, vitamins and fruit closed in a functional 200 g bottle, which you can easily take with you to school, work or on a trip.

Maślanka naturalna	Kefir naturalny	Kefir naturalny	Zsiadłe mleko	Shake waniliowy	Shake jabłko ze smakiem pokrzywy	Shake jabłko z agrestem
karton 1 l	butelka 400 g	karton 1 l	kubek 400 g	butelka 200 g	butelka 200 g	butelka 200 g
5901957000172	5901957052188	5901957052287	5901957002053	5901957000066	5901957000073	5901957000080
-	-	-	5901957000905	-	-	-
04039051	04039051	04039051	04039051	04039091	04039091	04039091
zgrzewka 6 szt.	zgrzewka 10 szt.	zgrzewka 6 szt.	tacka 6 szt.	zgrzewka 10 szt.	zgrzewka 10 szt.	zgrzewka 10 szt.
4	5	4	10	7	7	7
25	22	25	8	28	28	28
600 szt.	1100 szt.	600 szt.	480 szt.	1960 szt.	1960 szt.	1960 szt.
600 kg	440 kg	600 kg	192 kg	392 kg	392 kg	392 kg
20	20	20	20	20	20	20
2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C



Masła i miksy tłuszczowe

Masło jest produktem powstałym w procesie ukwaszania i zmaśnięcia śmietanki.

Masło ekstra wyprodukowane przez OSM Garwolin jest doskonałym wyborem dla konsumentów ceniących naturalne masło o zawartości 82% tłuszczu pochodzenia tylko zwierzęcego. Jest ono dostępne w postaci kostki 200 g oraz kosteczki 15 g.

Innym rodzajem masła, o niższej zawartości tłuszczu zwierzęcego, jest Stołowe Tradycyjne dostępne w gramaturze 200 g oraz 100 g.

Firma posiada również miksy tłuszczowe, takie jak Stołowy Garwoliński 250 g czy Osełka Garwolińska 200 g, zawierające stosunkowo niewielki dodatek oleju, poprawiającego smarowność, a jednocześnie nie wpływającego na smak masła.

Masła OSM Garwolin to wieloletnia tradycja i jakość nagradzana licznymi wyróżnieniami.



Masło ekstra
folia 200 g



Masło ekstra
folia 200 g



Masło ekstra
folia 15 g/1,5 kg



Stołowe Tradycyjne
pergamin 100 g



Stołowe Tradycyjne
pergamin 200 g



Stołowy Garwoliński
pergamin 250 g



Osełka Garwolińska
pergamin 200 g



Butter and fat mixes



Butter is a product created in the process of souring and churning cream.

Extra butter produced by OSM Garwolin is an excellent choice for consumers who value natural butter containing 82% fat of animal origin only. It is available in the form of a cube 200 g and 15 g bones.

Another type of butter with a lower fat animal is Stołowe Tradycyjne, available in 200 g and 100 g.

The company has also mixes fats, such as Stołowy Garwoliński 250 g or Osełka Garwolińska 200 g, containing a relatively small addition of oil improves the lubricity while not affecting the taste of butter.

OSM Garwolin butter is a long tradition of quality and winning many awards.

Nazwa produktu/Product name	Masło ekstra	Masło ekstra	Stołowe Tradycyjne	Stołowe Tradycyjne	Stołowy Garwoliński	Osełka Garwolińska
Opakowanie jednostkowe	folia 200 g	folia 15 g/1,5 kg	pergamin 100 g	pergamin 200 g	pergamin 250 g	pergamin 200 g
Single package						
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe	5901957000417	5901957000332	5901957000455	5901957001605	5901957000042	5901957000097
Single package EAN 13 code						
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze	5901957050184	5901957001001	5901957000462	5901957001612	5901957000479	5901957000318
Bulk packaging EAN 13 code	/5901957001643			/5901957001735	/5901957002459	/5901957000059
Kod CN	04051011	04051011	0405203010	0405203010	04052030	04052030
CN						
Opakowanie zbiorcze	karton 1,8 kg /10 kg	karton 12 kg	karton 1,8 kg	karton 2,4 kg /10 kg	karton 2 kg /10 kg	karton 1,6 kg /4 kg
Bulk package						
Ilość warstw	10/6	5/6	8	5/4	10/4	8/7
Quantity of layers						
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie	30/11	6/6	30	21/11	20/11	30/15
Quantity of bulk packaging per layer						
Ilość sztuk na palecie	2700 /3300 szt.	240/288 szt.	4320 szt.	1260/2200 szt.	1600/1760 szt.	1920/2100 szt.
Quantity of pieces per pallet						
Ilość kg netto na palecie	540 kg /660 kg	360 kg /432 kg	432 kg	252 kg /440 kg	400 kg /440 kg	384 kg /420 kg
Quantity of kg netto per pallet						
Termin przydatności do spożycia/dni	40	40	20	20	30	30
Shelf life/days						
Warunki przechowywania	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C
Storage conditions						



Twarogi

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin od lat jest cenionym i uznanym producentem twarogów.

Spośród bogatej oferty szczególnie znanym i najbardziej poszukiwanym jest twaróg tradycyjny tłusty, półtłusty i chudy zapakowany w pergamin. Ręczny sposób pakowania tego twarogu od lat pozostaje niezmienny.

W ofercie dostępna jest również wersja twarogu w tak zwanym trójpaku, która doskonale odnajduje się w handlu hurtowym. Ponadto mleczarnia proponuje tradycyjny twaróg zamknięty w folii, dzięki czemu dłużej cieszy się świeżością.

W swej ofercie posiadamy również wyśmienity twaróg śmietankowy, którego delikatny, aksamitny smak zdobywa uznanie coraz szerszej grupy konsumentów.



Twaróg tłusty klinek
pergamin ok. 500 g
pergamin + folia ok. 500 g



Twaróg półtłusty klinek
pergamin ok. 500 g
pergamin + folia ok. 500 g



Twaróg chudy klinek
pergamin + folia ok. 500 g



Twaróg chudy krajanka
pergamin + folia ok. 500 g



Twaróg tłusty klinek
trójpak ok. 1,5 kg



Twaróg półtłusty klinek
trójpak ok. 1,5 kg

Nazwa produktu/Product name	Twaróg tłusty klinek	Twaróg półtłusty klinek	Twaróg tłusty klinek	Twaróg półtłusty klinek	Twaróg chudy klinek/krajanka
Opakowanie jednostkowe	pergamin ok. 500 g	pergamin ok. 500 g	pergamin + folia trójpak ok. 1,5 kg	pergamin + folia trójpak ok. 1,5 kg	pergamin + folia ok. 500 g
Single package					
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe	5901957000608	5901957000622	2547750000000	2547740000000	5901957002220 /5901957000615
Single package EAN 13 code					
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze	-	-	-	-	-
Bulk packaging EAN 13 code					
Kod CN	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050
CN					
Opakowanie zbiorcze	skrzynka ok. 15 kg	skrzynka ok. 15 kg	karton ok. 10 kg	karton ok. 10 kg	karton ok. 10 kg
Bulk package					
Ilość warstw	4	4	4	4	4
Quantity of layers					
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie	8	8	8	8	8
Quantity of bulk packaging per layer					
Ilość sztuk na palecie	-	-	-	-	-
Quantity of pieces per pallet					
Ilość kg netto na palecie	ok. 480 kg	ok. 480 kg	ok. 320 kg	ok. 320 kg	ok. 320 kg
Quantity of kg netto per pallet					
Termin przydatności do spożycia/dni	6	6	18/15	18/15	18
Shelf line/days					
Warunki przechowywania	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C
Storage conditions					



Twaróg tłusty kliniek
folia ok. 300 g



Twaróg półtłusty kliniek
folia ok. 300 g



Curds

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin has been a valued and recognized manufacturer curd.

In our offer especially well-known is the traditional fat curd cheese, semi-fat and thin wrapped in parchment. Manual method of packing is unchanged.

The offer is also available version of curd cheese in the so-called "trójpak", which perfectly finds himself in the wholesale trade. In addition, dairy proposes a traditional curd cheese enclosed in foil, so it is fresh longer.

Our offer also includes delicious cream curd, whose delicate, velvety taste is gaining recognition of an increasing number of consumers.



Twaróg chudy krajanka
folia ok. 300 g



Twaróg chudy krajanka
trójpak ok. 1,5 kg



Twaróg śmietankowy
pergamin ok. 300 g
pergamin + folia ok. 300 g
pergamin + folia 300 g

Twaróg chudy krajanka	Twaróg tłusty kliniek	Twaróg półtłusty kliniek	Twaróg chudy krajanka	Twaróg śmietankowy	Twaróg śmietankowy	Twaróg śmietankowy
trójpak ok. 1,5 kg	folia ok. 300 g	folia 300 g	folia ok. 300 g	pergamin ok. 300 g	pergamin + folia ok. 300 g	pergamin + folia 300 g
2547730000000	2721940000000	2721890000000	2721950000000	5901957002145	2722050000000	5901957002145
-	-	-	-	-	-	-
04061050	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050
karton ok. 10 kg	karton ok. 10 kg	karton ok. 10 kg	karton ok. 10 kg	skrzynka ok. 10 kg	karton ok. 3,6 kg	karton 3,6 kg
4	4	4	4	4	6	6
8	8	8	8	8	10	10
-	-	-	-	-	-	720 szt.
ok. 320 kg	ok. 320 kg	ok. 320 kg	ok. 320 kg	ok. 320 kg	ok. 216 kg	216 kg
15	20	20	20	6	14	14
2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C



Twarogi

Innym, również znanym twarogiem OSM Garwolin jest twaróg mielony doskonały na serniki czy naleśniki, dostępny zarówno w 1 kg wiaderku, jak i w foliowej ostonce.

Firma poleca także twaróg delikatesowy o delikatnej konsystencji i niezmiennym tradycyjnym smaku oraz twarogi w wygodnych opakowaniach otwórz/zamknij.

Wszystkie twarogi OSM Garwolin przygotowywane są bez dodatków konserwujących, co daje naturalny i niepowtarzalny smak, wielokrotnie nagradzany za najwyższą jakość.



Twaróg delikatesowy półtłusty krążek
folia ok. 300 g



Twarożek homogenizowany „Twaróg sernikowy”
wiadro 1 kg



Twaróg tłusty otwórz/zamknij
250 g



Twaróg półtłusty otwórz/zamknij
250 g



Twaróg chudy otwórz/zamknij
250 g



Twaróg tłusty mielony
folia ok. 500 g



Twaróg tłusty mielony
wiadro 1 kg



Twaróg półtłusty mielony
folia 500 g

Nazwa produktu/Product name

Opakowanie jednostkowe

Single package

Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe

Single package EAN 13 code

Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze

Bulk packaging EAN 13 code

Kod CN

CN

Opakowanie zbiorcze

Bulk package

Ilość warstw

Quantity of layers

Ilość opakowań zbiorczych na warstwie

Quantity of bulk packaging per layer

Ilość sztuk na palecie

Quantity of pieces per pallet

Ilość kg netto na palecie

Quantity of kg netto per pallet

Termin przydatności do spożycia/dni

Shelf line/days

Warunki przechowywania

Storage conditions



Curds

Another well-known cheese OSM Garwolin curd is ground perfect for cheesecakes and pancakes, available in both 1 kg bucket and in a plastic casing.

The company also recommends gourmet curd with a delicate texture and unchanging traditional taste and curd cheese in convenient packages open/close.

All curd cheese OSM Garwolin are prepared without additives preservatives, which gives a natural and unique taste, an award-winning quality.

Twaróg tłusty otwórz/zamknij	Twaróg półtłusty otwórz/zamknij	Twaróg chudy otwórz/zamknij	Twaróg delikatesowy półtłusty krządek	Twarożek homogenizowany „Twaróg sernikowy”	Twaróg tłusty mielony	Twaróg tłusty mielony	Twaróg półtłusty mielony
250 g	250 g	250 g	folia ok. 300 g	wiadro 1 kg	folia ok. 500 g	wiadro 1 kg	folia 500 g
5901957001674	5901957001698	5901957001711	2720180000000	5901957052447	2721960000000	5901957000998	5901957002022
5901957001681	5901957001704	5901957001728	-	-	-	-	-
04061050	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050
karton 8 szt.	karton 8 szt.	karton 8 szt.	karton ok. 3,6 kg	tacka 6 szt.	karton ok. 10 kg /skrzynka ok. 15 kg	tacka 6 szt.	karton ok. 10 kg /skrzynka ok. 15 kg
20	20	20	10	5	4	5	4
8	8	8	8	8	8	8	8
1280 szt.	1280 szt.	1280 szt.	-	240 szt.	-	240 szt.	-
320 kg	320 kg	320 kg	ok. 288 kg	240 kg	320/480 kg	240 kg	320/480 kg
20	20	20	20	14	10	10	10
2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C



Śmietana

OSM Garwolin posiada szeroką gamę śmietan 18% oraz 30% w zróżnicowanej gramaturze dostosowanej do indywidualnych potrzeb konsumentów.

Jednolita, kremowa konsystencja sprawia, że śmietany produkowane przez OSM Garwolin doskonale nadają się do zup, sosów, sałatek, a także do ubijania.



Śmietana 18%
termizowana
wiadro 1 kg



Śmietana 18%
termizowana
kubek 400 g



Śmietana 18%
termizowana
kubek 200 g



Śmietana 18%
homogenizowana
kubek 250 g



Śmietanka 30%
kubek 250 g



Sour cream

OSM Garwolin has a wide range of creams 18% and 30% in varying weights tailored to the individual needs of consumers.

The cream produced by OSM Garwolin are ideal for soups, sauces, salads and whipping.

Nazwa produktu/Product name	Śmietana 18% termizowana	Śmietana 18% termizowana	Śmietana 18% termizowana	Śmietana 18% homogenizowana	Śmietanka 30%
Opakowanie jednostkowe	wiadro 1 kg	kubek 400 g	kubek 200 g	kubek 250 g	kubek 250 g
Single package					
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe	5901957002299	5901957052461	5901957000301	5901957000257	5901957000271
Single package EAN 13 code					
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze	-	-	-	-	-
Bulk packaging EAN 13 code					
Kod CN	04029151	04029151	04029151	0401501110	0401503110
CN					
Opakowanie zbiorcze	tacka 6 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 20 szt.	tacka 20 szt.
Bulk package					
Ilość warstw	5	8	15	10	10
Quantity of layers					
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie	8	8	8	8	8
Quantity of bulk packaging per layer					
Ilość sztuk na palecie	240 szt.	768 szt.	1440 szt.	1600 szt.	1600 szt.
Quantity of pieces per pallet					
Ilość kg netto na palecie	240 kg	307,2 kg	288 kg	400 kg	400 kg
Quantity of kg netto per pallet					
Termin przydatności do spożycia/dni	16	28	28	10	10
Shelf line/days					
Warunki przechowywania	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C
Storage conditions					



Serki

Serki homogenizowane powstają z twarogu odtłuszczonego z dodatkiem śmietanki homogenizowanej oraz wsadu smakowego. Najpopularniejszym smakiem jest wanilia, szczególnie polecana przez mamy i uwielbiana przez dzieci.

W naszej ofercie są dostępne również smaki: truskawka, czekolada, malina z kostkami kokosowymi, naturalny oraz z kuleczkami pomarańczowymi.

Serek wiejski jest twarożkiem w postaci niewielkich ziarenek oblanym świeżutką śmietanką. Firma posiada również twarożek wiejski o obniżonej zawartości tłuszczu 3%.



Serek waniliowy
kubek 200 g



Serek waniliowy
kubek 125 g



Serek truskawkowy
kubek 200 g



Serek naturalny
kubek 200 g



Serek czekoladowy
kubek 125 g

Nazwa produktu/Product name	Serek waniliowy	Serek waniliowy	Serek truskawkowy
Opakowanie jednostkowe	kubek 200 g	kubek 125 g	kubek 200 g
Single package			
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe	5901957000752	5901957052218	5901957000813
Single package EAN 13 code			
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze	-	-	-
Bulk packaging EAN 13 code			
Kod CN	04061050	04061050	04061050
CN			
Opakowanie zbiorcze	tacka 15 szt.	tacka 15 szt.	tacka 15 szt.
Bulk package			
Ilość warstw	15	15	15
Quantity of layers			
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie	8	8	8
Quantity of bulk packaging per layer			
Ilość sztuk na palecie	1800 szt.	1800 szt.	1800 szt.
Quantity of pieces per pallet			
Ilość kg netto na palecie	360 kg	225 kg	360 kg
Quantity of kg netto per pallet			
Termin przydatności do spożycia/dni	20	20	20
Shelf life/days			
Warunki przechowywania	2-6°C	2-6°C	2-6°C
Storage conditions			



Serek malinowy
z kostkami kokosowymi
kubek 125 g



Serek z kuleczkami
pomarańczowymi
kubek 125 g



Cheese

Cream cheese curds are formed with the addition of skimmed homogenized cream and flavored charge. The most popular flavor is vanilla, highly recommended by mothers and adored by children.

Our offer also includes flavors: strawberry, chocolate, raspberry with coconut cubes, natural and with orange balls.

Cottage cheese is cottage cheese in the form of small grains with crisp cream. The company also has a rustic cottage cheese with reduced fat content of 3%.



Serek wiejski
kubek 200 g



Serek wiejski lekki
kubek 150 g

Serek naturalny	Serek czekoladowy	Serek malinowy z kostkami kokosowymi	Serek z kuleczkami pomarańczowymi	Serek wiejski	Serek wiejski lekki
kubek 200 g	kubek 125 g	kubek 125 g	kubek 125 g	kubek 200 g	kubek 150 g
5901957052362	5901957052232	5901957001902	5901957001919	5901957001261	5901957001933
-	-	-	-	-	5901957001926
04061050	04061050	04061050	04061050	04061050	04061050
tacka 15 szt.	tacka 15 szt.	tacka 15 szt.	tacka 15 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.
15	15	15	15	15	15
8	8	8	8	8	8
1800 szt.	1800 szt.	1800 szt.	1800 szt.	1440 szt.	1440 szt.
360 kg	225 kg	225 kg	225 kg	288 kg	216 kg
20	20	20	20	13	13
2-6°C	2-6°C	2-6°C	2-6°C	2-6°C	2-6°C



Jogurty

Jogurty to produkty wyjątkowo odżywcze, o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Zawierają żywe kultury bakterii, korzystnie wpływające na układ pokarmowy człowieka.

OSM Garwolin oferuje cztery pyszne smaki jogurtów owocowych: wiśnia, truskawka, gruszka i brzoskwinia z marakują.

W ostatnim czasie oferta jogurtów OSM Garwolin rozszerzona została o jogurt naturalny gęsty w gramaturze 330 g. Jego delikatna, aksamitna, gęsta konsystencja, a także wyśmienity smak sprawiają, iż idealnie sprawdza się jako dodatek do deserów, sałatek, ale również jako lekka przekąska w ciągu dnia. Zalety nowego jogurtu:

- Tylko 3 składniki;
- Nie zawiera mleka w proszku;
- Zawiera żywe kultury bakterii jogurtowych oraz wyselekcjonowany szczep *Bifidobacterium BB-12*.



Jogurt gruszkowy
kubek 150 g



Jogurt gruszkowy
kubek 400 g



Jogurt truskawkowy
kubek 150 g



Jogurt truskawkowy
kubek 400 g



Jogurt brzoskwinia
z marakują
kubek 150 g



Jogurt brzoskwinia
z marakują
kubek 400 g

Nazwa produktu/Product name	Jogurt gruszkowy	Jogurt gruszkowy	Jogurt truskawkowy	Jogurt truskawkowy
Opakowanie jednostkowe	kubek 150 g	kubek 400 g	kubek 150 g	kubek 400 g
Single package				
Kod EAN 13 opakowanie jednostkowe	5901957001469	5901957001452	5901957001438	5901957001421
Single package EAN 13 code				
Kod EAN 13 opakowanie zbiorcze	-	-	-	-
Bulk packaging EAN 13 code				
Kod CN	04031091	04031091	04031091	04031091
CN				
Opakowanie zbiorcze	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.
Bulk package				
Ilość warstw	15	10	15	10
Quantity of layers				
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie	8	8	8	8
Quantity of bulk packaging per layer				
Ilość sztuk na palecie	1440 szt.	960 szt.	1440 szt.	960 szt.
Quantity of pieces per pallet				
Ilość kg netto na palecie	216 kg	384 kg	216 kg	384 kg
Quantity of kg netto per pallet				
Termin przydatności do spożycia/dni	20	20	20	20
Shelf line/days				
Warunki przechowywania	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C
Storage conditions				



Jogurt wiśniowy
kubek 400 g



Jogurt naturalny gęsty
kubek 330 g



Joghurts



Jogurt naturalny
kremowy
kubek 180 g



Jogurt naturalny
kremowy
kubek 380 g

Yoghurts are products extremely nourishing, with unique taste and aroma. They contain live bacteria, beneficial effect on the human digestive system.

OSM Garwolin offers four delicious flavors of yogurt fruit: cherry, strawberry, pear and peach passion fruit.

Recently, the OSM Garwolin yoghurt offer has been extended to include 330 g thick natural yoghurt. Its delicate, velvety, dense texture and delicious taste make it perfect as an addition to desserts, salads, but also as a light snack during the day. Advantages of the new yogurt:

- Only 3 ingredients;
- Does not contain powdered milk;
- Contains live yoghurt bacteria cultures and a selected strain of Bifidobacterium BB-12.

Jogurt brzoskwinia z marakują	Jogurt brzoskwinia z marakują	Jogurt wiśniowy	Jogurt naturalny gęsty	Jogurt naturalny kremowy	Jogurt naturalny kremowy
kubek 150 g	kubek 400 g	kubek 400 g	kubek 330 g	kubek 180 g	kubek 380 g
5901957001490	5901957001483	5901957001568	5901957002480	5901957002121	5901957002114
-	-	-	5901957002510	-	-
04031091	04031091	04031091	04031011	04031011	04031011
tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.	tacka 12 szt.
15	10	10	8	15	10
8	8	8	8	8	8
1440 szt.	960 szt.	960 szt.	768 szt.	1440 szt.	960 szt.
216 kg	384 kg	384 kg	253,44 kg	259,2 kg	364,8 kg
20	20	20	20	20	20
2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C	2-8°C



Gastronomia

Naturalne produkty OSM Garwolin, bez dodatku konserwantów, dostępne są również w dużych gramaturach w ofercie gastronomicznej.



Odtuszczone mleko
w proszku
Pełne mleko w proszku
Odtuszczone mleko
w proszku instant
worek 20 kg / 25 kg / bigbag



Masło ekstra blok 10 kg
karton 10 kg



Masło ekstra blok 25 kg
karton 25 kg



Twaróg tłusty blok
Twaróg półtłusty blok
folia ok. 2,5 kg



Mleko spożywcze 2%
Mleko spożywcze 3,2%
Maślanka naturalna
Śmietana 18%
Śmietanka 30%
Śmietanka 36%
folia 5 l



Twaróg tłusty luz
Twaróg półtłusty luz
Twaróg chudy luz
folia 5/10 kg



Śmietana 18%
wiadro 5 kg



Śmietanka 30%
Śmietanka 36%
wiadro 10 l



Twaróg tłusty mielony
Twaróg półtłusty mielony
Twaróg chudy mielony
Twaróg cukierniczy
Serek waniliowy
Serek naturalny
Jogurt naturalny
Jogurt naturalny gęsty
wiadro 10 kg



Gastronomy

Natural OSM Garwolin products, without preservatives, are also available in large grammages in the gastronomic offer.

Nazwa produktu/Product name	Opakowanie jednostkowe Single package	Termin przydatności do spożycia Shelf line	Warunki przechowywania Storage conditions	Kod CN/CN
Masło ekstra blok 10 kg	karton 10 kg	40 dni	2-6°C	0405101920
Masło ekstra blok 25 kg	karton 25 kg	40 dni	2-6°C	0405101920
Mleko spożywcze 2%	folia 5 l	6 dni	2-6°C	04012019
Mleko spożywcze 3,2%	folia 5 l	6 dni	2-6°C	04012099
Odtuszczone mleko w proszku	worek 25 kg /bigbag	18 miesięcy /12 miesięcy	do +25°C	0402101900
Pełne mleko w proszku	worek 25 kg /bigbag	12 miesięcy	do +25°C	0402211800
Odtuszczone mleko w proszku instant	worek 20/25 kg /bigbag	18 miesięcy /12 miesięcy	do +25°C	0402101900
Maślanka naturalna	folia 5 l	9 dni	2-8°C	04039051
Śmietana 18%	folia 5 l	10 dni	2-8°C	0401501910
Śmietana 18%	wiadro 5 kg	10 dni	2-8°C	0401501910
Śmietana 18%	wiadro 10 l	14 dni	2-8°C	0401501910
Śmietanka 30%	folia 5 l	6 dni	2-8°C	0401503910
Śmietanka 30%	wiadro 10 l	6 dni	2-8°C	0401503910
Śmietanka tortowa 36%	folia 5 l	6 dni	2-8°C	0401503910
Śmietanka tortowa 36%	wiadro 10 l	6 dni	2-8°C	0401503910
Twaróg tłusty blok	folia ok. 2,5 kg	18 dni	2-8°C	04061050
Twaróg półtłusty blok	folia ok. 2,5 kg	18 dni	2-8°C	04061050
Twaróg tłusty luz	folia 5/10 kg	8 dni	2-8°C	04061050
Twaróg półtłusty luz	folia 5/10 kg	8 dni	2-8°C	04061050
Twaróg chudy luz	folia 5/10 kg	8 dni	2-8°C	04061050
Twaróg tłusty mielony	wiadro 10 kg	8 dni	2-8°C	04061050
Twaróg półtłusty mielony	wiadro 10 kg	8 dni	2-8°C	04061050
Twaróg chudy mielony	wiadro 10 kg	8 dni	2-8°C	04061050
Twaróg cukierniczy	wiadro 10 kg	12 dni	2-6°C	04061050
Serek waniliowy	wiadro 10 kg	8 dni	2-6°C	04061050
Serek naturalny	wiadro 10 kg	8 dni	2-6°C	04061050
Jogurt naturalny	wiadro 10 kg	12 dni	2-8°C	04031011
Jogurt naturalny gęsty	wiadro 10 kg	12 dni	2-8°C	04031011



PL – International Food System – międzynarodowy standard oceny zgodności produktów i procesów w odniesieniu do bezpieczeństwa i jakości żywności obowiązujący w całej Zachodniej Europie. Posiadanie przez producenta żywności powyższego standardu oznacza, że zapewnia on swoim klientom legalność, bezpieczeństwo oraz najwyższą jakość wytwarzanych produktów.

EN – International Food System – an international standard for assessing the conformity of products and processes with regard to food safety and quality, applicable throughout Western Europe. The fact that the food producer has the above standard means that he ensures legality, safety and the highest quality of manufactured products to his customers.



PL – „Jakość Tradycja” – to znak krajowego systemu jakości żywności, którego celem jest wyróżnianie produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Oznaczenie daje pewność, że producent wykorzystał do ich wytworzenia surowce mające identyfikowalne pochodzenie, niezawierające komponentów GMO. Dodatkowo znak „Jakość Tradycja” przyznawany jest produktom z co najmniej 50-letnią historią wytwarzania.

EN – „Jakość Tradycja” – is a sign of the national food quality system, the aim of which is to distinguish high-quality food products, including traditional products. The sign ensures that the manufacturer used raw materials with traceable origin, without GMO components, for their production. Additionally, the “Jakość Tradycja” mark is awarded to products with at least 50 years of production history.



PL – „Produkt Polski” – znak wyróżniający na rynku produkty wyprodukowane w Polsce z polskich surowców.

EN – „Produkt Polski” – a sign that distinguishes products made in Poland on the basis of Polish raw materials.



PL – „Poznaj Dobrą Żywność” – znak przyznawany wysokiej jakości produktom żywnościowym, które spełniają kryteria opracowane przez Kolegium Naukowe ds. jakości produktów żywnościowych. Oznaczenie ma pomagać konsumentowi w wyborze odpowiedniego produktu o wysokiej i stabilnej jakości.

EN – „Poznaj Dobrą Żywność” – a sign awarded to high-quality food products that meet the criteria developed by the Scientific College for Food Quality. The sign is intended to assist the consumer in selecting the appropriate product of high and stable quality.



PL – „Wyprodukowano bez stosowania GMO” – znak graficzny stosowany w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego. Znak może być stosowany tylko wtedy, gdy dany produkt został pozyskany ze zwierząt, w żywieniu których nie były stosowane genetycznie modyfikowane pasze, a producent jest w stanie odpowiednio udokumentować.

EN – „Wyprodukowano bez stosowania GMO” – graphic sign used to label as free from genetically modified organisms products of animal origin and food consisting of more than one ingredient, which contain a product of animal origin. The mark may only be used if the product in question has been obtained from animals for which no genetically modified feed was used, and the producer is able to document this accordingly.



Zapraszamy do współpracy

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA GARWOLIN

ul. Ogrodowa 17, 08-410 Wola Rębkowska, e-mail: osm@osmgarwolin.pl

CENTRALA

tel. +48 25 682 22 61, fax +48 25 682 22 63

SEKRETARIAT

tel. +48 25 682 22 61 wew. 308,
e-mail: sekretariat@osmgarwolin.pl

DZIAŁ HANDLU – ZAMÓWIENIA

tel. +48 25 682 22 61 wew. 326 i 327, fax +48 25 681 52 14,
e-mail: zamowienia@osmgarwolin.pl

DZIAŁ MARKETINGU

tel. +48 25 682 22 61 wew. 329,
e-mail: roman.chojecki@osmgarwolin.pl, e-mail: a.galkowska@osmgarwolin.pl,
e-mail: k.baran@osmgarwolin.pl, e-mail: daniel.bak@osmgarwolin.pl,
e-mail: michal.biernacki@osmgarwolin.pl

Firmowe punkty handlowe:

HURTOWNIA OSM GARWOLIN – Garwolin

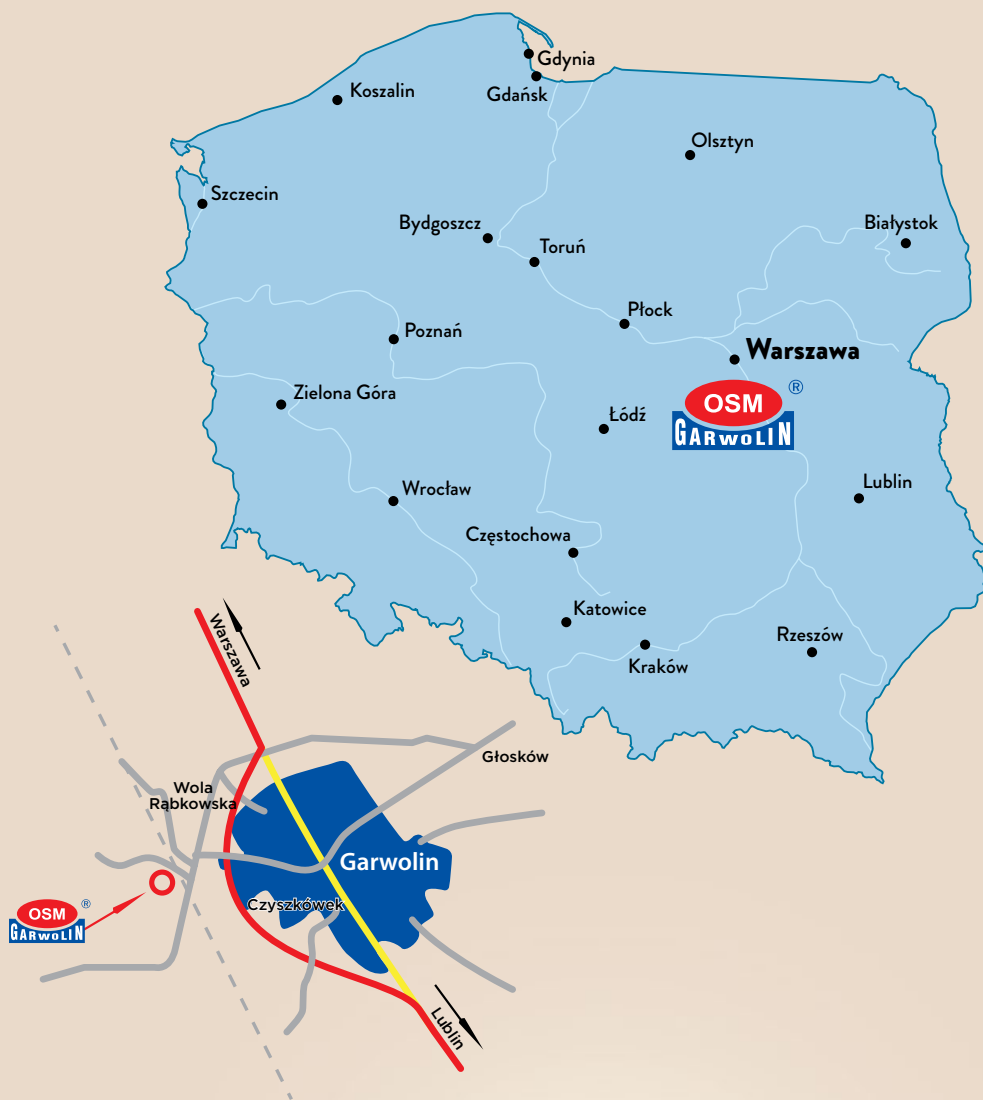
ul. Jana Pawła II 49, 08-400 Garwolin, tel./fax +48 25 682 34 40,
e-mail: hurtownia@osmgarwolin.pl

HURTOWNIA OSM GARWOLIN – Wężycazyn

Wężycazyn 49, 05-317 Jeruzal, tel. +48 25 661 40 52

SKLEP PRYZAKŁADOWY OSM GARWOLIN – Wola Rębkowska

ul. Ogrodowa 17, 08-410 Wola Rębkowska, tel. +48 25 682 22 61 wew. 356



**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
GARWOLIN**

ul. Ogrodowa 17 • 08-410 Wola Rębkowska
tel. +48 25 682 22 61 • fax + 48 25 682 22 63
e-mail: osm@osmgarwolin.pl • www.osmgarwolin.pl
www.jakosczechmakiem.pl

Znajdź nas na

