

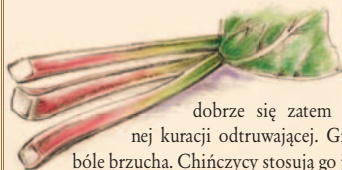
Sok z CZERWONEJ PORZECZKI



Czerwona porzeczka jest bogata w składniki mineralne: potas, wapń, fosfor, magnez. Posiada wysoką zawartość witaminy C oraz A i E. Ma też dużo biopierwiastków i pektyn. Regularne spożywanie czerwonych porzeczek likwiduje zmęczenie, hamuje rozwój miażdżycy, a działając moczopędnie i napotnie oczyszcza organizm.

Sok RABARBAROWY

Rabarbar bogaty jest w witaminy: A, C, E oraz kwas foliowy, potas, wapń, fosfor, magnez. Zawiera antrachinon, który wzmacnia ruchy perystaltyczne jelit. Charakteryzuje się wysoką zawartością kwasów: cytrynowego i jabłkowego, które mają właściwości odkażające. Wykazuje działanie przeczyszczające, a także ogólnie oczyszczające organizm, dobrze się zatem nadaje do przeprowadzenia wiosennej kuracji odtruwającej. Grecy i Rzymianie zalecali rabarbar na bóle brzucha. Chińczycy stosują go jako środek przeczyszczający i łagodzący nieżyt przewodu pokarmowego.



Soki dostępne są w szklanych butelkach o pojemności 0,75 l i 0,3 l oraz w kartonach 5 i 10 litrów.

Sok MAURERA

Ciągle rozszerzamy gamę smaków.

PPUH TŁOCZNI MAURERA

Zarzecze 1, 33-390 Łącko

tel. 018 444 64 27 • fax. 018 444 41 28

soki@maurer.com.pl • www.maurer.com.pl

POCZĄTKI ...

Pomysł stworzenia własnej ekologicznej tłoczni owoców pojawił się już wtedy, gdy właściciel Tłoczni Maurera, Krzysztof Maurer był w szkole średniej. Później, na studiach rozwijał swoją wiedzę dotyczącą produkcji owoców. Wyjazd do Niemiec i Szwajcarii, obserwacja tamtejszych rodzinnych tłoczni zdecydowała o wcieleniu pomysłu w życie. W 2002 roku, w miejscowości Zarzecze, na południu Polski, odnowiono tradycję tłoczenia owoców na ręcznej prasie, która była od lat stosowana najpierw przez dziadka, a później przez ojca założyciela Tłoczni Maurer. Z czasem udoskonalono proces tłoczenia na zimno oraz pasteryzacji, poszerzono gamę smaków. W roku 2003 zalegalizowano działalność Tłoczni Maurer i Sok Maurera stał się małopolskim rarytasem oraz wizytówką regionu. Obecnie w Tłoczni Maurer powstają moszcze w kilkunastu smakach, które są następnie pasteryzowane tradycyjną metodą. Wszystkie soki, dzięki niezmiennej recepturze posiadają wysokie walory zdrowotne, zawierają wiele witamin, mikroelementów. Swój oryginalny aromat i smak Sok Maurera zawdzięcza owocom, z których powstaje. Są one skupowane od okolicznych wytwórców z łąckiej doliny. Surowce te dojrzewają na górskich, łąckich stokach i cieszą się powszechnym uznaniem. Uprawiane od XII wieku łąckie jabłka w roku 2005 zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

WYRÓŻNIENIA ...

Soki Maurera są rozprowadzane w całej Polsce. Cieszą się uznaniem wśród klientów poszukujących zdrowej, ekologicznej żywności o wysokich walorach smakowych. W 2005 roku otrzymały certyfikat rolnictwa ekologicznego, który dowodzi wysokiego standardu produkcji. Soki spotykają się z powszechnym uznaniem, czego dowodem są liczne wyróżnienia. Między innymi:



- Perła 2004 w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo
- Specjał Regionalny na XX Targach Zdrowego Życia i Żywności, Ecolife 2004
- I miejsce w konkursie Małopolski Smak 2005
- III miejsce w VI edycji ogólnopolskiego konkursu Sposób na Sukces 2006



Walory..

Naturalny sok, który Państwu proponujemy pozyskiwany jest ze świeżych i zdrowych łąk owoców tłoczonych na zimno. Ekologiczna prasa w naszym gospodarstwie wyciska z nich wszystkie wartościowe i odżywcze składniki oraz witaminy. Tradycyjna technologia pasteryzacji bezpośrednio po wyłoczeniu pozwala zachować oryginalny aromat i kolor soku, a mętność i osad to naturalna pozostałość drobnych cząstek miąższu. Gwarantujemy, że tak produkowany przez nas sok, tradycyjnie zwany moszczem, nie zawiera dodatków wody, cukru ani żadnych konserwantów, charakteryzuje się ponadto wysokimi walorami zdrowotnymi.

Krzysztof Marzec

Sok ARONIOWY



Aronia zawiera dużo witaminy P, PP, B2, B6, E. Obniża ciśnienie krwi, przeciwdziała miażdżycy i chorobom serca, działa przeciwkrwotocznie, wzmacniająco i poprawia trawienie. Łagodzi także skutki radioterapii i zmniejsza działanie uboczne leków antynowotworowych.

Sok MALINOWY



Malina zawiera duże ilości kwasów organicznych, pektyny, antocyjany, sole mineralne oraz witaminy C, A, B, PP. Jest używany w czasie przeziębień, anginy, infekcji bakteryjnych i wirusowych jako środek napotny. Medycyna ludowa poleca maliny w przypadku niedokrwistości.

SOK MARCHWIOWY

Marchew dostarcza duże ilości prowitaminy A, uzupełnia jej niedobory w organizmie oraz działa pozytywnie na niedowidzenie zmierzchowe. Zapobiega występowaniu nowotworów układu oddechowego. Sok marchwiowy jest bogaty także w witaminy: B1, B2, B6, D, H, E, K, PP. Dzięki zawartości pektyn ma działanie przeciw miażdżycowe, obniża poziom cholesterolu i tłuszczów we krwi. Medycyna ludowa uważa,



że sok z marchwi może wzmacniać pępek płciowy.

Sok BURACZKOWY

Burak ćwikłowy działa krwiotwórczo i oczyszcza krew, reguluje trawienie, mineralizuje organizm, działa przeciw nowotworom, białaczce i próchnicy kości, pobudza czynności nerek i układu limfatycznego, wzmacnia perystaltykę jelit, wpływa dobrze na pęcherzyk żółciowy, wątrobę, nerki i śledzionę, wytrąca z organizmu kwas moczowy. Obniża poziom cholesterolu, przeciwdziała miażdżycy. Zawiera duże ilości wapnia, sodu, magnezu, potasu, fosforu, błonnika, choliny i roślinnych związków chemicznych. Medycyna ludowa poleca przy chorobie nadciśnieniowej.



Sok BORÓWKOWY (CZARNA JAGODA)



Borówka (Czarna jagoda) zawiera witaminę B2, C. Używany jest przeciwbiegunkowo. Działa niszcząco na bakterie chorobotwórcze zawarte w przewodzie pokarmowym, a także na te, które są odporne na antybiotyki. Karotenoidy zawarte w soku poprawiają widzenie, szczególnie w nocy. Ma właściwości przeciwozaczne i może być pomocna w walce z glistami i owsikami. Medycyna ludowa twierdzi, że jest to niezastąpiony środek na hemoroidy.

Sok ŚLIWKOWY



Śliwa dostarcza organizmowi prowitaminy A, która przeciwdziała tzw. „kurzej ślepoty”. Jest bogatym źródłem witaminy PP, której niedobór prowadzi do choroby zwanej pelagrą, a także reguluje poziom cukru i cholesterolu we krwi. W śliwkach znajdują się również witaminy B1, B2, C.

Sok JABŁKOWY



Jabłko, dzięki błonnikowi, witaminom, garbnikom, pektynom, solom mineralnym jest eliksirem zdrowia. Zapobiega dolegliwościom układu pokarmowego, chorobom serca i nowotworom rozpuszczając nadmiar cholesterolu. Dzięki zawartości naturalnego błonnika wzmacnia perystaltykę jelit i poprawia trawienie. Reguluje florę bakteryjną i neutralizuje substancje toksyczne w organizmie. Szczególnie polecane dla palaczy tytoniu.

Sok GRUSZKOWY



Zawarte w gruszkach witaminy B1, B2 i C oraz potas, wapń, magnez, fosfor i jod pobudzają trawienie. Poleca się spożywanie gruszek przy zapaleniu dróg moczowych i kamicy nerkowej.



Sok WIŚNIOWY



Wiśnia dostarcza organizmowi witaminy C, B1, B2, PP oraz kwasu foliowego, cukrów, pektyn, soli żelaza, magnezu i potasu. Uzupełnia niedobór składników mineralnych i oczyszcza organizm z produktów przemiany materii.

Sok TRUSKAWKOWY



Truskawka zawiera potas, sole mineralne oraz witaminę C i PP. Działa krwiotwórczo, moczopędnie i oczyszcza krew. Sprzyja sprężystości mięśni i lepszej wydolności serca i płuc. Pomaga w leczeniu stanów zapalnych jamy ustnej.

Sok z CZARNEJ PORZECZKI



Czarna porzeczka jest jednym z najbogatszych źródeł witaminy C! Zawiera również witaminę P ułatwiającą przyswajanie witaminy C, żelazo, potas, magnez, a także witaminę K działającą przeciw krwotocznie. Jest bogaty w „metale życia” takie jak bor i jod, a także pektyny, garbniki i kwasy organiczne. Czarna porzeczka jest cenna w chorobie reumatycznej i przeziębieniach.