



 **NOMAX**
G R O U P

SPATEX® SPICEBAR®

Oślonki wędliniarskie z transferem przypraw
Meat casings with spices transfer
Оболочки для копченостей с переносом специй



www.nomaxgroup.eu

O nas

Jesteśmy wiodącym dostawcą opakowań dla przemysłu mięsnego, od 30 lat pozostajemy w ścisłej czołówce producentów siatek wędliniarskich, osłonek tekstylnych oraz osłonek pokrytych aromatycznymi przyprawami na rynkach całego świata.

Dostarczamy produkty do ponad 1200 zakładów mięsnych i hurtowni w Polsce. Za granicą nasze produkty dostępne są poprzez sieć ponad 100 dystrybutorów. Jesteśmy obecni w Europie, Azji, Ameryce Północnej i Południowej, Afryce oraz Australii.

About us

We are a major packaging provider for the meat industry, for 30 years we have been at the forefront of producers of sausage nets, textile casings and casings covered with aromatic spices on the markets around the world.

We supply our products to over 1200 meat processing plants and wholesalers in Poland. Our products are available via a network of more than 100 distributors abroad. We are present in Europe, Asia, North and South America, Africa and Australia.

О нас

Мы являемся ведущим поставщиком упаковки для мясной промышленности, в течение 30 лет мы в авангарде производителей сеток для копченостей, текстильных оболочек и оболочек, покрытых ароматическими специями, на рынках всего мира.

Мы поставляем продукцию более чем 1200 мясокомбинатам и оптовикам в Польше. За рубежом наши продукты доступны благодаря сети из более 100 дистрибьюторов. Мы присутствуем в Европе, Азии, Северной и Южной Америке, Африке и Австралии.

*We give character
to meat product.*



Spatex NCS arkusz, curry p
Spatex NCS sheet, curry p
Spatex NCS лист, карри п



Spatex NCS arkusz, pieprz czarny
Spatex NCS sheet, black pepper
Spatex NCS лист, черный перец



Spatex VSC osłonka ø 80, pieprz czarny
Spatex VSC casing ø 80, black pepper
Spatex VSC оболочка ø 80, черный перец

Spatex NCS arkusz,
czerwona papryka, pieprz biały
Spatex NCS sheet,
red paprika, white pepper
Spatex NCS лист,
паприка, белый перец

Spatex NCS arkusz, pieprz czarny
Spatex NCS sheet, black pepper
Spatex NCS лист, черный перец



Zarządzanie jakością

Każdego dnia staramy się zapracować na Państwa zaufanie. W tym celu stosujemy i stale doskonalimy System Zarządzania Jakością według standardu FSSC 22000, zatwierdzonego przez organizację GFSI. Wytwarzane przez nas osłonki z przyprawami posiadają certyfikat Halal oraz Kosher. Nadzór i kontrolę nad wszystkimi procesami powierzamy doświadczonym i kompetentnym pracownikom oraz wspólnie realizujemy przyjętą Politykę Jakości.

Quality Management

Every day we do our best to earn your trust. To this end, we have implemented Quality Management System, according to FSSC 22000 standard, certified by GFSI organisation. Our casings with spices are Halal and Kosher certified. We entrusted the supervision and control over all processes to experienced and competent employees and we collectively realize implemented Quality Policy.

Управление качеством

Каждый день мы стараемся завоевать ваше доверие. С этой целью мы используем и постоянно совершенствуем Систему управления качеством в соответствии со стандартом FSSC 22000, утвержденным организацией GFSI. Производимые нами оболочки со специями имеют сертификаты Halal и Kosher. Надзор и контроль над всеми процессами возложены на опытных и компетентных сотрудников, и вместе мы реализуем принятую Политику качества.

*Мы придаем характер
мясным продуктам.*

Nadajemy charakter wyrobom mięsnym.

🇵🇱 Ostonki Spatex®

Ostonki wędliniarskie z transferem przypraw to innowacyjne rozwiązanie w połączeniu z niezwykle łatwym zastosowaniem. Pozwalają na transfer ziół i kompozycji przypraw bezpośrednio na produkt wędliniarski, nadając mu oryginalny wygląd, wyjątkowy aromat i niepowtarzalny smak. Sprawiają, że produkt nabiera charakteru i zwraca na siebie uwagę w ladzie pełnej identycznych wyrobów.

🇬🇧 Spatex® casings

Spatex® casings are an innovative solution combined with exceptionally easy application. They allow the transfer of herbs and spice compositions directly to the meat product, giving it an original look, unique aroma and taste. They make the product take on character and attract attention in a counter full of identical products.

🇷🇺 Оболички Spatex®

Оболички для копченостей с переносом специй – это инновационное решение в сочетании с чрезвычайно простым использованием. Они позволяют переносить специи и пряные композиции непосредственно на мясной продукт, придавая ему оригинальный внешний вид, исключительный аромат и неповторимый вкус. В результате продукт получает характер и привлекает внимание на прилавке, полном идентичных изделий.

🇵🇱 Zalecane zastosowania Spatex®

🇬🇧 Recommended applications for Spatex® casings

🇷🇺 Рекомендуемые применения оболочек Spatex®



	NCS	VSC
Salami dojrzewające, surowe wyroby wędzone / Maturing salami, raw smoked products / Салями созревающее, сырокопченые продукты	●	●
Wyroby parzone, wędzono-parzone (zarówno wieprzowe jak i drobiowe) / Parboiled products, smoked and scalded (both pork and poultry) / Вареные и варено-копченые продукты (свинина и птица)	●	●
Pasztety (wyroby podobowe) / Pâtés (counterfeit products) / Паштеты (субпродукты)	●	●
Sery białe, topione / White cheese, melted cheese / Творог, мягкие и плавленые сыры	●	●
Zastosowanie w formach / Application in forms / Применение в формах	●	●
Ryby / Fish / Рыба	●	●

Porada technologa: Dla wszystkich produktów zalecane są testy uwzględniające specyfikację produktu u klienta /w zakładzie.
Tip technologist: We recommend tests taking into account client's product and plant specifications.
Совет технолога: Рекомендуем произвести испытания с учетом специфики продукта на данном комбинате.

● zalecane zastosowanie
recommended use
рекомендуемое применение

● możliwe zastosowanie
possible use
возможное применение



Spatex NCS ø 90, curry p
Spatex NCS ø 90, curry p
Spatex NCS ø 90, kappri n

Spatex NCS arkusz, włoska
Spatex NCS sheet, Italian
Spatex NCS лист, итальянская



Spatex NCS ø 75, pieprz czarny
Spatex NCS ø 75, black pepper
Spatex NCS ø 75, черный перец



Spatex NCS arkusz, czerwona papryka
Spatex NCS sheet, red paprika
Spatex NCS, лист, паприка

Najważniejsze zalety osłonek Spatex®

- Równomierne rozprowadzenie przyprawy na całej powierzchni wyrobu.
- Bogactwo dostępnych posypek i przypraw oraz oryginalny wygląd wyrobu gotowego.
- Przepuszczalne dla dymu wędzarniczego i pary wodnej.
- Optymalizacja procesu produkcji poprzez eliminację ręcznego obsypywania.

The most important advantages of Spatex® casings

- Equal spread of the spice on the entire surface of the product.
- Richness of available sprinkles and spices and the original appearance of the finished product.
- Permeability for smoke and steam.
- Optimisation of the production process by eliminating manual backfilling.

Наиболее важные преимущества Оболочек Spatex®

- Равномерное распределение специ по всей поверхности продукта.
- Обилие доступных присыпок и специй, а также оригинальный внешний вид готового продукта.
- Проницаемые для дыма и пара.
- Оптимизация производственного процесса за счет устранения ручной посыпки.

 Formy i rozmiary
 Forms and sizes
 Формы и размеры

Arkusze / Sheets / Листы

Kwadratowe lub prostokątne arkusze Spatex NCS (z włókniny) dostępne są w rozmiarach pomiędzy 15 a 70 cm.

Square or rectangular Spatex NCS sheets (nonwoven) available in sizes from 15 to 70 cm.

Квадратные или прямоугольные листы Spatex NCS (из нетканого полотна) доступны в размерах от 15 до 70 см.

Rolki / Rolls / Рулоны

Rolki Spatex NCS (z włókniny) dostępne w długościach od 30 do 100 m, nawinięte na kartonową tubę. Szerokość jednej rolki od 30 do 50 cm. Indywidualne rozmiary dostępne w zależności od możliwości produkcyjnych.

Spatex NCS rolls (nonwoven) with the length from 30 to 100 m, placed in a cardboard tube. The width of the roll from 30 to 50 cm. Individual sizes available depending on production capacity.

Рулоны – Spatex в рулонах NCS (на подложке из нетканого полотна) доступные в длинах от 30 до 100 метров, намотанные на картонную втулку. Ширина втулки от 30 до 100 см. Другие размеры доступны в зависимости от производственных возможностей.

Rękaw / Sleeve / Рукав

Rękaw o długości do 6 m i kalibrze od $\varnothing$ 65 mm do $\varnothing$ 160 mm. Dostępny jedynie jako Spatex NCS (na podłożu z włókniny).

Sleeve with the length to 6 m and the calibre from $\varnothing$ 65 mm up to $\varnothing$ 160 mm. Available only as Spatex NCS (on nonwoven base).

Рукав длиной до 6 м и калибром от $\varnothing$ 65 мм до $\varnothing$ 160 мм. Доступный только как Spatex NCS (на подложке из нетканого полотна).

Ostonki / Casings / Оболочки

Jednostronnie zamknięte obszyciem lub klipsem, o średnicy od 45 do 160 mm i długości od 20 do 110 cm. Ostonki posiadają kołnierz o długości 10 cm przy długości ostonek do 50 cm lub kołnierz o długości 15 cm w przypadku ostonek o długości przekraczającej 50 cm.

One-sided closed with hem or clip of a diameter from $\varnothing$ 45 to $\varnothing$ 160 mm and a length of 35 to 110 cm. Casings have a 10 cm collar with the casing length of 50 cm or a 15 cm collar in case of casings longer than 50 cm.

С одной стороны закрытые с помощью шва или зажима, диаметром от 45 до 160 мм и длиной от 20 до 110 см. Оболочки имеют воротник длиной 10 см при длине оболочек до 50 см, или воротник длиной 15 см в случае оболочек длиной более 50 см.

Zapewniamy profesjonalne doradztwo oraz pomoc naszych technologów.

Мы предоставляем профессиональные консультации и помощь наших технологов.

Spatex NCS $\varnothing$ 90, paprika czerwona
 Spatex NCS $\varnothing$ 90, red paprika
 Spatex NCS $\varnothing$ 90, паприка



Instrukcja użycia i uwagi technologiczne:

- Osłonka gotowa do użycia po wyjęciu z opakowania (osłonki nie należy moczyć przed użyciem).
- Nakładać na lejek nadziewarki, napętnić ściśle i klipsować.
- Należy zwrócić uwagę aby podczas napętniania nie uszkodzić powierzchni przypraw.
- Zalecane parzenie w temperaturze 78°C do 72°C w centrum batonu.
- W przypadku wyrobów dojrzewających obróbka według przyjętych standardów.
- Po obróbce termicznej wyroby parzone schłodzić przerywanym prysznicem wodnym, natomiast z produktami dojrzewającymi postępować według przyjętych zasad.
- Po wystudzeniu usunąć tkaninę zewnętrzną i przekazać produkt do pakowania vacuum lub MAP.



Instructions for use and technological notes:

- The casing is ready for use after removing it from its packaging (the casing should not be soaked before use).
- Put it on a stuffer's funnel, fill it tightly and clip it.
- Take care not to damage the surface of the spices during the filling process.
- Recommended steaming at 78°C to 72°C at the centre of the bar.
- In the case of mature products, treat according to accepted standards.
- After thermal processing, cool steamed products with intermittent water shower, and handle maturing products according to the accepted rules.
- After cooling, remove the outer fabric and transfer the product to the vacuum packing or MAP.



Инструкция по применению и технологические примечания:

- Оболочка готова к использованию после извлечения из упаковки (оболочку не нужно предварительно замачивать).
- Поместите на воронку наполнителя, плотно заполните и зажмите.
- Обратите внимание, чтобы во время заполнения поверхность специй не повредилась.
- Рекомендуется варить на пару при температуре от 78°C до 72°C в центре батона.
- В случае созревающих продуктов, обработка в соответствии с принятыми стандартами.
- После термообработки вареные продукты охлаждают с помощью прерывистого водяного душа, а с созревающими продуктами поступают согласно принятым правилам.
- После охлаждения снимите внешнюю ткань и передайте продукт для вакуумной упаковки или MAP.

*We provide professional advice
and help of our technologists.*

SpiceBar®

Barierowa osłonka z transferem przypraw to innowacyjne, autorskie rozwiązanie dla klientów wymagających barierowości przy produkcji wędlin z przyprawami. Osłonka cechuje się wysoką stabilnością kalibru na całej długości batonu. Pozwala to na uzyskanie powtarzalnej średnicy plastra oraz trwałe i równomiernie pokrycie wybraną przyprawą. Zastosowanie osłonek SpiceBar® daje możliwość dłuższego przechowywania produktu w chłodni co przekłada się na wysoką elastyczność produkcji.

Osłonka dedykowana pod produkcję wyrobów parzonych przeznaczonych do plastrowania (zarówno wieprzowych jak i drobiowych).

SpiceBar®

Barrier casing with spice transfer is an innovative, original solution for customers who require a barrier in the production of meat products with spices. The casing is characterized by high stability of the caliber along the whole length of the bar. This allows to obtain a repeatable diameter of the slice, durable and even covering with the chosen spice. The use of SpiceBar® casings makes it possible to store the product in a cold storage for a longer time, which results in high production flexibility.

The casing is dedicated for the production of steamed products intended for slicing (both pork and poultry).

SpiceBar®

Барьерная оболочка с переносом специй является инновационным, авторским решением для клиентов, которым необходим барьер при производстве копченостей со специями. Оболочка характеризуется высокой стабильностью калибра по всей длине батона. Это позволяет получить воспроизводимый диаметр среза, а также прочное и равномерное покрытие выбранной специей. Использование оболочек SpiceBar® дает возможность более длительного хранения продукта в холодильной камере, что обеспечивает высокую гибкость производства.

Оболочка предназначена для производства вареных продуктов, предназначенных для нарезки (как свиных, так и птицы).

Exclusive addition to unique cured meats and meat additives.

Эксклюзивное дополнение к исключительным копченостям и мясным добавкам.

SpiceBar ø 90, piekarska
SpiceBar ø 90, deco mix
SpiceBar ø 90, piekarska

SpiceBar ø 60, piekarska
SpiceBar ø 60, black pepper
SpiceBar ø 60, черный перец



SpiceBar ø 90, byros
SpiceBar ø 90, byros
SpiceBar ø 90, byros

SpiceBar ø 90, papryka pomarańczowa
SpiceBar ø 90, orange paprika
SpiceBar ø 90, orange paprika

SpiceBar ø 90, pieprz czarny
SpiceBar ø 90, black pepper
SpiceBar ø 90, черный перец

Najważniejsze zalety osłonek SpiceBar®:

- Wysokie właściwości barierowe wydłużające okres przechowywania wyrobów przed plasterkowaniem.
- Brak utraty aromatu i wagi produktu.
- Okrywa przyprawy trwale przylega, również podczas plasterkowania.
- Stabilność kalibru na całej długości batonu, zapewniający powtarzalną średnicę plastrów.

Main advantages of SpiceBar® casings:

- High barrier properties extending the shelf life of the products before slicing.
- Lack of loss of flavour and weight of the product.
- Spice cover permanently adheres, even during slicing.
- Calibre stability over the entire length of the bar, ensuring repeatable slice diameter.

Главные преимущества оболочек SpiceBar®:

- Высокие барьерные свойства, продлевающие срок годности продуктов перед нарезкой.
- Нет потери аромата и веса продукта.
- Покрытие специй прочно прилипает, также во время нарезки.
- Стабильность калибра по всей длине батона, обеспечивающая повторяемость диаметра ломтиков.

Ekskluzywny dodatek do wyjątkowych wędlin i dodatków mięsnych.

Instrukcja użycia i uwagi technologiczne:

- Oślonka gotowa do użycia po wyjęciu z opakowania (oślonki nie należy moczyć przed użyciem).
- Nakładać na lejek nadziewarki i napełnić ściśle, do średnicy nominalnej, nie przepętniać.
- Należy zwrócić uwagę aby napełniając nie uszkodzić powierzchni przypraw.
- Produkt klipsować dobierając odpowiedni rozmiar klipsa i ciśnienie zaciskowe tak, aby uniknąć uszkodzenia oślonki.
- Zalecana obróbka termiczna w pozycji leżącej.
- Parzenie w temperaturze komory 78°C do uzyskania pożądanej temperatury w centrum batonu.
- Po obróbce termicznej zalecane schłodzenie produktu, przerywanym prysznicem wodnym.
- Po wystudzeniu produkt przechowywać w chłodni, zalecana temp. ok. 0°C.
- Przed plastrowaniem usunąć oślonkę.

Instructions for use and technological notes:

- The casing is ready for use after removing it from its packaging (the casing should not be soaked before use).
- Put it on a stuffer's funnel and fill it tightly, however, do not overfill the casing.
- Take care not to damage the surface of the spices during the filling process.
- The product should be clipped by selecting the right size of clip and clamping pressure to avoid damage to the casing.
- Recommended heat treatment in horizontal position.
- Parboiling: chamber temperature 78°C until you get the desired temperature inside the generic bar centre.
- After thermal treatment, it is recommended to cool the product with an intermittent water shower.
- After cooling, store the product in a cold storage, recommended temperature about 0°C.
- Remove the cover before slicing.

Инструкция по применению и технологические примечания:

- Оболочка готова к использованию после извлечения из упаковки (оболочку не нужно предварительно замачивать).
- Поместите на воронку наполнителя и заполните плотно, до номинального диаметра, не переполняя.
- Обратите внимание, чтобы наполняя не повредить поверхность специй.
- Зажмите изделие, выбрав подходящий размер зажима и давление зажатия, чтобы избежать повреждения оболочки.
- Рекомендуются термическая обработка в лежачем положении.
- Запаривать при температуре камеры 78°C до получения желаемой температуры в центре батона.
- После термообработки рекомендуется охлаждать продукт с помощью прерываемого водяного душа.
- После охлаждения храните продукт в холодильнике, рекомендуемая температура ок. 0°C.
- Перед нарезкой снимите оболочку.

Spatex NCS, arkusz, 4 ziola
Spatex NCS, sheet, 4 herbs
Spatex NCS, лист, 4 травы



Spatex NCS ø 80, byros / pieprz czarny, czosnek
Spatex NCS ø 80, byros / black pepper, garlic
Spatex NCS ø 80, гирос / черный перец, чеснок



Spatex NCS ø 60, pieprz czarny
Spatex NCS ø 60, black pepper
Spatex NCS ø 60, черный перец



SpiceBar ø 90, papryka pomarańczowa
SpiceBar ø 90, orange paprika
SpiceBar ø 90, оранжевая паприка

Bogactwo dostępnych posypek i przypraw:

Nasze osłonki pokryte są aromatycznymi przyprawami, ziołami i specjalnie skomponowanymi mieszankami, które nadają produktom mięsnym i wędlinom wyjątkowy wygląd, smak i aromat.

Bogata gama przypraw sprowadzanych z całego świata jest nieustannie uzupełniana o nowe rozwiązania i kompozycje opracowywane w naszym dziale Badań i Rozwoju lub będące odpowiedzią na indywidualne potrzeby Klientów.

The variety of available sprinkles and spices:

Spatex casings are covered with aromatic spices, herbs and exceptional blends, which give your meat products a unique flavour, aroma and appearance.

A wide range of spices from all over the world is constantly expanded with new solutions and compositions developed in our R&D department or in response to the individual needs of our customers.

Изобилие доступных посыпок и специй:

Наши оболочки покрыты ароматическими специями, травами и специально составленными смесями, которые придают мясным продуктам и копченостям исключительный вид, вкус и аромат.

Широкий ассортимент специй, импортируемых со всего мира, постоянно пополняется новыми решениями и композициями, разработанными в нашем отделе исследований и разработок, или отвечающими индивидуальным потребностям клиентов.



Spatex NCS ø 90, zioła prowansalskie
Spatex NCS ø 90, herbs of Provence
Spatex NCS ø 90, травы Прованса



Pieprz czarny / Black pepper / Черный перец



Majeranek / Marjoram / Майоран



Chrzan / Horseradish / Хрен



Papryka czerwona / Red paprika / Паприка



Pieprz biały / White pepper / Белый перец



Gorczyca mix / Mustard mix / Горчичный микс

- gorczyca czarna / black mustard seed / черная горчица
- gorczyca biała / white mustard seed / белая горчица



Czosnek / Garlic / Чеснок



Żurawina / Cranberry / Клюква

	Pieprz czarny + czosnek / Black pepper + garlic / Черный перец + чеснок • pieprz czarny / black pepper / черный перец • czosnek / garlic / чеснок
	Pieprz biały + pasternak / Белый перец + пастернак / Белый перец + пастернак • pieprz biały / white pepper / белый перец • pasternak / parsnip / пастернак
	Pieprz mix / Pepper mix / Перец микс • pieprz zielony / green pepper / зеленый перец • pieprz czarny / black pepper / черный перец • pieprz czerwony / red pepper / красный перец
	Pieprz biały + czarny / White pepper + black pepper / Белый перец + черный • pieprz biały / white pepper / белый перец • pieprz czarny / black pepper / черный перец
	4 zioła / 4. herbs / 4 травы • lubczyk / lovage / любисток • czosnek / garlic / чеснок • tymianek / thyme / тимьян • rozmaryn / rosemary / розмарин • mięta pieprzowa / peppermint / мята перечная
	Szwedzka + miód / Swedish + honey / Шведская + мед • kukurydza / maize / кукуруза • gorczyca biała / white mustard seed / белая горчица • gorczyca czarna / black mustard seed / черная горчица • aromat miodu / honey aroma / медовый аромат
	Zioła prowansalskie / Herbs of Provence / Травы Прованса • bazylia / basil / базилик • majeranek / marjoram / майоран • rozmaryn / rosemary / розмарин • szalwia / sage / шалфей • cząber / savory / чабер • oregano / oregano / орегано • tymianek / thyme / тимьян • mięta / mint / мята
	Chorwacka / Croatian / Хорватская • papryka czerwona / red paprika / паприка • papryka zielona / green paprika / зеленая паприка • czosnek / garlic / чеснок



Cygańska / Romanian / Цыганская

- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- pieprz biały / white pepper / белый перец
- papryka czerwona / red paprika / паприка
- szczypiorek / chives / зеленый лук



Curry cytrynowe / Lemon curry / Лимонный карри

- czosnek / garlic / чеснок
- kminek / caraway / тмин
- chili / chilli / перец чили
- kurkuma / curcuma / куркума
- anyż / aniseed / анис
- trawa cytrynowa / lemon grass / лимонник
- papryka czerwona / red paprika / паприка
- pieprz biały / white pepper / белый перец
- cebula / onion / лук
- koper włoski / fennel / фенхель
- kozieradka / fenugreek / пажитник
- kolendra / coriander / кориандр
- aromat / flavouring / аромат



Zawiślańska / Silesian / Силезкая

- marchew / carrot / морковь
- papryka czerwona / red paprika / паприка
- pasternak / parsnip / пастернак
- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- pieprz zielony / green pepper / зеленый перец



Gyros / Kebab / Гирос

- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- pasternak / parsnip / пастернак
- cebula / onion / лук
- kolendra / coriander / кориандр
- czosnek / garlic / чеснок
- papryka czerwona / red paprika / паприка
- rozmaryn / rosemary / розмарин
- tymianek / thyme / тимьян



Bułgarska / Bulgarian / Болгарская

- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- pieprz biały / white pepper / белый перец
- czosnek / garlic / чеснок
- kolendra / coriander / кориандр
- papryka czerwona / red paprika / паприка



Pastrami / Pastrami / Пастрами

- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- pieprz biały / white pepper / белый перец
- czosnek / garlic / чеснок
- kolendra / coriander / кориандр
- papryka czerwona / red paprika / паприка



Piekarska / Deco mix / Пекарская

- marchew / carrot / морковь
- papryka czerwona / red pepper / паприка
- pasternak / parsnip / пастернак
- papryka zielona / green paprika / зеленая паприка



Włoska / Italian / Итальянская

- bazylia / basil / базилик
- pomidor / tomato / помидор
- czosnek / garlic / чеснок



Bekon / Bacon / Бэкон

- kolendra / coriander / кориандр
- kminek / cumin / тмин
- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- papryka czerwona / red paprika / паприка

Curry P / Curry P / Карри П

- koper włoski / fennel / фенхель
- aromat / flavouring / аромат
- kurkuma / curcuma / куркума
- kolendra / coriander / кориандр
- kozieradka / fenugreek / пажитник
- papryka czerwona / red paprika / красный перец
- pieprz biały / white pepper / белый перец
- cebula / onion / лук
- czosnek / garlic / чеснок
- anyż / aniseed / анис

Szwedzka / Swedish / Шведская

- kukurydza / maize / кукуруза
- gorczyca biała / white mustard seed / белая горчица
- gorczyca czarna / black mustard seed / черная горчица

Rostbief / Roastbeef / Ростбиф

- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- kolendra / coriander / кориандр
- cebula / onion / лук
- czosnek / garlic / чеснок
- papryka czerwona / red paprika / паприка
- chili / chilli / перец чили
- ziele angielskie / allspice / душистый перец
- kminek / caraway seeds / тмин

Chłopska / Peasant / Крестьянская

- marchew / carrot / морковь
- czosnek / garlic / чеснок
- cebula / onion / лук
- gorczyca czarna / black mustard / черная горчица
- papryka czerwona / red paprika / паприка
- gorczyca biała / white mustard / белая горчица
- kolendra / coriander / кориандр

Aleksandra / Alexandra / Александра

- pieprz czarny / black pepper / черный перец
- czosnek / garlic / чеснок
- majeranek / marjoram / майоран

Śródziemnomorska / Mediterranean / Средиземноморская

- rozmaryn / rosemary / розмарин
- szalwia / sage / шалфей
- bazylia / basil / базилик
- oregano / oregano / орегано

Diablo / Diablo / Diablo

- papryka czerwona / red paprika / паприка
- chili / chilli / перец чили



Nomax Group

ul. Ceramiki 37
41-945 Piekary Śląskie
Poland

tel. + 48 32 390 81 00

+ 48 32 390 81 01

fax + 48 32 390 81 99

infolinia: 801 501 101

e-mail: contact@nomaxgroup.eu

e-mail: export@nomaxgroup.eu

www.nomaxgroup.eu

