



Cuiavia Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska  
w Inowrocławiu

ul. Nowa 32 88-100 Inowrocław  
tel. 052 35 35 600 fax. 052 35 35 669

CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska wpisała się w krajobraz gospodarczy Inowrocławia w 1945 roku, powołano wtedy spółdzielnię mleczarską, przerabiającą mleko w zakładzie przy ulicy Andrzeja 17. W późniejszych latach następuje stopniowy rozwój organizacyjny i techniczny spółdzielni.

Z tych względów w 1977 roku przystąpiono do realizacji prac pod budowę nowego zakładu mleczarskiego i proszkowni mleka przy ulicy Nowej w Inowrocławiu. W 1982 roku uruchomiono nowy zakład o zdolności przerobowej ok. 220 tys. litrów na dobę. Spełnia on wszelkie wymogi techniczne i sanitarne dot. dystrybucji towarów w krajach Unii Europejskiej.

CUIAVIA OSM jest bardzo dobrze postrzeganym producentem nabiału w całej Polsce. Wiodące produkty z Inowrocławia to mleko świeże, mleko w proszku, masło, maślanka, twarogi, serki homogenizowane, jogurty. Wyroby te są produkowane z najwyższej jakości surowca, zgodnie z wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności Spółdzielnia wdrożyła system bezpieczeństwa żywności HACCP i uzyskała certyfikat zgodności SGS. Z dniem 1.05.2004 roku zakład dopuszczono do handlu na rynkach Unii Europejskiej. CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu zrzesza ok. 700 dostawców i jest pracodawcą dla ponad 180 osób.

Pierwszy raport o przetworzeniu znakomitej jakości surowca w nowym zakładzie powstał 12 czerwca 1982 roku. Wypada zatem podziękować rolnikom za cztery lata dostaw tego surowca, a załóżd naszej Spółdzielni za to, że potrafiła ofiarą pracą zapewnić przetwórstwo na najwyższym europejskim poziomie.

Już od ćwierćwiecza, CUIAVIA Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu mieści się w nowych, stale modernizowanych i wzbogacanych o systemy elektroniczne, okazałych zabudowaniach przy ulicy Nowej. Codziennie skupujemy najwyższej jakości mleko. Działamy zawsze w interesie rolników, dostawców surowca, oraz w trosce o satysfakcję konsumentów.



## oferta dla Ciebie



## nowy rewelacyjny niepowtarzalny smak!

Serki homogenizowane produkujemy tradycyjną metodą wirówkową dzięki której zachowują swoją kremową i gładką konsystencję oraz specyficzny i niepowtarzalny smak i aromat, kojarzący się z serkami homogenizowanymi z naszego dzieciństwa. Nie stosujemy do ich produkcji żadnych dodatków stabilizujących ani zagęszczających, co wpływa na to iż są chętnie kupowane nawet przez najbardziej wymagających konsumentów, kładących nacisk na zdrowy styl odżywiania. Dzięki stosowanym dodatkom smakowym polecane są do wszystkich grup konsumentów, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci, gdyż stanowią pożywny przysmak na każdą porę dnia.



nowość!

## mleczny smak życia

Kefir jest mlecznym napojem fermentowanym, wywodzącym się z Kaukazu. Wzrost wspaniałe właściwości zawdzięcza tzw. ziarnom kefirowym, które są niezwykłym kompleksem trzech grup drobnoustrojów: paciorkowców (Lactococcus), pałeczek (Lactobacillus) i drożdży. Ów niepowtarzalny zestaw mikroflory sprawia, że kefir jest produktem mleczarskim o najwyższych właściwościach odżywczych w grupie napojów fermentowanych. Niektórzy twierdzą, że kefir jest „napojem bogów”, gdyż jego wspaniałe zalety i odżywczych nie sposób przecenić:

- reguluje procesy przemiany materii
- wspomaga procesy przyswajania białka i wapnia
- wpływa na obniżenie ciśnienia tętniczego
- wpływa na obniżenie poziomu cholesterolu we krwi
- zabija chorobotwórcze bakterie w przewodzie pokarmowym wzmagając tym rozwój bakterii potrzebnych do trawienia
- zawiera kwas foliowy
- grzybki kefrowe - własnymi enzymami rozkładają ciężkostrawny dla ludzi cierpiących na nietolerancję laktozy - cukier mleczny na lekkostrawne cukry proste
- spożywanie kefiru zwiększa apetyt

Kefir jest jednym z najcenniejszych napojów, który powinien być podstawowym składnikiem naszej codziennej diety. Kefir jest doskonałą przysmaczką śniadaniową. Szklanka kefiru po przebudzeniu dodaje energii i wspomaga pracę jelit.

