



## Od ponad 30 lat ...

Od ponad 30 lat jesteśmy wiodącym producentem makaronów w Polsce, które każdego dnia znajdują się na polskich stołach wzbogacając smak tradycyjnych potraw i zachwycają podniebienia małych i dużych smakoszy.

Początki działalności firmy miały miejsce w Rędzinach koło Częstochowy. Pomysł w krótkim okresie czasu okazał się strzałem w dziesiątkę co zaowocowało rozbudową firmy i ekspansją makaronów Goliard na cały kraj.

## Tradycyjnie, a jednak...

Jako jedna z pierwszych firm w Polsce rozpoczęła produkcję makaronów jajecznych tradycyjną metodą walcowaną. Pierwszym i sztandarowym produktem był makaron do rosółu zwany pierwotnie Rędzińską Nitką Domową a obecnie Nitką Luksusową.

Produkt ten dzięki swym wyśmienitym walorom smakowym w bardzo szybkim czasie pozwolił wyrosnąć z producenta regionalnego na firmę o ogólnokrajowej marce.



## Stawiamy na rozwój

Jesteśmy firmą, która cały czas inwestuje w rozwój i świadomość marki, dlatego wprowadzamy na rynek coraz to nowsze produkty takie jak makarony smakowe z dodatkiem naturalnych składników, pieczywo chrupkie, tortellini i makarony z dodatkiem jaj przepiórczych i jaj od kur zielononózek.



# Makarony jajeczne premium

Linia Makaronów jajecznych Premium to produkty najwyższej jakości, wykonane metodą walcowaną z wyselekcjonowanych mąk z pszenicy durum. Semolina - mąka z pszenicy durum zawiera więcej fosforu, potasu, żelaza, miedzi, manganu, cynku, a także witamin z grupy B (B1, B2, B5, B6) oraz kwasu foliowego niż mąka z pszenicy zwykłej. Durum zawiera również luteinę, która chroni przed działaniem wolnych rodników i wspomaga wzrok. Makaron jajeczny z pszenicy durum stanowi połączenie tradycyjnego smaku z racjonalnym odżywianiem. To propozycja dla tych, którzy cenią sobie tradycję, jak i nowoczesność.



## Makarony jajeczne - specjalność marki

Rodzina makaronów jajecznych wytwarzanych tradycyjną metodą walcowaną. Zainspirowani naszym sztandarowym i najbardziej znanym produktem Nitką Luksusową, stworzyliśmy dla naszych Klientów grupę nitek różniących się między sobą rodzajem bądź składem zastosowanej mąki, ilością jaj, rodzajem jaj czy też grubością nitki. Wszystko po to, aby dać wybór naszym Klientom co do zakupu i skosztowania produktu najbardziej dopasowanego pod jego preferencje smakowe. Nitka cieńsza czy grubsza, bardziej miękka czy bardziej twarda „al dente” z dodatkiem jaj przepiórczych dla uczulonych na białko kurze czy też z jakami od kury zielononóżki z wolnego wybiegu – to Twój wybór!



# Makarony jajeczne – familijne

Makaron jajeczny z mąk miękkich wykonywany metodą walcowaną. Produkty te wymagają krótszego czasu gotowania i skierowane są do wielbicieli tzw. makaronów miękkich.

Nadają się doskonale do tradycyjnych dań kuchni polskiej, nie ustępując swą jakością i smakiem tym wytwarzanym w naszych domach przez nasze babcie i mamy.



## Makarony Premium 100% DURUM

Klasyczne formy makaronów Goliard, które z powodzeniem konkurują z innymi włoskimi markami to wysoka jakość oraz wyśmienite walory smakowe. Zostały one wyprodukowane z doskonałej jakości mąki Semoliny z pszenicy durum. Makaron ten po ugotowaniu gwarantuje sprężystość, doskonale zachowując swój pierwotny kształt i konsystencję „al dente”.

Makarony tego typu świetnie nadają się zarówno do obiadów, zup jak i sałatek. Wymieszany z oliwą i dodatkami staje się wyśmienitym daniem w kilka minut.





# Makaron Premium Pełne Ziarno 100% DURUM

Uzupełnieniem naszej oferty jest makaron z mąki Semoliny z pełnego przemiału. Makaron z mąki pełnoziarnistej zawiera znacznie więcej witamin, soli mineralnych i błonnika niż klasyczny.

To właśnie dzięki błonnikowi poprawia się metabolizm, nie występują problemy z trawieniem. Występują w nim również pierwiastki cenne dla naszego organizmu.



# Makaron Kluski typu Spatzle

Firma Goliard jest jedynym producentem tych makaronów w Polsce.

Makaron Lane Kluski, Kluski Tarte charakteryzują się nieregularnym kształtem oraz szorstką powierzchnią, którą zawdzięczamy nietypowej technologii produkcji, gdzie świeży makaron przechodzi kilkuminutową kąpiel w gorącej wodzie po czym trafia do suszenia.

Makarony te produkowane są z Semoliny mąki z pszenicy durum z dodatkiem 4 jaj. Idealnie nadają się do wszelkiego rodzaju sosów, gulaszów, zup czy zapiekanek.



## Makaron smakowy

Makarony smakowe Goliard to propozycja dla smakoszy wyszukanych potraw. Naturalne sproszkowane dodatki takie jak szpinak, pomidor i czosnek niedźwiedzi, które dodajemy do wyrabianego ciasta tworzą niesamowitą kompozycję smaku naszych potraw.

Do produkcji wykorzystujemy najwyższej jakości mąkę z pszenicy durum oraz naturalne sproszkowane warzywa i przyprawy nadając im naturalny kolor bez użycia sztucznych barwników.



# Makaron z mąki orkiszowej

Wyśmienity makaron z mąki orkiszowej o delikatnym smaku z lekko wyczuwalną nutą orzecha.

Orkisz to prehistoryczna odmiana pszenicy uprawiana od ponad 6 tysięcy lat. Makaron orkiszowy ma wyraźnie wyższą zawartość błonnika i białka od typowych pszennych makaronów.

Dodatkowo jest źródłem witamin i niezbędnych minerałów dla naszego organizmu. Doskonały do zup jak i potraw mięsnych.



# Tortellini

Włoskie tortellini w polskim wykonaniu – nazywane również „uszkami”. Ciekawym pomysłem jest wprowadzenie do polskiej kuchni typowych włoskich produktów jakimi są tortellini z wykorzystaniem farszu polskich smaków takich jak polskie mięso ( wołowina, wieprzowina), polskie grzyby i tradycyjne przyprawy.

Do komponowania tych smaków ogranicza nas tylko wyobraźnia. Wszystkie składniki w produkcji są naturalne bez używania konserwantów i polepszaczy. W ofercie posiadamy sześć różnych smaków, które urozmaicą nasze potrawy w domowej kuchni. Z naszym tortellini można realizować wiele ciekawych pomysłów na tworzenie potraw jako dodatek do zup kremówek, zup grzybowych lub warzywnych. Do sałatek, zapiekanek i do wymyślnych sosów.



## Pieczywo lekkie

Myśląc Goliard nie możemy zapomnieć o śniadaniu i dlatego mamy dla Państwa pieczywko lekkie, które z powodzeniem zastąpi tradycyjne pieczywo.

Do produkcji pieczywka wykorzystywane są wyselekcjonowane ziarna z pełnego przemiału, bez dodatku cukru, barwników, substancji konserwujących i spulchniających. Bogata zawartość błonnika, minerałów jak i niska zawartość tłuszczu w naszym pieczywku

Goliard idealnie nadaje się dla zwolenników zdrowej żywności i zdrowego stylu życia.



## Pasta Zara

Pasta Zara to włoski producent z ponad 110 letnim doświadczeniem.

Jest jednym z największych producentów i eksporterów makaronów na Świecie. Specjalizuje się w produkcji wysokogatunkowych makaronów z wyselekcjonowanych mieszanek ziaren pszenicy amber durum. Doskonała jakość i szeroka gama formatów pozwala nam być partnerami najlepszych restauracji oraz ich szefów kuchni w branży HORECA. Jesteśmy w stanie zaspokoić każde gusta, wzbogacając codziennie oryginalność potraw z wykorzystaniem naszych makaronów. Makarony Pasta Zara z powodzeniem znalazły odbiorców w najlepszych hotelach i restauracjach na całym Świecie.



## Oliwa Luglio

Oliwy Luglio to pasja do tradycji i nowych technologii, która sprawia, że rodzina Luglio jest jednym z najważniejszych włoskich graczy w produkcji oliwy z oliwek w krainie Bari.

Ogromne połacie drzew oliwnych, pomarszczone płaskowyzę wyrzeźbione ręką ludzi i żywe kolory to tło miasta Terlizzi na północy Bari. Tutaj, w 1953 roku rodzina Luglio rozpoczęła produkcję „nektaru” zwanego oliwą z oliwek Extra Virgin.

Dbałość o szczegóły, takie jak tradycja i technologia, sprawia, że Olio Luglio jest punktem odniesienia dla produkcji oliwy z oliwek we Włoszech. Kontrola upraw, przetwarzanie oliwy z oliwek, proces jej butelkowania i handel gotowym produktem są dumą rodziny Luglio





## Passata Silarus

Przecier pomidorowy Silarus to prawdziwy przecier o słodkim i świeżym smaku. Posiada aksamitną konsystencję o wyrazistym czerwonym kolorze, całkowicie pozbawioną pestek.

Ponadto jego prawdziwy śródziemnomorski smak przypomina ręcznie robiony sos pomidorowy.

W Passacie jest cały smak pomidorów dojrzewających w gorącym sierpniowym słońcu. Nie trzeba go długo gotować, ponieważ smak pomidora jest tak intensywny, że wystarczy odrobina oliwy, aby nasze potrawy miały słodki i prawdziwy smak.





**Dziękujemy za uwagę i zapraszamy do współpracy**

**Sekretariat**

tel: 34 327 93 79 (w. 42)

fax: 34 327 93 79

[goliard@goliard.pl](mailto:goliard@goliard.pl)

**Dział Handlowy**

tel: 34 320 13 07



[www.goliard.pl](http://www.goliard.pl)