

Kwasy Chlebowe

Słyszeliśmy, że o nas pytacie

Centrum Polska funkcjonuje na rynku przez wiele lat. Pragniemy w szacunku dla prawa, zasad uznania zaproponować to co autentyczne w promowaniu zdrowia – KWAS CHLEBOWY.

Jako firma sprzedająca kwas chlebowy, kładziemy nacisk na jakość i autentyczność. Proces produkcyjny jest starannie kontrolowany, począwszy od wyboru najlepszych składników, aż po proces fermentacji, aby zapewnić produkt, który jest nie tylko smaczny, ale również korzystny dla zdrowia.

Naszą misją jest przywrócenie tradycji spożywania kwasu chlebowego, który na polskich i litewskich stołach zdobył sławę w czasach Wielkiego Księstwa Litewskiego. Naszą inspiracją jest zamiłowanie do naturalnych składników i historii, które pozwala na rozwijanie i udoskonalanie receptury znanej na dworach szlacheckich. Oferujemy naszym Klientom najwyższej jakości produkty, bogate w witaminy i minerały. Doceniamy tradycyjne walory smakowe kwasów chlebowych i rozpowszechniamy liczne właściwości zdrowotne tych napojów, które nie zawierają glutenu. Zawartość cukru +/- 5%. Termin ważności od 6 do 10 miesięcy.

Przykładowy pakiet startowy: zgrzewka butelka 1 l i zgrzewka 0,33 l = 1 butelka 1 l gratis (dotyczy innych opakowań)!
Przy zakupie hurtowym (10 zgrzewek) asortymentu, możliwość uzyskania upustu.



Kvass ma następujące właściwości zdrowotne:

- 1. Poprawa trawienia poprzez stymulowanie produkcji kwasu żołądkowego**
- 2. Wspieranie zdrowego mikrobiomu jelitowego i wzmacnianie układu odpornościowego**
- 3. Łagodzenie zespołu jelita drażliwego (IBS).**
- 4. Regulacja poziomu cukru we krwi**
- 5. Posiada właściwości antybakteryjne i przeciwgrzybiczne**
- 6. Obniża poziom cholesterolu**
- 7. Idealny probiotyk**



KVASS UŁAŃSKI

DOSTĘPNE POJEMNOŚCI:

butelka PET 1 l. 8,30 zł

butelka 0,33 l. szkło 5,05 zł

KWAS CHLEBOWY Z NUTĄ SMAKU WYTRAWNEGO

PRODUKOWANY NA LITWIE

Naturalny niskokaloryczny napój fermentowany Skład: woda, cukier, ekstrakt słodu jęczmiennego, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, drożdże. Zawartość alkoholu nie przekracza 1,2%. Najlepiej spożyć przed datą na opakowaniu. Przechowywać w temperaturze: +2°C do +25°C. Chronić przed działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu spożyć w ciągu doby. Możliwy nieznaczny naturalny osad. Rekomendowana temperatura spożycia: +8 do +10°C.



KVASS UŁAŃSKI to orzeźwiający napój, który skutecznie zaspokoi pragnienie nawet najbardziej walecznego obrońcy Wielkiego Księstwa Litewskiego. Jego dobroczynne właściwości w mig zregenerują zmęczone ciało, a witaminy i minerały zawarte w składzie pozytywnie wpłyną na cały organizm. Tradycyjna receptura znana od niemal siedmiu stuleci, narodziła się na terenach puszczy litewskiej i symbolizuje połączenie z naturą. W ten sposób gwarantuje najwyższej jakości skład z jęczmienia i żyta, które pochodzą z czystych gleb litewskich. Naturalny, intensywny smak jest wynikiem zastosowania zdrowych, ekologicznych składników. Kvass chlebowy to źródło witamin B, C i E, które są skutecznymi przeciwutleniaczami, dbającymi o młodość i odporność naszych komórek. Jako naturalny probiotyk świetnie wpływa na pracę układu trawiennego, odbudowuje mikroflorę jelitową, obniża poziom złego cholesterolu i wspomaga leczenie chorób układu sercowo-naczyniowego.



KVASS DWORSKI

DOSTĘPNE POJEMNOŚCI:

butelka 1 l. Szkło 8,55 zł

butelka 0,5 l. Szkło 5,05 zł

KWAS CHLEBOWY Z NUTĄ SMAKU SŁODKIEGO

PRODUKOWANY NA LITWIE

Naturalny niskokaloryczny napój fermentowany Skład: woda, cukier, sód żytni niefermentowany 1,35%, sód żytni fermentowany 40,24%, sód jęczmienny, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, drożdże. Zawartość alkoholu nie przekracza 1,2%. Najlepiej spożyć przed datą na opakowaniu. Przechowywać w temperaturze: +2°C do +25°C. Chronić przed działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu spożyć w ciągu doby. Możliwy nieznaczny naturalny osad. Rekomendowana temperatura spożycia: +8°C do +10°C.



KVASS DWORSKI to pełen wysublimowanych detali napój, pochodzący z okręgu poniewieskiego na Litwie. Jest wytwarzany zgodnie z tradycyjną, znaną od siedmiu wieków recepturą, narodzoną na łonie puszczy litewskiej. Powstały smak z nutą słodczy i aromatem ciemnego chleba, jest wynikiem leżakowania oraz zastosowania wyłącznie naturalnych składników, które pochodzą z najczystszych ziem litewskich. Zdecydowanym atutem produktu jest bogactwo witamin i minerałów, których zadaniem jest budowanie odporności naszego organizmu, poprawa kondycji skóry, regulacja pracy układu trawiennego i mikroflory jelitowej. Ciemny kolor, gęsta pianka i słodki smak sprawdzą się zarówno w upalne, jak i chłodne dni. Produkt nada szlachecki charakter każdemu przyjęciu, a goście będą nasyceni i zadowoleni tradycyjnym, słowiańskim smakiem.

KVASS WILEŃSKI TAURUS

DOSTĘPNE POJEMNOŚCI:

butelka PET 1,5 l. 5,95 zł

Puszka 0,5 l. 3,00 zł

KWAS CHLEBOWY Z NUTĄ SMAKU WYTRAWNEGO

PRODUKOWANY NA LITWIE

Kvass Wileński to prawdziwy browarniczy majstersztyk. Jego tradycyjna receptura pochodząca z Wilna, dopuszcza zastosowanie wyłącznie naturalnych składników, które wzrastają w bajkowych okolicznościach przyrody.

Składniki woda cukier żyto sód jęczmienny sód żytni syrop glukozowy węgiel dwutlenek kwas cytrynowy substancje konserwujące



KVASS WILEŃSKI to napój produkowany w Wilnie, stolicy dawnego Wielkiego Księstwa Litewskiego. Tradycja jego receptury sięga czasów Księcia Witolda i idealnie odwzorowuje klimat wschodnich regionów. Zielone tereny, krystalicznie czysta woda, wysokiej jakości gleby uprawiane z największą dbałością - to wszystko wpływa na smak naszego Kvassu. Największym atutem napoju jest jego dobroczynny wpływ na zdrowie. Zawarte w nim naturalne składniki to bogactwo witamin i minerałów, które regulują procesy trawienia, odbudowują mikroflorę jelitową, wzmacniają odporność i obniżają poziom złego cholesterolu. Wspierają również walkę z cukrzycą i regulują poziom ciśnienia tętniczego.

KVASS MYŚLIWSKI



KVASS MYŚLIWSKI

DOSTĘPNE POJEMNOŚCI:

butelka 0,5 l. Szkło 3,80 zł

butelka 0,33 l. Szkło 3,35 zł

KWAS CHLEBOWY Z NUTĄ SMAKU SŁODKIEGO

PRODUKOWANY NA LITWIE

Naturalny niskokaloryczny napój fermentowany
Skład woda gazowana cukier koncentrat kwasu chlebowego 3,2% sód żytni i jęczmienny woda regulator kwasowości kwas mlekowy drożdże
Zawartość alkoholu 0,0%. Najlepiej spożyć przed data na opakowaniu Przechowywać w temperaturze: +2 C do +25 C. Chronić przed działaniem promieni słonecznych. Po otwarciu spożyć w ciągu doby Możliwy nieznaczny naturalny osad Rekomendowana temperatura spożycia : +8 do +10 C.

Potrzebne Ci bystre oko i krzepa Jacka Soplicy? Kvass chlebowy pochodzący z samego Wilna - stolicy Wielkiego Księstwa Litewskiego, z aromatem świeżo wypiekanego chleba, pozwoli zaspokoić pragnienie, doda sił strudzonym mięśniom i szybko zregeneruje zmęczony organizm. Krótki skład i tradycyjna, wielowiekowa receptura znana od czasów Księcia Witolda, gwarantują naturalność smaku i aromatu napoju z nutą goryczki. Ekologiczne składniki z czystych upraw zapewnią porcję witamin i minerałów, które wpływają na naszą odporność, obniżają poziom złego cholesterolu i regulują pracę Układu trawiennego. Kwas chlebowy to naturalny probiotyk, który odbudowuje mikroflorę jelitową i dba o lepsze trawienie. Zawartość cynku poprawia kondycję skóry, włosów i paznokci, a witaminy pozytywnie wpływają na pracę układu sercowo-naczyniowego.

KVASS NAD NIEMNEM



KVASS NAD NIEMNEM

DOSTĘPNE POJEMNOŚCI:

butelka PET 0,9 l. 4,40 zł

KWAS CHLEBOWY Z NUTĄ SMAKU WYTRAWNEGO

PRODUKOWANY W BIAŁORUSI

Naturalny niskokaloryczny napój fermentowany
Skład woda ze studni artezyjskich o głębokości do 130m, cukier koncentrat kwasu chlebowego brzeczka chlebowa pszenżyto fermentowany sód żytni sód żytni niesfermentowany (koncentrat brzeczki kwasowej żyto sfermentowany sód żytni i niesfermentowana uzdatniona woda (koncentrat brzeczki chlebowej pszenżyto żyto świeżo kielkujący sód fermentowany sód jęczmień browarny jasny sód żytni niesfermentowane preparaty enzymatyczne) (C)*. Kolor: Cukier Kolor III, Regulator kwasowości kwas mlekowy

KVASS NAD NIEMNEM to aromatyczny napój produkowany z pszenicy i żyta, które wznoszą się w ekologicznych i naturalnych warunkach. Ogromnym atutem składu produktu jest wykorzystanie w jego produkcji wód artezyjskich, które dzięki swojemu umiejscowieniu w głębokich warstwach gleby są dużo czystsze niż wody gruntowe. Kwas ten jest produkowany na terenie Białorusi w obwodzie mohylewskim niedaleko Mińska. Miejsce to historycznie stanowiło część Wielkiego Księstwa Litewskiego, gdzie nad Niemnem narodziła się tradycja produkcji naturalnych kwasów chlebowych. Produkt, oprócz swoich walorów smakowych, posiada też wiele właściwości prozdrowotnych. Jego regularne spożycie wspomaga działanie Układu trawiennego, sercowo-naczyniowego i wzmacnia odporność.

KVASS IMPERIAL



KVASS IMPERIAL

DOSTĘPNE POJEMNOŚCI:

butelka PET 1 l.; 1,5 l. wiosna 2024

butelka 0,43 l. Szkło 4,80 zł – wersja angielska

puszka 0,568 l. 3,00 zł – wersja angielska

KWAS CHLEBOWY Z NUTĄ SMAKU SŁODKIEGO

PRODUKOWANY NA LITWIE

Naturalny niskokaloryczny napój fermentowany.
Skład: woda syrop cukrowy (i lub syrop fruktozowo-glukozowy (g*), koncentrat brzeczki kwasowej zawiera żyto, jęczmień, pszenicę), dwutlenek węgla, barwnik karmel amoniakowy, regulator kwasowości kwas cytrynowy konserwant benzoosan sodu chmiel *c,g możliwe osady pochodzenia naturalnego. Chronić przed działaniem promieni słonecznych Przechowywać w temperaturze +2°C do +25°C.

KVASS IMPERIAL to produkt wyróżniający się na tle pozostałych napojów. Aromatyczny napitek z żyta, jęczmienia i pszenicy został wzbogacony o delikatne bąbelki, które nadają mu szlacheckiego charakteru. Produkowany w Kownie Kvass Imperial to odwzorowanie najwyższej jakości produktu, który pojawiał się na najbardziej wystawnych przyjęciach. Właściwości tego napoju sprawiły, że z chłopskich stołów szybko przeniósł się na te szlacheckie, a następnie zawitał na dworze królewskim. Kwas chlebowy to naturalny probiotyk, który wspiera w walce z nadkwasotą, wzdęciami i innymi problemami układu trawiennego. Dodatkowo reguluje ciśnienie tętnicze i poziom glukozy oraz insuliny. Wszelkie zastosowanie kwasu wspiera leczenie różnych schorzeń, poprawia samopoczucie i odporność organizmu.

CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388
www.centrumpolska.pl

