**Boże Narodzenie**

**udane świąteczne dania i wypieki tylko z produktami z Piątnicy, no bo skąd!**

**Boże Narodzenie to wyjątkowy czas w każdej kuchni! Przygotowania zaczynamy dużo wcześniej, planując świąteczne menu – tradycyjne potrawy, których nie może zabraknąć na stole, wypieki, sałatki. Jaki jest sekret doskonałych dań? To najwyższej jakości produkty, które są podstawą wyśmienitych bożonarodzeniowych smakołyków.** **Życzymy bliskim tego co najlepsze, więc gotujemy z tego co najlepsze.**

Świąteczny sernik musi być wyjątkowy – delikatny, rozpływający się w ustach. Pyszny i kuszący smakiem. Aby tak było, ważna jest baza, czyli ser – najlepszy będzie ten z Piątnicy. **Twaróg Sernikowy OSM Piątnica** to doskonały produkt łączący idealnie dobrane proporcje serka śmietankowego i twarogu, które zapewniają odpowiednią zawartość tłuszczu (sernik nie wymaga dodatku masła) oraz wspaniały smak. Idealna konsystencja twarogu sprawia, że sernik na jego bazie zawsze się udaje! Twaróg Sernikowy z Piątnicy nie zawiera konserwantów, barwników ani aromatów. Jest całkowicie naturalny, wyprodukowany z mleka od krów karmionych paszami bez GMO. Dostępny w opakowaniu 1 kg.

**Mascarpone – włoska nuta na polskim stole**

Świąteczne dania dla wielbicieli włoskiej kuchni? Oczywiście z mascarpone!   
To wyjątkowy rodzaj sera charakteryzujący się gładką, aksamitną konsystencją oraz naturalnym, śmietankowym smakiem. Najczęściej używany jest do przygotowania deserów oraz ciast – szczególnie, jako główny składnik włoskiego deseru tiramisu. Z dodatkiem Śmietanki 30% z Piątnicy tworzy wyjątkowo aksamitny krem, który można wykorzystać także jako masę do tortów czy popularnej bezy Pavlova. **Mascarpone z Piątnicy**, produkowany z pasteryzowanej śmietanki, doskonale sprawdza się również w daniach wytrawnych – wzbogaca smak sosów do makaronu, dań mięsnych lub warzywnych.

**Gęste i delikatne – piątnickie śmietany**

Świąteczne sosy, sałatki warzywne czy śledziowe, kruche ciasta i ciasteczka – nie udadzą się bez dodatku śmietany! **Śmietany z Piątnicy** mają wyśmienity smak i idealną gęstość. Wyróżniają się wyjątkową delikatnością!

  
OSM Piątnica ma w swojej ofercie szeroki wybór śmietan. Zróżnicowane pod względem zawartości tłuszczu i konsystencji – od gęstych po płynne – stanowią doskonały dodatek do wielu dań.

Śmietany o zawartości tłuszczu 10%, 12% najlepiej sprawdzają się jako dodatek do potraw na zimno – sałatek, dressingów. **Śmietana 18% marki Piątnica** to najpopularniejsza śmietana na polskim rynku, ceniona za wyjątkowe walory smakowe i szerokie możliwości wykorzystania – nie warzy się po dodaniu do gorących potraw, a jednocześnie świetnie podkreśla smak tradycyjnych polskich zup czy sosów.

**Słodkie Śmietanki 30% i 36% OSM Piątnica** są idealne do przygotowywania wypieków oraz deserów. Niezwykle szybko się ubijają, tworząc wyjątkowo puszystą bazę do kremów czy mas. Można je stosować także do zup lub sosów – śmietanki nie warzą się po dodaniu do gorących dań, a nadają im wyrazistego, kremowego smaku.

**Produkty BIO z Piątnicy**

Dla konsumentów szczególnie zwracających uwagę na kwestie ekologiczne OSM Piątnica proponuje linię produktów Bio, które powstają z mleka ekologicznego pochodzącego z certyfikowanych gospodarstw, prowadzących tradycyjną pastwiskową hodowlę krów.

**Twaróg wiejski Bio OSM Piątnica** to produkt, który powstaje z mleka od krów żywionych wyłącznie paszami naturalnymi oraz wypasanymi na pastwiskach, na których nie można stosować sztucznych nawozów czy syntetycznych środków ochrony roślin. To najwyższej jakości, całkowicie naturalny i bogaty w białko twaróg. Wyjątkowo delikatny!

**Śmietana 18% Bio marki Piątnica** to ekologiczna wersja najpopularniejszej piątnickiej śmietany. Produkowana jest ze śmietanki pasteryzowanej Bio oraz żywych kultur bakterii mlekowych. Znakomicie podkreśla smak tradycyjnych polskich zup, sosów i sałatek.

Z okazji świąt życzymy bliskim tego co najlepsze, więc gotujemy z tego co najlepsze!

Naturalny skład oraz wyjątkowy smak piątnickich wyrobów to gwarancja idealnych wypieków i wyśmienitych potraw, które będą gościć na naszych bożonarodzeniowych stołach. Pysznych świąt!

**O firmie OSM PIĄTNICA:**

OSM Piątnica to polska spółdzielnia mleczarska należąca do ponad 2 tys. rolników, których gospodarstwa położone są na zielonych, czystych ekologicznie terenach Mazowsza, Podlasia i Kurpi. Priorytetem Spółdzielni jest dbałość o najwyższą jakość i naturalność produktów. Bogate tradycje mleczarskie regionu, szacunek do natury i otwartość na innowacje pozwoliły firmie stać się jedną z najnowocześniejszych i najszybciej rozwijających się mleczarni w kraju i na świecie. Najlepszym tego dowodem są liczne nagrody, świadczące o dużym zaufaniu konsumentów oraz uznaniu ekspertów. To m.in. przyznane tytuły Superbrands 2018, Superbrands 2019 oraz wyróżnienie w raporcie „1000 Companies to Inspire Europe” opublikowanym w 2018 roku przez Giełdę Papierów Wartościowych w Londynie.

Oferta Spółdzielni obejmuje szeroki asortyment produktów mleczarskich. OSM Piątnica pozycję jednego z liderów rynku zyskała m.in dzięki wprowadzeniu w 1992 roku do sprzedaży Serka Wiejskiego. Piątnica oferuje także takie kategorie jak: śmietany, serki do smarowania (marki Twój Smak, Twój Smak Puszysty i Milandia), twarożki, ser mascarpone, świeże twarogi w klinku, masło oraz kefir. Uzupełnieniem oferty jest segment produktów deserowych i funkcjonalnych – to m.in. jogurty naturalne, jogurty typu greckiego, jogurty typu islandzkiego - Skyr i Skyr pitny oraz Koktajle z białkiem serwatkowym.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy to pierwszy w Polsce producent, który wprowadził na rynek Mleko Wiejskie świeże w innowacyjnej butelce z uchwytem oraz Bez laktozy – pełen witamin i wartości odżywczych świeży bezlaktozowy produkt mleczny. Spółdzielnia dynamicznie rozwija także linię produktów BIO – dostępne są w niej: Twaróg Półtłusty, Śmietana 18%, Serek Wiejski i Jogurt Naturalny. Wszystkie powstają z mleka ekologicznego, pochodzącego z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych, prowadzących tradycyjną pastwiskową hodowlę krów.

Spółdzielnia jako pierwsza w Polsce wdrożyła kompleksowy program poprawy jakości surowca. Stosowane przez Piątnicę normy są dwukrotnie wyższe niż wymagania unijne. W 2016 r. wszyscy dostawcy mleka rozpoczęli żywienie krów paszami bez składników modyfikowanych genetycznie (GMO). Za wysokiej jakości surowiec Spółdzielnia już od 20 lat płaci rolnikom najwyższą cenę w Polsce. W 2019 r. OSM Piątnica dodatkowo wprowadziła najwyższą klasę skupowanego mleka - premium, która pięciokrotnie przewyższa wymagania unijne. OSM Piątnica corocznie zwiększa nakłady na inwestycje - obecnie są one najwyższe w stosunku do obrotów w całej branży.