



**Średzka Spółdzielnia Mleczarska "JANA"**  
**ul. Daszyńskiego 9**  
**63-000 Środa Wlkp.**

**Sekretariat:**

tel./fax: + 48 (0) 61 285 38 34,  
e-mail: [sekretariat@jana.com.pl](mailto:sekretariat@jana.com.pl)

**Dział Handlowy:**

tel.: + 48 (0) 61 285 38 34 (wew. 28, 36), + 48 (0) 61 285 32 33  
e-mail: [handel@jana.com.pl](mailto:handel@jana.com.pl)

Historia Zakładu Mleczarskiego w Środzie Wlkp. sięga przełomu 1884/1885r., kiedy to prywatny przedsiębiorca, wykorzystując szybki rozwój, jak to określono, bydła rogatego w regionie średzkim uruchomił pierwszą mleczarnię. Z tego okresu pochodzą pierwsze dokumenty, z których wynika, iż jedyną właścicielką zakładu była pani Jadwiga Teodora Von Duszyńska. Z akt zachowanych w Spółdzielni w 1884 roku pani Duszyńska zwracała się z prośbą do miejscowej policji o wydanie pozwolenia na pracę w niedzielę i święta. Pozwolenie takie w formie pisemnej zachowane w aktach Spółdzielni wydane zostało 23 lutego 1885 roku (w języku niemieckim).

20 października 1905 roku utworzona została Spółdzielnia Mleczarska, która to 15 marca 1906 roku wykupiła Mleczarnię od pani Jadwigi Von Duszyńskiej rozpoczynając jednocześnie budowę nowego obiektu, który po wielokrotnych modernizacjach jest eksploatowany do dnia dzisiejszego i stanowi jedną część kompleksu dzisiejszego zakładu.

W maju 2006r. JANA poszerzyła gamę swoich produktów o sery żółte, dojrzewające, produkowane w oddziale produkcyjnym na terenie Kaźmierza Wielkopolskiego. Zastosowanie maszyn i urządzeń najnowszych generacji oraz nowoczesnych technologii w połączeniu z tradycyjnym sposobem wytwarzania gwarantuje produkcję wyśmienitych artykułów mleczarskich, cieszących się uznaniem coraz szerszego grona konsumentów w kraju jak i na rynku UE.

Gama produktów to przede wszystkim wyroby świeże do których należą: mleka, śmietany, napoje mleczne, jogurt, twarogi i twarożki oraz masła, produkowane z myślą o codziennych potrzebach żywieniowych naszych klientów. Podstawą jakości produktów jest przestrzeganie zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i innych systemów zapewniających jakość zdrowotną.

Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana jest zakładem bardzo nowoczesnym. Spółdzielnia systematycznie zwiększa produkcję, inwestuje w rozbudowę zakładu, wdrażając najnowsze rozwiązania techniczne dostępne dla branży mleczarskiej.

Współpraca z wieloma sieciami supermarketów, które stawiają przed dostawcami bardzo wysokie wymagania, świadczy o tym, że Spółdzielnia dobrze pokierowała swoim rozwojem i utrzymuje wysoką i stabilną jakość, co potwierdzają audyty przeprowadzane corocznie przez specjalistyczne firmy na zlecenie odbiorców sieciowych.

## Nowości

### **Kefir naturalny 1,5% butelka 1kg**

Kefir naturalny 1,5% butelka 1kg to NOWOŚĆ w ofercie ŚSM "Jana" w grupie napojów fermentowanych. Odnacza się wysokimi walorami odżywczymi, a ponadto jest naturalnym źródłem białka i wapnia. Codzienna szklanka smacznego kefiru doskonale gasi pragnienie oraz orzeźwia. Doskonała propozycja dla całej rodziny.



Kefir naturalny 1,5 butelka 1kg

### **Kefir o smaku waniliowym butelka 400g**

Kefir o smaku waniliowy to nowa pozycja w gamie kefirów smakowych. Można go z powodzeniem spożywać przez cały rok jako orzeźwiający napój lub smaczny deser. Pakowany w poręczne butelki o gramaturze dostosowanej do indywidualnych potrzeb klienta przez co jest doskonałym napojem do picia w każdym miejscu.



Kefir waniliowy butelka 400g

### **Mleko pasteryzowane karton 2% 1l ESL**

Posiada naturalny smak mleka, jego trwałość jest przedłużona do 21 dni przy zachowaniu właściwości mleka świeżego. Nie wymaga gotowania i zachowuje wszystkie witaminy oraz minerały. Idealne do spożycia na zimno.



### **Kefir naturalne 0% fit butelka 400g**

Kefir naturalny 0% fit charakteryzuje się delikatnym, lekko kwaśnym smakiem oraz kremową i gładką konsystencją. Wysoka wartość odżywcza przy jednocześnie niskiej kaloryczności powodują, że spożywa się go chętnie, smacznie i zdrowo z korzyścią dla sylwetki.



Kefir naturalny 0% fit butelka 400g

### **Twaróg solankowy wędzony w opakowaniu "otwórz - zamknij"**

Twaróg solankowy wędzony jest tradycyjnym produktem mleczarskim produkowany metodą samoociekową, który następnie jest zanurzony w solance, a na końcu podwędzany naturalnym dymem wędzarniczym. Zastosowany proces technologiczny nadaje temu produktowi niepowtarzalny smak i aromat. Jako źródło pełnowartościowego, lekkostrawnego białka może być jednym z podstawowych składników diety. Twaróg doskonale nadaje się do sałatek, kanapek jak również do bezpośredniego spożycia.



Twaróg solankowy wędzony 250g

### Twaróg średzki ekstra w opakowaniu "otwórz - zamknij"

Twaróg średzki extra półtłusty, chudy w nowym, wygodnym opakowaniu, którego zadaniem jest ułatwienie konsumpcji twarogu, a sposób otwierania typu "otwórz - zamknij" pozwala dłużej cieszyć się świeżością produktu.



Twaróg średzki extra półtłusty 250g    Twaróg średzki extra półtłusty 250g



Twaróg średzki extra 0% FIT 250g

### Serek Rajski Smak

Serki homogenizowane Rajski Smak są źródłem naturalnego zdrowia i niepowtarzalnego smaku, ich harmonię dopełnia lekka konsystencja, puszystość oraz wyraziste dodatki. Poręczne kubeczki kryją w sobie 4 niepowtarzalne smaki: wanilia, truskawka, stracciatella oraz pieczone jabłko z rodzynką.



Serek Rajski Smak Waniliowy 140g



Serek Rajski Smak Truskawkowy 140g



Serek Rajski Smak Stracciatella 130g



Serek Rajski Smak Pieczona Jablko 140g