





Od 20 lat nieprzerwanie działamy jako firma rodzinna, przywracając zapomniany smak kajmaku w Polsce i zagranicą. Nasza praca przyniosła efekty: klienci szukają “tego prawdziwego kajmaku z wiatraczkiem”, zaś ci którzy nie znali kajmaku nie dowierzają, że tak prosty skład może przynieść tak smaczny produkt. Od początku stawialiśmy sobie za cel, by przywrócić tradycyjny smak, bez sztucznych dodatków. Brązowy kolor i gęsta konsystencja są efektem długotrwałej karmelizacji mleka z cukrem. Kajmak pakowany jest “na gorąco”, dzięki czemu nie potrzebuje żadnych konserwantów.



Niewielka ilość soli idealnie przełamuje słodczy kajmaku. Błyskawicznie został ulubieńcem naszych klientów. Smak idealny dla poszukujących słodczy z nutką oryginalności.

# Zastosowanie

Kajmak nie zawiera oleju palmowego i konserwantów, posiada o 70% mniej tłuszczu, 15% mniej cukru co czyni go doskonałą alternatywą dla popularnych kremów do chleba i naleśników.

Kajmak nadaje się doskonale do ciast: do dekoracji rękawem cukierniczym, po podgrzaniu łatwo rozprowadza się na powierzchni ciasta.





Nasz kajmak jest wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych i Regionalnych jako produkt tradycyjny Pomorza i Kujaw. Za wytwarzanie produktu zgodnie z tradycyjną recepturą zachowując najwyższe standardy jakościowe uzyskaliśmy znak “Jakość Tradycja”, Regionalny charakter produktu został wyróżniony znakiem “Dziedzictwo kulinarne- Kujawy i Pomorze”. Produkt jest wytwarzany zgodnie z certyfikacją Halal.