

1 a) Poznaj pierogarnie *Paweł i Gawel*

Jesteśmy producentem tradycyjnych wyrobów garmażeryjnych. Naszym flagowym produktem są ręcznie lepione, delikatne pierogi nadziewane najwyższej jakości farszami. W szerokim wachlarzu naszych wyrobów znajdują się również: uszka, kolduny, naleśniki, krokiety, gołąbki, pyzy, kopytka, pierogi leniwe i knedle- wszystkie **bez dodatków** funkcjonalnych w postaci glutaminianu sodu, konserwantów, wzmacniaczy smaku, bądź sztucznych aromatów. Do produkcji używamy wyłącznie **naturalnych składników** i przypraw. Dlatego nasze wyroby smakują jak najlepsze domowe potrawy.



1 b) Nasza filozofia: SLOW FAST FOOD :)

Nasza filozofia jest prosta- chcieliśmy, żeby w dzisiejszym, „zaganianym” świecie, przy ciągłej gonitwie i permanentnym braku czasu nasi klienci nie byli skazani na byle jakie, sztuczne, pozbawione wartości odżywczych jedzenie, lecz by mogli w krótkim czasie cieszyć się doskonałymi, tradycyjnymi potrawami polskiej kuchni, bez konieczności spędzania długich godzin na mozolnym przygotowywaniu potraw w domu. My wzięliśmy ten ciężar na siebie po to, żeby nasi klienci mogli w ciszy i spokoju zjeść coś smacznego i zdrowego, a zaoszczędzony czas poświęcić na inne przyjemności:)

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”.

Autor: George Bernard Shaw

2. NASZE MENU :

Wyroby z pierogarni Paweł i Gawel są wizytówką dla **prawdziwych, tradycyjnych receptur** tworzenia wyrobów, którym oprócz mąki, wody, jaj, ziół, oraz naturalnej soli – nie potrzeba nic więcej. Dzięki temu **nasze pierogi i pozostałe wyroby - pachną wybornie, wyglądają apetycznie i smakują wyśmienicie**, spróbuj i dołącz do grona naszych smakoszy :)

MENU podział:

I. Pierogi duże jak dłoń :) - kilogram pierogów liczy ok 20-22 sztuk

1. Pierogi ruskie ze smażoną cebulką
2. Pierogi z pieczarkami i żółtym serem
3. Pierogi z kapustą i pieczarkami
4. Pierogi ze szpinakiem i twarogiem
5. Pierogi z twarogiem na słodko
6. Pierogi z truskawkami
7. Pierogi z kapustą i mięsem
8. Pierogi z mięsem wieprzowym z karkówki
9. Pierogi z jagodami leśnymi*

tylko w sezonie

II. Wyroby bezmięsne:

1. Delikatne kopytka
2. Kluski śląskie
3. Krokiety z kapustą i pieczarkami
4. Krokiety z pieczarkami i żółtym serem
5. Pierogi leniwe posypane bułką tartą
6. Naleśniki z serem śmietankowym na słodko
7. Wytrwane naleśniki ze szpinakiem/ po meksykańsku
8. Naleśniki z jagodami/brzoskwiniami/truskawkami*
9. Knedle ze śliwkami
10. Uszka z grzybami leśnymi
11. Barszcz czerwony z buraków

*w zależności od pory roku

III. Wyroby mięsne

1. Pyzy z mięsem
2. Gołąbki z mięsem i ryżem owinięte młodą kapustą
3. Krokiety z mięsem
4. Kolduny z czosnkiem i majerankiem
5. Kotlety mielone

3. CO NAS WYRÓŻNIA:

Prawdziwe jedzenie z prawdziwych produktów.

* To co nas odróżnia od niemal wszystkich producentów wyrobów garmażeryjnych to fakt, że nasze pierogi tworzymy z mąki, soli, wody, mięsa, szpinaku, kapusty i ziemniaków, czyli **produktów naturalnie występujących w naturze**.

- **Znamy osobiście naszych dostawców**, a więc mamy wpływ na jakość dowożonych surowców; począwszy od rolników dostarczających nam ziemniaki, buraki, marchew, cebulę, pieczarki poprzez dostawcę kapusty kiszanej - to zaufani, lokali przedsiębiorcy, z którymi współpracujemy od lat.
- **Nie ma w naszych produktach żadnych sztucznych dodatków** pokroju konserwantów, barwników, wzmacniaczy smaku, przeciwutleniaczy, emulgatorów - nie uświadczysz w naszych pierogach glutaminianu sodu ani żadnej innej trucizny, która obecna jest w 90% produktów kupowanych w sklepach.
- **Delikatne, puszyste ciasto** wypełnione po brzegi aromatycznych farszem.

PODSTAWOWE SKŁADNIKI:



Paweł i Gawel - gwarancją jakości jest smak!

4. LOKALE

Nasze wyroby kupicie w wielu punktach w Szczecinie. Wybierając lokalizację staramy się, aby zarówno jej usytuowanie jak i godziny otwarcia punktu odpowiadały potrzebom i preferencjom naszych klientów.

W każdym z naszym sklepów można kupić świeże wyroby na wynos lub skosztować ich na miejscu po wcześniejszym podgrzaniu.