



PL | EN



Katalog produktów  
Product catalogue



*Szanowni Państwo,*

*pasję do wypiekania pieczywa mamy zakodowaną w genach. Od prawie 100 lat z pokolenia na pokolenie przekazujemy sobie nie tylko tradycyjne receptury na najlepsze pieczywo, lecz także szacunek do pracy i ludzi. Dziś w zarządzanie firmą zaangażowane jest już czwarte pokolenie rodziny, które wnosi nowoczesne podejście i entuzjazm do prowadzenia biznesu. Współpracujemy z największymi sieciami handlowymi w Polsce i Europie, a także w najdalszych zakątkach świata – USA i Azji. Szanując rodzinną historię i tradycje piekarnicze, stale rozwijamy nasze portfolio i inwestujemy w rozbudowę parku maszynowego. Dzięki temu możemy odpowiadać na potrzeby nawet najbardziej wymagających Partnerów.*

*Elżbieta Zajezińska*

*Prezes NOWEL*

*Dear Sir or Madam,*

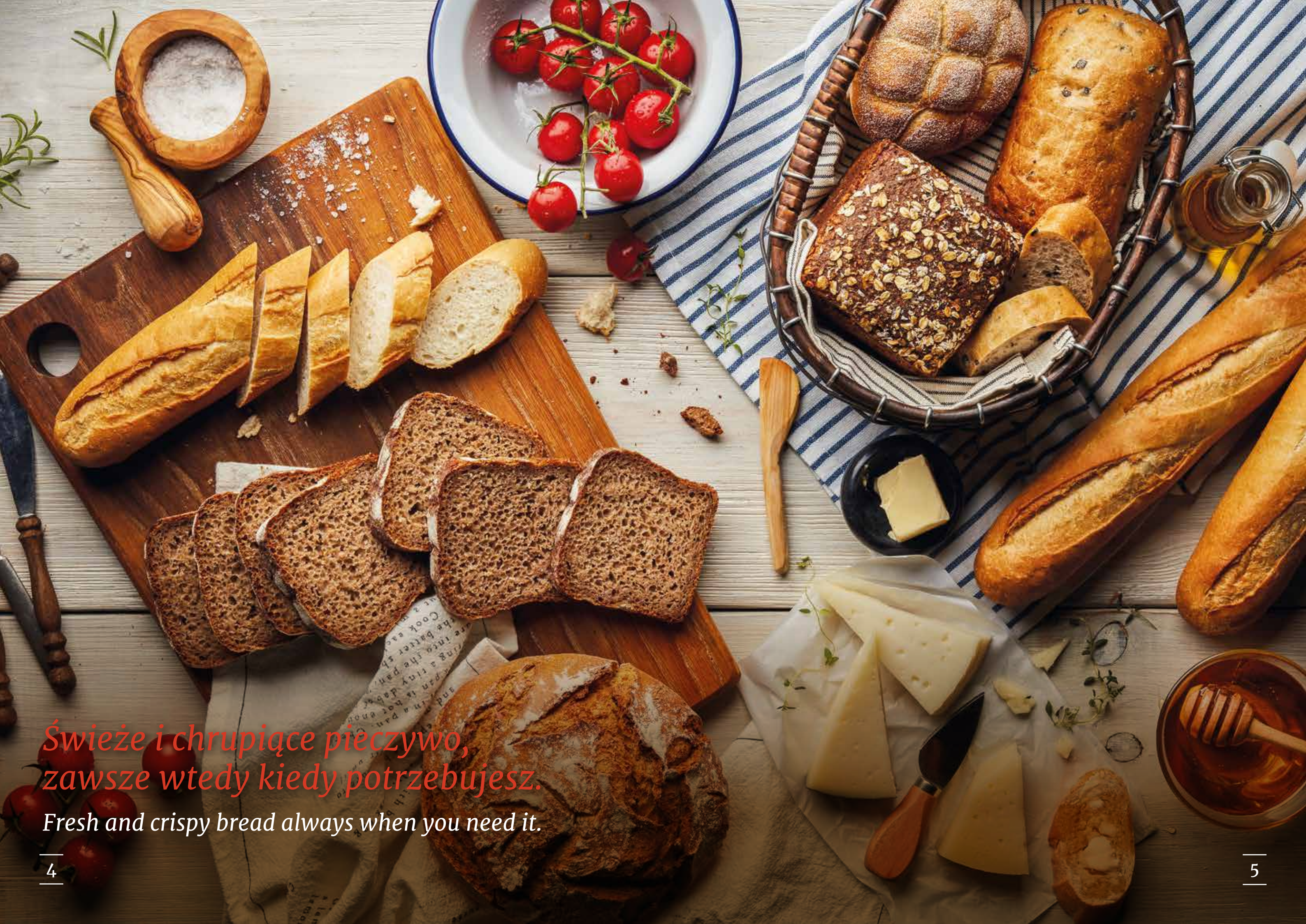
*the passion for baking is coded in our DNA. Since almost 100 years, from one generation to another, we pass on not only traditional recipes for perfect bread but also respect for the people who made it. Today, the fourth generation of the family is involved in managing the company, bringing it a modern approach and enthusiasm. We work with the most renowned retail chains in Poland and Europe, as well as on further markets – such as USA and Asia. Respecting family history and long lasting traditions go along with constant development of our product portfolio and investments in state-of-the-art technology. Thanks to this we can effectively respond to the needs of the most demanding Business Partners.*

*Elżbieta Zajezińska*

*President of NOWEL*







Świeże i chrupiące pieczywo,  
zawsze wtedy kiedy potrzebujesz.

Fresh and crispy bread always when you need it.

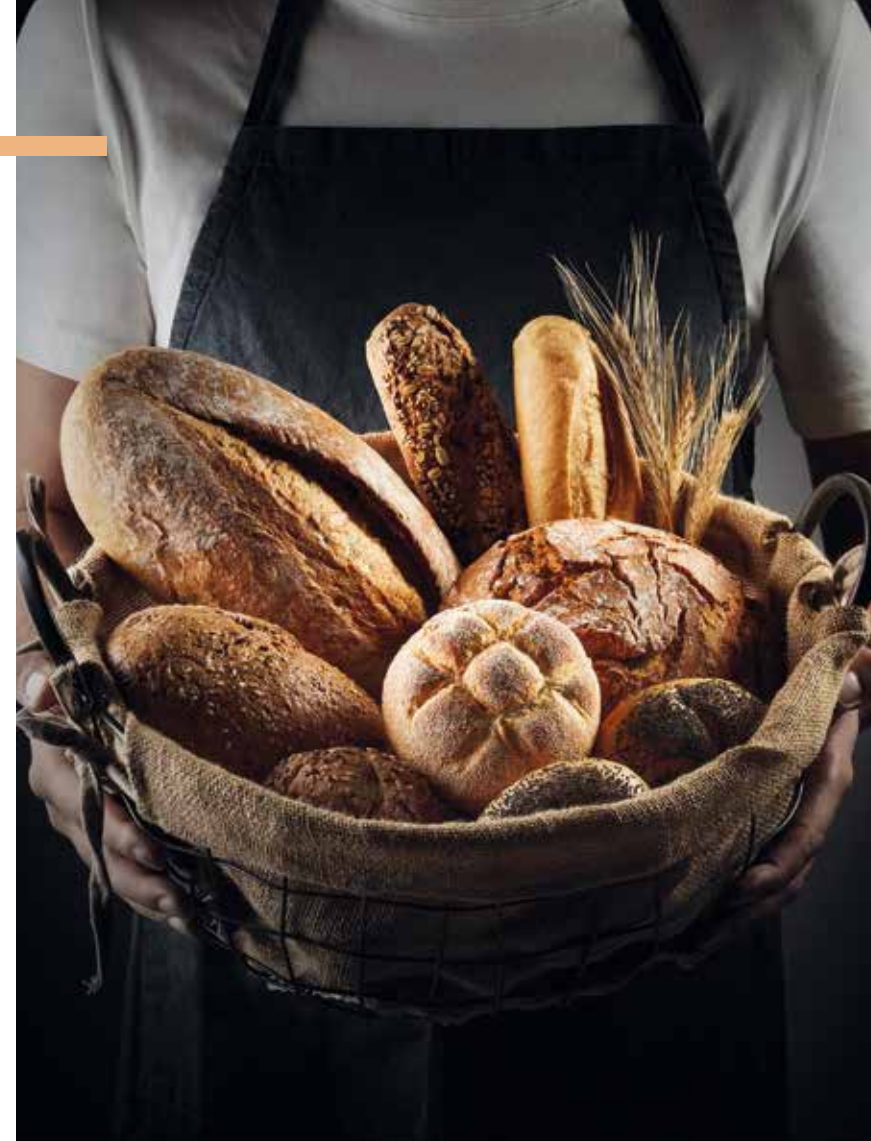




## Kim jesteśmy

NOWEL to rodzinna firma o niemal 100-letniej historii, która łączy tradycyjne receptury z najnowocześniejszymi technologiami. Jesteśmy jednym z największych w Polsce producentów pieczywa do dopieku. W naszych chlebach, bułkach i bagietkach zakochali się nie tylko Polacy, lecz także mieszkańcy Europy i świata.

Nasza historia sięga 1925 roku, kiedy Antoni Nowakowski – dziadek obecnej właścicielki, Elżbiety Zajezierskiej – założył pod Warszawą małą, rzemieślniczą piekarnię. Nieduży zakład z czasem przeistoczył się w rodzinny biznes. W 2010 roku NOWEL skoncentrował swoją działalność na wytwarzaniu pieczywa do dopieku. Obecnie firmą zarządza czwarte pokolenie rodziny, a zakład produkcyjny w Legionowie jest jednym z najnowocześniejszych w Europie. Pieczywo NOWEL wyróżnia „czysta etykieta”, co oznacza, że nie zawiera ono konserwantów, spulchniaczy i wzmacniaczy smaku.



Our history dates back to 1925 when the grandfather of the present CEO, Elżbieta Zajezierska, founded an artisanal bakery near Warsaw. The local shop has quickly turned into a fast-developing family business. In 2010, NOWEL focused solely on the production of frozen bread. The company is now managed by the fourth generation and the production plant in Legionowo is one of the most modern facilities of this type in Europe. Products offered by NOWEL are labelled “clean” being baked exclusively from natural ingredients without preservatives, improvers or flavour enhancers.

## Who we are

NOWEL is a family business with almost 100 years of history that combines traditional recipes with modern production technologies. We are one of the largest producers of frozen bakery products in Poland. The unique taste of our bread, rolls and baguettes is relished not only by locals but also by consumers from other countries all over the world.





1925



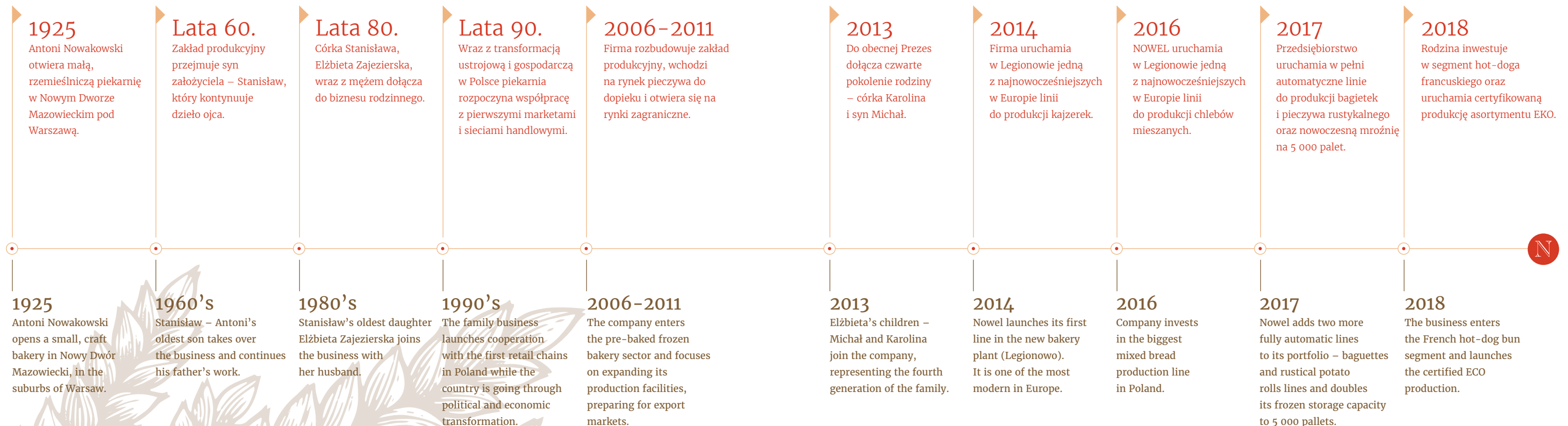
*Od pokoleń  
według tradycyjnych,*

*wypiekamy pieczywo  
rodzinnych receptur.*

Dziś



Today





# Jakość potwierdzona przez ekspertów

Linie produkcyjne NOWEL spełniają najwyższe wymagania naszych partnerów biznesowych oraz międzynarodowe standardy bezpieczeństwa żywności. Posiadamy prestiżowe certyfikaty BRC oraz IFS, a także certyfikat amerykańskiej organizacji Food and Drug Administration (FDA) i koreańskiej KFDA. Smak i jakość naszych produktów zostały także wyróżnione certyfikatami „Docień Polskie” oraz „Wybór Konsumenta”.

## Quality confirmed by experts

NOWEL's production lines meet the highest requirements of our business partners and international food safety standards. We hold prestigious BRC and IFS certificates, as well as a FDA (American Food and Drug Administration) and the Korean KFDA certificates. The taste and quality of our products have also been awarded the „Docień Polskie” (“Poland's Best”) and “Consumer's Choice” certificates.





*Nasze pieczywo wyróżniają  
niezmienne od lat receptury,  
oparte na czterech naturalnych  
składnikach – mące, wodzie,  
zakwasie i soli.*

*Our bread is distinguished by time-tested  
recipe based on four natural ingredients  
– flour, water, sourdough and salt.*



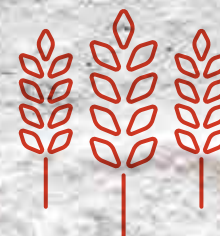
**Na naturalnym  
zakwasie**  
On natural  
sourdough



**Czysta etykieta**  
Clean label



**Naturalne  
składniki**  
Natural  
ingredients



**Bez konserwantów**  
No preservatives



**Wieloletnia receptura**  
Traditional recipe



**Wolne od GMO**  
GMO free

Nowe!



## Legenda

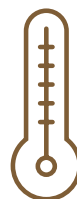


### Waga g\*

produkt mrożony / po odpieku



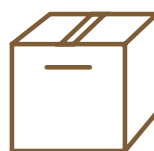
### Temperatura wypieku °C



### Czas pieczenia min.



### Liczba sztuk w kartonie



### Na naturalnym zakwasie



### Produkt EKO



\* Podane gramatury odzwierciedlają najpopularniejszą wagę danego produktu. Istnieje możliwość dopasowania gramatury do indywidualnych potrzeb Klienta.

## Legend

### Weight g\*

frozen product / after baking

### Baking temperature °C

### Baking time min.

### Quantity per box

### On natural sourdough

### ECO Product

\* Given weights reflect the most popular weight of a product. It is possible to match the final weight to individual customer needs.

*Pasję do wypiekania pieczywa  
mamy zakodowaną w genach.  
W końcu robimy to od niemal  
100 lat.*

*The passion for baking bread is coded  
in our DNA.  
We have been doing it for almost  
100 years.*





# Chleby

Breads





**Chleb baltonowski**

**Mini bloomer**



375/360 g   170 °C   15-20 min.   25 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb polski**

**White bloomer**



525/500 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb górski**

**Crusty bread**



525/500 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb z wiejskiej chaty**

**Mega crusty bread**



650/600 g   170 °C   18-25 min.   18 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb polski z mąką**

**Bloomer sprinkled with flour**



525/500 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb z makiem**

**Bloomer with poppy seeds**



525/500 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb z maślanką**

**Natural buttermilk bread**



580/550 g   170 °C   15-20 min.   15 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Mały chleb z maślanką**

**Mini natural buttermilk bread**



450/420 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb z sezamem**

**Bloomer with sesame seeds**



525/500 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb wieloziarnisty z otrębami**

**Multicereal bread with bran**



415/400 g   170 °C   15-20 min.   25 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb książęcy**

**Rustical bread with potato flakes**



415/400 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Chleb tradycyjny**

**Traditional bread**



525/500 g   170 °C   15-20 min.   20 szt./pcs.   Zakwas Sourdough





**Chleb kukurydziany**

Cornflour bread



330/300 g 170 °C 15-20 min. 18 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb z figami**

Fig bread



460/430 g 170 °C 15-20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb rustykalny z żurawiną**

Rustical bread with cranberries



375/350 g 170 °C 15-20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb z burakami i marchewką**

Beetroot and carrot bread



415/400 g 170 °C 15-20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb z pomidorami i oliwkami**

Mediterranean bread with tomatoes and olives



415/400 g 170 °C 15-20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb swojski EKO**

Traditional ECO bread

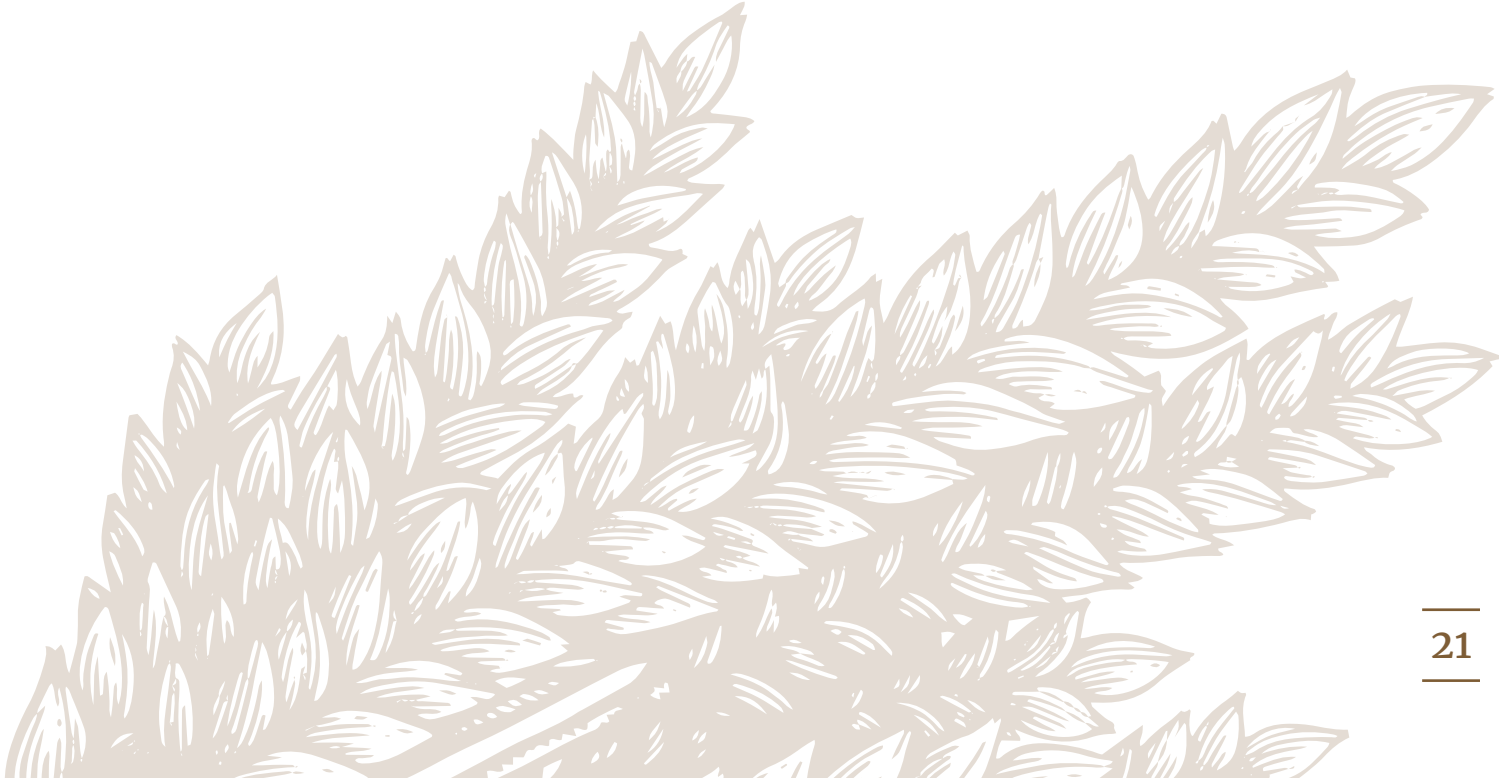


525/500 g 170 °C 15-20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



*Wierzymy w siłę tradycji.  
Jesteśmy wierni rodzinnym  
recepturom przekazywanym  
z pokolenia na pokolenie.*

*We trust in the values of tradition.  
We stay loyal to family recipes passed  
over from one generation to another.*







# *Chleby foremkowe*

Tin breads





**Chleb żytni**

Rye bread



515/500g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb żytni bez drożdży**

Rye bread without yeast



465/450 g 170 °C 15-20 min. 10 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb słonecznikowy**

Sunflower seeds bread



515/500 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb z dynią**

Pumpkin seeds bread



465/440 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb żytni z otrębami**

Rye bread with oats



515/500 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb razowy**

Wholemeal bread



465/450 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb pełne ziarno**

Wholegrain bread



415/400 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb Sprint**

Sprint bread



350/340 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs.



**Chleb razowy z maślanką**

Wholemeal bread with buttermilk



465/450 g 170 °C 15-20 min. 10 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb orkiszowy**

Spelt bread



515/500 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb orkiszowy z sezamem**

Spelt bread with sesame seeds



350/335 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



**Chleb wiejski z cebulą**

Country bread with onion



375/350 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough





### Chleb śniadaniowy z żurawiną

Breakfast bread with cranberries



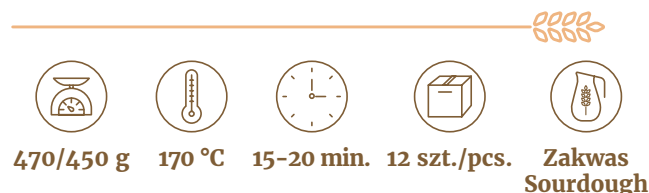
### Chleb z orzechami i rodzynkami

Bread with walnuts and raisins



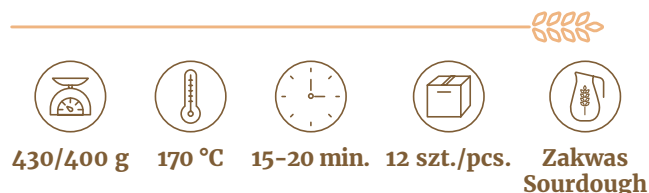
### Chleb z owocami

Fruit bread



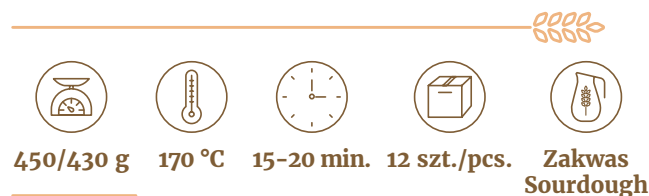
### Chleb kukurydziany

Cornflour bread



### Chleb ze śliwką i czerwonym pieprzem

Bread with plums and red pepper



*Uwielbiamy nasze pieczywo.  
Powstaje ono z najlepszych  
składników oraz nie zawiera  
konserwantów ani sztucznych  
dodatków.*

*We love our bread.  
It is baked from the best ingredients  
and does not contain preservatives  
or any artificial additives.*





# Butki

Rolls assortment





**Bułka śniadaniowa**

Breakfast roll



75/70 g



200 °C



10-12 min.



100 szt./pcs.



**Bułka śniadaniowa z ziarnami**

Breakfast roll with grains



75/70 g



200 °C



10-12 min.



100 szt./pcs.



Zakwas  
Sourdough



**Bułka wiejska jasna**

Rustical potato roll white



70/65 g



220 °C



7 min.



100 szt./pcs.



**Bułka wiejska ciemna**

Rustical potato roll dark



70/65 g



220 °C



7 min.



100 szt./pcs.



**Bułka śniadaniowa graham**

Breakfast wholemeal roll



75/70 g



200 °C



10-12 min.



40 szt./pcs.



**Grahamka**

Wholemeal roll



75/70 g



210 °C



6-8 min.



100 szt./pcs.



Zakwas  
Sourdough



**Bułka poznańska**

Poznanska roll



75/70 g



200 °C



10-12 min.



90 szt./pcs.



**Bułka football naturalna**

Football roll plain



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



**Bułka staropolska**

Premium rustical cube roll



80/75 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



**Bułka staropolska (wypieczona)**

Premium rustical cube roll (fully baked)



80g



90 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA  
DEFROST



**Bułka football z makiem**

Football roll with poppy seeds



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



**Bułka football z sezamem**

Football roll with sesame seeds



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.





### Bułka z nasionami chia

#### Chia roll



65/60 g



220 °C



6-7 min.



50 szt./pcs.



### Bułka z dynią

#### Pumpkin seeds roll



88/80 g



200 °C



10-12 min.



50 szt./pcs.



### Bułka wieloziarnista

#### Multicereal roll



88/80 g



200 °C



10-12 min.



50 szt./pcs.



### Amerykanka

#### Soft butter bun with black sesame



55/50 g



200 °C



4-5 min.



50 szt./pcs.



### Bułka ze słonecznikiem

#### Sunflower seeds roll



78/70 g



200 °C



10-12 min.



50 szt./pcs.



### Bułka kukurydziana

#### Cornflour roll



75/70 g



200 °C



10-12 min.



90 szt./pcs.



*Dzielimy się tym, co nas łączy.  
Jesteśmy dumni, że nasze  
pieczywo gości na stołach  
w kilkunastu krajach Europy  
i świata.*

*We share our passion for baking.  
We are proud that our bread is served  
on tables in over a dozen countries  
in Europe and all over the world.*





# Bagietki

Baguettes





**Bagietka francuska**  
French baguette



250/225 g 200 °C 10-12 min. 30 szt./pcs.



**Bagietka francuska**  
French baguette



280/260 g 200 °C 10-12 min. 30 szt./pcs.



**Półbagietka wieloziarnista**  
Half-baguette multicereal



125/115 g 200 °C 10-12 min. 64 szt./pcs.



**Paluch**  
Pain



85/80 g 200 °C 10-12 min. 80 szt./pcs.



**Bagietka francuska**  
French baguette



430/420 g 200 °C 10-12 min. 20 szt./pcs.



**Bułka paryska**  
Jumbo baguette



280/260 g 200 °C 10-12 min. 30 szt./pcs.



**Paluszek**  
Petit pain



55/50 g 200 °C 10-12 min. 120 szt./pcs.



**Paluch graham**  
Wholemeal pain



85/80 g 200 °C 10-12 min. 80 szt./pcs.



**Półbagietka**  
Half-baguette



115/110 g 200 °C 10-12 min. 64 szt./pcs.



**Półbagietka**  
Half-baguette



140/130 g 200 °C 10-12 min. 50 szt./pcs.





# Kajzerki

Kaiser rolls





### Kajzerka naturalna

Kaiser roll natural



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



### Kajzerka z makiem

Kaiser roll with poppy seeds



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



### Kajzerka z sezamem

Kaiser roll with sesame seeds



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



### Kajzerka wieloziarnista

Kaiser roll multicereal



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



### Kajzerka wieloziarnista z solą morską

Kaiser roll multicereal with sea salt



65/60 g



220 °C



7 min.



90 szt./pcs.



### Kajzerka XXL na zakwasie

Sourdough kaiser roll XXL



100/95 g



220 °C



7 min.



75 szt./pcs.

*Stawiamy na innowacyjność.  
Inwestujemy w najnowocześniejsze  
technologie, by smak i jakość  
naszych produktów nie miały  
sobie równych.*

*We strive for innovation.  
We invest in state-of-the-art  
technologies to ensure that the taste  
and quality of our products are unique.*





# Ciabatty

Ciabattas





**Ciabatta naturalna**

Ciabatta natural



78/70 g   200 °C   8-10 min.   70 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Ciabatta cebulowa**

Ciabatta with onion flakes



78/70 g   200 °C   8-10 min.   70 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Ciabatta z oliwkami**

Ciabatta with olives



78/70 g   200 °C   8-10 min.   70 szt./pcs.   Zakwas Sourdough



**Ciabatta toskańska**

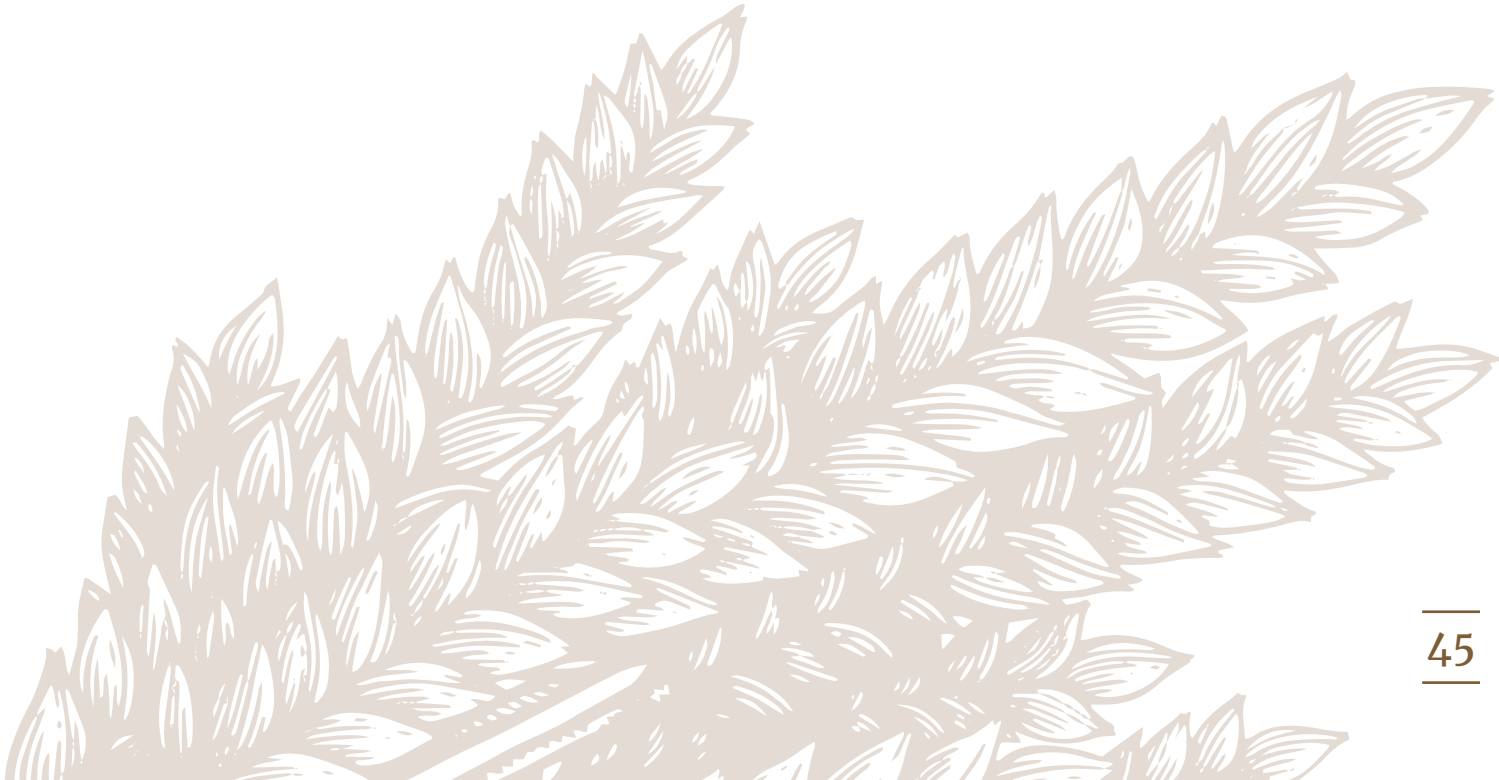
Tuscan ciabatta



78/70 g   200 °C   8-10 min.   70 szt./pcs.   Zakwas Sourdough

*Uważnie słuchamy naszych Klientów.  
Wierzymy, że to, co najlepsze  
rodzi się ze współpracy.*

*We carefully listen to our business  
partners.  
We believe that cooperation brings  
the best results.*







# Przekąski

Snacks





**Bułka hot-dog**

**Hot-dog bun**

  
60 g

  
230 °C

  
1 min.

  
40 szt./pcs.



**Bułka hot-dog XXL**

**Hot-dog bun XXL**

  
110 g

  
230 °C

  
1 min.

  
32 szt./pcs.



**Bagietka z masłem czosnkowym**

**Garlic butter baguette**

  
175/160 g

  
160–180 °C

  
11–13 min.

  
45 szt./pcs.



**Bułka hot-dog graham**

**Wholemeal hot-dog bun**

  
60 g

  
230 °C

  
1 min.

  
40 szt./pcs.



**Bułka hot-dog XXL graham**

**Wholemeal hot-dog bun XXL**

  
110 g

  
230 °C

  
1 min.

  
32 szt./pcs.



**Mini bagietka z masłem czosnkowym**

**Mini garlic butter baguette**

  
80/75 g

  
180–200 °C

  
10–12 min.

  
96 szt./pcs.



**Precel**

**Pretzel**

  
85 g

  
50 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA  
DEFROST



**Bułka z serem**

**Cheese roll**

  
75/70 g

  
190 °C

  
6–7 min.

  
70 szt./pcs.



**Pączek z pomadą\***

**Berliner with frosting\***

  
70 g

  
kuweta / tray  
12 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA  
DEFROST



**Bułka bawarska**

**Pretzel roll**

  
70 g

  
60 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA  
DEFROST



**Mini chałka maślana z kruszonką**

**Sweet butter plait bun with butter crumbs**

  
90 g

  
200 °C

  
2 min.

  
70 szt./pcs.



**Pączek z pudrem\***

**Berliner with icing sugar\***

  
60 g

  
72 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA  
DEFROST





**Pączek z pudrem\***

Berliner with icing sugar\*



60 g



kuweta / tray  
12 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA  
DEFROST



**\* Nadzienia do wyboru:**

- wieloowocowe
- malinowe
- śliwkowe
- morelowe
- czekoladowe
- ajerkoniak

**\* Available fillings:**

- multiframe
- raspberry
- plum
- apricot
- chocolate
- advocaat

**NOTATKI**

**NOTES**

Lined area for notes.









# Skontaktuj się z nami

Contact us



## Biuro

NOWEL Sp. z o.o.

ul. Szarych Szeregów 11, 05-120 Legionowo

+48 22 767 04 52

e-mail: [biuro@piekarnianowakowski.pl](mailto:biuro@piekarnianowakowski.pl)

## Współpraca

### Dział Sprzedaży Krajowej

+48 22 116 68 31

e-mail: [sprzedaz@piekarnianowakowski.pl](mailto:sprzedaz@piekarnianowakowski.pl)

## Współpraca

### Dział Eksportu

+48 22 116 68 30

e-mail: [export@piekarnianowakowski.pl](mailto:export@piekarnianowakowski.pl)

## Media

### Biuro Prasowe NOWEL Sp. z o.o.

+48 22 629 26 61

e-mail: [nowel@brandlab.pl](mailto:nowel@brandlab.pl)

## Office

NOWEL Sp. z o.o.

Szarych Szeregów 11, 05-120 Legionowo, Poland

+48 22 767 04 52

e-mail: [biuro@piekarnianowakowski.pl](mailto:biuro@piekarnianowakowski.pl)

## Cooperation

### Export

+48 22 116 68 30

e-mail: [export@piekarnianowakowski.pl](mailto:export@piekarnianowakowski.pl)

## Media

### NOWEL's Press Office

+48 22 629 26 61

e-mail: [nowel@brandlab.pl](mailto:nowel@brandlab.pl)



*Dzielimy się tym, co nas łączy  
od prawie 100 lat.*

*We share our passion for bread  
since almost 100 years.*



---

[www.piekarnianowakowski.pl](http://www.piekarnianowakowski.pl)  
[www.nowelpiekarnia.pl](http://www.nowelpiekarnia.pl)

Piekarnia

NOWEL Bakery