Katalog Produktów

To ta! MĄKA®

ŻABCZYŃSCY®
Młyny zbożowe
1942

www.tota.pl

www.mlynzabczynscy.pl

www.chlebpizza.mlynzabczynscy.pl

/polskamakatota

/totamaka

/TOTA dobra maka

/@tota.maka

Tota! MĄKA®

DOBRA ŻYWNOŚĆ

Nasza historia

ŻABCZYŃSCY®
Młyny zbożowe
1942

1942 **RAFAŁ ŻABCZYŃSKI** wybudował pierwszy młyn w Łaskarzewie

1954 przekazanie młyna pod przymusowy nadzór państwa

1990 po przemianach gospodarczych młyn wraca do **rodziny Żabczyńskich**

1993 modernizacja zakładu

1998 druga modernizacja

2005 zakupiono młyn żytni w **Stoczku Łukowskim**

2008 **Andrzej Żabczyński** przekazuje rodzinną firmę w zarządzanie swoim trzem synom **– Krzysztofowi, Waldemarowi i Sławomirowi**

2011 zakup młyna w **Łukowie** i wyposażenie go w nowoczesny park maszynowy firmy **Buhler**

2016 rebranding młynów zbożowych oraz wprowadzenie mąki na rynek pod nową marką **„TOTA"**

2018 mąki marki **TOTA** uzyskują tytuł: **„POLSKA JAKOŚĆ 2018"**

2019 TOTA mąka orkiszowa wyróżniona przez Influencerów w plebiscycie **„Influencers TOP 2019"**

2019 **TOTA** członkiem europejskiego Stowarzyszenia Euro-Toques Polska

2020 Montaż nowej linii technologicznej Buhler na potrzeby produkcji mąk pod marką **TOTA**

2022 Rozbudowa magazynu wysokiego składowania i uruchomienie nowych linii pakujących marki **TOTA**

2018 POLSKA JAKOŚĆ

INFLUENCER'S TOP 2019

Euro-Toques

Tota! mąka idealna do słodkich wypieków
jak ciasta i torty oraz pierogów i klusek

Tota! Mąka pszenna typ 405 (tortowa EXTRA)

Mąka pszenna typ 405 została stworzona na potrzeby extra lekkich i puszystych wypieków. Wypieczesz z niej extra delikatne i puszyste wyroby cukiernicze jak torty, biszkopty, ciasta oraz takie które, wymagają lekkości i bardzo dobrej elastyczności jak białe chleby, makarony, kluski czy pierogi. Mąka typ 405 EXTRA posiada bardzo drobną, aksamitną konsystencję i jasną barwę, przez co Twoje wypieki wyjdą po prostu idealne.

TORTY BISZKOPTY CIASTA

5 907996 362493

1 kg 10 kg 120 kg 840 kg

Tota! Mąka pszenna typ 450 (tortowa)

Tota! Mąka pszenna typ 450 (tortowa) idealna do wypieku ciast biszkoptowych, francuskich, tortów czy pierogów i uszek. Nadaje się także do kruchych ciastek, ciast, gofrów, naleśników czy pączków i faworków - wprost idealnie na tłusty czwartek.

Mąka typ 450 sprawdzi się przy zagęszczeniu sosów, zup lub kremów. Dzięki odpowiedniej granulacji wypieki będą udane a po dodaniu do ciasta pierogowego będzie ono pulchne, sprężyste i jędrne.

Mąka tortowa jest lekkostrawna, zawiera minerały z grup B1, B2 oraz PP.

TORTY BISZKOPTY CIASTA

5 907996 360239

1 kg 10 kg 120 kg 840 kg

Tota! mąka idealna do słodkich wypieków jak ciasta i torty oraz pierogów i klusek

Tota! Mąka pszenna typ 500 (luksusowa)

Tota! Mąka pszenna typ 500 (luksusowa) dzięki wysokiemu rozdrobnieniu może być stosowana do wszelkich wypieków ciast kruchych, ciasteczek, ciast oraz do jasnego pieczywa. Sprawdzi się jako panierka do ryb i mięs.

Doskonale nadaje się do różnego rodzaju ciast wymagających kleistości jak np: rogaliki, krokiety, kluski, pierogi czy wypieki ciast drożdżowych. Wzbogacimy nią także aromatyczne sosy i tradycyjne zupy.

Charakteryzuje się wysokim stopniem przemiału ziaren pszenicy zwyczajnej i zawiera cenny potas, fosfor, białka oraz folacynę.

PIEROGI NALEŚNIKI PIZZA

5 908312 005391

KG 1 kg | 10 kg | 120 kg | 840 kg

Tota! Mąka Krupczatka

Tota! Mąka Krupczatka to znakomity zamiennik mąki tortowej. Idealna do wyrobu ciasta kruchego, rogalików, kruchych babeczek i tart (np: mazurek na Wielkanoc).

Można ją wykorzystywać do dań wytrawnych, do panierowania mięs, zagęszczania sosów czy przyrządzania łazanek.

Polecamy łączenie krupczatki z innymi mąkami aby dodać wypiekom kruchości i puszystości.

Dodanie Tota! krupczatki do mąki pszennej stanowi sekret udanych tortów.

TARTY KRUSZONKI CIASTA KRUCHE

5 907996 360840

KG 1 kg | 10 kg | 100 kg | 700 kg

Tota! Idealna do pizzy i foccacia

Tota! Kasza manna

Tota! Kasza manna otrzymywana z przemiału pszenicy na mąkę. Służy do wyrobu kleików, kaszek z dodatkiem owoców, puddingów, ciast, pasztetów, placków ziemniaczanych lub do rosołu z kluskami z kaszy (a'la knedle). To gwarant udanych potraw i wyrobów cukierniczych.

Kasza manna posiada dużą zawartość odżywczą oraz jest lekkostrawna, a gotowana zarówno na mleku jak i wodzie idealnie nadaje się do żywienia nawet najmłodszych dzieci.

CIASTA ZUPY KLUSKI

5 907996 360857

1 kg 10 kg 100 kg 700 kg

Tota! Mąka pszenna typ 750 (chlebowa)

Tota! Mąka pszenna typ 750 (chlebowa) dzięki jej gładkiej strukturze, kremowej barwie i delikatniejszym smaku niż mąki pełnoziarniste wypieczemy z niej bułki oraz bochenki chleba, a co ciekawe będzie ona fajnym dodatkiem również do pizzy i makaronu.

Jasna barwa mąki i mocne rozdrobnienie będą stanowić sekret udanych wypieków tradycyjnych jak i cukierniczych.

Typ 750 zawiera więcej składników mineralnych witamin z grupy B oraz cennego błonnika.

CHLEBY PIERNIKI BAGIETKI

5 907996 360802

1 kg 10 kg 100 kg 700 kg

Tota! Idealna do wypieku chleba

Tota! Mąka pszenna pełnoziarnista

Tota! Mąka pszenna pełnoziarnista może być stosowana do tradycyjnych wypieków podobnie jak jej biała odmiana. Jej połączenie z innym rodzajem gwarantuje przyrządzenie idealnych ciast, naleśników czy bułeczek.

Za sprawą jej walorów smakowych i odżywczych coraz częściej spotkamy ją w kuchni. Ten złożony typ zawiera wszelkie możliwe części anatomiczne ziarna jak bielmo, okrywę owocowo-nasienną oraz zarodek.

PIECZYWO CIASTKA BABECZKI

5 907996 361045

1 kg 10 kg 100 kg 700 kg

Tota! Mąka pszenna graham typ 1850 (grahamka)

Tota! Mąka pszenna graham typ 1850 (grahamka) jest prawdziwym bogactwem wartościowego błonnika, soli mineralnych i witamin z grupy B. Mąka pszenna graham umożliwi stworzenie idealnego chleba za zakwasie oraz smakowitych bułek, które urozmaicą każdy posiłek.

Wszyscy miłośnicy mieszanych wypieków stworzą dzięki niej ulubione bochenki.

Tota! grahamka będzie dobrym dopełnieniem ciast, placków owocowych, batonów dietetycznych gwarantując wysoką jakość produktów.

PIZZA PIECZYWO PLACKI

5 907996 360826

1 kg 10 kg 100 kg 700 kg

Tota! Idealna do wypieku chleba żytniego, zakwasu i tradycyjnego polskiego żuru

Tota! Mąka żytnia typ 720

Tota! Mąka żytnia typ 720 wykorzystuje się ją przede wszystkim do wypieku chleba żytniego. Dodamy ją również do pieczywa mieszanego oraz ciast, ciasteczek, spodów do pizzy, wygniatania makaronu oraz idealne na Wielkanoc do zakwasu na żur.

Zawiera wszystkie cenne pierwiastki konieczne do prawidłowego funkcjonowania. Bogata w wapń, fosfor, magnez, cynk, żelazo, sód, mangan, oraz cenne witaminy z grupy B, D i K.

PIECZYWO · ŻUREK · CIASTKA

5 907996 360895

1 kg · 10 kg · 100 kg · 700 kg

Tota! Mąka żytnia razowa typ 2000

Tota! Mąka żytnia razowa typ 2000 idealna do chleba żytniego. Zawiera cenne otręby, które mają korzystny wpływ na zdrowie. Posiada znacznie więcej minerałów, błonnika oraz przeciwutleniaczy niż pozostałe mąki tradycyjne.

Stworzone z jej pomocą chleby razowe pomagają nam dbać o naszą sylwetkę. Otrzymamy z niej również zakwas chlebowy.

ZAKWAS · ŻUREK · PIECZYWO

5 907996 360932

1 kg · 10 kg · 100 kg · 700 kg

Tota! Mąka żytnia pełnoziarnista

Tota! Mąka żytnia pełnoziarnista uzyskiwana jest z przemiału całego ziarna, dzięki czemu zachowuje wszystko co najlepsze w mące. Pełna magnezu mąka żytnia pełnoziarnista wspomaga pracę układu nerwowego.

Pełen wachlarz składników mineralnych (wapń, sód, miedź, potas, cynk, żelazo) czyni z niej jedną z najzdrowszych mąk.

Nadaje się idealnie do wypieku aromatycznych żytnich bochenków.

PIECZYWO · ZAKWAS · PANIERKA

5 907996 361007

1 kg · 10 kg · 100 kg · 700 kg

Tota! Mąka orkiszowa jasna typ 650

Tota! Mąka orkiszowa jasna typ 650 jest idealna do przyrządzania racuchów, naleśników oraz do ciast na makaron, kluski czy pierogi. Dzięki niej upieczemy pyszny chleb orkiszowy o orzechowym aromacie.

Mąka orkiszowa jasna sprawdza się jako składnik domowego chleba jak i wysokiej jakości wyrobów cukierniczych jak ciasta, ciasteczka czy biszkopty. Wegetarianie i weganie mogą wykorzystać mąkę orkiszową jasną do produkcji pasztetów.

CIASTA | NALEŚNIKI | PIECZYWO

5 907996 362035

1 kg | 10 kg | 100 kg | 700 kg

Tota! Mąka orkiszowa pełnoziarnista

Tota! Mąka orkiszowa pełnoziarnista bardzo dobrze łączy się z innymi rodzajami mąk i tworzy podstawę do lekkich wypieków.

Upieczemy z niej chleb orkiszowy z aromatycznym orzechowym posmakiem.

Możemy ją stosować do naleśników, ciast, pierogów, tart oraz do chleba i bułek orkiszowych. Zawiera większą ilość przyswajalnego białka niż mąka pszenna.

NALEŚNIKI | PIECZYWO | BABECZKI

5 907996 360871

1 kg | 10 kg | 100 kg | 700 kg

Tota! Otręby orkiszowe

Tota! Otręby orkiszowe są cennym uzupełnieniem codziennej zdrowej diety. Zawierają wysoką zawartość błonnika spożywczego oraz białka.

Dodawane do codziennej diety otręby pęcznieją w żołądku zwiększając objętość treści pokarmowej i usprawniając jej przesuwanie w dół jelit.

Idealnie nadają się pod względem odżywczym jako dodatek do śniadań, przekąsek, musli, koktajli lub pieczywa.

PIECZYWO | MUSLI | KOKTAJLE

5 907996 362127

0,25 kg | 2,5 kg | 25 kg | 175 kg

Tota! Samo zdrowie

BUŁKI CHLEBY CIASTA

5 907996 363094

1 kg 10 kg 120 kg 840 kg

Tota! Mąka pszenna typ 00

Tota! Mąka pszenna typ 00 idealna do klasycznej foccacii oraz do pizzy. Mąka Tota! typ 00 jest bardzo lekka dlatego wypiekane z niej ciasto jest miękkie oraz delikatne. Pizza przyrządzona na bazie mąki typ 00 swoim smakiem przypomina tradycyjną pizzę włoską, która uznawana jest za unikalną i najlepszą.

Focaccia jest bardzo podobna do pizzy. Różnica polega na sposobie przygotowania, a dokładnie na procesie wyrastania ciasta.

Idealnie smakuje z solą, szałwią i rozmarynem polana oliwą, lub z suszonymi pomidorami i oliwkami.

PIZZA FOCCACIA MAKARON

5 908312 005018

1 kg 10 kg 100 kg 700 kg

Opakowania 5 kg

Opakowania 2 kg

5 907996 360703 5 908312 005650 5 907996 361700

Opakowania 5 kg

5 907996 360819 5 907996 360901

ZĄBCZYŃSCY Młyny zbożowe

Tota! Oferta XXL

Opakowania 10 kg

5 907996 361809 | 5 907996 360345 | 5 907996 360086 | 5 907996 360673

Opakowania 10 kg

5 907996 361663

Sklep Internetowy TOTA • Przepisy • Specyfikacje produktowe • Wartości odżywcze znajdziesz na **www.tota.pl**

Tota! 80 lat młynów Żabczyńscy!

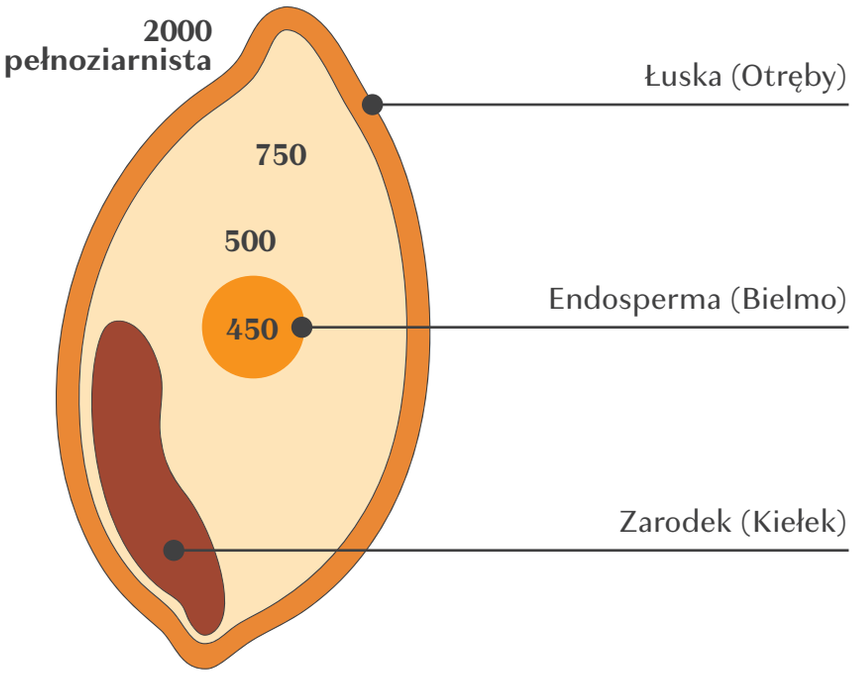
Książka dostępna na **www.tota.pl** oraz na allegro

Sklep Internetowy TOTA • Przepisy • Specyfikacje produktowe • Wartości odżywcze znajdziesz na **www.tota.pl**

Oferta - PIEKARNIE

Mąki w opakowaniach 25 KG
Dostępne rodzaje z oferty dla piekarni
Pszenna typ 450
Pszenna typ 500
Pszenna typ 550
Pszenna typ 650
Pszenna typ 750
Orkiszowa pełnoziarnista
Żytnia typ 580
Żytnia typ 720
Żytnia typ 1150
Żytnia razowa typ 2000
Sitek typ 1400
Pszenna krupczatka
Kasza manna
Pszenica obłuszona
Graham typ 1850
Żyto obłuszczone
Żyto łamane
Otręby żytnie

Przekrój ziarna zbóż - typy mąk



Co oznaczają typy mąki?
Typizacja mąki została wprowadzona, by sklasyfikować mąki ze względu na zawartość w nich soli mineralnych.
Typ mąki określa ilość soli mineralnych wyrażoną w gramach na 100 kg mąki. I tak np. mąka zawierająca **0,45% soli mineralnych**, określana jest jako typ 450.

Które typy mąki warto wybierać?
Składniki mineralne znajdują się głównie w okrywie ziarna, która w powszechnie używanych mąkach (np. pszenna typ 450) jest usuwana w procesie przemiału. Dlatego należy wybierać mąki o jak najwyższym typie. Najzdrowsze są mąki o typie min. 750 oraz mąki pełnoziarniste.

Więcej informacji na **www.tota.pl/blog**

P.H.U.P. K.W.S. Żabczyńscy Sp. z o.o.
ul. Młyńska 7, 08-450 Łaskarzew
NIP 826 19 75 118 tel 25 684 50 03

DZIAŁ SPRZEDAŻY
tel. +48 887 44 66 30
+48 887 44 66 08
e-mail: maka@tota.pl
zamowienia.tota@mlynzabczynscy.pl
www.tota.pl

ONLINE
ZNAJDŹ NAS W INTERNECIE

WEB
www.tota.pl

WEB
www.mlynzabczynscy.pl

FACEBOOK
/polskamakatota

TIK TOK
@tota.maka

YOUTUBE
/TOTA dobra maka

LINKEDIN
/Żabczyńscy Młyny Zbożowe

INSTAGRAM
/totamaka

DOBRA ŻYWNOŚĆ
www.dobra-zywnosc.pl

„P.H.U.P. „K.W.S. Żabczyńscy" Sp. z o.o.
ul. Młyńska 7, 08-450 Łaskarzew
MAIL: laskarzew@mlynzabczynscy.pl
TEL.: 603 424 504
NIP: 826 19 75 118

MŁYN I ELEWATOR ŁUKÓW
ul. Zbożowa 2, 21-400 Łuków
Biuro: tel.: 695 625 625 • tel.: 25 798 27 30
MAIL: lukow@mlynzabczynscy.pl
Laboratorium: tel.: 25 798 20 31
MAIL: lab@mlynzabczynscy.pl