

2026



2026



450 g
900 g
2.0 kg

PELMENI WITH BEEF AND PORK PELMENI MIT SCHWEINE-UND RINDFLEISCHFÜLLUNG PIELMIENIE WIEPRZOWO-WOŁOWE

Pork-beef dumplings, a classic from the steppes... Dumplings originating from the Mongolian and Kazakh steppes. Their diversity depends on the region. The most available types of meat in this part of the world are pork and beef, which we have combined in one type of dumpling. This flavor is already a classic of our Mooroz brand.

Ein Klassiker der Steppen.... Originale Pielmieni stammen aus den mongolischen und kasachischen Steppen. Ihre Vielfalt hängt von der Region ab. Die am häufigsten verfügbaren Fleischsorten in dieser Region sind Schweinefleisch und Rindfleisch, die wir in einer Sorte von Pielmieni vereint haben. Dieser Geschmack ist bereits ein Klassiker von unserer Marke Mooroz.

Klasyk ze stepów.... Oryginalne pielmieni pochodzą ze stepów mongolskich, kazachskich. Ich różnorodność jest zależna od regionu. Najbardziej dostępnymi rodzajami mięsa w tej części świata są wieprzowina i wołowina, które połączyliśmy w jeden rodzaj pielmieni. Ten smak jest już klasykiem naszej marki Mooroz.

2026



450 g
900 g
2.0 kg

PELMEI WITH CHICKEN PELMEI MIT HÜHNERFLEISCH PELMEIENI Z KURCZAKIEM

Chicken dumplings are a very popular dish in the Caucasus. Due to the traditions and religion of this region, poultry is the most popular type of meat. After a day spent in the mountain's fresh air, a wolfish hunger arises, which must be satisfied with dumplings, preferably served with mountain butter.

Aufgrund der Traditionen und Religionen dieser Region ist Geflügel das beliebteste Fleisch. Die Pielmieni mit Huhn sind ein sehr beliebtes Gericht im Kaukasus. Nach einem Tag an der frischen Bergluft kommt der wolfshungrige Appetit auf, der mit Pielmieni gestillt werden muss, die am besten mit Bergbutter schmecken.

Ze względu na tradycje i religie tego regionu najbardziej popularnym mięsem jest drób. Pielmieni z kurczakiem są bardzo popularnym daniem na Kaukazie. Po dniu spędzonym na górskim, świeżym powietrzu pojawia się wilczy głód, który należy zaspokoić pielmieniami, najlepiej serwowane z górskim masłem.

2026



180°C
8-9 min.



9 min.



AIRFRYER
180°
8-9 min.



250 g

FRIED DUMPLINGS WITH PORK FILLING GEBRATENE TEIGTASCHEN MIT SCHWEINEFLEISCHFÜLLUNG PIEROGI SMAŻONE Z MIĘSEM WIEPRZOWYM

Crispy dumplings with delicate dough and juicy pork stuffing. The golden, crispy crust and distinctive taste make it a perfect snack or main course for lovers of a new version of the classics. The quickest way to prepare it is in the oven or AirFryer. Perfect for a quick lunch or evening chill.

Knusprige Knödel mit zartem Teig und saftiger Schweinefleischfüllung. Die goldene, knusprige Kruste und der unverwechselbare Geschmack machen es zu einem perfekten Snack oder Hauptgericht für Liebhaber einer neuen Version der Klassiker. Am schnellsten lässt es sich im Backofen oder AirFryer zubereiten. Perfekt für ein schnelles Mittagessen oder einen entspannten Abend.

Chrupiące pierogi z delikatnym ciastem i soczystym farszem z mięsa wieprzowego. Złocista, chrupiąca skórka i wyrazisty smak sprawiają, że to idealna przekąska lub danie główne dla miłośników klasyki w nowym wydaniu. Najszybciej przygotujesz w piekarniku lub AirFryer. Idealne na szybki lunch czy wieczorny chill.

2026



180°C
8-9 min.



9 min.



AIRFRYER
180°
8-9 min.



250 g

FRIED DUMPLINGS WITH HUMMUS FILLING GEBRATENE TEIGTASCHEN MIT HUMUSFÜLLUNG PIEROGI SMAŻONE Z HUMUSEM

Crispy dumplings with delicate dough and creamy chickpea hummus filling, seasoned with a composition of oriental spices. The golden skin and subtle, plant-based flavor make it a perfect option for lovers of plant-based cuisine. The quickest way to prepare it is in the oven or AirFryer. Perfect for a quick lunch, a light dinner or a healthy snack during the day.

Knusprige Teigtaschen mit zartem Teig und cremiger Kichererbsen-Hummus-Füllung, gewürzt mit einer Komposition aus orientalischen Gewürzen. Die goldene Schale und der dezente, pflanzliche Geschmack machen es zur perfekten Option für Liebhaber der pflanzlichen Küche. Am schnellsten lässt es sich im Backofen oder AirFryer zubereiten. Perfekt für ein schnelles Mittagessen, ein leichtes Abendessen oder einen gesunden Snack während des Tages.

Chrupiące pierogi z delikatnym ciastem i kremowym farszem z hummusu z ciecierzycy, doprawiony kompozycją orientalnych przypraw. Złocista skórka i subtelny, roślinny smak sprawiają, że to doskonała propozycja dla miłośników kuchni roślinnej. Najszybciej przygotujesz w piekarniku lub AirFryer. Idealne na szybki lunch, lekką kolację czy zdrową przekąskę w ciągu dnia.

2026



180°C
8-9 min.



9 min.



AIRFRYER
180°
8-9 min.



250 g

FRIED DUMPLINGS WITH APPLES AND CINNAMON GEBRATENE TEIGTASCHEN MIT ÄPFELN UND ZIMT PIEROGI SMAŻONE Z JABŁKIEM I CYNAMONEM

Crispy dumplings with delicate dough and aromatic stuffing made of juicy apples and a pinch of cinnamon. The golden peel and natural sweetness of the fruit create the perfect combination for a dessert or sweet snack. The quickest way to prepare it is in the oven or AirFryer. Perfect for a lazy afternoon, with coffee or as a light, home-made treat.

Knusprige Knödel mit zartem Teig und aromatischer Füllung aus saftigen Äpfeln und einer Prise Zimt. Die goldene Schale und die natürliche Süße der Früchte ergeben die perfekte Kombination für ein Dessert oder einen süßen Snack. Am schnellsten lässt es sich im Backofen oder AirFryer zubereiten. Perfekt für einen entspannten Nachmittag, zum Kaffee oder als leichte, hausgemachte Leckerei.

Chrupiące pierogi z delikatnym ciastem i aromatycznym farszem z soczystych jabłek oraz szczyptą cynamonu. Złocista skórka i naturalna słodycz owoców tworzą idealne połączenie na deser lub słodką przekąskę. Najszybciej przygotujesz w piekarniku lub AirFryer. Doskonałe na leniwe popołudnie, do kawy czy jako lekki, domowy smakołyk.

2026



180°C
8-9 min.



9 min.



AIRFRYER
180°
8-9 min.



250 g

MINI-CHEBUREKI WITH CHICKEN MEAT **MINI-TSCHEBUREKI MIT HÜHNERFLEISCH** **MINI CZEBUREKI Z MIĘSEM Z KURCZAKA**

A specialty of Eastern cuisine - crispy Mini Chebureks with thin, delicate dough and juicy chicken stuffing. The golden crust and aromatic filling make it a perfect warm snack - perfect for serving at meetings with friends, as a quick lunch or as an evening snack. The quickest way to prepare it is in the oven or AirFryer.

Eine Spezialität der östlichen Küche – knusprige Mini-Chebureks mit dünnem, zartem Teig und saftiger Hähnchenfüllung. Die goldene Kruste und die aromatische Füllung machen ihn zu einem perfekten warmen Snack – perfekt zum Servieren bei Treffen mit Freunden, als schnelles Mittagessen oder als Abendsnack. Am schnellsten lässt es sich im Backofen oder AirFryer zubereiten.

Specjalność kuchni Wschodu - chrupiące Mini Czebureki z cienkim, delikatnym ciastem i soczystym farszem z mięsa kurczaka. Złocista skórka i aromatyczne nadzienie sprawiają, że to doskonała przekąska na ciepło – idealna do podania na spotkaniach z przyjaciółmi, jako szybki lunch lub wieczorna przekąska. Najszybciej przygotujesz w piekarniku lub AirFryer.

2026



KHINKALI WITH BEEF AND PORK KHINKALI MIT SCHWEINE-UND RINDFLEISCH CHINKALI WIEPRZOWO-WOŁOWE

Traditional Georgian dumplings in a unique pouch shape, filled with juicy pork and beef seasoned with aromatic spices. Delicate dough and a rich broth inside highlight the authentic taste of Georgian cuisine. A hearty choice for lunch or perfect to share with family and friends.

Traditionelle georgische Teigtaschen in charakteristischer Beutelform, gefüllt mit saftigem Schweine- und Rindfleisch sowie aromatischen Gewürzen. Zarter Teig und eine kräftige Brühe im Inneren unterstreichen den authentischen Geschmack der georgischen Küche. Eine sättigende Wahl zum Mittagessen oder ideal zum Teilen mit Familie und Freunden.

Tradycyjne gruzińskie pierożki w charakterystycznym kształcie sakiewki, wypełnione soczystym farszem z mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem aromatycznych przypraw. Ciasto jest delikatne, a w środku kryje się esencjonalny bulion, który podkreśla smak mięsa. To danie najlepiej smakuje gorące – spożywane zgodnie z tradycją, najpierw sącząc aromatyczny wywar, a następnie delektując się mięsnym nadzieniem. Idealne jako sycąca propozycja obiadowa lub na spotkania w gronie rodziny i przyjaciół.

2026



400 g

MOMO WITH CHICKEN
MOMO MIT HÜHNERFLEISCH
MOMO Z KURCZAKIEM

Tibetan delicacy in a meat version. Aromatic, filling dumplings, perfect for lovers of oriental cuisine. The pouches are stuffed with juicy chicken and seasoned with a mixture of oriental spices.

Tibetische Delikatesse in einer Fleischversion. Aromatische, sättigende Teigtaschen, perfekt für Liebhaber der orientalischen Küche. Die Beutel sind mit saftigem Hähnchenfleisch gefüllt und mit einer Mischung orientalischer Gewürze gewürzt.

Tybetański przysmak w mięsnej odstonie. Aromatyczne, sycące pierożki, idealne dla miłośników dań kuchni orientalnej. Sakiewki są wypełnione farszem z soczystego kurczaka i doprawione mieszanką orientalnych przypraw.

2026



400 g

MOMO WITH VEGETABLES MOMO MIT GEMÜSE MOMO Z WARZYWAMI

A meatless Tibetan delicacy. A light and at the same time filling proposition, perfect for lovers of plant cuisine and oriental flavors. Pouches filled with vegetable stuffing with oriental spices.

Eine fleischlose tibetische Delikatesse. Ein leichtes und zugleich sättigendes Angebot, perfekt für Liebhaber der Pflanzenküche und orientalischer Aromen. Mit Gemüsefüllung und orientalischen Gewürzen gefüllte Beutel.

Tybetański przysmak w bezmięsnej odstonie. Lekka, a jednocześnie sycąca propozycja, idealna dla miłośników kuchni roślinnej i orientalnych smaków. Sakiewki wypełnione warzywnym farszem z dodatkiem orientalnych przypraw.

2026



400 g

CAUCASIAN BEEF PELMENI KAUKASISCHE RINDFLEISCH-PELMENI PIELMIENI WOŁOWE, KAUKASKIE

Caucasian Beef Pelmeni – a classic from the Caucasus Mountains. Juicy beef, seasoned with a blend of herbs and spices, will captivate you with its aroma and texture, taking you on an authentic Caucasian adventure.

Kaukasische Rindfleisch-Pelmeni, 400 g – eine Spezialität aus den Kaukasusbergen. Saftiges Rindfleisch, gewürzt mit einer Mischung aus Kräutern und Gewürzen, wird Sie mit seinem Aroma und seiner Konsistenz verzaubern und auf ein authentisches kaukasisches Abenteuer mitnehmen.

Klasyk z Gór Kaukazu. Soczyste mięso wołowe przyprawione mieszanką ziół i przypraw. Na pewno oczarują Was aromatem i konsystencją, przenosząc w prawdziwą kaukaską przygodę.

2026



450 g

PELMEI WITH TURKEY PELMEI MIT PUTENFLEISCH PIELMIENI Z INDYKIEM

Pelmeni with Turkey - a delicate take on classic. Our turkey pelmeni offer a lighter twist on traditional dumplings with beef and pork. Juicy, flavourful turkey meat, seasoned with a classic blend of spices, is wrapped in thin, tender dough. Perfect when served in broth or lightly pan-fried in butter. An excellent choice for those who crave a delicate yet satisfying alternative!

Pelmeni mit Putenfleisch – Eine zarte Variante vom Klassiker. Unsere Pelmeni mit Pute machen eine leichtere Version von den traditionellen Teigtaschen mit Schweine- und Rindfleisch aus. Saftiges, aromatisches Putenfleisch, nach klassischer Rezeptur gewürzt, umhüllt von einem feinen, elastischen Teig. Perfekt in Brühe oder leicht in Butter angebraten. Die ideale Wahl für alle, die eine zarte, aber dennoch sättigende Alternative suchen!

Pielmieni z indykiem – delikatna odłona klasyki. Nasze pielmieni z indykiem to lżejsza wersja tradycyjnych pielmieni wieprzowo-wołowych. Soczyste, aromatyczne mięso indyka, doprawione według klasycznej receptury, otulone jest cienkim i elastycznym ciastem. Doskonałe zarówno w bulionie, jak i podsmażone na maśle. Idealny wybór dla tych, którzy szukają delikatniejszej, ale równie sycącej alternatywy!

2026



450 g

PELMIENI WITH HAKE
PELMIENI MIT SEEHECHT
PELMIENI Z MORSZCZUKIEM

Dumplings with cod, the perfect combination of delicate, wellseasoned fish and dough. It completely captures the taste and character of a northern dish...

Die perfekte Kombination aus zarter, gut gewürzter Fischfüllung und weichem Teig. Das spiegelt vollständig den Geschmack und Charakter dieses nordischen Gerichts wider.

Idealne połączenie delikatnej, dobrze przyprawionej ryby i miękkiego ciasta. Catkowiec oddaje smak i charakter tego północnego dania.

2026



450 g

ASIAN DUMPLINGS ASIATISCHE TEIGTASCHEN PIEROŻKI AZJATYCKIE

Asian Dumplings – a combination of classic chicken meat and a blend of Asian spices. With this product, we aim to bring the flavors of Asia closer to our customers. This dish can be enjoyed traditionally with butter or dipped in soy sauce.

Asiatische Teigtaschen – eine Kombination aus klassischem Hähnchenfleisch und einer Mischung asiatischer Gewürze. Mit diesem Produkt möchten wir unseren Kunden den Geschmack Asiens näherbringen. Das Gericht kann traditionell mit Butter genossen oder in Sojasauce getaucht werden.

Pierozki azjatyckie to połączenie klasycznego mięsa z kurczaka i mieszanki azjatyckich przypraw. Tym produktem chcemy przybliżyć kuchnię Azji naszym klientom. Danie można jeść klasycznie z masłem lub moczyć je w sosie sojowym.

2026



450 g

MEAT PIEROGI PIEROGI MIT FLEISCH PIEROGI Z MIĘSEM

Meat Pierogi – based on a classic old-polish recipe
The secret of our pierogi lies not only in the quality of the ingredients but also in an original, forgotten recipe from the old Eastern Borderlands of Poland. Our pierogi will delight every true pierogi enthusiast.

Pierogi mit Fleisch– Klassisch nach Altpolnischer Art
Das Geheimnis von unseren Pierogi liegt nicht nur in der Qualität der Zutaten, sondern auch in einer ursprünglichen, fast vergessenen Rezeptur aus den ehemaligen polnischen Ostgebieten. Unsere Pierogi werden sicherlich jeden echten Pierogi Liebhaber begeistern.

Pierogi z mięsem, klasyczne po staropolsku - sekret naszych pierogów to nie tylko jakość składników, ale także oryginalna, zapomniana receptura z dawnych Kresów Polski. Nasze pierogi zachwycą każdego maniaka pierogów.

2026



450 g

VARENIKI WITH STRAWBERRY
VARENIKI MIT ERDBEEREN
WARENIKI Z TRUSKAWKAMI

Strawberry Vareniki – The Taste of Summer.

A sweet and ripe strawberry wrapped in delicate dough. When cooked, its taste and texture only enhance the richness of nature's gifts.

Vareniki mit Erdbeeren– Ein Hauch von Sommer.

Eine süße und reife Erdbeere, umhüllt von einem zarten Teig. Nach dem Kochen unterstreichen der Geschmack und die Konsistenz den Reichtum der Natur.

Wareniki z truskawkami - smak lata.

Słodka i dojrzała truskawka zamknięta w delikatnym cieście. Po ugotowaniu smak i konsystencja tylko podkreśla bogactwo darów natury.

2026



450g

VARENIKI WITH BLUEBERRIES
VARENIKI MIT HEIDELBEEREN
WARENIKI Z BORÓWKAMI

Vareniki with Blueberries – An alternative to Strawberry Vareniki
An intense blueberry flavour wrapped in thin dough. Perfect for a quick treat or a special moment for yourself and your loved ones.

Vareniki mit Heidelbeeren – Eine Alternative zu den Vareniki mit Erdbeeren. Ein intensiver Heidelbeergeschmack, umhüllt von einem dünnen Teig. Ideal für ein schnelles Zwischendurch oder für besondere Momente im Kreise der Liebsten.

Wareniki z borówkami - alternatywa dla pierogów z truskawkami. Intensywny smak borówki otulony ciekim ciastem. Na szybko i podczas chwil dla siebie i swoich bliskich.

2026



450 g

VARENIKI FILLED CHERRY VARENIKI MIT KIRSCHENFÜLLUNG WARENIKI Z WIŚNAMI

Delicate dumplings filled with a juicy filling of ripe cherries. Their natural sourness and fruity freshness create the perfect combination of sweetness and lightness. Perfect as a dessert, a sweet snack during the day or an elegant end to a meal. They taste delicious both warm and cold.

Zarte Teigtaschen gefüllt mit einer saftigen Füllung aus reifen Kirschen. Ihre natürliche Säure und fruchtige Frische schaffen die perfekte Kombination aus Süße und Leichtigkeit. Perfekt als Dessert, als süßer Snack tagsüber oder als eleganter Abschluss einer Mahlzeit. Sie schmecken sowohl warm als auch kalt köstlich.

Delikatne pierogi wypetnione soczystym farszem z dojrzałych wiśni. Ich naturalna kwaskowatość i owocowa świeżość tworzą idealne połączenie słodczy i lekkości. Doskonałe jako deser, słodka przekąska w ciągu dnia lub eleganckie zakończenie posiłku. Wyśmienicie smakują na ciepło i na zimno.



CERTYFIKAT

Weda Sp. z o.o.

Mniszek 91 C, 26-625 Wolanów
(Siedziba główna: ul. Syta 170H, 02-987 Warszawa)
COID: 90298

Numer weterynaryjny: PL 14254007 WE
GLN: 5903641993913

została poddana auditowi przez akredytowaną wg ISO/IEC 17065
jednostkę certyfikującą GLOBAL QUALITY, posiadającą stosowną umowę
z IFS Management GmbH i spełnia wymagania ustanowione przez:

IFS Food

Wersja 8, Kwiecień 2023

(i inne powiązane dokumenty normatywne)

Na poziomie: Wyższym (96,44%)

Dla produktów oraz zakresów technologicznych z kategorii:
7. Produkty kombinowane (Combined products) / D, F

W następującym zakresie:

Mieszanie farszy, formowanie, nadziewanie pierogów farszami mięsnymi, mięsno-warzywnymi, warzywnymi lub z nabiałem. Mrożenie szokowe surowych pierogów. Pakowanie surowych, mrożonych pierogów w opakowania z tworzyw sztucznych.

Rodzaj auditu: Audit zapowiadany

Numer rejestracyjny certyfikatu: IFS1806

Data wydania certyfikatu: 31.12.2024
Data auditu: 18-20.11.2024

Data następnego zapowiadanego auditu:
25.09.2025 - 04.12.2025

Data następnego niezapowiadanego auditu:
31.07.2025 - 04.12.2025

Data ważności certyfikatu: 14.01.2026

Ostatni audit przeprowadzony w opcji niezapowiadanej: N/A



Imię i Główny
Główny
Kierownik Jednostki Certyfikującej



Weda Sp. z o.o.

Mniszek 91 C, 26-625 Wolanów
(Siedziba główna: ul. Syta 170H, 02-987 W
Kod BRCGS: 10017087

została poddana auditowi przez akredytowaną wg ISO/IEC
GLOBAL QUALITY i spełnia wymagania ustanowione przez:

GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY

ISSUE 9: AUGUST 2022

Na poziomie A

Dla produktów z kategorii:

3. Surowo przygotowywane produkty (mięsne i wegetariańskie)

W następującym zakresie:

Mieszanie farszy, formowanie, nadziewanie pierogów farszami mięsnymi, mięsno-warzywnymi, warzywnymi lub z nabiałem. Mrożenie szokowe surowych pierogów. Pakowanie surowych, mrożonych pierogów w opakowania z tworzyw sztucznych.

Wyłączenia: Brak

Włącznie z modułami dodatkowymi: Brak

Rodzaj auditu: Audit zapowiadany

Numer rejestracyjny certyfikatu: BRC2011

Numer audytora BRCGS: 20500

Data wydania certyfikatu: 31.12.2024
Data auditu: 18-20.11.2024

Data następnego auditu: 21.10.2025 - 18.11.2025
Data ważności certyfikatu: 01.01.2026



Imię i Główny
Główny
Kierownik Jednostki Certyfikującej

GLOBAL QUALITY SP. Z O.O. ul. Zygmunt Markerta 1 lok. 5, 02-495 Warszawa

Niniejszy certyfikat pozostaje własnością GLOBAL QUALITY

W przypadku uwag odnośnie standardu lub procesu certyfikacji BRC Global Standard, prosimy o kontakt na adres:
brcgs.enquiries@gcggroup.com lub skorzystaj z systemu raportowania BRCGS pod adresem <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>

Sprawdź autentyczność certyfikatu na stronie www.brcdirectory.com





We produce under our brand Mooroz, but we also produce private labels.

Feel free to contact us:

Krystyna Czackowska-Eksin

+48 721 717 176    

kristina@mooroz.com

Joanna Chamera

Tel 572 585 671 

j.chamera@mooroz.com

Wir produzieren unter unserer Marke Mooroz, aber auch Eigenmarken.

Kontaktieren Sie uns gerne:

Krystyna Czackowska-Eksin

+48 721 717 176    

kristina@mooroz.com

Joanna Chamera

Tel 572 585 671 

j.chamera@mooroz.com

Zapraszamy do kontaktu:

www.mooroz.com

biuro@mooroz.com

Krystyna Czackowska-Eksin

+48 721 717 176

kristina@mooroz.com

Joanna Chamera

Tel 572 585 671

j.chamera@mooroz.com