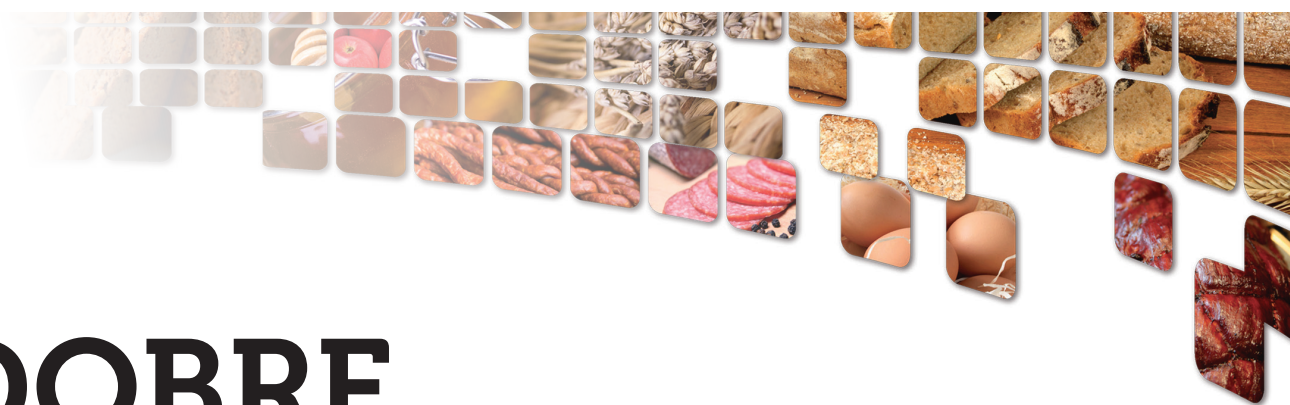


Certyfikacje Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie” odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



DOCEŃ DOBRE

Numer 12/2018



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Docień polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
kwiecień 2018

ISSN 2449-8793

www.facebook.com/docenpolskie

Prestiż znaku „Docień polskie”! Od 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Honorowym Patronem certyfikacji. Atestacje odbywające się w 2018 roku także odbywają się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.

Znakomita jakość - polski smak - oryginalne receptury



Z Mieczysławem Walkowiakiem - Wiceprezesem Zarządu ds. Handlu i Marketingu SOKOŁÓW S.A. - rozmawia Katarzyna Salomon.

DOCEŃ POLSKIE: Co skłoniło Państwa do podjęcia decyzji o wzięciu udziału w XXIII Certyfikacji Programu Promocyjnego „Docień polskie”?

Polacy coraz mocniej doceniają krajowe wyroby, oceniając je często lepiej niż zagraniczne. Bardzo się z tego cieszymy i jednocześnie jesteśmy dumni, że jako wiodący producent mięsa i wędlin w Polsce możemy polskim konsumentom dostarczać szeroką gamę naszych rodzimych produktów. Poza tym, obserwujemy powszechne zainteresowanie produktami regionalnymi i narodowymi, a tzw. patriotyzm konsumencki odgrywa bardzo ważną rolę w podejmowaniu decyzji zakupowych. „SOKOŁÓW” S.A. to firma z ponad 100-letnią tradycją na polskim rynku. W Polsce mamy siedem dużych zakładów produkcyjnych, zatrudniających ponad 7 tysięcy pracowników. Stale rozwijamy nasze zakłady i linie produkcyjne, inwestujemy w nowoczesne rozwiązania i obserwujemy trendy rynkowe. Możemy z dumą powiedzieć, że w naszej firmie tradycja łączy się z nowoczesnością, a to znakomite połączenie owocuje produkcją ponad 320 tysięcy ton produktów rocznie.

W ramach programu Razem w Przyszłość współpracujemy z ponad 2000 polskich rolników, którzy dostarczają nam najwyższej jakości surowiec. Chcemy, aby nasi klienci i konsumenci naszych produktów o tym wiedzieli, a program „Docień polskie” znakomicie wpisuje się w realizację naszych celów.

DP: Do programu zostało zgłoszonych sześć produktów firmy SOKOŁÓW S.A. i wszystkie z nich mogą pochwalić się najwyższym wyróżnieniem komisji – tytułem „Docień polskie – TOP PRODUKT”. Co, według Państwa, zadecydowało o ich sukcesie?

Przede wszystkim znakomita jakość, polski smak, oryginalne receptury, ale także najwyższe standardy bezpieczeństwa i jakości produkcji. Zadowolenie klienta jest stawiane przez SOKOŁÓW S.A. zawsze na pierwszym miejscu. Do priorytetów Spółki należy bowiem produkowanie i dostarczanie klientom produktów spełniających najwyższe standardy bezpieczeństwa. Budujemy zaufanie klientów poprzez oferowanie produktów powtarzalnych o gwarantowanej jakości, produkowanych przez doświadczonych specjalistów.

DP: Proszę o przedstawienie nagrodzonych produktów.

Kurczak zapiekany NATURRINO to produkt wytwarzany na Podlasiu, w sąsiedztwie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego, z najlepszej jakości mięsa z kurcząt pochodzących wyłącznie z pol-



skich hodowli drobiu. Przygotowywany przy zachowaniu tradycyjnego sposobu gotowania i pieczenia oraz receptury opartej na rodzimych tradycjach, polskich smakach i aromatach, m.in.: czarnego pieprzu i słodkiej gotowanej marchewki. Wyrób naturalny, bez dodanych konserwantów, glutaminianu sodu i fosforanów.

Pieczona szynka wieprzowa NATURRINO to pyszna wędlina bez dodatku konserwantów, glutaminianu sodu, fosforanów i o wysokiej zawartości białka. Oryginalny smak produkt zawdzięcza wysokiej jakości użytego surowca (100 g produktu wytworzono ze 117 g szynki wieprzowej), właściwemu procesowi pieczenia oraz dodatkowi wyłącznie naturalnych przypraw. Szynka pieczona to produkt inspirowany naturą, który zachwyca bogactwem smaku i różnorodnością zastosowania. Doskonale sprawdza się do kanapek, jako wędlina śniadaniowa pokrojona w cienkie plastry. Polecamy ją również pokrojoną w grube plastry, jako danie obiadowe.

Pieczony schab wieprzowy NATURRINO to znakomity produkt bez konserwantów, glutaminianu sodu i fosforanów. Charakteryzuje się wysoką zawartością białka. Jest wyjątkowo delikatny i soczysty. Wysokiej jakości surowiec (100 g produktu wytworzono ze 117 g schabu wieprzowego), odpowiedni proces pieczenia oraz dodatek wyłącznie naturalnych przypraw wpływają na jego niezwykle walory smakowe. Schab pieczony to produkt inspirowany naturą o subtelnym, czystym smaku mięsa. Sprawdza się doskonale pod wieloma postaciami. Świetny do kanapek jak również pokrojony w grubsze kawałki, znakomity jako danie obiadowe.

Boczek surowy wędzony to produkt najwyższej jakości oferowany w formie cieniutkich i chudych plasterków. Został przygotowany z wyselekcjonowanego surowca i uformowany w specjalnej prasie w celu nadania regularnego kształtu. Jest wyrobem wyłącznie wędzonym, nie jest poddany parzeniu. Dzięki specjalnej technolo-

gii można go pokroić w cieniutkie, delikatne plastry. Boczek surowy wędzony jest pakowany w wygodne i funkcjonalne opakowania o wadze 100 g z systemem „otwórz zamknij”. To produkt do zastosowania na wiele sposobów, można przygotować z nim kanapkę, zapiekanki, znakomicie sprawdza się jako dodatek do sałatek. Jest niezastąpiony w przyrządzeniu pysznej jajecznicy, różnego rodzaju ruloników, jako dodatek do pizzy, czy jako wspaniała przekąska zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Steki kruche z antrykotu Uczta Kulinarna są poddawane procesowi dojrzewania w specjalnych warunkach. Dzięki temu charakteryzują się niezwykłą kruchością i soczystością.

Salami chips klasyczne 80 g jest to jedyny tego rodzaju produkt na rynku polskim stworzony przez polskich technologów według ich oryginalnej receptury. Został przygotowany na bazie najwyższej jakości salami w formie ryflowanych plasterków, przypominających chipsy ziemniaczane. Salami chips to znakomita, bogata w białko przekąska na każdą okazję i porę dnia.

DP: W jaki sposób chwalicie się sukcesem?

Informacje zawsze umieszczamy na naszej stronie www.sokolow.pl oraz naszych kanałach w social mediach. Do prasy wysyłamy informacje o naszych nowościach. Naszych klientów informujemy poprzez publikacje materiałów w czasopiśmie branżowych, druk folderów oraz różne inne formy reklamy.

DP: Czy, według Państwa, inicjatywy tego typu, jak Program Promocyjny „Docień polskie” są potrzebne polskim konsumentom i producentom, i dlaczego?

Oczywiście. Przede wszystkim zwiększają świadomość konsumencką i pomagają one lepiej promować nasze produkty.

Dziękuję za rozmowę.

Najbliższa atestacja żywności będzie miała miejsce 25 kwietnia

Organizatorzy programu promocyjnego „Docień polskie” odliczają już dni do kolejnego audytu produktów spożywczych. XXVIII certyfikacja żywności odbędzie się w Sosnowcu, dnia 25 kwietnia 2018 r.

Nadal można zgłaszać swoje propozycje do oceny! Stosowne formularze można pobrać bezpośrednio ze strony www.DocenPolskie.pl, z zakładki „Program”. Trzeba podkreślić, że udział w atestacji jest bezpłatny i niezobowiązujący; producent może zgłosić do atestacji dowolną liczbę produktów.

Patronat honorowy nad wszystkimi atestacjami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Imponujące statystyki publikacji w mediach

W ciągu roku (zestawienie obejmuje okres 11.2016-10.2017) w mediach ukazało się 1116 publikacji na temat programu „Docen polskie” i jego laureatów. Oznacza to, że średnio co miesiąc w mediach branżowych, lokalnych i ogólnopolskich publikowane są 93 teksty!



Równie imponująco prezentuje się wartość artykułów. Zgodnie z wyceną Instytutu Monitorowania Mediów, 964 teksty (spośród 1116) mają wartość niemal dwóch milionów złotych.

Dokładna kwota to 1 780 511 złotych.

Aromatyczny rosół drobiowy

Składniki:

Cała tuszka Kurczaka ze wsi z powolnego chowu z oferty firmy SuperDrob S.A. (TOP PRODUKT programu „Docen polskie”), wieprzowina (najlepiej szponder lub łopatka), pęczek włośczonej, cebula, ziele angielskie, czarny pieprz (w ziarenkach), opcjonalnie jako dodatek sos sojowy, suszone grzyby, kapusta włoska, gęsia szyja lub podroby wołowe, sól bądź natka pietruszki/lubczyk.

Przygotowanie:

Rosół to bardzo prosta zupa, która właściwie „gotuje się sama”. By potrawa była klarowna i aromatyczna należy pamiętać o kilku ważnych zasadach:

- **Mięso Kurczaka ze wsi z powolnego chowu** (można dodać także gęsią szyję lub podroby wołowe) wkładamy do dużego garnka i zalewamy zimną wodą. Obowiązkowy jest też dodatek wieprzowiny: najlepiej sprawdzi się szponder lub łopatka. Mięso zachowa smak i wszystkie najcenniejsze składniki gdy będzie gotowane powoli (około 3 godz.) na małym ogniu.

- Po około godzinie gotowania dodajemy warzywa. Na duży garnek wystarczy pęczek włośczonej, cebula (opalona wcześniej nad ogniem, co wzbogaci aromat i przyciemni kolor), ziele angielskie i kilka ziaren czarnego pieprzu. Można także dodać sos sojowy, suszone grzyby czy włoską kapustę.

- Na koniec do rosółu dodajemy sól bądź zastępujemy ją pietruszką lub lubczykiem.

Więcej przepisów i ciekawych informacji o drobiu można znaleźć na blogu edukacyjnym www.o-kurczaki.pl/kategoria/przepisy/



Rekomendacja

Największy polski producent mięsa



Grupa Cedrob jest nie tylko liderem w produkcji drobiu i trzody chlewnej i uznanym producentem wędlin, ale także największą w branży firmą z rodzimym kapitałem. Począwszy od założenia w 1991 roku przedsiębiorstwo dynamicznie się rozwija. Dziś w strukturze Grupy Cedrob działa kilkadziesiąt samodzielnych i wzajemnie komplementarnych podmiotów, dzięki czemu oferta producenta jest bardzo rozbudowana.

W związku z objęciem pakietu większościowego akcji Gobarto S.A. oraz przejęciem Zakładów Mięsnych Silesia S.A., firma może zaproponować konsumentom szeroki asortyment produktów, zarówno drób świeży i mrożony, w tym także gęś, przetwory drobiowe i wieprzowe, jak i dania gotowe.

Firma wdrożyła najnowocześniejsze technologie, czerpie z wiedzy i doświadczenia kadry, stosuje także nowoczesne metody pakowania. Wysiłki te skutkują nie tylko uznaniem konsumentów dla wyrobów

Grupy Cedrob, ale także nagrodami branżowymi. Wśród uzyskanych rekomendacji są również certyfikaty „Docen polskie” i tytuły TOP PRODUKT. Laury programu promocyjnego otrzymały trzy propozycje spółki, tj. Pasztet ciechanowski, Szynka jak domowa w smaku Gobarto oraz Kotlety z prażoną cebulką „Czas na”. Znaki „Docen polskie” są przyznawane przez specjalistów reprezentujących sektor spożywczy, a nagrody poparte wiedzą ekspercką są szczególnie ważne.

Godła „Docen polskie” mają podwójne znaczenie: podkreślają najwyższą jakość, a zarazem jednoznacznie określają miejsce wytwarzania żywności. Pochodzenie wyrobów ma istotne znaczenie tak dla polskich konsumentów, jak i zagranicznych odbiorców wyrobów Grupy Cedrob (spółki wchodzące w struktury Grupy eksportują swoje produkty do państw członkowskich Unii Europejskiej, Azji i krajów afrykańskich). Udział w certyfikacji żywności dowodzi, że CEDROB nie boi się ocen niezależnych specjalistów i bez względu na wypracowaną już pozycję w branży, niezmiennie dba o jakość wyrobów. To inspiracja dla innych producentów i przykład komunikacji z konsumentami opartej na realizacji ich potrzeb, przy jednoczesnym osiąganiu najwyższej jakości.

Włodzimierz Bartkowski
Wiceprezes Cedrob S.A.

Cukiernia Consonni promuje swój specjał godłem „Docen polskie”

wywiad

Podczas styczniowej atestacji żywności programu „Docen polskie”, Loża Ekspertów wyróżniła Ciasto Drożdżowe Maślane z oferty Cukierni Consonni. Wypiek zdobył zarówno certyfikat jakości, jak i tytuł TOP PRODUKT. Godło programu zostało umieszczone już na opakowaniu wypieku, a także różnorodnych materiałach promocyjnych producenta.

Na czym polega tajemnica sukcesu rodzinnej manufaktury z Kamyka?

- Na wyrobienie i upieczenie tego ciasta potrzebujemy ponad 72 godziny. Przez ten czas traktujemy je z wielką czułością. W efekcie ciasto odwdzięcza się nam puszystą strukturą z wyraźnymi porami,



aromatem masła i wyjątkową delikatnością. Tak czyniliśmy od ponad 100 lat we Włoszech, a teraz pieczemy ponad 25 lat w Kamyku - w ten sposób Ciasto drożdżowe maślane opisuje Marcin Lis, sales manager Cukierni Consonni. Firma umiejętnie łączy doświadczenia włoskich i polskich cukierników.

Nagrodzone ciasto powstaje na podstawie tradycyjnych receptur, na bazie żywych, naturalnych drożdży. W tym kontekście warto podkreślić, że Cukiernia Consonni hoduje naturalne drożdże codziennie, nieprzerwanie od 27 lat. Najwyższą jakość opisywanego wypieku potwierdzili członkowie Łoży Ekspertów programu „Docen polskie”. Ciasto Drożdżowe Maślane zostało nagrodzone podczas XXVII atestacji żywności, która odbyła się 31 stycznia br. Firma już korzysta z potencjału znaku jakości.

- Godło promocyjne jest widoczne na opakowaniu wyróżnionego ciasta, prezentujemy je także na materiałach informacyjnych oraz promocyjnych, takich jak ulotki, czy plakaty - informuje M. Lis. Jak dodaje, producent będzie prezentował zdobyty certyfikat „Docen polskie” także podczas targów i wydarzeń branżowych.



Podsumowanie styczniowej certyfikacji

Eksperci sprawdzili jakość 142 produktów

Pierwszy w tym roku audyt żywności organizowany w ramach programu „Docen polskie” odbył się 31 stycznia br. w Sosnowcu. Tego dnia Loża Ekspertów oceniła 142 artykuły spożywcze z oferty 66 producentów z całej Polski. Tradycyjnie już, do atestacji zakwalifikowane zostały różnorodne wyroby, m.in. nabiał, pieczywo, mięsa, słodczyce, dania gotowe, przetwory, napoje, mąki, ryby, oleje,

miody, czy alkohole. Każda z propozycji została sprawdzona indywidualnie przez wszystkich członków Łoży Ekspertów. Wyróżniające się wyroby zdobyły znaki jakości, a artykuły z maksymalną liczbą punktów uhonorowano tytułem TOP PRODUKT. Informacje na temat nagrodzonych propozycji są dostępne na blogu programu, pod adresem www.Blog.DocenPolskie.pl



Na majówkę!

wiesz więcej

Kalendarzowa zima wreszcie się skończyła, przed nami wiosenne miesiące, a co za tym idzie - idealny pretekst, by wybrać się na ucztę w plenerze. Podpowiadamy co zabrać na łono natury i o czym pamiętać organizując piknik.

Spotkania na świeżym powietrzu mają najczęściej mniej formalny charakter: nawet przyjęcia weselne organizowane „pod chmurką” różnią się od tradycyjnych uroczystości. Okoliczności przyrody wręcz zachęcają, by „wrzucić na luz”, dlatego zamiast porcelanowej zastawy wybierzmy papierowe naczynia lub kolorowe talerze i sztucce. Najlepiej wybrać 2-3 wesole odcienie, które będą kontrastowały z zielenią otaczającej nas przyrody.

Na środku stołu dobrze jest umieścić tacę, na której (w kubeczkach) czekać będą sztucce, słomki do napojów, serwetki i inne przedmioty: niech każdy z gości samodzielnie sięgnie po wszystko czego mu potrzeba. Koniecznie zabierzmy z sobą wodę dobrej jakości, np. **Naturalną wodę mineralną niskonasyconą Muszynianka** z oferty Spółdzielni Pracy MUSZYNIANKA. Jeśli kubeczki do jej picia będą identyczne: oznaczmy je naklejkami, co zapobiegnie pomyłkom i nieporozumieniom.

Do wody można przygotować „szaszłyk” z cząstek owoców cytrusowych oraz liści mięty i umieścić go w dzbanku. Gościom możemy zaproponować także dodatek w postaci **Syropu malinowego**, którego producentem jest POLSKA RÓŻA. Z kolei kawoszy z pewnością ucieszą słodkości w dobrze znanym im smaku (mowa o **Coffee - karmelkach o smaku kawy espresso CUKIERNICZEJ SPÓŁDZIELNI INWALIDÓW JEDNOŚĆ**).

Świeże powietrze wzmacnia apetyt: przed spotkaniem warto przygotować różnorodne specjały, które dobrze zniosą transport i przechowywanie na świeżym powietrzu. Idealnie sprawdzą się umyte i przygotowane do spożycia owoce, takie jak **Jabłka** firmy HANDLOPAK. Poza tym można podać pożywne przekąski (dobrą propozycją są **Ciastka owsiane** Piekarni Cukierni AK, czy też **Batony bakaliowe**



Malaika firmy FLOTT), owocowe koktajle na bazie wody mineralnej albo kanapki. Ostatnie z wymienionych można urozmaicić wycinając z kromek pieczywa koła lub krojąc je w trójkąty. Przygotowując się sięgnijmy nie tylko po świeże warzywa, ale też inne dodatki (choćby **Pasty warzywne Natura Smaku** firmy AMPLUS). Do turystycznej lodówki warto spakować ponadto sałatki, tortille albo też gotowe już danie (nawet **Kurczaka z rożna** z oferty P.U.H. Łukasz Gold Drób).

Wszystkie powyższe produkty zdobyły certyfikaty „Docień polskie”, o ich jakość możemy być spokojni. Teraz wystarczy tylko zadbać o koc, poduszki lub składane fotele i już możemy cieszyć się majową aurą.

Program „Docień polskie” został partnerem Stowarzyszenia Dom Aniołów Stróżów

Stowarzyszenie Pomocy Dzieciom i Młodzieży „Dom Aniołów Stróżów” z Katowic od ponad 25 lat zapewnia podopiecznym komfort psychiczny i odpoczynek od trudnej codzienności, a przy tym pomaga im zaspokoić fundamentalne potrzeby.



W tej bezpiecznej oazie pomoc codziennie znajduje około 130 dzieci w wieku od 2,5 do 18 lat. Stowarzyszenie realizuje również programy uliczne, z którymi rocznie dociera do około 600 dzieci. Organizacja prowadzi na Śląsku i w Zagłębiu 8 świetlic, klubów malucha i klubów rozwoju dzieci oraz młodzieży, a także poradnię rodzinną. Jednym z projektów realizowanych przez Stowarzyszenie jest akcja „Uskrzydłamy”. W ubiegłoroczną edycję tego dobroczynnego przedsięwzięcia zaangażowali się także laureaci programu „Docień polskie”. Więcej informacji na temat Domu Aniołów Stróżów można uzyskać odwiedzając stronę internetową www.anioły24.pl.

Każdy może wesprzeć działalność Stowarzyszenia: wystarczy przekazać 1% podatku na rzecz Domu Aniołów Stróżów.

Nr KRS: 0000009221

Profesjonalne zdjęcia produktów dla laureatów programu

Począwszy od XXV certyfikacji, wszyscy laureaci audytu otrzymują tzw. „packshoty”, czyli profesjonalne zdjęcia nagrodzonych produktów. Fotografie są wykonywane w dużej rozdzielczości i na białym tle; przez co są uniwersalne: można je zamieścić na stronie internetowej, mediach społecznościowych, czy drukowanych materiałach. Fotografie nie są objęte dodatkowymi kosztami.



Darmowe konsultacje ze specjalistką Centrum Znakowania Żywności

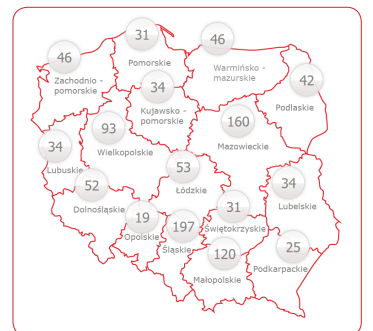
Jedną z korzyści wynikających z posiadania znaku jakości „Docień polskie” jest informacja zwrotna dotycząca poprawności etykiety nagrodzonego produktu. Specjalistka do spraw prawa żywnościowego sprawdza informacje zawarte na opakowaniu wyrobów biorących udział w atestacji. Jeśli etykieta nie spełnia wymogów obowiązujących norm prawnych, laureat programu otrzymuje bezpłatnie bon na konsultację (telefoniczną lub mailową), podczas której dowiaduje się jakie zmiany powinien wprowadzić. Pomoc specjalistki Centrum Znakowania Żywności jest udzielana laureatom programu bezpłatnie.



Twój przewodnik po produktach wysokiej jakości

Mapa Dobrego Smaku to graficzna prezentacja produktów nagrodzonych przez Łożę Ekspertów programu promocyjnego „Docień polskie”. Zestawienie jest dostępne pod adresem www.MapaDobregoSmaku.pl.

Produkty można wyszukiwać wg kategorii oraz siedziby producenta. W ten prosty, ale skuteczny sposób bardzo sprawnie można znaleźć wartościowe wyroby spożywcze z najbliższej okolicy. Zapraszamy do korzystania z tego narzędzia!



Docień Dobre Wiadomości

Wydawca: PHU GEMINI,
ul. Wojska Polskiego 1-3/3, 45-862 Opole

Adres Redakcji:

ul. M. Skłodowskiej 42, 47-400 Racibórz
tel./fax: 32 419 17 00, 32 419 16 90, 32 419 16 92
tel. kom. 509 230 711, 509 230 713, 509 230 714
e-mail: kontakt@docenpolskie.pl

Redaktor Naczelny:

Karolina Szlapańska
k.szlapanska@docenpolskie.pl

Skład graficzny:

Karol Musioł

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i tekstów sponsorowanych oraz za treść i poprawność artykułów przygotowanych przez niezależnych autorów. Materiałów niezamówionych nie zwracamy. Zastrzegamy sobie prawo do skracania i adiestacji tekstów. Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

www.docenpolskie.pl
www.blog.docenpolskie.pl
www.facebook.com/docenpolskie

Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”

BARTNIK ŻUROMIŃSKI
 MISTRZ PSZCZELARSKI



Z.P.U.H. Bartnik Żuromiński
www.bartnikzurominski.pl
 Produkt: pierzga z propolisem w miodzie spadziowym
 nr 23/1951/2017; nadany: 07.02.2017; ważny do 31.07.2019



Przedsiębiorstwo Nasienne „CENTRALA NASIENNA” Sp. z o.o.
www.cnsanok.pl; www.olejesanockie.pl
 Produkt: sanocki olej lniany
 nr 27/2438/2018; nadany: 05.02.2018; ważny do 31.01.2020



Cuiavia Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Inowrocławiu
www.osmcuiavia.pl
 Produkt: twaróg półtłusty z Inowrocławia
 nr 27/2454/2018; nadany: 06.02.2018; ważny do 31.01.2020



ARS Antoni Artur Skrzypa
www.arscukiernia.pl
 Produkt: piernik tradycyjny kostka
 nr 26/2367/2017; nadany: 08.11.2017; ważny do 31.05.2020



Follow Sp. z o.o.
www.ireнки.pl
 Produkt: ciastka jaglane z daktylami
 nr 25/2399/2017; nadany: 04.01.2018; ważny do 29.02.2020



KGH Polska Sp. z o.o.
www.kghpolska.pl
 Produkt: sok 100% jabłkowy GREAT
 nr 27/2402/2018; nadany: 01.02.2018; ważny do 31.01.2020



PHP KRYBEX Jan Kryński
www.krybex.com.pl
 Produkt: klopsy rybne zapiekane w zalewie octowej
 nr 21/1784/2016; nadany: 05.08.2016; ważny do 31.01.2019



Madej Wróbel Marketing Sp. z o.o.
www.madejwrobel.pl
 Produkt: kiełbasa tradycyjnie wędzona
 nr 23/2030/2017; nadany: 06.03.2017; ważny do 31.07.2019



Malwa Tea Wojciech Fabisiak
www.malwatea.com/pl/
 Produkt: imbir z pigwą i truskawką
 nr 21/1780/2016; nadany: 04.08.2016; ważny do 31.01.2019



BMB Sp. z o.o.
www.mikmaki.pl
 Produkt: drażetki pudrowe Mik Maki
 nr 27/2457/2018; nadany: 06.02.2018; ważny do 31.01.2020



Gospodarstwo Uprawy Grzybów i Grzybni MYTKOWSKI Michał Mytkowski
www.boczniaki.wkonskich.pl
 Produkt: boczniaki
 nr 26/2380/2017; nadany: 13.11.2017; ważny do 31.05.2020



Netto Sp. z o.o.
www.netto.pl
 Produkt: bergio frankfurterki surowe 270 g MARKA WŁASNA
 nr 24/2158/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



POLOmarket Sp. z o.o.
www.polomarket.pl
 Produkt: serek homogenizowany o smaku waniliowym Mleczna Polana MARKI WŁASNE
 nr 25/2205/2017; nadany: 31.07.2017; ważny do 29.02.2020



Piekarnia Hanna Schornik
www.facebook.com/piekarniaschornik/
 Produkt: chleb zwykły
 nr 26/2387/2017; nadany: 21.11.2017; ważny do 31.05.2020



UNION CHOCOLATE Sp. z o.o.
www.unionchocolate.pl
 Produkt: czekolada extra gorzka z drobkami ziarna kakaowego
 nr 27/2459/2018; nadany: 06.02.2018; ważny do 31.01.2020



Mardi Sp. z o.o.
www.warmia-zm.pl
 Produkt: wołowina wolno gotowana
 nr 27/2458/2018; nadany: 06.02.2018; ważny do 31.01.2020



+18

PHP Wiesław Wawrzyniak
www.aww.com.pl
 Produkt: jarzębiak - czysty luksus
 nr 23/2000/2017; nadany: 16.02.2017; ważny do 31.07.2019



Przedsiębiorstwo Handlowo Produkcyjne YABRA Sp. z o.o.
www.yabra.pl
 Produkt: grochówka żołnierska
 nr 27/2424/2018; nadany: 05.02.2018; ważny do 31.01.2020