

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



DOCEŃ DOBRE

Numer 14/2018



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
październik 2018
ISSN 2449-8793

www.facebook.com/docenpolskie

Prestż znaku „Doceń 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.

Godło „Doceń polskie” na opakowaniach kulturowych wyrobów Młynów Stoisław

Podczas XX atestacji żywności (w maju 2016 roku) Loża Ekspertów programu „Doceń polskie” wyróżniła dwie propozycje z oferty Przedsiębiorstwa Zbożowo-Młynarskiego „PZZ” w Stoisławiu S.A.



MŁYNY STOISŁAW

Mąka pszenna tortowa i płatki owsiane górskie ekstra otrzymały maksymalne noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny, dlatego też przyznano im zarówno znaki jakości, jak i prestiżowe tytuły TOP PRODUKT. Młyny Stoisław nie spoczęły na laurach: po dwóch latach od zdobycia laurów jakości producent zgłosił nagrodzone wyroby do ponownej oceny. Wyniki XXVII atestacji nie pozostawiają wątpliwości - zarówno mąka, jak i płatki powtórnie otrzymały maksymalne noty za wszystkie oceniane kategorie.

Producent korzysta z przyznanego znaku jakości - godło „Doceń polskie” zostało zamieszczone na przodzie opakowań obu wyrobów. Charakterystyczne logo programu to dla konsumentów jednoznaczny komunikat dotyczący pochodzenia i najwyższej jakości wyrobu. Młyny Stoisław działają nieprzerwanie od 1958 roku, więc korzystają z nich kolejne pokolenia Polaków. Po produkty tej marki sięgali także uczestnicy telewizyjnego show kulinarnego „Bake Off - Ale Ciacho?”. Cukiernicy-amatorzy rywalizujący o tytuł Polskiego Mistrza

Wypieków przygotowywali swoje propozycje bazując m.in. na mące z godłem „Doceń polskie”. Młyny Stoisław wchodzi w skład grupy kapitałowej Krajowej Spółki Cukrowej S.A. (KSC S.A.). W portfolio tego koncernu znajdziemy także inne wyroby wyróżnione przez Lożę Ekspertów programu „Doceń polskie”. Certyfikatami jakości i tytułami TOP PRODUKT nagrodzono Polski Cukier oraz Ketchup „Dworski” łagodny.



Ostatnia w tym roku szansa zdobycia znaku jakości!



Rozsmakuj się w bogactwie jesieni!

Przed nami czwarta w bieżącym roku certyfikacja żywności organizowana w ramach programu „Doceń polskie”. Wydarzenie odbędzie się 24 października br. w Sosnowcu. Producenci już przysyłają formularze zgłoszeniowe, aby mieć pewność, że propozycje z ich oferty zostaną ocenione podczas jubileuszowego, trzydziestego audytu. Zdobycie znaku jakości w październiku pozwoli korzystać z narzędzi marketingowych w okresie przedświątecznych zakupów.

To już ostatnia z tegorocznych certyfikacji, następna ocena wyrobów spożywczych będzie miała miejsce w styczniu. Co to oznacza w praktyce? Wytwórcy, którzy chcą zdobyć dodatkowe narzędzia wspierające sprzedaż nie powinni zwlekać, ale już teraz zgłosić propozycje do oceny. Zdobycie znaku jakości podczas październikowego audytu pozwoli promować żywność godłem „Doceń polskie” w okresie przedświątecznych zakupów. W tym bardzo intensywnym czasie jeszcze ważniejsze, niż na co dzień jest, aby konsumentom otrzymywali krótkie i jednoznaczne informacje, które ułatwiają podjęcie decyzji zakupowej.

Podkreślanie wysokiej jakości i polskiego pochodzenia to znakomity sposób, by wyróżnić się na tle innych, konkurencyjnych ofert.

Możliwość posługiwania się znakiem jakości to tylko jedno z narzędzi oferowanych laureatom. Poza nim, producenci otrzymują m.in. profesjonalne zdjęcia wyróżnionych produktów (tzw. „pack-shoty”, które można wykorzystać na dowolnych polach), bon uprawniający do darmowych konsultacji ze specjalistą Centrum Znaku Żywności. Co więcej, nagrodzone firmy mogą promować nagrodzone artykuły spożywcze w mediach (za sprawą informacji prasowych przygotowywanych przez profesjonalną agencję PR), jak również w mediach społecznościowych programu „Doceń polskie”.

Zapraszamy do kontaktu z organizatorami programu: chętnie zaprezentujemy cały pakiet korzyści przygotowany dla wytwórców nagrodzonych artykułów spożywczych.

Aktualizujemy kulinarnego e-booka! Wzbogacamy publikację o świąteczne specjały.

Pachnące cynamonem wypieki, rozgrzewające napoje, tradycyjne mięsna, specjalne dania rybne przygotowywane raz w roku, garmazeryjne specjały z regionu, frykasy z bakaliami - w skrócie: potrawy, bez których nie wyobrażamy sobie Bożego Narodzenia.

To one będą bohaterami specjalnego rozdziału w kulinarnym e-booku programu „Doceń polskie”. Już teraz zachęcamy laureatów programu „Doceń polskie” do dzielenia się przepisami na świąteczne dania: chodzi o potrawy różnego typu, których składnikiem jest produkt nagrodzony przez Lożę Ekspertów.

Każdy laureat może zgłaszać dowolne propozycje - receptury i zdjęcia gotowych potraw zostaną zamieszczone w zaktualizowanej wersji e-booka. Propozycje można przysyłać bezpośrednio do organizatorów programu. Przepisy są zamieszczane nie tylko w e-booku, ale także na blogu oraz w informacjach prasowych.



Uaktualniamy kulinarnego e-booka!



Prawo Żywnościowe w praktyce

Mijają niemal 4 lata od wejścia w życie Rozporządzenia 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. O tym, jak od tego czasu zmieniła się polska branża spożywcza opowiedzą: specjalista Centrum Znakowania Żywności oraz producenci.

**CENTRUM
ZNAKOWANIA
ŻYWNOCI**



Katarzyna Szatkowska – technolog żywności i specjalista ds. prawa żywnościowego w Centrum Znakowania Żywności (www.CentrumZZ.pl).

- Rozporządzenie to bardzo dużo zmieniło w ostatnich latach. Większość dostępnych na rynku etykiet spełnia nowe, ujednolicone standardy. Bardziej klarowna stała się deklaracja alergenów i niemal wszystkie produkty posiadają informację o wartości odżywczej - tłumaczy Katarzyna Szatkowska, dietetyk i specjalista ds. prawa żywnościowego, która dodaje, że w obrocie pozostaje również sporo produktów, które częściowo lub mocno nie spełniają uregulowań prawnych. - Są to najczęściej produkty lokalne, od mniejszych producentów, którzy nie posiadają specjalistów w dziedzinie znakowania. Większym firmom zdarzają się drobne błędy, np. nieprawidłowy układ treści. O ile znakowanie produktów opakowanych jest ogólnie na dość dobrym poziomie, tak znakowanie żywności nieopakowanej (pełnym składem dostępnym w miejscu sprzedaży) pozostawia dużo do życzenia - dodaje K. Szatkowska. Należy zaznaczyć, że wśród korzyści wynikających z posiadania certyfikatu jest bon na darmowe konsultacje z Centrum Znakowania Żywności. Każdy laureat programu otrzymuje informację czy etykieta produktu spełnia wymogi prawa. Jeśli nie, producent zostanie skierowany na konsultacje (telefoniczne lub mailowe) z Centrum Znakowania Żywności.

Jednym z producentów korzystających z rozporządzenia unijnego dot. żywności jest firma Juhas-Bis z Jankowej (woj. małopolskie). - Przed wejściem w życie rozporządzenia na etykiecie znajdował się tylko skład produktu, następnie po jego wdrożeniu wprowadziliśmy tabelki z wartościami odżywczymi, co też wymagało odpowiedniej modyfikacji etykiety. Przyznam, że nieco problemów sprawiło mi podanie dokładnych wartości stężenia procentowego roztworu soli, w którym solankujemy nasze produkty. Jednak w razie jakichkolwiek wątpliwości mogliśmy kontaktować się z Centrum Znakowania Żywności, gdzie otrzymywaliśmy wyczerpujące informacje - wyjaśnia Krystyna Gargula z firmy Juhas-Bis. Przedsiębiorstwo aż czterokrotnie uhonorowane zostało certyfikatem „Docień polskie” i tytułem TOP PRODUKT za Syrecki Sądeckie/Beczulkę Sądecką.

Raczej innego zdania jest kolejny laureat programu „Docień polskie”, firma Runoland z Góry (woj. dolnośląskie). - Od początku nie mieliśmy najmniejszego problemu z interpretacją rozporządzenia. Najważniejsze zmiany jakie wdrożyliśmy to wprowadzenie wartości odżywczych na etykietach oraz podkreślenie informacji o alergenach - tłumaczy na koniec Elżbieta Krause z firmy Runoland. Przedsiębiorstwo posiada na swoim koncie dwa nagrodzone maksymalnymi notami produkty: Powidła śliwkowe (TOP PRODUKT) i Ogórki z curry (TOP PRODUKT).

Rekomendacja

Wysoka jakość „od pola do samego produktu” potwierdzona certyfikatem



Grupa Producentów „AGROS” Spółka z o.o. istnieje od dziesięciu lat. Specjalizujemy się w produkcji warzyw: oferujemy seler naciowy, różne odmiany sałat, kapustę, cebulę, brokoły, a także rzodkiewki, kalafior i kukurydzę. W asortymencie są ponadto młode liście (jak szpinak, czy jarmuż), a także sałaty doniczkowe.

Nasze produkty charakteryzuje wysoka jakość oraz atrakcyjna cena. Szczególną uwagę zwracamy na bezpieczeństwo wytwarzanej przez nas żywności. Wdrażamy standardy dotyczące bezpieczeństwa produkcji (GlobalGAP, HACCP, BRC) począwszy od upraw na polu, na gotowym produkcie skończywszy. Cały czas staramy się wprowadzać także nowe rozwiązania przyjazne środowisku.

Udział w programie promocyjnym „Docień polskie” to kolejna sposobność, by wysłać naszym odbiorcom jednoznaczny sygnał, że nie boimy się ocen niezależnych specjalistów. Nasza siedziba mieści się w Cieślinie (woj. kujawsko-pomorskie), jesteśmy dumni z naszej lokalnej społeczności i chcemy podkreślać pochodzenie naszych warzyw. To istotne, bo są one dystrybuowane na rynek krajowy oraz zagraniczny.

Pozytywny werdykt Łoży Ekspertów dotyczący jakości Selera naciowego napawa nas radością: zyskaliśmy kolejne narzędzia promowania naszego produktu i możliwości docierania do nowych grup odbiorców. Program oferuje laureatom szerokie możliwości propagowania nagrodzonych wyrobów, to wartościowe wsparcie dla każdego producenta.

W dobie tak silnej konkurencji i liczby informacji kierowanych do konsumentów, jasny komunikat płynący za znakiem „Docień polskie” jest cenną wartością dodaną naszych działań.

Adam Różycki
prezes Grupy Producentów AGROS Sp. z o.o.



XXIX audyt żywności: przekrój trendów branży spożywczej!

Kolejna atestacja programu „Docień polskie” przeszła do historii. Dnia 25 lipca br. Łoża Ekspertów obradowała po raz dwudziesty dziewiąty. Podczas każdego z dotychczasowych audytów do oceny kwalifikowano bardzo zróżnicowane artykuły spożywcze. Podobnie było w trakcie lipcowego wydarzenia, kiedy to specjaliści z branży spożywczej przyjrzyli się szerokiej gamie artykułów spożywczych z oferty wytwórców z całego kraju. Członkowie grona eksperckiego sprawdzili m.in. nabiał, pieczywo, mięsa, a także słodczyce, lody, dania gotowe, przetwory warzywne i warzywa, alkohole, napoje i półprodukty. Ich ocenie poddano także bezglutenowe pieczywo, hummus, kielki, przetwory z dziczyzny, soki tłoczone, a także wyroby marki własnej.

Tradycyjnie, informacje na temat nagrodzonych artykułów spożywczych oraz ich wytwórców są publikowane na blogu programu, pod adresem www.blog.docenpolskie.pl.



Zasady współpracy z Agencją PR

Wszelkie zaprezentowane poniżej działania są bezpłatne i realizowane w ramach programu. Każdy laureat otrzymuje „pakiet”, i tylko od podjętej przez niego współpracy (przesyłania informacji i materiałów) zależy, jak wykorzysta zaproponowane możliwości i narzędzia.



Wołowina wolno pieczona z sosem serowo-chrzanowym

Przepis poleca Robert Muzyczka,
Szeł Kuchni Dworu Korona Karkonoszy



Składniki:

1,5 kg wołowiny pieczeniowej (udziec), 1 łyżka ziół prowansalskich, 1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu, 2 gałązki rozmarynu, 4 ząbki czosnku, 3 łyżki oleju rzepakowego.

Przygotowanie:

W mięso dokładnie wcieramy zioła, pieprz, igielki rozmarynu i rozdrobniony czosnek. Zawijamy je w folię spożywczą i odstawiamy na noc do lodówki.

Kolejnego dnia odwijamy mięso z folii i delikatnie obsmażamy na

złoty kolor ze wszystkich stron. Następnie szczelnie zawijamy podwójnie w folię spożywczą, następnie w aluminiową i pieczemy w piekarniku (w temperaturze 80°C) przez 2,5 godziny. Aby mięso było mniej krwiste, wydłużamy czas pieczenia do 3 godzin. Po wyjęciu z piekarnika czekamy 10 minut, a następnie odwijamy mięso z folii i kroimy na porcje. Podajemy na ciepło lub zimno z sosem chrzanowo-serowym.

Sos chrzanowo-serowy:

Składniki:

400 g serka topionego kremowego MSM Mońki (nagrodzonego tytułem TOP PRODUKT programu „Docień polskie”), 300 g chrzanu ze słoika, 100 ml słodkiej śmietany 18%, 100 ml mleka, sok z jednej limonki, sól i cukier do smaku.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki przekładamy do rondelka i podgrzewamy często mieszając, aż do zagotowania. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, dodajemy mleko. Podajemy na ciepło lub zimno.

Więcej przepisów dostarcza strona internetowa www.msm-monki.pl.



Wędliny dla poszukiwaczy prawdziwego smaku

wywiad

Z Tomaszem Stygańskim – dyrektorem ZPM ZAGŁOBA rozmawia Katarzyna Salomon

DP: Aż trzy wyroby produkowane przez ZPM ZAGŁOBA: boczek tradycyjny, szynka tradycyjna oraz polędwica tradycyjna mogą poszczycić się zdobyciem podczas XXVIII certyfikacji programu, godła „Docień polskie TOP PRODUKT”. Proszę o krótką charakterystykę wyróżnionych produktów.

Do produkcji naszych wyrobów tradycyjnych wykorzystujemy mięso najwyższej jakości z własnego uboju i rozbioru. Żywiec wieprzowy dostarczany jest od stałych partnerów - polskich hodowców trzody. Nagrodzone produkty są owocem pekulowania w starannie dobranych, aromatycznych przyprawach i delikatnego wędzenia dymem olchowym i bukowym. Na 100 g produktu używamy min. 115 g najwyższej klasy mięsa wieprzowego. Poszukiwaczom prawdziwego, bogatego smaku polecamy bez wahania właśnie te produkty!

DP: Jak Pan sądzi, co zadecydowało o sukcesie wymienionych produktów?

Niewątpliwie o sukcesie naszych produktów decyduje ich wygląd, smak oraz jakość i powtarzalność produkcji. Nasze wyroby są owocem pracy rąk ludzkich. Pracownicy dokładają wszelkich starań, aby produkty zadowolili oczekiwania najbardziej wymagających klientów. Staramy się również, aby w parze z wysoką jakością wyrobów szła niewygórowana cena.

To wszystko decyduje, że konsumenci wybierają nasze produkty i po nie wracają.

DP: Czy nagrodzone produkty są również tymi, po które najchętniej sięgają Wasi klienci?

Oferta naszych produktów jest bardzo bogata i zróżnicowana. Nagrodzone produkty są tymi, które doceniają nasi klienci i pole-

cają innym. Nasza firma stale się rozwija, wprowadzamy do oferty nowy asortyment, który powiększa gamę produktów. Pomimo szerokiej palety produktów w naszym zakładzie, klienci doceniają nasze wyroby tradycyjne i są one tymi, które kupują najchętniej. Jakość nagrodzonych produktów wpływa też pozytywnie na naszą współpracę z sieciami handlowymi, hurtowniami mięsa i wędlin, sklepami spożywczymi, restauracjami i wieloma innymi podmiotami, które generują bardzo dobre obroty ze sprzedaży naszego asortymentu. Zachęcamy wszystkich do współpracy i zakupu naszego asortymentu. Numer telefonu do nawiązania współpracy handlowej, to: 798 418 418. Wszelkie informacje o naszych nagrodzonych produktach i ich zdjęcia dostępne są na stronie internetowej www.zpmzagloba.pl



DP: Jakie działania promocyjne prowadzicie w związku z sukcesem, jakim jest zdobycie znaku „Docień polskie TOP PRODUKT”?

Jesteśmy bardzo dumni z otrzymanych wyróżnień. Zdobyte godło „Docień polskie” będziemy używać wszędzie tam, gdzie tylko to możliwe, tak aby jak najwięcej klientów dowiedziało się o naszym sukcesie. Zdobyte Godło „Docień polskie TOP PRODUKT” umieszczamy na etykietach nagrodzonych produktów, opakowaniach, banerach, ulotkach, reklamach i we wszelkich rodzajach akcji promocyjnych. Jesteśmy przekonani, iż otrzymanie certyfikatu „Docień polskie TOP PRODUKT” będzie wpływało na pozytywny wizerunek nie tylko nagrodzonych produktów, ale również całego zakładu.

DP: I ostatnie pytanie - czy, według Pana, inicjatywy takie jak Program Promocyjny „Docień polskie” są potrzebne polskim konsumentom i producentom, i dlaczego?

Program Promocyjny „Docień polskie” to bardzo cenna inicjatywa. Dzięki niemu konsumenci mogą wybrać świadomie zdrowe, smaczne i bezpieczne produkty najwyższej jakości. Producenci zaś zyskują dodatkowe narzędzie promocji, co na pewno pomaga w sprzedaży wyróżnionych produktów. Program „Docień polskie” zwiększa świadomość nie tylko konsumentów, ale również i producentów, dlatego też uważam, że takie inicjatywy należy jak najbardziej promować.

Dziękuję za rozmowę.

Darmowe konsultacje ze specjalistką Centrum Znakowania Żywności

Producenci, których wyroby honorowane są znakiem jakości „Docień polskie” otrzymują również informację zwrotną na temat poprawności treści zawartych na etykietce.

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.



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 Szłapańska

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 adiacji tekstów.

Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

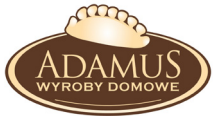
www.facebook.com/docenpolskie



Szynka tradycyjna.



Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



Wyroby Garmazeryjne „ADAMUS” Adam Stańczak
www.adamuspierogi.pl
Produkt: krokiety z mięsem
nr 27/2412/2018; nadany: 02.02.2018; ważny do 31.01.2020



Alta Saska Sp. z o.o.
www.altasaska.pl
Produkt: cocoa colors migdałowy ogród
nr 28/2541/2018; nadany: 08.05.2018; ważny do 30.04.2020



BiFIX Wojciech Piasecki Sp. j.
www.bifix.pl
Produkt: Bifix classic malina herbatka owocowa ekspresowa
nr 29/2580/2018; nadany: 26.07.2018; ważny do 31.07.2020



C.K.-FISH Cymerman-Kärkkäinen Hanna
www.ckfish.pl
Produkt: pstrąg wędzony n/g
nr 24/2128/2017; nadany: 10.05.2017; ważny do 31.10.2019



Cieszyński Miód
www.facebook.com/CieszynskiMiod/
Produkt: miód pół na pół
nr 28/2548/2018; nadany: 09.05.2018; ważny do 30.04.2020



+18

HENKELL & CO. POLSKA Sp. z o. o.
www.henkell-polska.pl
Produkt: lubuski Gin
nr 29/2582/2018; nadany: 27.07.2018; ważny do 31.07.2020



Komponada Sp. z o. o.
www.komponada.pl
Produkt: komponada - domowy kompot
nr 29/2595/2018; nadany: 30.07.2018; ważny do 31.07.2020



PPH.U. Lumar Lucjan Walkowicz
www.lumar.pl
Produkt: maślane rurki wafłowe
nr 29/2581/2018; nadany: 26.07.2018; ważny do 31.07.2020



Netto Sp. z o.o.
www.netto.pl
Produkt: quallio majonez luksusowy 80/400 g
MARKA WŁASNA
nr 24/2161/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skoczowie
www.skoczowskie.pl
Produkt: „SKOCZOWSKIE” ser twarogowy półtłusty
nr 25/2249/2017; nadany: 07.08.2017; ważny do 29.02.2020



POLOmarket Sp. z o. o.
www.polomarket.pl
Produkt: olej rzepakowy Marysia 1 l
MARKI WŁASNE
nr 28/2516/2018; nadany: 27.04.2018; ważny do 30.04.2020



Krajowa Spółka Cukrowa S.A.
www.polski-cukier.pl
Produkt: polski cukier
nr 29/2605/2018; nadany: 02.08.2018; ważny do 31.07.2020



Grupa Producentów Warzyw
PRIMA VEGA Sp. z o. o.
www.primavega.com.pl
Produkt: szpinak
nr 29/2619/2018; nadany: 08.08.2018; ważny do 31.07.2020



Przetwory z natury.pl Mateusz Sarna
www.przetworyznatury.pl
Produkt: czarny czosnek
nr 28/2515/2018; nadany: 27.04.2018; ważny do 30.04.2020



Secpol Sp. z o. o.
www.secpol.pl
Produkt: olej lniany tłoczony na zimno Dr Seed
nr 28/2577/2018; nadany: 12.06.2018; ważny do 30.04.2020



Piekarnia Społem PSS w Pabianicach
www.spolem-pabianice.pl
Produkt: chleb razowy 500 g
nr 23/1925/2017; nadany: 06.02.2017; ważny do 31.07.2019



Grupa Producentów Rolnych Suffidowo Sp. z o. o.
www.suffidowo.pl
Produkt: jaja świeże „żółte Z natury”
nr 29/2624/2018; nadany: 24.08.2018; ważny do 31.07.2020



Przetwórnia Mięsa „Kamiński” Sp. z o. o. Sp. K.
www.kaminski.kielce.pl
Produkt: szynka otoczona
nr 27/2463/2018; nadany: 07.02.2018; ważny do 31.01.2020