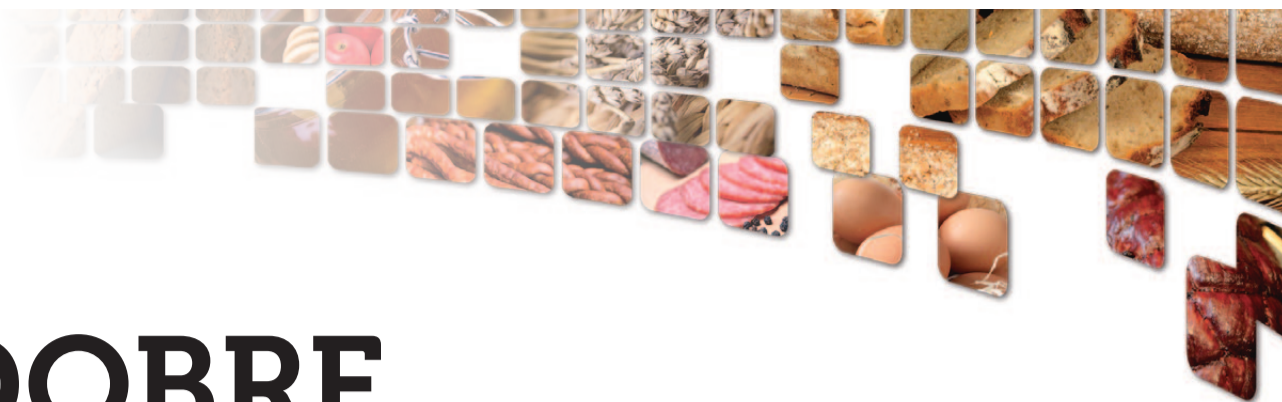


Certyfikacje Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



DOCEŃ DOBRE

Numer 15/2019



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
styczeń 2019

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 2019 roku także odbywają się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.

Ogródek Dziadunia w pełni wykorzystuje godło „Doceń polskie”

Papryka konserwowa, Syrop z malin, Buraczki wiórki oraz Ogórki konserwowe to tylko część specjalów znajdujących się w asortymencie firmy „Ogródek Dziadunia” Czesław Ślusarczyk Sp. J. Produkty te zostały już wielokrotnie nagrodzone w ramach programu „Doceń polskie”, uzyskując maksymalne noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. W rezultacie uhonorowano je certyfikatami jakości produktu „Doceń polskie” oraz zaszczytnymi tytułami TOP PRODUKT.



„Ogródek Dziadunia” to rodzinna firma, która od prawie trzydziestu lat produkuje przetwory z owoców i warzyw w różnorodnym asortymencie. Receptury przetworów to stare, rodzinne przepisy, które w niezmienionej formie nadal znajdują swoich miłośników. Właściciele przykładają wielką wagę do możliwie najwyższej jakości i wyłącznie naturalnego pochodzenia składników. Warto podkreślić, że firma od lat bardzo aktywnie uczestniczy w programie „Doceń polskie” i regularnie

zgłasza do oceny produkty spożywcze. Za każdym razem wymienione wcześniej artykuły, pozytywnie przeszły proces atestacji. Przyznawanie kolejnych laurów dowodzi, iż producent dba o utrzymanie najwyższej jakości swoich specjalów.

Jak zaznaczają właściciele firmy, znak jakości „Doceń polskie” umieszczany jest na etykietach nagrodzonych wyrobów od pierwszej atestacji w której uczestniczyli, czyli od 17 lipca 2013 roku. - *To dla nas bardzo ważne, aby informować naszych odbiorców o certyfikatach jakości. Godło umieszczamy także na stronie internetowej firmy, materiałach reklamowych i informacyjnych typu katalogi, ulotki oraz fanpage – zaznacza Czesław Ślusarczyk, właściciel firmy.*

Producent zapewnia także, że nagrodzone specjały nabyć można w wybranych miejscach. - *Produkty te dostępne są w firmowym sklepie internetowym, kilku innych sklepach e-commerce, ponad stu sklepach stacjonarnych ze zdrową i tradycyjną żywnością, a także na platformie Lokalny Rolnik – dodaje Katarzyna Surowiec, współwłaścicielka firmy.*

Przypominamy: znak promocyjny „Doceń polskie” może być wykorzystywany przez producenta we wszelkich działaniach promocyjnych dotyczących nagrodzonego produktu. Laureat może posługiwać się nim na wszystkich polach eksploatacji (od opakowania produktu, przez materiały promocyjne, na stronie internetowej, billboardach i reklamie telewizyjnej kończąc). W ten sposób podkreśla wysoką jakość swojego wyrobu i jego pochodzenie.



Doceń polskie Luksusową Marką Roku 2018!



W dniach 23-25 listopada w prestiżowym i luksusowym hotelu „Zamek Biskupi” w Janowie Podlaskim odbyła się kolejna edycja Gali „Luksusowa Marka Roku 2018”. Przez

cały weekend odbywały się Targi Luksusu, których zwieńczeniem było przyznanie statuetek podczas uroczystej Gali. Wśród szerokiego grona laureatów znalazł się także Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”.

Wydarzenie to było sposobnością do spotkania się partnerów oraz laureatów prestiżowej nagrody, zaprezentowania swojej firmy, usług i produktów. Gala była także doskonałą okazją do nawiązania cennych kontaktów z pozostałymi uczestnikami oraz gośćmi wydarzenia - ludźmi ze świata biznesu, show-biznesu i mediów.



XXXI certyfikacja żywności już 30 stycznia!

Kolejna ocena żywności będzie miała miejsce 30 stycznia 2019 roku. Tego dnia w Sosnowcu obradować będzie Loża Ekspertów programu promocyjnego „Doceń polskie”. Komisja, której przewodniczy Mirek Drewniak zbierze się już po raz trzydziesty pierwszy. Styczniowy audyt będzie pierwszym z czterech planowanych na każdy rok (poprzednia ocena miała miejsce w październiku, audyty odbywają się ponadto w kwietniu oraz lipcu).

Zdobycie znaku jakości „Doceń polskie” już w styczniu umożliwi zaplanowanie działań marketingowych na cały rok. Certyfikat może stanowić punkt wyjścia kampanii promocyjnych lub stanowić ich uzupełnienie. Pakiet narzędzi oferowanych laureatom programu jest różnorodny: każda firma może czerpać z niego profity przez dwa lata (na taki czas nadawane są wyróżnienia).



Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi honorowym patronem atestacji programu „Doceń polskie”



Już po raz dziewiąty Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi objął honorowym patronatem certyfikacje żywności organizowane w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Należy zaznaczyć, że resort rolnictwa wspiera audyty produktów spożywczych od początku istnienia programu. Każdego roku organizowane są cztery certyfikacje. Najbliższa atestacja odbędzie się 30 stycznia 2019 roku. - *Doceniam i popieram inicjatywę kontynuowania organizacji przedsięwzięcia, które ma korzystny wpływ na kreowanie dobrego wizerunku polskich artykułów rolno-spożywczych poprzez wylanianie, nagradzanie i promowanie wyrobów spożywczych wyróżniających się wysoką jakością oraz zachęcanie konsumentów do nabywania rodzimych produktów – napisał Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Jan Krzysztof Ardanowski w liście adresowanym do organizatorów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.*



Dania, które rozgrzewają

Zima dla wielu z nas jest dość kłopotliwą porą roku. Jest nam zimno, łapiemy przeziębienia, o ubieraniu się „na cebulkę” nie wspominając. Co więc zrobić, aby choć trochę umilić sobie ten czas? Nic prostszego! Wystarczy przygotować pyszne rozgrzewające posiłki. Zupa z pieczonej dyni, herbatka z syropem z malin oraz pierogi z mięsem to doskonały sposób na umilenie chłodnych dni a przede wszystkim to bardzo dobre rozwiązanie dla zmarzluchów, których propozycje te skutecznie rozgrzeją i postawią na nogi.

O zastosowaniu powyższych propozycji doskonale wiedzą laureaci Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”, których specjały znalazły się wśród składników tworzących rozgrzewające dania.

Na początek herbatka!

Herbata to z pewnością jeden z najszybszych sposobów na ogrzanie się. Jednak znacznie lepszy efekt osiągniemy dodając do niej smaczny syrop. Doskonały do tego typu napojów jest właśnie **Syrop z malin Gospodarstwa Rolnego Malinowy Ogród**. Wyrób ten zdobył w trakcie XXX certyfikacji żywności maksymalne noty w trzech kategoriach (smak, wygląd i stosunek jakości do ceny) dzięki czemu nagrodzony został certyfikatem jakości produktu „Docień polskie” oraz tytułem TOP PRODUKT.

Zupa dyniowa rozgrzeje każdego

Zupa to danie, bez którego wielu ludzi nie wyobraża sobie dnia, a w szczególności obiadu. W zależności od pory roku posiłek ten ma mnóstwo odsłon. Jedną z nich jest zupa z pieczonej dyni. – *W chłodny, jesienny dzień nie ma nic lepszego, niż talerz rozgrzewającej zupy* – przekonują przedstawiciele firmy SERTOP. Producent znanych kolejnym pokoleniom konsumentów serków topionych może pochwalić się zdobyciem trzech znaków jakości „Docień polskie” oraz tytułów TOP PRODUKT za swoje wyroby. Jak wygląda przygotowanie posiłku? Dynię makaronową kroimy na dwie części i pieczemy w temp. 200°C przez ok. 1 h. Po upieczeniu wydrążamy gąbczastą część wraz z pestkami, a także miąższ, z którego odmierzymy 150 ml. Cebulę obieramy i kroimy w talarki, podobnie postępujemy z porami. Następnie podsmażamy warzywa na małym ogniu aż będą miękkie. Dodajemy bulion, dynię i gotujemy pod przykryciem ok. 10 minut, a pod koniec gotowania dodajemy pokrojony Serek topiony Edam SERTOP (certyfikat „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT). Blendujemy całość, po czym doprawiamy solą, pieprzem oraz tymiankiem. Dekorujemy natką pietruszki i gotowe!



Dania gotowe na ciepło – pierogi z mięsem

Gdy przebywamy poza miejscem zamieszkania, czy to na wyjeździe, czy też na wypadzie ze znajomymi, bardzo często po prostu nie mamy czasu na „stanie przy garach”. Wówczas często sięgamy po dania gotowe, które są niezwykle wygodne, bowiem wystarczy je tylko podgrzać. Dodatkową zaletą takiej opcji posiłku jest szybkie dostarczenie organizmowi ciepłego pokarmu. Jedną z propozycji szybkiego dania są **Pierogi z mięsem** firmy ZPH EKO-VITA s.c. – laureata programu „Docień polskie”. Wspomniany wyrób nagrodzony został certyfikatem jakości produktu „Docień polskie” oraz tytułem TOP PRODUKT.

Rekomendacja

BiFIX – Herbaty dla całej rodziny



Firma BiFIX Wojciech Piasecki Sp. J. jest przedsiębiorstwem zajmującym się produkcją herbat owocowych, ziołowych oraz konfekcjonowaniem suszy i suszarnictwem. Przedsiębiorstwo BiFIX powstało w wyniku własnej inicjatywy właścicieli. Firma bowiem została założona na bazie gospodarstwa sadowniczego, którego właścicielem był inicjator powstania nowego przedsiębiorstwa Prezes Wojciech Piasecki.



Misją firmy jest produkcja najwyższej jakości herbat na bazie naturalnych surowców, zaś celem ekspansja produktu na cały rynek poprzez rzetelną obsługę klienta, któremu dajemy to co stworzyła natura.

Posiadamy duże doświadczenie w produkcji herbat, ponieważ byliśmy pierwszym producentem herbat owocowych w Polsce. Nasze produkty powstają wyłącznie z naturalnych surowców, które pochodzą

z naszych własnych plantacji sadowniczych. Klientom oferujemy również najwyższej jakości herbaty ziołowe, zielone, czerwone oraz czarne. Proponujemy także szeroki wachlarz produktów ekologicznych, dbamy o jakość naszych surowców i co roku wprowadzamy na rynek nową propozycję zdrowych i naturalnych mieszanek owocowych.

O jakości proponowanych specjalów świadczy nie tylko uznanie klienta ale także liczne nagrody i wyróżnienia branżowe. Pośród uznanych rekomendacji są również certyfikaty jakości produktu „Docień polskie” a także tytuły TOP PRODUKT. Laury programu otrzymały: BiFIX Herbatka Ziołowa Mięta, BiFIX Herbatka Ziołowa Melisa, BiFIX Herbatka Ziołowa Pokrzywa oraz BiFIX Classic Malina Herbatka Owocowa. Znaki „Docień polskie” przyznawane są przez specjalistów reprezentujących sektor spożywczy a nagrody poparte wiedzą ekspercką to szczególnie ważne wyróżnienia.

Uczestnictwo firmy w certyfikacjach żywności dowodzi, że BiFIX nie boi się oceny niezależnych specjalistów, bowiem bez względu na ugruntowaną już pozycję w branży nieustannie dba do najwyższą jakość swoich specjalów.

Maria Piasecka - Kufel

Współwłaściciel firmy BiFIX Wojciech Piasecki Sp. J.

Docień polskie wsparło podopiecznych Stowarzyszenia „Dom Aniołów Stróżów”

Wspaniała atmosfera, mnóstwo atrakcji i kontakt z naturą - tak podsumować można spotkanie podopiecznych katowickiego Stowarzyszenia „Dom Aniołów Stróżów” w mieszczącej się w Mysłowicach Stadninie Koni ARABKA. Młodzież miała okazję zwiedzić stajnię, przejechać się na wierzchowcu oraz poznać wiele ciekawostek związanych z tym miejscem. Ten mieszczący się w Mysłowicach ośrodek tworzą ludzie kochający konie, lubiący ich towarzystwo i wszystko co z nimi związane. Pośród nich znajduje się Celina Nierodkiewicz, członkini Łoży Ekspertów, która wraz z rodziną stworzyła miejsce pełne pasji i miłości do zwierząt.

Upominki w postaci artykułów spożywczych przekazali podopiecznym laureaci programu. Wśród darczyńców, którzy wsparli akcję znalazły się takie firmy jak: Piekarnia Ciastkarnia KŁOS, Zakład Mięsny POLIWZAK, ZPC Śnieżka, Sad Sandomierski, Piwniczanka, Mik Maki oraz PW Solo.



Sprawdź poprawność etykiet swoich produktów z Centrum Znakowania Żywności

Pakiet narzędzi udostępnionych bezpłatnie laureatom programu „Docień polskie” jest niezwykle bogaty. Pośród korzyści wynikających z posiadania znaku jakości są m.in. konsultacje dot. prawa żywnościowego. Specjalista Centrum Znakowania Żywności sprawdza etykiety produktów biorących udział w audycie.

Każdy z laureatów programu, którego specjały oceniono w trakcie XXX certyfikacji i kolejnych otrzymuje treści czy zawarte na opakowaniu informacje spełniają wymogi prawa.

Jeżeli nie, producent zostanie skierowany na konsultację właśnie z Centrum Znakowania Żywności (drogą mailową bądź telefoniczną). Laureat audytu otrzyma konkretną wskazówkę co zrobić, aby zapis był poprawny. Co więcej, działania te nie wymagają uiszczenia dodatkowych opłat. Jednym z laureatów programu, który skorzystał ze specjalnego bonu jest firma SOOSH - Konsultacje w Cen-

trum Znakowania Żywności pozwoliły nam na poszerzenie wiedzy jak poprawnie przygotowywać etykiety. Po spotkaniu przystąpiliśmy do działania i teraz etykieta napoju SOOSH jest bardziej czytelna i wpisana w potrzeby konsumenta. Punkt konsultacyjny programu „Docień Polskie” prowadzony przez ekspertów z Centrum Znakowania Żywności oceniam jako bardzo przydatny i pomocny – wyjaśnia Waldemar Malicki, właściciel marki SOOSH.



Sałatka z gruszką, serem kozim i orzechami laskowymi



Składniki:

- świeże liście rukoli
- kilka kawałków gruszek w syropie
- 1 bagietka
- 1 rolada z sera koziego pleśniowego
- orzechy laskowe prażone TREE NUTS (TOP PRODUKT programu „Docień polskie”)
- olej z orzechów laskowych prażonych TREE NUTS
- gęsta przyprawa w płynie na bazie octu balsamicznego
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Przepis:

Przygotowaną bagietkę kroimy na grzanki. Następnie kroimy je olejem z prażonych orzechów laskowych i układamy na nich plasterki sera koziego. Pieczywo zapiekamy w piekarniku, po czym posypujemy je pokruszonymi orzechami laskowymi. Z kolei kawałki gruszki w syropie kroimy, w plasterki i układamy na liściach rukoli. Kolejno polewamy je dressingiem z oleju, z prażonych orzechów laskowych, soli i pieprzu. Na tak przygotowane grzanki kładziemy grzanki z sera koziego. Całość przyozdabiamy przyprawą na bazie octu balsamicznego.



Wędliny dla poszukiwaczy prawdziwego smaku

Z Bartłojem Czaplickim - Kierownikiem i Joanną Smolińską - Sawulą - Technologiem Zakładu Mięsnego Jerzy St. Czaplicki rozmawia Katarzyna Salomon.

wywiad

DP: Aż trzy wyroby oferowane przez ZM Czaplicki, a mianowicie: Sznynka biała, Kielbasa śniadaniowa oraz Kielbasa podwawelska mogą poszczycić się zdobyciem najwyższego lauru Programu Promocyjnego „Docień polskie”, a mianowicie - godła „Docień polskie TOP PRODUKT”. Proszę powiedzieć, czy produkty wyróżnione przez Lożę Ekspertów są również tymi, które są najczęściej wybierane przez Waszych klientów?



Nie można jednoznacznie odpowiedzieć na to pytanie. Na pewno produkty wyróżnione przez Lożę Ekspertów są wyrobami zarówno dobrze się sprzedającymi jak również stanowią pewnego rodzaju podstawę naszej bogatej listy produktowej. Nasi klienci chętnie po nie sięgają ponieważ, znają te wyroby od lat. Niezmienna receptura kielbas: podwawelskiej, śniadaniowej oraz szynki białej to kolejny powód wysokiej sprzedaży. Klienci, którzy raz zasmakowali w naszych produktach, sięgając po nie kolejny raz, mogą być pewni niezmiennego smaku i wysokiej jakości wyrobów. Jednakże to stwierdzenie nie może dotyczyć się tylko produktów wyróżnionych, ponieważ Zakład Mięśny Czaplicki może pochwalić się szeroką ofertą innych produktów, zarówno kielbas cienkich, grubych, wędzonek, aż po wyroby podrobowe. Korzystając ze sposobności chętnie przemycę drobną reklamę i tym samych zapraszam do zapoznania się z naszą ofertą dostępną na naszej stronie www.zmmmlawaczaplicki.pl

DP: W jaki sposób podkreślicie sukces Waszych produktów i jakie działania promocyjne prowadzicie w związku ze zdobyciem Godła Promocyjnego?

Dzięki zdobytym certyfikatami możemy zachęcić nowych klientów do wyboru naszych produktów, a stałych klientów utwierdzić w tym

iz wybór naszych sklepów jest jak najbardziej trafnym wyborem. Nasze sklepy firmowe zostały zaopatrzone w informację o otrzymanym wyróżnieniu TOP PRODUKT. Z racji umiejscowienia większości naszych sklepów, tzn. mniejsze miasta, miejscowości gminne, powiatowe spotykamy się również z marketingiem szeptanym.

DP: Czy można powiedzieć, że zdobycie znaku w jakiś sposób wpłynęło na wzrost sprzedaży wyróżnionych produktów?

Na pewno. Jak wyżej wspomniałem, informacja, która ukazała się w sklepach firmowych, prowokuje nowych klientów do zakupu. Skoro wyroby są oznaczone logo „Docień polskie” to warto ich spróbować. Klienci chętniej po nie sięgają i częściej po nie wracają. Również tak zwani klienci „mam na coś ochotę, ale nie wiem, na co” po zapoznaniu się z treścią certyfikatu, mówią; „czemu nie...” i zakupują wyróżnione produkty.

DP: Proszę przedstawić plany firmy na najbliższą przyszłość. Jakimi nowymi asortymentami zamierzacie oczarować swoich klientów?

Naszą firmę cechuje wysoka jakość i dbałość o produkt, czego dowodem może być otrzymany certyfikat. Bazą naszej sprzedaży jest stworzona własna sieć sklepów, aktualnie posiadamy 30 sklepów firmowych, które stanowią ok. 70% sprzedaży. Tym samym nie możemy pozwolić sobie aby cokolwiek wpłynęło na pogorszenie wyrobów. Jesteśmy firmą rozwijającą się z roku na rok, czego przykładem jest udział w operacji pn. „Poprawa konkurencyjności zakładu”, co dało zakładowi kolejne dofinansowanie ze środków unijnych na wprowadzenie nowych technologii. Nasz dział produkcyjny nie zamyka się na wprowadzanie nowych wyrobów. Staramy się sprostać wymaganiom naszych klientów. Zważywszy, iż nasz zakład jest na rynku od 1996 roku, wydaje mi się, że robimy to dość dobrze.

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

Tak. Powinniśmy wszędzie gdzie się da i jak najczęściej promować nasz rodzimy rynek i naszych polskich producentów. Wydaje mi się, że takie inicjatywy wpływają na świadomy wybór dobrych, polskich wyrobów. Mam wrażenie, że „Polski klient” zachłysł się trochę zachodnim modelem sprzedaży oraz produktem zagranicznym, ale z drugiej strony dochodzą do nas opinie, że ta moda już mija i odbiła się czkawką, co za tym idzie, promowanie polskich producentów żywności pokazuje, że to co najlepsze pochodzi właśnie z Polski.

Dziękuję za rozmowę.



Kielbasa podwawelska.

E-BOOK! Promuj swoje produkty w elektronicznej książce kucharskiej

Pozostając w temacie przepisów kulinarnych, warto przypomnieć, że istnieje możliwość promowania ich w elektronicznej książce kucharskiej! W publikacji zawarto 85 receptur i zdjęć gotowych dań, których składnikiem są produkty nagrodzone przez Lożę Ekspertów. Książka jest systematycznie aktualizowana a wszyscy laureaci programu będą mogli za jej pośrednictwem promować swoje wyroby.

Jak skorzystać z oferowanego E-booka? Nic prostszego, bowiem wystarczy przesłać do organizatorów programu przepis, logo firmy oraz zdjęcie (w dużej rozdzielczości) gotowego dania. E-book można pobrać bezpośrednio z adresu www.blogDocenPolskie.pl.

Październikowa atestacja żywności za nami!

Niemal 160 produktów ocenili członkowie Loży Ekspertów podczas minionej, XXX certyfikacji żywności programu „Docień polskie”. Każda propozycja została sprawdzona indywidualnie, a następnie przyznano jej noty za smak, wygląd oraz stosunek jakości do ceny. W gronie ocenionych propozycji znalazły się tradycyjne wyroby (choćby takie jak np. ręcznie robione sery, klasyczne wędliny, wysokoprocentowe alkohole, tłoczone soki, zsiadłe mleka oraz masła), jak i ciekawe przykłady nowoczesnego podejścia do klasycznych produktów. Mowa o prażonych orzechach laskowych, gotowych porcjach wołowiny idealnych na steeki, smażonych serach, czy olejach tłoczonych na zimno z pestek dyni, wiesiołka lub kiełków pszenicy. Na uwagę zasługuje także fakt, iż tym razem szeroko reprezentowana była branża mięsna: do audytu zakwalifikowano specjalty z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, a także drobiu (w tym gęsi).



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.szlapanka@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



Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



BUCHCIK S.C.

www.buchcik.com.pl

Produkt: kluski na parze z nadzieniem jagodowym

nr 30/2652/2018; nadany: 26.10.2018; ważny do 31.10.2020



Dobrowolscy Sp. z o. o.

www.dobrowolscy.pl

Produkt: schab marynowany od braci

nr 28/2521/2018; nadany: 30.04.2018; ważny do 30.04.2020



Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Trześni

www.gstrzesn.pl

Produkt: obwarzanek trześniowski

nr 25/2240/2017; nadany: 04.08.2017; ważny do 29.02.2020



Zakład Przetwórstwa Zbożowego „JAKPOL” Jakub Woźny

www.jakpol.pl

Produkt: mąka pszenna typ 450

nr 23/1941/2017; nadany: 07.02.2017; ważny do 31.07.2019



JANTOŃ S.A. Sp. K.

www.janton.pl

Produkt: grzaniec galicyjski miodowy

nr 28/2529/2018; nadany: 04.05.2018; ważny do 30.04.2020



PPH LUBA s.c. Wanda i Karol Lubaniak

www.luba-salatki.pl

Produkt: ogórki kiszane

nr 23/1952/2017; nadany: 07.02.2017; ważny do 31.07.2019



Gospodarstwo Rolne Malinowy Ogród

www.malinowyogrod.com

Produkt: syrop z malin

nr 30/2694/2018; nadany: 31.10.2018; ważny do 31.10.2020



P. W. „MAT” Marzena Tkaczuk

www.matcukierki.pl

Produkt: śliwka w czekoladzie

nr 26/2325/2017; nadany: 31.10.2017; ważny do 31.05.2020



Neptun Panic Sp. j.

www.neptun2.com.pl

Produkt: filety śledziowe solone z papryczką Jalapeno

nr 30/2722/2018; nadany: 16.11.2018; ważny do 31.10.2020



Netto Sp. z o. o.

www.netto.pl

Produkt: miletto masło osetka 300 g MARKA WŁASNA

nr 24/2169/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



J. A. W. Łącz Przetwórstwo Roślin

Oleistych-Nasiennictwo Sp. z o.o.

www.oleje-swiecie.pl

Produkt: naturalny olej lniany

nr 30/2667/2018; nadany: 26.10.2018; ważny do 31.10.2020



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, Nowy Sącz

www.osmnowysacz.pl

Produkt: śmietana 18%

nr 25/2193/2017; nadany: 28.07.2017; ważny do 29.02.2020

Pasieka Sosenska
E&P Sosnowscy

Pasieka Sosenska

www.facebook.com/EiPsosnowscy

Produkt: miód gryczany

nr 30/2716/2018; nadany: 07.11.2018; ważny do 31.10.2020



Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa Paweko

www.paweko.com.pl

Produkt: surówka cateringowa

nr 22/1821/2016; nadany: 31.10.2016; ważny do 30.04.2019



Grupa Producentów Owoców i Warzyw

POLFARM Sp. z o. o.

www.polfarm.eu

Produkt: por

nr 29/2615/2018; nadany: 08.08.2018; ważny do 31.07.2020



POLOmarket Sp. z o. o.

www.polomarket.pl

Produkt: ketchup pikantny Zaczarowany Ogród 560 g

nr 25/2199/2017; nadany: 31.07.2017; ważny do 29.02.2020



Stara Pączkarnia I Sp. z o. o. Sp. K.

www.starapaczkarnia.pl

Produkt: pączek różany

nr 27/2486/2018; nadany: 14.02.2018; ważny do 31.01.2020



Wege Siostry Sp. z o. o.

www.wegesiostry.pl

Produkt: toczony z nerkowców klasyk z czarnuszką

nr 30/2692/2018; nadany: 30.10.2018; ważny do 31.10.2020