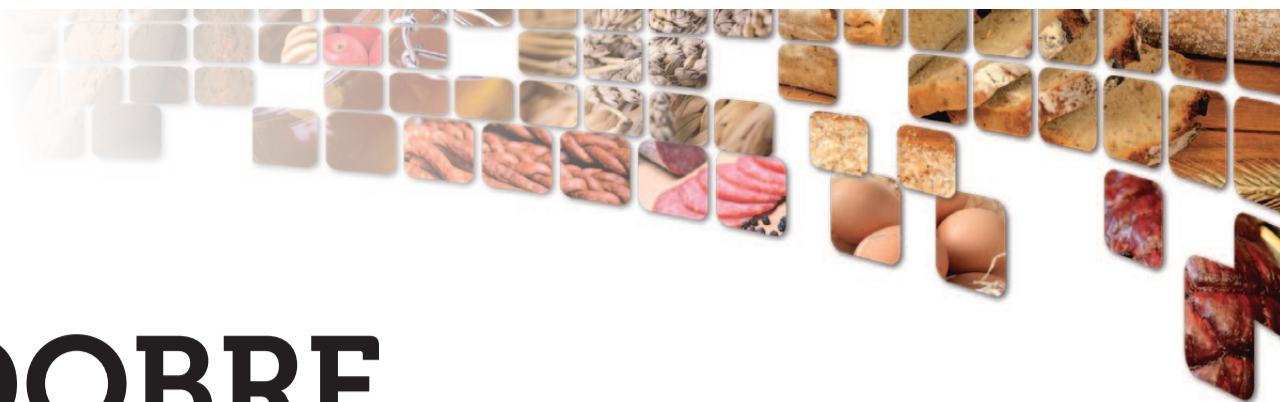


Certyfikacje Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



# DOCEŃ DOBRE

Numer 17/2019



## wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY  
KWARTALNIK  
lipiec 2019

ISSN 2449-8793

[www.facebook.com/docenpolskie](https://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.

## Program „Doceń polskie” rozpoczął kampanię wizerunkową w TV POLSAT

Twórcy Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” doskonale wiedzą, jak ważna w dzisiejszych czasach jest wysokiej jakości żywność. Dlatego też tak istotne jest jej promowanie. Mimo, iż program promocyjny oferuje swoim laureatom bogaty pakiet działań promocyjnych, jego organizatorzy nie spoczywają na laurach. Już od lipca bowiem, rozpocznie się kampania wizerunkowa „Doceń polskie” w TV POLSAT NEWS.



Propagowanie wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku oraz ich wytwórców to cel, który od początku działalności Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” przyświeca jego organizatorom. Oceną zgłoszonej żywności zajmują się specjaliści, zawodowo związani z żywnością oraz technologią żywienia. Oni właśnie tworzą Łożę Ekspertów i to oni podejmują decyzję o przyznaniu certyfikatu jakości „Doceń polskie”.

Na laureatów programu czeka szeroki wachlarz działań promocyjnych, z których mogą korzystać do woli. Począwszy od wykorzy-

stania godła „Doceń polskie”, profesjonalnych zdjęć produktów, promocji w mediach, jak i na blogu poprzez konsultacje ze specjalistą Centrum Znakowania Żywności, publikacje w kwartalniku Doceń Dobre Wiadomości na współpracy z Agencją PR kończąc. W związku z tym, aby jeszcze poszerzyć pakiet promujący rodzimych producentów twórcy programu postanowili rozpocząć kampanię wizerunkową w TV POLSAT NEWS.

- Od lipca do września, przed każdą emisją programu AGROPASJA (jak i po jego zakończeniu) wyświetlany będzie billboard sponsorski programu „Doceń polskie”! Dzięki takim działaniom rodzimi producenci żywności, którzy zdecydują się na udział w programie, jak i jego laureaci, mogą liczyć na większą rozpoznawalność, samego Godła, jak i oznaczonych nim produktów, na rynku! Zachęcamy do oglądania, a także do zgłaszania swojego udziału w lipcowej certyfikacji żywności! - informuje **Marek Bielski**, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. - Nie ukrywam, że to dla nas, jako organizatorów, niezwykle ważne, by zapewnić laureatom programu, czyli polskim producentom wysokiej jakości produktów spożywczych, rozpoznawalność. Chcemy doceniać ich ciężką pracę i zaangażowanie jakie wkladają w produkcję swoich wyrobów - dodaje **M. Bielski**.

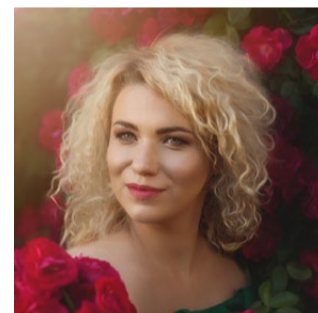
Program Agropasja przenosi swoich widzów w świat wsi zarówno nowoczesnej, jak i tej prosto z marzeń. Ponadto przedstawia on nowe trendy i technologie w rolnictwie, a także pasje mieszkańców terenów

wiejskich. Widzowie mają okazję to podglądania pomysłów na biznes na wsi, nietuzinkowych hobby, które mogą stać się źródłem dochodu, jak również sposobem do osiągnięcia sukcesu na rynku rolno-spożywczym.

Agropasja pokazuje ludzi, którym się to udało. Tych, dla których pasja, a właściwie agropasja - stała się sensem życia. Program czasami przenosi widzów w świat magicznego piękna wsi, ogrodów, a innym razem przypomina zapomniane smaki tradycyjnych polskich wiktuałów. Nawiązuje do przeszłości, ale także wskazuje nowe trendy i technologie, możliwości rozwoju, pozyskiwania dotacji i znalezienia swojego miejsca na ziemi i na rynku rolno-spożywczym.

Program jest emitowany nieprzerwanie od 2014 r. i od samego początku może się pochwalić kilkusettyśmiężną rzeszą stałych, wiernych widzów. Jest nadawany na antenie POLSAT NEWS oraz POLSAT NEWS 2. Dostępny jest również na platformach ipla oraz YouTube.

Emisja premierowych odcinków programu Agropasja: niedziela, godzina 16.30.



Prowadząca program - Maria Sikorska.



Fragment billboardu z kampanii wizerunkowej emitowanej w TV POLSAT.

## XXXIII certyfikacja odbędzie 31 lipca!

Trzecia w tym roku certyfikacja w ramach programu „Doceń polskie” odbędzie się 31 lipca 2019 roku w Sosnowcu. Dokładnie tego dnia, po raz trzydziesty trzeci obradować będzie Łoża Ekspertów pod przewodnictwem Mistrza Kuchni Mirka Drewniaka. Ocenie jury programu poddane zostaną wyroby rodzimych producentów żywności.

Każda atestacja jest poprzedzona analizą produktów: do udziału w niej kwalifikowane są tylko te posiadające tzw. polski akcent, wyrażający związek żywności z naszym krajem. Głównym celem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” jest bowiem propagowanie rodzimej żywności i jej wytwórców. Od początku istnienia programu honorowy patronat nad audytami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

- Chcemy, aby produkty wyróżnione certyfikatem jakości produktu „Doceń polskie” kojarzyły się z gwarancją tego co

najlepsze. Wierzmy, że polska żywność oraz rodzimi wytwórcy wprowadzają na krajowy rynek wyroby warte uwagi, które zaliczają się do specjalistów z najwyższej półki. Z tego też powodu zależy nam, aby docenić produkty ale także wytwórców, którzy stoją za wyjątkowym smakiem i wysoką klasą swoich wyrobów - wyjaśnia Karolina Szlapańska, organizatorka Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

**33.**  
certyfikacja produktów, w ramach programu Doceń polskie odbędzie się  
**31. lipca 2019 r.**



...to najlepszy wybór!



Program promocyjny ma otwarty charakter. Specjały ze swojej oferty mogą zgłaszać wytwórcy z całego kraju, bez względu na wielkość produkcji, czy zasięg. Liczba artykułów nie jest ograniczona.





## Roladki z cukinii z kozim serem



### Składniki:

- 150 g miękkiego koziego sera w roladce
- 150 g małych pomidorków koktajlowych
- 3 nieduże cukinie
- 2 łyżeczki drobno posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka Oleju Kujawskiego z pomidorami, czosnkiem i bazylią (certyfikat jakości produktu „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT)
- kilkanaście czarnych oliwek
- wykałaczki

### Przygotowanie:

Cukinie kroimy wzdłuż w cienkie plastry. Patelnię grillową smarujemy Olejem Kujawskim i nagrzewamy. Układamy na niej plastry cukinii. Grillujemy z obu stron, aż cukinia zrobi się miękka. Odkładamy na talerz i studzimy.

Ser kozi mieszamy ze szczypiorkiem. Plastry cukinii smarujemy serem, ciasno zwijamy w roladkę. Na wykałaczki nabijamy oliwkę, pomidor i roladkę z cukinii. Podajemy jako przystawkę. Przepis pochodzi z [www.filozofiasmaku.pl](http://www.filozofiasmaku.pl)

## Sprawdź poprawność etykiet swoich produktów z CZŻ

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



Katarzyna Szatkowska

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.

To jednak nie wszystko, bowiem dzięki CZŻ polscy producenci na bieżąco mogą zasięgać informacji dotyczących ewentualnych zmian zachodzących w przepisach. - *Przepisy w pewnym zakresie zmieniają się cały czas. Nie są to jednak zmiany rewolucyjne, ale na pewno trzeba być na bieżąco aby zapewnić zgodność etykiet z aktualnymi przepisami. Np. w ostatnim czasie nastąpiła zmiana w nazewnictwie dodatku E120. Wcześniej deklarowało się go jako "koszenilę". Teraz jako "kwas karminowy" lub "karmin", w zależności od stosowanej formy chemicznej. Niedługo zaczną też obowiązywać nowe wytyczne w zakresie wskazywania kraju pochodzenia podstawowego składnika – tłumaczy technolog żywności i specjalista ds. prawa żywnościowego w Centrum Znakowania Żywności ([www.CentrumZZ.pl](http://www.CentrumZZ.pl)), Katarzyna Szatkowska* dodając jednocześnie, że dla laureatów programu „Docień polskie” nie zawsze problemem jest zmieniające się prawo. - Czasem jest to brak jego znajomości (brak zasobów kadrowych ze specjalistyczną wiedzą) lub niewłaściwa interpretacja – dodaje K. Szatkowska.

## Rekomendacja

# Z natury dla zdrowia...



Zawarte w tytule zdanie, to motto przyswiecającej działalności firmy ACS Sp. z o.o. właściciela wysokiej jakości brandu „Oliwia Kaszubska”. Właśnie tą marką sygnowane są oleje: z czarnuszki, konopny, z ostropestu, z wiesiołka, lniany oraz rzepakowy i rydzowy. Wszystkie są tłoczone na zimno i nierafinowane. Aktualnie firma wprowadza do swojej oferty nowości- oleje smakowe sporządzone na bazie tłoczonego na zimno oleju rzepakowego Oliwia Kaszubska.



ACS sp. z o.o. powstała w 2008 r. i od tego czasu prężnie działa i rozwija się na rynku rolno-spożywczym. Rozszerzając Swoją działalność w 2012 r. firma zakupiła tłocznię oleju w województwie zachodniopomorskim w miejscowości Chociwle, gmina Bobolice. ACS to nowoczesna i świadoma firma, która specjalizuje się we wprowadzaniu na rynek produktów naturalnych. Od początku istnienia przedsiębiorstwo kładzie szczególny nacisk na jakość swoich produktów i stara się zachować na najwyższym poziomie nie tylko walory smakowe, ale także wszelkie właściwości mające wpływ na utrzymanie zdrowej i zbilansowanej diety. Propozycje przez producenta oleje tłoczone na zimno idealnie wpisują się w konwencje żywności funkcjonalnej.

ACS to jeden z największych w Polsce producentów tychże olei, który działa zgodnie z zasadami systemu HACCP i GMP+. ACS sp. z o.o. jest firmą z wyłącznie polskim kapitałem bazującą na komponentach krajowych co daje gwarancje otrzymania surowców o najwyższej jakości. Wysiłki te skutkują nie tylko uznaniem konsumentów dla wyrobów przedsiębiorstwa, ale także nagrodami branżowymi. Certyfikat „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT otrzymała propozycja spółki, tj. olej rzepakowy tłoczony na zimno Oliwia Kaszubska. Znaki „Docień polskie” są przyznawane przez specjalistów reprezentujących sektor spożywczy, a nagrody poparte wiedzą ekspercką są szczególnie ważne. Godła „Docień polskie” mają podwójne znaczenie: podkreślają najwyższą jakość, a zarazem jednoznacznie określają miejsce wytwarzania żywności.

Udział w certyfikacji żywności jednoznacznie dowodzi, że ACS Sp. z o.o. 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 osiągnięciu najwyższej jakości.

Aleksandra Wilk

Dyrektor Handlowy ACS Sp. z o.o.

## Latem poznaj siłę koktajli! **wiesz więcej**

Jedz warzywa i owoce, bo to zdrowe i urocze! Chcesz być zdrowy jak ryba, jedz codziennie warzywa! Jedz owoce, jedz warzywa, a będziesz w energii pływał – tylko niektóre z powiedzeń zachwalających właściwości warzyw i owoców. Dziś o ich doskonałych cechach zdrowotnych nie trzeba nikogo przekonywać. Mnogość sposobów przygotowywania warzyw i owoców może niejednego wprawić w osłupienie. To właśnie spośród tych możliwości znajduje się orzeźwiające danie, które doskonale sprawdzi się właśnie teraz, w okresie letnim!

Światowa Organizacja Zdrowia zaleca, by dzienna dawka spożywanego warzyw i owoców oscylowała wokół min. 400 g. Dla jednych są to dane standardowe, inni zaś na samą myśl o warzywach wzdrygają się z niezadowolaniem. Zarówno dla osób, które bez tych zdrowych przysmaków nie wyobrażają sobie dnia, a także dla tych, którzy na widok sałaty czy rukoli z niezadowolaniem przewracają oczami stworzono koktajle i smoothie!

### Źródło zdrowych substancji

Osoby dbające o sylwetkę doskonale zdają sobie sprawę jak istotnym elementem diety jest błonnik. To właśnie on zapobiega zaparciom, wspomaga pozbywanie się z organizmu toksyn jak również obniża cholesterol. W tym wypadku warto postawić na owoce i warzywa, które z natury bogate są w błonnik. Dzięki koktajlom organizm otrzymuje pożywną dawkę tej zdrowej substancji a dodatkowo, na długi czas czujemy się najedzeni i pełni energii. Przeciwnutleniające, znane jako antyoksydanty to w pełni naturalne substancje chroniące

komórki organizmu. Jakie mają działanie? Otóż, spowalniają procesy starzenia oraz zapobiegają występowaniu wielu chorób np. stresu oksydacyjnego. I znowu, najwięcej tych drogocennych substancji znajduje się w owocach i warzywach.

W przygotowywanym koktajlu umieścić można niezliczoną ich liczbę w różnych konfiguracjach. Doskonale sprawdzają się m.in. owoce granatu, maliny, truskawki, jabłka oraz jagody. Do przygotowywanego dania warto także dodać imbir, który stoi na piedestale produktów bogatych w antyoksydanty.

Po takiej dawce w pełni naturalnych słodkości mija ochota na pełne tłuszczy, białego cukru i pustych kalorii słodczy. Z bardzo dobrych właściwości koktajli, zdają sobie sprawę laureaci Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Takie firmy jak: Piwniczanka Spółdzielnia Pracy, OSM w Piaskach oraz OLEJOWY RAJ proponują pożywe i zdrowe koktajle, które oprócz posiadania w swym składzie wielu zdrowych substancji, doskonale sprawdzą się jako orzeźwiające, letnie dania.

Przepisy na przepyszne koktajle proponowane przez laureatów programu „Docień polskie”

### Koktajl szpinakowy

#### Składniki:

- 2 szklanki świeżego szpinaku
- 1 banan
- 1 jabłko
- 1 pomarańcza
- woda Piwniczanka firmy Piwniczanka Spółdzielnia Pracy (certyfikat „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT)

### Przygotowanie:

Myjemy szpinak, obieramy jabłko, banana oraz pomarańczę. Z jabłka oraz pomarańczy usuwamy pestki. Wszystkie owoce kroimy w kostkę i wkładamy razem ze szpinakiem do blendera. Następnie dodajemy wodę Piwniczankę, blendujemy aż do uzyskania gładkiego koktajlu.





Mleczny koktajl malinowy z mlekiem naturalnym 2,0% OSM w Piaskach

**Składniki:**

- 2 szklanki Mleka naturalnego 2,0% Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Piaskach (certyfikat „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT)
- 1 szklanka malin
- 2 łyżki cukru pudru lub cukru waniliowego

**Przygotowanie:**

Maliny dokładnie płuczemy pod zimną wodą i pozostawiamy do wyschnięcia. Następnie owoce, mleko i cukier dokładnie miksujemy w blenderze aż do uzyskania jednolitej, gładkiej konsystencji. Napój przelewamy do szklanek, a następnie umieszczamy na pół godziny w lodówce do schłodzenia. Po wyjęciu z lodówki, przed podaniem, gotowy koktajl możemy jeszcze udekorować świeżymi malinami lub bitą śmietaną.



Koktajl na dzień dobry „Borówkowa moc”

**Składniki:**

- 1 porcja kefiru 0% (można użyć także jogurtu lub mleka)
- 1 łyżka siemienia lnianego
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka Oleju lnianego OLEJOWY RAJ tłoczonego na zimno niefiltrowanego firmy Kamila Zubrycka OLEJOWY RAJ (certyfikat „Docień polskie” i tytuł TOP PRODUKT)
- ok. 140 g borówki amerykańskiej lub innych sezonowych owoców

**Przygotowanie:**

W naczyniu umieszczamy kefir (wg diety dr Budwig olej lniany najlepiej jest łączyć z nabiałem 0%), olej lniany oraz łyżeczkę miodu. Wszystko dokładnie miksujemy, następnie dodajemy siemię lniane i borówki i miksujemy wg uznania.

Do gotowego koktajlu można dodać także płatki owsiane, to zwiększy jego kaloryczność.



## Polscy producenci twórcami wysokiej jakości żywności

Certyfikacje produktów spożywczych odbywają się już od 2011 roku. Od tego czasu, cztery razy w roku, Loża Ekspertów przyznaje punkty zgłoszonym do oceny wyrobom spożywczym polskich producentów żywności. Nie inaczej stało się podczas XXXII audytu produktów spożywczych, organizowanego w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Tego dnia jury programu oceniło ponad 170 specjalów rodzimych wytwórców.



W trakcie XXXII certyfikacji jury programu oceniło ponad 170 wyrobów należących do asortymentu 72 rodzimych producentów żywności. Pośród wyróżnionych produktów znalazły się: nabiał, pieczywo, mięsa (w tym dziczyzna), ryby, słodczyce, miody, napoje, alkohole, pieczywo, warzywa, owoce, regionalne specjały, przetwory, dania gotowe, mąki, oleje czy wyroby marki własnej. Atestacja miała miejsce w Sosnowcu, 15 maja br. To była druga z tegorocznych certyfikacji (poprzednia odbyła się w styczniu), a jednocześnie – trzydziesta druga w całej historii programu realizowanego od 2011 roku.

- Już od początku działania programu „Docień polskie” żywność prezentowała wysoką klasę ale tak wyrównanego poziomu jak w trakcie tej atestacji nie było dawno. Zmieniają się oczekiwania rynku, mody i technologie produkcji, a rodzime artykuły spożywcze są niezmiennie wysokiej jakości! - tłumaczył po zakończeniu certyfikacji „Docień polskie”, przewodniczący Łoży Ekspertów, Mistrz Kuchni, Mirek Drewniak dodając jednocześnie, że jeśli jakość polskiej żywności ocenić na podstawie produktów biorących udział w programie „Docień polskie”, można być więcej niż zadowolonym. Świadomość konsumentów rośnie, a w odpowiedzi na ich potrzeby przedstawiciele polskiego sektora FMCG przygotowują coraz ciekawsze wyroby.

**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

## Zawsze świeże wyroby własne!

Z Marcinem Ogarem, Prezesem Zarządu MAS-AR Sp. z o.o. rozmawia Magdalena Matusik, Specjalista ds. PR.

**wywiad**

**Docień polskie: Produkty MAS-AR wyróżnione zostały prestiżowymi certyfikatami „Docień polskie”! Proszę więc o krótkie przedstawienie swojej firmy.**



MAS-AR – to przedsiębiorstwo produkcyjne i hurtownia wędlin. Nasza specjalność to wyroby wędliniarskie. Wytwarzamy wędliny bez zbędnych konserwantów i wędliny tradycyjne. Działamy od 1992 roku, kiedy to kilku wykładowców Akademii

Rolniczej w Szczecinie postanowiło założyć biznes oparty na trwałych fundamentach, tzn. wiedzy, rzetelności i trosce o klienta. Jako producenci wędlin z wieloletnim doświadczeniem jesteśmy świadomi, czego Państwo oczekują. Stale się rozwijamy, by nasz asortyment stawał się coraz atrakcyjniejszy.

**DP: Kiełbasa schabowa i Kiełbasa ze wsi otrzymały zarówno certyfikaty jakości produktu „Docień polskie”, jak i tytuły TOP PRODUKT. Co według Pana sprawiło, że oba specjały nagrodzono godłem programu?**

Kiełbasa ze wsi robiona jest ze „świeżynki” czyli z najświeższego mięsa. Przygotowujemy ją w taki sam sposób, jak robiono kiedyś świeży czosnek, majeranek, sól czy pieprz. Co więcej, produkt ten wędzony jest prawdziwym dymem. Z kolei Kiełbasa schabowa wytwarzana jest tylko i wyłącznie z mięsa ze schabu 94%. Jest to „chuda” kiełbasa której recepturę zna tylko nasz Mistrz Władysław.



**DP: Proszę powiedzieć, w jaki sposób planują Państwo wykorzystać zdobyte gratyfikacje programu „Docień polskie”?**

Zdobytymi znakami jakości chwalimy się gdzie tylko możemy. Łączymy przyznanie gratyfikacji z promocją tych produktów w sklepach, gdzie są one dostępne. Informacje na temat laurów programu „Docień polskie” widnieją w naszych mediach społecznościowych. Informację o tym wykorzystaliśmy także w trakcie ubiegania się o kredyt w banku na nową inwestycję. Muszę przyznać, że dzięki certyfikatowi odbiór naszych wyrobów, jak i całej firmy jest bardzo dobry. Znak programu to dowód, że jesteśmy rzetelną firmą, stawiającą wyłącznie na wysoką jakość wyrobów oraz dbającą o swoich odbiorców.

**DP: Jak Państwo sądzą, czy po zdobyciu znaku „Docień polskie TOP PRODUKT” zauważalny będzie wzrost zainteresowania nagrodzonymi wyrobami?**

Od kiedy umieściliśmy w naszym sklepie informację nt. godła „Docień polskie” zaobserwowaliśmy większe zainteresowanie naszych konsumentów.

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

Oczywiście, trzeba jak najczęściej pokazywać konsumentom że rodzime produkty są najwyższej jakości. Natomiast jest to także informacja dla innych producentów, aby takie produkty wytwarzali czyli zdrowe i bezpieczne!

Dziękuję za rozmowę!





## Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



AGRO-SERWIS Bogumił Rajda  
www.rajdimpex.pl  
Produkt: buraczki czerwone przetarte  
nr 30/2699/2018; nadany: 31.10.2018; ważny do 31.01.2021



Grupa producentów „AGROS”  
Spółka z o.o.  
www.gs-agros.pl  
Produkt: sałata mini rzymska  
nr 32/2919/2019; nadany: 31.05.2019; ważny do 31.05.2021



Zakład Produkcyjno Handlowy  
EKO-VITA s.c.  
www.pierogi.com.pl  
Produkt: placki ziemniaczane  
nr 31/2733/2019; nadany: 31.01.2019; ważny do 31.01.2021



GOOD SNACK Tadeusz Nowak  
www.goodsnack.pl  
Produkt: magik junior o smaku truskawkowym  
nr 32/2918/2019; nadany: 31.05.2019; ważny do 31.05.2021

HEBAR



HEBAR Sp. z o.o.  
www.hebarbakalie.pl  
Produkt: orzechy włoskie  
nr 32/2837/2019; nadany: 16.05.2019; ważny do 31.05.2021



PPHU Markam Andrzej Marek Skolarus  
www.markam.pl  
Produkt: kielbasa ze świniobicia  
nr 32/2931/2019; nadany: 13.06.2019; ważny do 31.05.2021



Miodziarze Sp. z o.o.  
www.pasielkisadowskich.pl  
Produkt: miód wielokwiatowy z maliną  
nr 32/2859/2019; nadany: 20.05.2019; ważny do 31.05.2021

Morima



Morima Piotr Marczałk  
www.morima.pl  
Produkt: kluseczki wałkowane / kluska polska  
nr 31/2805/2019; nadany: 08.02.2019; ważny do 31.01.2021

„u Lodziarzy”



Multi Ice Radosław Charubin  
www.ulodziarzy.pl  
Produkt: lody rzemieślnicze marki „u Lodziarzy”  
Wytwórnia Lodów Polskich smak śmietankowy  
nr 30/2669/2018; nadany: 26.10.2018; ważny do 31.10.2020

Netto



Netto Sp. z o.o.  
www.netto.pl  
Produkt: paradiso serek truskawkowy MARKA WŁASNA  
nr 24/2165/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



Jedź zdrowo! Żyj długo!



PPHU Maszyny i Przetwórstwo Nasion  
Oleistych Olvita Krzysztof Dziaduch  
www.olvita.pl  
Produkt: olej z pestek dyni zimno tłoczony  
nr 30/2654/2018; nadany: 26.10.2018; ważny do 31.10.2020



Piekarnia-Cukiernia Delikatesy  
SARNIAK Stanisław Sarniak  
www.piekarnia-sarniak.pl  
Produkt: sernik domowy  
nr 31/2800/2019; nadany: 07.02.2019; ważny do 31.01.2021



POLOmarket Sp. z o.o.  
www.polomarket.pl  
Produkt: FELEK WAFELEK ORZECHEWY XXL  
nr 25/2204/2017; nadany: 31.07.2017; ważny do 29.02.2020



Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu  
www.sdmwiel.home.pl  
Produkt: twarożek kanapkowo- sernikowy „mój ulubiony”  
nr 32/2853/2019; nadany: 17.05.2019; ważny do 31.05.2021



WYTWÓRCZA SPÓŁDZIELNIA  
PRACY „SPOŁEM” w Kielcach  
www.wspspolem.com.pl  
Produkt: sos kielecki czosnkowy  
nr 26/2335/2017; nadany: 03.11.2017; ważny do 31.05.2020



Społem Powszechna Spółdzielnia Spożyców w Kaliszu  
www.kalisz.spolem.org.pl  
Produkt: chleb żytni  
nr 31/2776/2019; nadany: 05.02.2019; ważny do 31.01.2021



WEGE SIOSTRY



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



Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr  
www.wiatrowysad.pl  
Produkt: sok jabłkowy z Kałęczewa  
nr 29/2583/2018; nadany: 27.07.2018; ważny do 30.09.2020