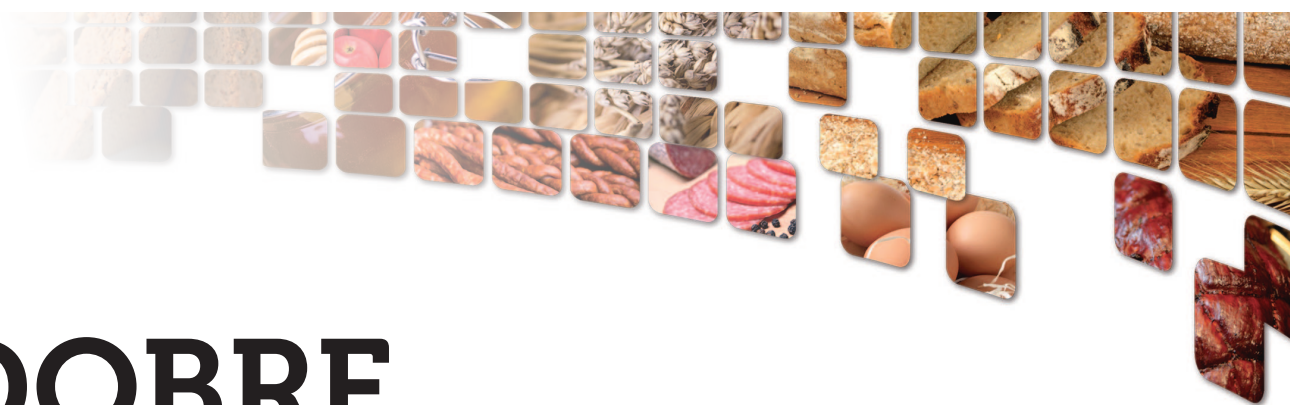


Certyfikacje Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie” odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



DOCEŃ DOBRE

Numer 9/2017



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Docień polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
lipiec 2017

ISSN 2449-8793

Prestiż znaku „Docień polskie”! Od 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Honorowym Patronem certyfikacji. Atestacje zaplanowane na 2017 rok także odbędą się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.



Smak tradycji w nowoczesnej formie podkreślony znakiem jakości „Docień polskie”

Firma SECPOL Sp. z o.o. udowadnia, że nawet tradycyjny, obecny na polskich stołach od wieków produkt można podać w ciekawy i nowoczesny sposób. O Sękaczu Królewskim i promowaniu go znakiem jakości „Docień polskie” opowiada Adrian Lach, Dyrektor Handlowy firmy SECPOL.

DOCEŃ POLSKIE: Państwa firma słynie z produkcji sękacza. Proszę powiedzieć coś więcej o działalności spółki.

Firma SECPOL działa od 1991 roku. Od początku istnienia naszym sztandarowym produktem jest tradycyjne słowiańskie ciasto, czyli sękacz. Przez lata zdobywaliśmy rodzimy polski rynek, a dzisiaj jesteśmy niekwestionowanym liderem w tym sektorze branży spożywczej. Nasze wyroby są znane nie tylko w Polsce, ale też poza granicami naszego kraju, a ich jakość potwierdzają między innymi godło „Docień polskie”. Sękacz Królewski powstaje zgodnie z oryginalną słowiańską recepturą i jest wypiekany tradycyjną metodą (warstwa po warstwie), której efektem jest niepowtarzalny wzór przypominający przekrój pnia drzewa. Wielogodzinna obróbka cieplna, tradycyjna receptura opierająca się na naturalnych składnikach, mistrzowskie wykonanie doświadczonych piekarzy - między innymi te cechy decydują o wyjątkowości naszego produktu. Sękacz Królewski to smak tradycji w nowoczesnej formie. Produkt jest dostępny w tradycyjnych i impulsowych gramaturach.

DP: Jedna z Państwa propozycji - Sękacz Królewski pokrojony w cienkie plastry, w opakowaniu z godłem „Docień polskie” - była w tym roku promowana na stacjach paliw Orlen.

Tak, w Stop Cafe i Stop Cafe Bistro są dostępne Sękacze Królewskie w specjalnym opakowaniu: w folii z widocznym na niej



znakiem „Docień polskie - TOP PRODUKT”. To tylko jeden z przykładów naszej współpracy z siecią Orlen. Tym razem w szczególności sposób podkreślaliśmy zdobycie certyfikatu „Docień polskie”. Godłem tym nagrodzono także Sękacz Królewski kostkę w polewie mix oraz Olej lniany tłoczony na zimno marki Eurolen, którego od wielu lat jesteśmy wyłącznym dystrybutorem. Wszystkie zdobyły też tytuł TOP PRODUKT.

Jubileuszowe obrazy Łoży Ekspertów

Przed nami XXV certyfikacja żywności organizowana w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Specjaliści z branży spożywczej będą obradowali 26 lipca br. w Sosnowcu.

Do twórców programu już napływają zgłoszenia od producentów żywności z całej Polski. Wśród nich dominują firmy ubiegające się o zdobycie certyfikatu za kolejny wyrób lub starające się o wyróżnienie nagrodzonego wcześniej artykułu. To jeden z wielu dowodów na to, jaką siłę ma znak promocyjny „Docień polskie”.

Wciąż można zgłaszać swoje propozycje do oceny! Nie warto zwlekać, zwłaszcza, że przed nami kolejne interesujące wydarzenia umożliwiające promowanie żywności ze znakiem „Docień polskie”.

DP: Jakie korzyści daje Państwu zdobycie laurów programu „Docień polskie”?

Tempo naszego życia przyspiesza: jesteśmy w ciągłym biegu, także podczas zakupów. Konsumenci potrzebują konkretnych informacji: czytelnych oznaczeń ułatwiających decyzje zakupowe. Wielu z nas stara się analizować etykiety, innym konsumentom warto zaproponować system identyfikacyjny, ułatwiający ich decyzje. „Docień polskie” jednoznacznie określa pochodzenie produktu. To również dowód, że oznaczony nim wyrób został sprawdzony przez specjalistów, więc warto po niego sięgnąć. Eksponujemy zdobyty certyfikat, dzięki temu nasz Sękacz Królewski jeszcze mocniej przyciąga uwagę konsumentów.

Dziękuję za rozmowę.

Tego jeszcze nie było! Wyjątkowa publikacja z okazji jubileuszowej certyfikacji!

Twórcy programu „Docień polskie” przygotowali prawdziwą gratkę zarówno dla konsumentów, jak i producentów żywności posiadających godło promocyjne.

Z okazji XXV audytu żywności (odbędzie się on 26 lipca br.) przygotowana zostanie elektroniczna książka kucharska (e-book) z przepisami kulinarnymi laureatów programu „Docień polskie”. Specjalna publikacja zawierać będzie opisy przygotowania dań różnego typu (od koktajli przez przystawki, zupy i dania główne, na deserach kończąc), składnikiem każdego z nich jest produkt z certyfikatem „Docień polskie”. To źródło inspiracji dla wszystkich miłośników gotowania!

Posługując się książką można przygotować posiłki na cały dzień, od śniadania do kolacji, każdorazowo korzystając z produktów nagrodzonych przez Łożę Ekspertów. Dla producentów to kolejna sposobność do promowania nagrodzonego produktu i podkreślenia jego

wysokiej jakości. Przepis pozwala zaprezentować wyrób w ciekawej i efektownej formie zachęcającej konsumentów do jego nabycia. Warto zaistnieć w e-booku tym bardziej, że publikacja przepisu nie wiąże się z żadnymi kosztami. Każdy laureat programu może przesłać dowolną liczbę propozycji (przepisów i zdjęć gotowego dania) dowodząc w ten sposób jak uniwersalny jest artykuł spożywczy z jego oferty. Co ważne, książka będzie regularnie aktualizowana; uzupełniana o kolejne przepisy. E-book zostanie udostępniony bezpłatnie m.in. na blogu programu, pod adresem www.Blog.DocenPolskie.pl. Publikacja będzie promowana w mediach społecznościowych programu, będzie o niej głośno także w kontekście Dnia polskiej żywności.





Docień polskie w pigułce

Dla kogo i po co?

Program „Docień polskie” ma na celu promocję wysokiej jakości produktów dostępnych na polskim rynku oraz posiadających „polski akcent”. Skierowany jest do producentów dóbr konsumpcyjnych ze szczególnym naciskiem na produkty FMCG (produkty/dobra szybko zbywalne).



Uczestnictwo w programie „Docień polskie” gwarantuje producentowi sze-rokie wsparcie promocyjne na różnych płaszczyznach i za pośrednictwem różnych nośników informacji – za pośrednictwem mediów tradycyjnych, jak i elektronicznych.

Istnieją dwa sposoby dostarczenia produktu do oceny dopuszczającej przyznanie znaku „Docień polskie”:

- zgłoszenie produktu przez jego producenta,
- nominowanie produktu przez Łożę Ekspertów.

Zasady uczestnictwa

Zgłoszenie do programu promocyjnego „Docień polskie” jest BEZPŁATNE.

Producenci dostarczają swoje produkty do oceny przez Łożę Ekspertów. Ocena dostarczonych produktów jest prowadzona przynajmniej cztery razy w roku. Produkty oceniane są pod kątem spełnienia wymagań programu, na podstawie dostarczonych, razem z produktem, deklaracji zgłoszeniowych oraz podczas bezpośredniej oceny prowadzonej przez Łożę Ekspertów. Jury programu oprócz przyznania lub nie, produktowi prawa do używania znaku „Docień polskie” może również, w wyjątkowych przypadkach, przyznać wyróżnienia TOP PRODUKT dla produktów posiadających szczególne walory jakościowe.

Używanie znaku „Docień polskie”

Znak promocyjny „Docień polskie” może być wykorzystywany przez producenta we wszelkich działaniach promocyjnych dotyczących produktu, który znak otrzymał. Zgoda ta dotyczy wszelkich pól ekspansji marketingowej i jest obowiązująca po wykupieniu stosownej licencji.

25 sierpnia świętujemy Dzień polskiej żywności!

Już po raz piąty obchodzić będziemy Dzień polskiej żywności, którego ideą jest promowanie polskich produktów spożywczych: podkreślenie ich różnorodności i uniwersalnego zastosowania. Pomysłodawcami „święta” przypadającego 25 sierpnia są twórcy programu „Docień polskie”.

Tęgo dnia jeszcze mocniej koncentrujemy się na wyrobach z oferty rodzimych firm i promujemy je na różne sposoby. To świetna okazja, by np. przypomnieć tradycyjne przepisy i zapomniane produkty, ale także unowocześnić dobrze znane nam dania i spojrzeć na klasykę w nowatorski sposób. Odkrywajmy na nowo zalety rodzimej żywności! Udowadniajmy jak ciekawe i bogate są nasze tradycje kulinarne.

Podczas poprzednich edycji „święta”, organizowano konkursy i plebiscyty na ulubione dania, a także promocje na produkty rodzimych firm. Internauci dzielili się pomysłami na obiad wyłącznie z polskich składników, wspominali także potrawy z dzieciństwa.

Dla producentów to dobry pretekst, by przypomnieć o posiadaniu godła jakości „Docień polskie” i przedstawić swoją działalność w kontekście patriotyzmu konsumenckiego. Zapraszamy do świętowania i oznaczania wpisów w mediach społecznościowych #DzienPolskiejZywnosci.



Nie spoczywamy na laurach



Kabanosy, Kielbasa Mazurska, Polędwica Surowo Dojrzewająca, Szynka z Warmińskiej Wędzarni to produkty z oferty Zakładów Mięsnych „Warmia”, które zostały nagrodzone przez Łożę Ekspertów programu „Docień polskie”. Wszystkie otrzymały zarówno certyfikaty jakości, jak i tytuły TOP PRODUKT.

Uznanie jury zdobyła także Szynka Krucha nagrodzona godłem „Docień polskie”. Produkt ten (podobnie jak Szynka z Warmińskiej Wędzarni) został uhonorowany dwukrotnie. Kolejne wyroby z naszej oferty zostaną ocenione przez Łożę Ekspertów podczas najbliższego audytu żywności. Nie spoczywamy na laurach: staramy się o ponowne zdobycie znaków „Docień

polskie” wiedząc, że w ten sposób docieramy do kolejnych grup konsumentów zainteresowanych dobrą, rodzimą żywnością. Z radością prezentujemy godło programu m.in. na naszej stronie internetowej.

Udział produktów firmy w atestacjach organizowanych w ramach programu „Docień polskie” wpisuje się w strategię, którą konsekwentnie realizujemy od samego początku powstania firmy. Od blisko 30 lat główną dewizą naszej działalności jest dbałość o jakość oferowanych wyrobów oraz kultywowanie najlepszych tradycji przetwórstwa mięsnego. Rosnące zainteresowanie konsumentów naszymi produktami oraz branży utwierdzają nas w przekonaniu, że codzienna praca nad jakością produktu przynosi oczekiwane rezultaty i pozwala nam osiągać kolejne sukcesy.

Po trzech dekadach od uruchomienia, Zakłady Mięsne „Warmia” są prężnie działającym producentem z szeroką ofertą i rozbudowaną siecią dystrybucji. Wyznaczamy sobie kolejne cele, a jakość i smak naszych wyrobów zawsze stawiamy na pierwszym miejscu.

Agnieszka Budek
Specjalista ds. marketingu



Dlaczego spożywanie białka jest tak istotne? **wiesz więcej**

Zapraszamy do zapoznania się z trzema informacjami na temat znaczenia białka w naszym jadłospisie. To cenna wiedza, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie.

Trzeba przy tym pamiętać, aby porcja białka w jednym posiłku nie przekraczała 20 g, jego nadmiar może bowiem przekształcić się w tłuszcz. Ten cenny składnik powinniśmy sobie zatem dostarczać przez cały dzień.



1. Po powrocie z siłowni masa mięśniowa... spada

W naszym organizmie wyróżniamy trzy typy mięśni: sercowy, gładki (z którego zbudowane są narządy wewnętrzne) oraz szkieletowy. Ostatni z nich jest w większości zbudowany z białka i jest odpowiedzialny za poruszanie się. Podczas aktywności fizycznej, w wyniku tzw. procesu katabolizmu, włókna mięśni szkieletowych rozpadają się. W rezultacie po wysiłku fizycznym (np. po wizycie na siłowni) waga masy mięśniowej nieznacznie spada. Wbrew pozorom, masa mięśniowa przyrasta podczas procesu anabolizmu, czyli regeneracji. Strawione przez organizm białko jest rozkładane na aminokwasy, będące dla mięśni budulcem do tworzenia nowego białka.

2. Jedzmy białko kilka razy dziennie

Mężczyźni powinni spożywać dziennie 56 g białka, a kobiety - 46 g. Wartości te dotyczą jednak osób prowadzących siedzący tryb życia. Im bardziej jesteśmy aktywni fizycznie, tym większe jest zapotrzebowanie organizmu na białko. Szacuje się, że osoby uprawiające sport powinny spożywać dwa razy więcej białka, czyli ok. 1,8 g na kilogram masy ciała (na dobę).

3. Źródła białka - nabiał, mięso i jaja

Niektóre ze wspomnianych wcześniej aminokwasów nasz organizm wytwarza samodzielnie, inne musimy mu dostarczyć z zewnątrz. Tę potrzebę zaspokaja tzw. białko kompletne, które zawiera wszystkie dziesięć brakujących aminokwasów. Znajdziemy je np. w jajach, nabiale i mięsie.

Przedstawiciele marki Chicks&Fun podkreślają, że mięso kurczaka (z którego powstają przekąski sygnowane tym znakiem) ma niższą - w porównaniu z innymi rodzajami mięs - zawartość tłuszczu. Jednocześnie, drób zawiera więcej pełnowartościowego i łatwo przyswajalnego białka, a przy tym mniej w nim niepełnowartościowego białka w postaci kolagenu (ok. 6% w stosunku do 25% w wołowinie i wieprzowinie).

Tekst powstał we współpracy z firmą **MERZDORF Fine Food Sp. z o.o.** Firma oferuje przekąski marki **Chicks&Fun** oraz **Chicks&Sport**, przygotowywane ze specjalnie wyselekcjonowanego filetu piersi z kurczaka. Przystawki powstają z mięsa wędzonego zimnym dymem. Oba produkty zdobyły laury programu „Docień polskie” - godła jakości i tytuły TOP PRODUKT.

Zestawienie wszystkich propozycji nagrodzonych certyfikatami programu jest dostępne pod adresem www.Blog.DocenPolskie.pl.

Festiwal kulinarny pod patronatem programu „Docień polskie”

Dnia 19 sierpnia br. w Pabianicach odbędzie się II edycja Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarного „Gęsina nie tylko na św. Marcina”. Jego organizatorzy - Wiesław Bober (pomysłodawca konkursu) i Fabryka Wełny Hotel & SPA w Pabianicach - chcą nie tylko zachęcić do odkrywania tego mięsa na nowo,



II EDYCJA OGÓLNOPOLSKIEGO
FESTIWALU KULINARNEGO
GĘSINA
NIE TYLKO NA ŚW. MARCINA

ale także promować młodych, zdolnych kucharzy. W ramach festiwalu odbędzie się konkurs kulinarny adresowany do profesjonalistów; ich prace oceniać będą znani, doświadczeni szefowie kuchni. Patronem merytorycznym wydarzenia jest program promocyjny „Docień polskie”.

Lato w kuchni: propozycja pełna smaku, witamin i kolorów

Gasi pragnienie, zaspokaja głód, a jednocześnie cieszy oko. Zachęcamy do korzystania z przepisu kulinarnego na prosty, ale efektowny pyszny chłodnik. Tak smakują wakacje!

Chłodnik idealny na upały

Składniki:

- 1/2 butelki Koncentratu Barszczu Czerwonego Ogródek Dziadunia (TOP PRODUKT programu „Docień polskie”), 1 litr maślanki, 1 litr kefiru, 2 długie ogórki świeże, 1 pęczek botwinki, 1 mały pęczek rzodkiewek, 5 ząbków czosnku, kilka gałązek świeżego ko-

perku, kilka gałązek szczypiorku, kilka kielków słonecznika, 1 cytryna, 4 jajka, 1 łyżka stołowa cukru, sól i pieprz do smaku, 1/2 chleba pszennego (może być tostowy), oliwa z oliwek.

Przygotowanie:

Botwinkę dokładnie płuczemy z piasku i kroimy. Następnie umieszczamy ją w garnku z zimną wodą, do którego dodajemy jeszcze 2 ząbki czosnku, cukier oraz sok wyciśnięty z połowy cytryny. Gotujemy wszystko do miękkości, następnie odstawiamy do całkowitego ostudzenia. Uwaga! Nie wylewamy wody, w której gotowała się botwinka.

W tym czasie świeże ogórki kroimy w drobną kosteczkę, a rzodkiewki w cienkie talarki. Siekamy szczypiorek, koperek oraz czosnek (można go również przecisnąć przez praskę; najlepiej go lekko posolić, aby zmiażdżył), a jajka gotujemy na twardo.

Do dużego garnka wlewamy kefir oraz maślankę (całość najlepiej zmiksować blenderem, wówczas unikniemy mało apetycznych grudek). Dodajemy botwinkę i wodę, w której się gotowała. Miesza-

my całość i dodajemy pozostałe składniki: czosnek, pokrojone ogórki oraz rzodkiewki. Znowu mieszamy, po czym wlewamy koncentrat barszczu. Doprawiamy całość do smaku solą oraz pieprzem, ewentualnie cytryną (jeśli chłodnik wydaje się mało kwaśny).

Gotowy chłodnik wstawiamy do lodówki, aby się bardzo mocno schłodził. Chleb kroimy w drobną kosteczkę. Na rozgrzanej patelni (z odrobiną oliwy z oliwek) smażymy grzanki. Chłodnik podajemy z gotowanym jajkiem oraz grzankami, talerz przyozdabiamy szczypiorkiem, koperkiem oraz pędami słonecznika. Przepis pochodzi z bloga kulinarnego www.garniecmagalie.blogspot.com



Najlepsze polskie mięso i naturalne przyprawy

wywiad

Z Michałem Dobiją - Specjalistą ds. marketingu ZM w Żywcu rozmawia Katarzyna Salomon.



Docień polskie: Najwyższym laurem Programu Promocyjnego „Docień polskie TOP PRODUKT” zostały wyróżnione dwa wyroby produkowane przez ZM Dobija. Są to kielbasa swojska oraz szynka dworska. Proszę powiedzieć, jakimi cechami charakteryzują się nagrodzone produkty?

Do programu „Docień polskie” wybraliśmy dwa produkty, z których jesteśmy wyjątkowo dumni. W dalszym ciągu udaje nam się wytwarzać wędliny w sposób tradycyjny, z najlepszego polskiego mięsa i naturalnych przypraw. Kielbasa swojska to nasz przebój. Tradycyjna niepeklowana kielbasa wieprzowa, która smakuje jak dawniej. Jest ona wyjątkowo soczysta i pełna niepowtarzalnego smaku. Kielbasa swojska jest wędzona dymem bukowym, a następnie pieczona. Idealnie smakuje na zimno. Drugi nagrodzony produkt to nasza najlepsza szynka - dworska. Każde 100 g szynki powstaje z 125 g mięsa. Podobnie jak kielbasa, jest wędzona dymem bukowym i powoli pieczona. Dzięki temu jest bardzo krucha i na tyle soczysta, by idealnie smakować ze świeżą bułką z masłem. Oba

nasze wyroby są wolne od glutenu, a także glutaminianu sodu, co jest dodatkowym ich atutem.

DP: Co zadecydowało, że przystąpili Państwo do Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie” zgłaszając swoje wyroby?

Jesteśmy w 100% polską firmą, wykorzystującą polskie surowce do produkcji, więc idea konkursu jest jakby stworzona dla nas. Ponadto programowi „Docień polskie” przyglądamy się z podziwem od dłuższego czasu. Coraz więcej klientów zwraca uwagę na certyfikaty, którymi mogą się pochwalić producenci. Szczególnie ważne jest to w tak konkurencyjnym rynku jak wędliny. Liczymy, że używanie znaku pozytywnie przełoży się na postrzeganie naszej marki, ale oczywiście również na sprzedaż.

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

Trudno tak szybko wyciągać daleko idące wnioski. Znaku „Docień polskie” używamy za krótko, żeby tendencje sprzedaży przypisywać tylko jemu. Wybrane przez nas produkty cieszą się coraz większym zainteresowaniem wśród naszych klientów.

DP: W jaki sposób podkreślacie swój sukces i jakie działania promocyjne prowadzicie w związku ze zdobyciem Godła Promocyjnego „Docień polskie TOP PRODUKT”?

Działania prowadzimy w kilku przestrzeniach. Pracujemy nad tym, aby znak pojawiał się na każdym opakowaniu kielbasy swojej i szynki dworskiej, oczywiście nie jest to takie proste, bo form opakowania jest kilkanaście. Znak będzie się pojawiał na naszych materiałach promocyjnych oraz w internecie.

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

Polacy powinni kupować polskie produkty więc uważam, że powinniśmy pomagać klientom podejmować odpowiednie decyzje. W dzisiejszych czasach oferta wędlin jest ogromna, ale nie wszystkie są wytworem polskiego przemysłu. Na półkach możemy znaleźć produkty o podobnych nazwach w bardzo różnych cenach, ze znaczącymi różnicami w smaku i składzie. Takie programy jak „Docień polskie” pokazują te najlepsze, które są zawsze dobrym, smacznym i bezpiecznym wyborem.

Dziękuję za rozmowę.

W kwietniu eksperci sprawdzili jakość wyrobów 75 firm

Ponad 200 artykułów spożywczych zostało ocenionych podczas XXIV atestacji żywności, która odbyła się 26 kwietnia br. w Sosnowcu.

- Degustacja i ocena tak dużej liczby produktów to pewne wyzwanie, ale nie stanowi kłopotu. Wiedza i doświadczenie umożliwiają nam rzetelne sprawdzenie wszystkich produktów zakwalifikowanych do certyfikacji - zaznaczył Mirek Drewniak, mistrz kuchni i przewodniczący Łoży Ekspertów programu „Docień polskie”.

Zgodnie z regulaminem programu, wszystkie artykuły spożywcze zostały indywidualnie sprawdzone przez każdego członka jury. Eksperci przyznali noty (od 1 do 10) za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Do zdobycia znaku jakości potrzeba minimum 7,5 pkt. Tytułem TOP PRODUKT honoruje się żywność z maksymalnymi notami.

Tak jak podczas poprzednich audytów, Łoża Ekspertów oceniła szeroką gamę produktów. Szansę zdobycia znaku jakości miały m.in. wędliny, owoce, przetwory owocowe i warzywne, napoje, pieczywo, nabiał, makarony, napoje, dania gotowe, słodczyce i przekąski. Łoża Ekspertów oceniła wyroby tradycyjne i nowatorskie, jak również produkty marek własnych.



Na uwagę zasługuje fakt, iż większość spośród 75 producentów, którzy przystąpili do certyfikacji, posiada już godła promocyjne „Docień polskie”. Firmy zabiegające o zdobycie kolejnych certyfikatów potwierdzają znaczenie znaku jakości i jego potencjał. Jedną z istotnych cech wyróżniających program „Docień polskie” jest także honorowy patronat, który Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi sprawuje nad certyfikacjami żywności od 2011 roku, czyli od samego początku funkcjonowania programu.

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 adiacji tekstów. Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl



Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”

CYDR
LUBELSKI



Ambra S.A.

www.ambra.com.pl

Produkt: cydr lubelski niefiltrowany

nr 24/2114/2017; nadany: 08.05.2017; ważny do 31.10.2019

+18

amplus
SEMPER IN ALTUM



Amplus Sp. z o.o.

www.amplusfoods.com

Produkt: pasta warzywna natura smaku

- pasta brokułowa z jarmużem

nr 24/2082/2017; nadany: 04.05.2017; ważny do 31.10.2019

Argasiński
1937



„Lody - „Firma Argasiński” Sp. z o.o. & S-ka” sp. k.

www.argasinskiy.pl

Produkt: lody wielosmakowe

nr 24/2065/2017; nadany: 28.04.2017; ważny do 31.10.2019

BOLTIMPEK



Boltim-Pek s.c. Piotr

Urszula Boltromiuk

www.boltim-pek.pl

Produkt: befszyk tatarski

nr 24/2138/2017; nadany: 10.05.2017; ważny do 31.10.2019



Ferma Drobiu Wacław Firlej

www.fermydrobiuniedoradz.pl

Produkt: świeże jaja z chowu ściółkowego

nr 22/1830/2016; nadany: 02.11.2016; ważny do 30.04.2019



Fishparty Manufaktura Kazimiera Świątek

www.facebook.com/FishpartyManufaktura/

Produkt: śledź Delikates

nr 22/1886/2016; nadany: 14.11.2016; ważny do 30.04.2019



Kaufland Polska Markety Sp. z o.o. Sp. k.

www.kaufland.pl

Produkt: K-Classic serek homogenizowany naturalny

MARKA WŁASNA

nr 22/1842/2016; nadany: 03.11.2016; ważny do 30.04.2019



Zakład Młynarsko - Piekarniczy Józef Bryła

www.zroztocza.pl

Produkt: mąka tortowa typ 450

nr 22/1813/2016; nadany: 28.10.2016; ważny do 30.04.2019



Info-Farm Michał Staś

www.naturplanet.pl

Produkt: olej kokosowy nierafinowany zimnotłoczony NaturPlanet

nr 24/2104/2017; nadany: 08.05.2017; ważny do 31.10.2019



Netto Sp. z o.o.

www.netto.pl

Produkt: bergio kielbasa jałowcowa 150 g MARKA WŁASNA

nr 24/2157/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Krzepicach

www.osmkrzepice.pl

Produkt: twaróg krzepicki (półtusty)

nr 23/2011/2017; nadany: 17.02.2017; ważny do 31.07.2019



Piekarnia-Cukiernia Delikatesy
SARNIAK Stanisław Sarniak

www.piekarnia-sarniak.pl

Produkt: chleb metrowy

nr 22/1835/2016; nadany: 02.11.2016; ważny do 30.04.2019



Piotr i Paweł SA

www.piotripawel.pl

Produkt: czekolada deserowa z migdałami i wiśniami

MARKA WŁASNA

nr 20/1608/2016; nadany: 05.05.2016; ważny do 30.09.2018



Rafapol Sp. z o.o.

www.rafapol.pl

Produkt: precelki krakowskie

nr 23/1963/2017; nadany: 08.02.2017; ważny do 31.07.2019



Gospodarstwo Warzywno-Rolne
Czesław Rasztawicki

www.rasztawicki.pl

Produkt: kapusta kwaszona

nr 23/1982/2017; nadany: 10.02.2017; ważny do 31.07.2019

Piccob
caffè



P.H.U. Remex

www.herbatykwaw.pl

Produkt: kawa ziarnista z mieszanki trzech arabic

nr 21/1787/2016; nadany: 05.08.2016; ważny do 31.01.2019



Sokołów S.A.

www.sokolow.pl

Produkt: boczek surowy wędzony

nr 23/2045/2017; nadany: 10.04.2017; ważny do 31.07.2019



TESCO Polska Sp. z o.o.

www.tesco.pl

Produkt: maca tradycyjna MARKA WŁASNA

18/1452/2015; nadany: 10.11.2015; ważny do 28.02.2018