



DOCEŃ DOBRE

Numer 6/2016



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
październik 2016

ISSN 2449-8793

wywiad numeru

Tylko najlepsze produkty



Z Marianem Smyczkiem - kierownikiem produkcji
ZRW ERNESTYN JANETA rozmawia Katarzyna Salomon.

DOCEŃ POLSKIE: Podczas jubileuszowej XX certyfikacji najwyższe laury Programu „Doceń polskie” TOP PRODUKT zdobyło aż sześć wyrobów oferowanych przez Wasz zakład. Są to jednak nie jedyne produkty, które zdobyły to zaszczytne wyróżnienie. Proszę o ich przedstawienie.

Naszym klientom oferujemy tylko najlepsze produkty. Do jubileuszowej XX edycji programu „Doceń polskie” zostały zgłoszone pierogi z mięsem, z mięsem i szpinakiem, ze szpinakiem i serem, z serem, z kapustą i grzybami, ruskie. W poprzedniej edycji do certyfikacji zgłoszone były produkty: kielbasa szefa, golonko pieczone w kapuście, pasztet bawarski, salceson golonkowy. Po wymienione wyżej produkty nasi klienci sięgają najczęściej.

DP: Proszę powiedzieć, jakie najważniejsze cechy tych produktów sprawiły, że zostały tak dobrze ocenione przez Łożę Ekspertów Programu?

Produkty te są wytwarzane z najwyższej jakości surowców sprawdzanych od rodzimych, lokalnych dostawców. Dopracowana receptura i odpowiednio dobrane proporcje przypraw sprawiają, że nasze produkty odznaczają się niepowtarzalnym smakiem. Najwyższa jakość i wyśmienity smak zwróciły uwagę oceniających i sprawiły, że otrzymały one najwyższą notę „Doceń polskie” TOP PRODUKT.



DP: Co zdecydowało, że zdecydowali się Państwo przystąpić do Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” zgłaszając swoje wyroby?

Na półkach sklepowych możemy znaleźć coraz więcej dań gotowych, w tym pierogów. Przystępując do programu „Doceń polskie” możemy wyróżnić nasz produkt. W sklepach pojawia się też coraz więcej świadomych konsumentów, szukających produktów polskich, lokalnych, swojskich. Staramy się wyjść im naprzeciw i spełnić ich oczekiwania, bo zadowolony klient to taki, który na pewno wróci do naszego sklepu na kolejne zakupy.

DP: W jaki sposób podkreślacie swój sukces i jakie działania promocyjne prowadzicie w związku ze zdobyciem Godła Promocyjnego?

W tej chwili trwają prace nad nową stroną www naszej firmy. Będą tam wyróżnione wszystkie produkty, które zdobyły godło „Doceń polskie”, a także te, które otrzymały najwyższą notę TOP PRODUKT. Godło jest też umieszczane na każdym z certyfikowanych produktów, aby podkreślić najwyższą jakość i polskie pochodzenie.

Dziękuję za rozmowę.

Dzień polskiej żywności - rodzime produkty w centrum zainteresowania

25 sierpnia, z okazji Dnia polskiej żywności główną rolę odgrywały specjały naszej kuchni! Mówiło się o nich w stacjach radiowych (specjalne audycje emitowały m.in. Polskie Radio Program Pierwszy, Radio Opole, Radio Kielce, Radio PiK), w telewizji (m.in. w TVP Opole) oraz w sondach ulicznych. Blogerzy kulinarni dzielili się zaś inspiracjami na przepisy z polskich składników.

Nasza żywność była tematem artykułów w portalach internetowych (takich jak Onet.pl, WirtualnaPolska, MistrzBranży.pl czy Ugotuj.to) i niezliczonych wpisów w mediach społecznościowych.

Wystarczy na Facebooku odszukać hashtag #dzieńpolskiejzywnosci, by przekonać się z jak dużym odzewem spotkała się inicjatywa twórców programu „Doceń polskie”. W uczczenie tego nietypowego święta zaangażowali się laureaci programu promocyjnego, ale także restauracje, stowarzyszenia, a nawet... Muzeum Narodowe w Warszawie! To był wyjątkowo smaczny dzień!



Pomysły na promocję żywności jak ... dania na wynos



Tak jak dania na wynos pozwalają nam szybko i bezproblemowo zaspokoić głód, tak gotowe rozwiązania usprawniają działanie firmy i promowanie jej produktów. Wszyscy lubimy sprawdzone pomysły - dzięki nim nie tylko oszczędzamy czas i energię, ale przede wszystkim zyskujemy pewność, że zrealizujemy zamierzony cel. Korzystania z wypróbowanych rozwiązań nie należy się wstydzić, zamiast wyważać otwarte drzwi, dzięki nim można skupić się na efektywnym działaniu.

Organizatorzy programu „Doceń polskie” dostarczają laureatom tego przedsięwzięcia pakiet gotowych i sprawdzonych rozwiązań, obejmujących także współpracę z agencją PR. Wystarczy po nie sięgnąć i skorzystać, by w ten sposób promować nagrodzone produkty i dbać o budowanie wizerunku marki czy firmy.

Żaden przedstawiciel nagrodzonej firmy nie został nigdy bez odpowiedzi na pytanie o to co może zrobić, by zwiększyć rozpoznawalność swojego produktu - rozwiązania i pomysły są podawane na tacy. Propozycje organizatorów programu to baza, którą można rozbudowywać i zmieniać wg własnych potrzeb i możliwości. Na tym fundamencie można zbudować bardzo wiele.

Anna Koza,
specjalista ds. public relations, Agencja Adventure Media

XXII certyfikacja odbędzie się 27 października w Sosnowcu

To będzie czwarta w tym roku, a zarazem dwudziesta druga w historii programu „Doceń polskie” certyfikacja żywności. Wydarzenie odbędzie się 27 października br. w Sosnowcu, a dokładnie - w hotelu Centrum Sosnowiec. Producenci artykułów spożywczych już mogą zgłaszać swoje wyroby do oceny. Formularze zgłoszeniowe są dostępne na stronie internetowej www.docenpolskie.pl, w zakładce „Program”. Przypominamy, że do audytu dopuszczane są wyroby posiadające tzw. polski akcent. W programie mogą wziąć udział producenci artykułów spożywczych różnego typu - od pieczywa i nabiału poczynając, przez wędliny, przetwory, dania gotowe, mrożonki, słodczyce, napoje, alkohole i półprodukty, na warzywach oraz owocach skończywszy. O godło promocyjne mogą ubiegać się także firmy oferujące wyroby marek własnych.

Więcej szczegółów: www.blog.docenpolskie.pl



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 szerokie 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. Łoża Ekspertów 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.

Wsparcie promocyjne

Produkty posiadające znak „Docień polskie” otrzymują szerokie wsparcie promocyjne:

- serwis internetowy www.docenpolskie.pl,
- Fanpage Programu w portalu Facebook,
- wsparcie w miejscach sprzedaży (m.in.: etykiety, plakaty, nalepki, ulotki informacyjne dla konsumentów),
- szeroko zakrojone działania w zakresie Social Media (serwisy społecznościowe, blogi itp.),
- bezpośrednie wsparcie w zakresie promocji produktów w mediach lokalnych, ogólnopolskich oraz branżowych (w tym portale internetowe oraz media związane z kulinariami).

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 eksploatacji i jest obowiązująca po wykupieniu stosownej licencji.

Patronat honorowy / współpraca

Honorowy patronat nad certyfikacjami programu pełni Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Współpracę merytoryczną nad oceną/przyznaniem znaku sprawują: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Związek Polskie Mięso, UPEMI oraz Fundacja KLUBU SZEFÓW KUCHNI.



Rekomendacja

„Śnieżka-Invest”: Tradycja Smak Nowoczesność



To trójczłonowe motto doskonale oddaje charakter i sposób funkcjonowania naszej firmy. Mówiąc o tradycji nie sposób pominąć faktu, iż historia „Śnieżki-Invest” Sp. z o.o. sięga roku 1946, w tym roku zakład obchodzi więc wspaniały jubileusz 70-lecia. Kapitał naszej firmy jest w 100 proc. polski. Jesteśmy jednym z największych na Dolnym Śląsku producentów słodczych, a jednocześnie ważnym w regionie pracodawcą, zatrudniającym w 90% kobiety. Naszym podstawowym brandem są „Michałki”, które w przyszłym roku będą świętowały swoje 50. urodziny. „Śnieżka-Invest” jest jedynym właścicielem praw do posługiwania się nazwą „Michałki”, sygnowane nią oryginalne smakołyki powstają tylko w Świebodzicach. Spółka jest właścicielem 11 chronionych na jej rzecz znaków towarowych zawierających oznaczenie „Michałki” w połączeniu z innymi słowami i/lub elementami graficznymi, tj. Michałki Chałwowe, Michałki Premium, Michałki Śnieżkowe, Michałki z Hanki Milk, Michałki



z Hanki Chałwowe, Michałki z Hanki Premium, Michałki Śląskie czy Michałki Wafleki.

Smak naszych produktów znają i doceniają kolejne pokolenia konsumentów. Niezmienione od lat, tradycyjne receptury cieszą się ogromnym zainteresowaniem. Istotną rolę w naszych działaniach marketingowych pełnią laury programu „Docień polskie”. Nagrodzone produkty to: Michałki, Trufła z Maczkiem (oba uhonorowano trzykrotnie), a także Trufle Premium i Michałki z Hanki. Wszystkie zyskały także tytuły TOP PRODUKT, co daje nam dodatkową satysfakcję. Szeroko prezentujemy certyfikaty i godła promocyjne, utwierdzając tym samym konsumentów w przekonaniu o najwyższej jakości specjalów ze Świebodzic.

Nastawienie na zrównoważony rozwój jest jednym z naszych głównych celów, dlatego też w najbliższym czasie będziemy zaskakiwać kolejnymi nowościami.

Prezes firmy „Śnieżka-Invest” Sp. z o.o. Urszula Drabik

Kuchenne lifehacki, czyli ułatwiamy sobie gotowanie

wiesz **więcej**

Mirek Drewniak - mistrz kuchni oraz przewodniczący Łoży Ekspertów programu „Docień polskie” - dzieli się sprawdzonymi radami, które ułatwiają przygotowanie posiłków. Triki pozwolą m.in. zaoszczędzić czas, uratować nieudaną potrawę i przedłużyć trwałość produktów spożywczych. Boże Narodzenie za pasem - sposobów na szybsze i efektywne gotowanie nigdy za wiele!

- 1. Obieramy warzywa.** Skórkę z buraczków łatwo zdejmiesz, jeśli warzywa na całą noc zostawisz w wodzie, w której się gotowały. Rano łatwo i sprawnie usuniesz z nich skórkę. Pomidory, które chcesz pozbawić skórki należy natomiast delikatnie naciąć, a następnie sparzyć wrzątkiem.
- 2. Kroimy cebulę bez łez.** Zadbaj o dobry przepływ powietrza w kuchni. Użycie wentylatora, czy uchylenie okna pozwoli zmniejszyć dolegliwe skutki działania olejków eterycznych zawartych w tym warzywie.
- 3. Ratujemy czerstwe pieczywo.** Zwilżony wodą chleb trzeba wstawić na parę minut do mocno rozgrzanego (160-180 stopni Celsjusza) piekarnika. Woda sprawi, że chleb znów będzie miękki, a skórka stanie się przyjemnie chrupka. Metoda ta sprawdzi się w przypadku całego bochenka chleba wysokiej jakości.
- 4. Nie wyrzucamy pozostałości po obiedzie.** Nie marnujmy żywności! Ugotowane warzywa i mięso można wykorzystać do przygotowania farszu do pierogów lub zrobić z nich zapiekanekę.
- 5. Pozbywamy się drobnych łusek z ryb.** Czyszczenie ryb będzie prostsze, jeśli przelejemy je wrzątkiem. Delikatniejsze gatunki (np. pstrągi i okonie) można pozbawić łusek przy pomocy zwykłej, nie używanej, ale ostrej myjki do naczyń i posłużyć się nią jak tarką.
- 6. Odpowiednio gotujemy makaron.** Jak uzyskać makaron al dente? Należy go ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie zahartować (przebrać zimną wodą), co zatrzyma proces jego gotowania. Przygotowując lasagne warto wcześniej ugotować płaty makaronu i w takiej postaci układać je w naczyniu do zapiekania. W ten sposób skraca się czas przygotowywania potrawy.
- 7. Poznajemy tajniki dobrego sosu.** Sekretom dobrego winegretu jest... przesolenie go. W połączeniu z neutralną w smaku sałatą,



będzie idealny. Zamiast typowej zasmażki, sos można zagęścić roz-tartym masłem z mąką (w proporcjach 1:1). Tak przygotowaną mieszankę można przechowywać w lodówce; wtedy zawsze będzie pod ręką. Z kolei zbyt mocno odparowany z wody sos uratujemy dolewając do niego po prostu wody. W takich sytuacjach nie warto sięgać po śmietanę, wino także się nie sprawdzi, gdyż zmieni smak sosu.

8. Mrozimy z głową. Duże kawałki mięsa lub inne produkty (np. pierogi), które chcemy zamrozić, warto porcjować przed umieszczeniem ich w niskich temperaturach. Zamiast zastanawiać się co zrobić z solidnym kawałkiem mięsa, do dyspozycji będzie jego odpowiednia/potrzebna ilość. To praktyczne i bezpieczne rozwiązanie.

9. Ratujemy przesolone danie. W tej sytuacji dodanie cukru nie tylko nie pomoże, ale wręcz zaszkodzi, bo jeszcze wyostri słyony smak. Lepiej sięgnąć po coś kwaśnego, np. sok z cytryny, który zneutralizuje smak dania.

10. Przygotowujemy świąteczny kompot. Wędzone owoce są bardzo aromatyczne, potrafią więc zdominować smak i zapach dania. Warto o tym pamiętać, gdy sięgamy po wędzone specjalności. Świąteczny kompot najlepiej przygotować z suszonych owoców.

Przepis na Żurek



Składniki:

3,5 litra wody, 200-300 g wędzonych żeber lub kości, ok. 150 g boczku wędzonego, ok. 150 g kielbasy, cebulka, butelka Żuru Pysznego Tradycyjnego z oferty Piekarni Bułeczka (żur został dwukrotnie wyróżniony godłem „Docień polskie” i tytułem TOP PRODUKT), czosnek, majeranek, sól, pieprz, liść laurowy, opcjonalnie: biała kielbasa, jajko ugotowane na twardo, ziemniaki ugotowane w mundurkach.

Przygotowanie:

Najpierw należy zagotować 3,5 l wody, a następnie umieścić w niej wędzone żeberka lub kości i całość pogotować. Kolejnym krokiem jest podsmażenie na patelni pokrojonego boczku wędzonego, kiel-

basy i cebulki. Do wywaru należy dodawać kolejno: boczek, a po upływie ok. 15 minut także podsmażoną kielbasę i cebulę. Do smaku można dodać czosnek, majeranek, sól, pieprz oraz liść laurowy. Tak przygotowany wywar należy gotować jeszcze przez około 10 minut. Butelkę z żurkiem Piekarni Bułeczka trzeba dokładnie wstrząsnąć, po czym wlać jej zawartość do zupy, ciągle mieszając. Na koniec można dodać pokrojoną białą kielbasę, ugotowane na twardo jajko, natkę pietruszki lub ziemniaki ugotowane w mundurkach.



W lipcu eksperci ocenili ponad 130 produktów

27 lipca br. miała miejsce XXI certyfikacja żywności, biorąc udział w Ogólnopolskim Programie Promocyjnym „Docień polskie”. Do oceny zakwalifikowano ponad 130 wyrobów z oferty 63 firm.



Zgodnie z regulaminem programu, członkowie Łoży Ekspertów ocenili indywidualnie każdy ze zgłoszonych produktów i wyróżnili te cechujące się odpowiednim smakiem i wyglądem oraz ceną adekwatną do jakości.

Uwagę zwraca bardzo wysoka jakość polskiej żywności - wyjątkowo dużo produktów uhonorowano zaszczytnym tytułem TOP PRODUKT (nadawanym tylko żywności, która otrzyma maksymalne noty za wszystkie oceniane kategorie). Wartym podkreślenia faktem jest także duża różnorodność artykułów biorących udział w audycie; szansę zdobycia certyfikatu miała szeroka gama produktów. Istotny jest także udział firm, które już zdobyły godła promocyjne i starały się uzyskać kolejne, jak również producentów ubiegających się o ponowne uhonorowanie nagrodzonych wcześniej wyrobów. Informacje o laureatach XXI certyfikacji są dostępne na blogu programu „Docień polskie”, pod adresem www.Blog.DocenPolskie.pl.

wywiad

Z dumą chwalimy się certyfikatami

Specjały firmy Ogródek Dziadunia brały udział w kilku certyfikacjach żywności, każdorazowo zdobywając laury promocyjne. Firma oferuje pięć specjałów nagrodzonych przez Łożę Ekspertów (cztery z nich zdobyły tytuły TOP PRODUKT, cztery nagrodzono dwukrotnie). Katarzyna Surowiec, reprezentująca firmę z Wąsosz Dolnego, opowiada o korzyściach związanych z posiadaniem certyfikatów „Docień polskie”.

DOCEŃ POLSKIE: W 2015 roku Ogródek Dziadunia przeszedł „Firmową Ewolucję”, niezmiennie jednak jesteście Państwo zaangażowani w program „Docień polskie”. Jakie znaczenie mają dla Państwa zdobyte certyfikaty?

Katarzyna Surowiec: To prawda, dzięki programowi zmieniliśmy wygląd naszych wyrobów i sposób zarządzania firmą. Za to niewielkie zmiany dokonaliśmy w samych produktach, które trzeba było jedynie delikatnie udoskonalić. Najważniejsze jest jednak dla nas, aby to konsument doceniał nasze wyroby i do nich wracał. Za każdym razem kiedy otwiera buteleczkę z syropem z malin ma poczuć prawdziwy aromat tylko polskich malin, a ogórki konserwowe mają mieć domowy smak i przywoływać smaki dzieciństwa. Certyfikaty, które nasze wyroby zdobyły po ocenie Łoży Ekspertów programu „Docień polskie” potwierdzają realizację naszych celów. Jest to wyjątkowe wyróżnienie i zapewnienie naszych Klientów, że nasze wyroby cechuje tradycyjny, polski charakter, a ich smak jest wyjątkowy.

DP: Czy i jakie informacje zwrotne otrzymujecie Państwo od Klientów? Dostrzegają zdobyte certyfikaty? Dopytują o program?

KS: Po dostrzeżeniu godła „Docień polskie”, informacja zwrotna od naszych Klientów jest bardzo pozytywna. Odbiorcy pytają jakimi



kategoriami jest oceniany produkt i cieszą się również z tego, że polskie, małe, rodzinne firmy potrafią wyprodukować tak wyjątkowe przetwory.

DP: Jak Państwo wykorzystujecie godło „Docień polskie”?

KS: Informacja o przyznanym godle

„Docień polskie” jest umieszczana bezpośrednio na wyrobach, jak również na naszej stronie internetowej, na naszym fanpage, w katalogach i ulotkach. Wielu Klientów pyta również o przyznane nagrody i wyróżnienia. Z dumą możemy wtedy pochwalić się certyfikatami oraz tytułami TOP PRODUKT.

DP: Które z narzędzi oferowanych laureatom programu jest dla Państwa najcenniejsze?

KS: Narzędzia promocyjne oferowane przez organizatorów programu są bardzo cenne. Artykuły ukazujące na blogu oraz w prasie pozwalają na dodatkową promocję. Jednak najcenniejsze jest dla nas samo przyznanie wyróżnienia i otrzymanie wysokich ocen, po bardzo szczegółowej analizie i badaniu przez Łożę Ekspertów.

DP: Dziękuję za rozmowę.



Program „Docień polskie” w liczbach

4

edycję Dnia polskiej żywności obchodziliśmy dotychczas. Inicjatorami „święta” są twórcy programu „Docień polskie”

13

herbat Malwa Tea wzięło udział w lipcowej certyfikacji żywności. Wszystkie otrzymały godła promocyjne i tytuły TOP PRODUKT

14

województw reprezentowali uczestnicy XXI certyfikacji żywności

15

producentów żywności z woj. mazowieckiego wzięło udział w lipcowym audycie

80

drużyn zgłosiło chęć udziału w Pierwszych Kulinarnych Mistrzostwach Polski w Przyrządzaniu Ślimaków. Uczestnicy wydarzenia przyrządzali swoje potrawy korzystając m.in. z nagrodzonego przez Łożę Ekspertów Zdrowego Oleju Rzepakowego firmy Green Spoon

10

litrów mleka potrzeba do przygotowania 1 kg sera Seranada. Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek, producent serów tej marki, jest laureatem programu „Docień polskie”

MapaDobregoSmaku.pl

najlepszy kulinarny adres dla smakoszy

Gdzie znaleźć polskie produkty, których jakość potwierdził specjalista? Skąd pozyskać informacje o lokalnym producencie żywności? Jak (bez wychodzenia z domu) można znaleźć ciekawy, nieznany dotąd produkt? Co zrobić, gdy chcemy znaleźć naprawdę sprawdzony artykuł spożywczy?

Odpowiedzią na wszystkie te pytania jest Mapa Dobrego Smaku. Jedno z narzędzi promocji wyrobów z godłem „Docień polskie” pozwala szybko znaleźć produkt z rekomendacją Łoży Ekspertów. Wyrobów można szukać wg kategorii lub siedziby producenta. Już teraz zachęcamy do skorzystania z tego źródła (pysznej) wiedzy!



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”



Aleksandria Sp. z o.o. Sp. k.
www.aleksandria.pl
 Produkt: frankfurterki
 nr 20/1699/2016; nadany: 24.05.2016; ważny do 30.09.2018



Browar Miejski Gloger Sp. z o.o.
www.browargloger.pl
 Produkt: bosa rosa
 nr 21/1738/2016; nadany: 02.08.2016; ważny do 31.01.2019



E.Leclerc
www.e-leclerc.pl
 Produkt: koreczki śledziowe po giżycku MARKA WŁASNA
 nr 17/1318/2015; nadany: 11.08.2015; ważny do 31.10.2017



Handlopak Export-Import Rafał Giza
www.handlopak.pl
 Produkt: jabłka
 nr 19/1479/2016; nadany: 28.01.2016; ważny do 31.05.2018



Ferma Drobiu Jerzy Janiczek
www.janiczek.pl
 Produkt: jaja kurze
 nr 15/1004/2015; nadany: 02.02.2015; ważny do 30.04.2017



Malwa Tea Wojciech Fabisiak
www.malwatea.com/pl
 Produkt: pamięć i koncentracja
 nr 21/1772/2016; nadany: 04.08.2016; ważny do 31.01.2019



PPHiU Menos sp. z o.o. Zakład Przetwórstwa Ryb
www.menos-ryby.pl
 Produkt: sum filet wędzony
 nr 21/1716/2016; nadany: 29.07.2016; ważny do 31.01.2019



Kamila Zubrycka Olejowy Raj
www.olejowyraj.pl
 Produkt: olej z nasion konopi Olejowy Raj tłoczony na zimno, niefiltrowany
 nr 16/1216/2015; nadany: 24.05.2015; ważny do 31.07.2017



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku
www.osmlask.pl
 Produkt: masło ekstra
 nr 21/1754/2016; nadany: 03.08.2016; ważny do 31.01.2019



Piekarnia Robert Zajac
www.piekarnia-zajac.pl
 Produkt: chleb razowy żytni
 nr 19/1516/2016; nadany: 03.02.2016; ważny do 31.05.2018



Piotr i Paweł S.A.
www.piotripawel.pl
 Produkt: czekolada gorzka z orzechami laskowymi i kawałkami pomarańczy MARKA WŁASNA
 nr 20/1609/2016; nadany: 05.05.2016; ważny do 30.09.2018



Runoland Sp. z o.o. - Sp.J.
www.runoland.pl
 Produkt: mis z owocu czarnego bzu
 nr 19/1483/2016; nadany: 29.01.2016; ważny do 31.05.2018



SEKO S.A.
www.sekosa.pl
 Produkt: sałatka polska ze śledziem i groszkiem
 nr 20/1704/2016; nadany: 10.06.2016; ważny do 30.09.2018



Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM”
www.wspspolem.com.pl
 Produkt: ketchup kielecki łagodny extra
 nr 19/1566/2016; nadany: 12.02.2016; ważny do 31.05.2018



TESCO Polska Sp. z o.o.
www.tesco.pl
 Produkt: charlotte śliwki kandyzowane w czekoladzie MARKA WŁASNA
 nr 14/976/2014; nadany: 27.11.2014; ważny do 31.01.2017



Zakład Konfekcjonowania Artykułów Spożywczych Vitana Jerzy Płachta
www.vita-na.com.pl
 Produkt: fasola jaś karłowy
 nr 20/1679/2016; nadany: 13.05.2016; ważny do 30.09.2018



P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o.
www.woseba.pl
 Produkt: dolnośląska mąka tortowa
 nr 19/1511/2016; nadany: 03.02.2016; ważny do 31.05.2018



Zakład Produkcyjno Handlowy EKO-VITA s.c.
www.pierogi.com.pl
 Produkt: placki ziemniaczane
 nr 21/1713/2016; nadany: 29.07.2016; ważny do 31.01.2019

