



DOCEŃ DOBRE

Numer 8/2017



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
kwiecień 2017

ISSN 2449-8793

Prestż znaku „Doceń 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.

wywiad numeru

Dopracowana receptura, sprawdzone surowce i certyfikat potwierdzający jakość

Bogumił Klimiuk, propagator zdrowego stylu życia oraz miłośnik naturalnych darów Puszczy Białowieskiej, przybliża działalność marki MATECZNIK – Tradycja z Natury i zdradza na czym polega tajemnica jej sukcesu.



DOCEŃ POLSKIE: Marka MATECZNIK – Tradycja z Natury obejmuje wyroby wytwarzane wyłącznie z dziko rosnących owoców, ziół i grzybów. Skąd pomysł na tego rodzaju działalność?

Firma CONSTANS GROUP Sp. z o.o. (do której należy marka MATECZNIK – Tradycja z Natury) istnieje od 1992 roku. Dotychczas zajmowaliśmy się skupem grzybów i owoców, a częściowo przetworzone surowce sprzedawaliśmy odbiorcom hurtowym w Polsce i za granicą. Zauważyliśmy jednak, że na rynku nie było dobrej jakości przetworów i konfitur z dziko rosnących owoców, bazujących na tradycyjnych recepturach. Siedziba naszej firmy mieści się w bezpośredniej bliskości Puszczy Białowieskiej. Okolice te obfitują w dziko rosnące surowce, tworzenie z nich przetworów wydaje się więc oczywiste.

DP: Czy wyjątkowość przetworów MATECZNIK wynika tylko z pochodzenia surowców?

Istotnie, nasze przetwory powstają z surowców pozyskanych z najczystszej pierwotnej lasu Europy, czyli Puszczy Białowieskiej, z dala od zanieczyszczeń i wpływu cywilizacji. Ich niepowtarzalny smak i aromat jest jednak także efektem stosowania specjalnej receptury. Prace nad jej udoskonaleniem trwały rok. Proces ten polega na niskotemperaturowej, długotrwałej pasteryzacji, dzięki czemu nie tracimy właściwości prozdrowotnych owoców i runa leśnego wykorzystywanych do przygotowania przetworów, a jednocześnie zachowujemy pełnię walorów smakowych. Ten skomplikowany i czasochłonny sposób wytwarzania przetworów daje gwarancję najwyższej jakości produktu finalnego. I to właśnie ta wysoka jakość jest główną cechą naszych wyrobów. Dużą uwagę przywiązujemy również do estetyki naszych produktów: fason słoiczek oraz ręczne etykietowanie i zdobienie nadaje konfiturom rangę produktu ekskluzywnego.

DP: Potwierdzeniem tej wysokiej jakości są znaki „Doceń polskie” i tytuły TOP PRODUKT przyznane Konfiturze z czarnego bzu oraz Konfiturze z aronii z dodatkiem soku jabłkowego. Co skłoniło Państwa do zaangażowania się w program?

W 2015 roku otrzymywaliśmy dużo zapytań od zagranicznych odbiorców o certyfikaty potwierdzające jakość naszych produktów. Od znajomych firm z branży dowiedzieliśmy o programie „Doceń



MATECZNIK
— TRADYCJA Z NATURY —

polskie” i dużych korzyściach związanych z posiadaniem godła promocyjnego. Wysłaliśmy zgłoszenie, a następnie próbki naszych produktów i okazało się, że zdobyły one maksymalne noty za wszystkie oceniane kategorie! Otrzymaliśmy certyfikaty i przez niemal dwa lata osiągnęliśmy dzięki nim dużo korzyści. Firmom z branży spożywczej gorąco polecamy zgłoszenie się do tej polskiej inicjatywy.

Produkty MATECZNIK są znane nie tylko polskim klientom. Ich jakość doceniły także m.in. prestiżowe domy towarowe we Francji (paryska Galeria Lafayette) oraz Wielkiej Brytanii (londyński Dom Towarowy Harrods). Firma współpracuje także z wieloma restauracjami i hotelami. Więcej informacji o marce dostarcza strona www.matecznik.eu

Dziękuję za rozmowę.

Loża Ekspertów oceniła w lutym ponad 180 produktów!

Za nami pierwsza w tym roku certyfikacja żywności organizowana w ramach programu promocyjnego „Doceń polskie”. Loża Ekspertów obradowała 1 lutego w Sosnowcu.

W trakcie XXIII audytu oceniono artykuły spożywcze z oferty niemal 80 firm z całej Polski. Producenci reprezentowali 14 województw, najwięcej z nich (19 wytwórców) pochodzi z Mazowsza. Jeden z wyrobów musiał pokonać prawie 600 km, aby dotrzeć na audyt. Co drugi wytwórca przystąpił do audytu z więcej niż jednym wyrobem.

Eksperci ocenili 180 artykułów spożywczych, które można pogrupować w 13 kategorii, tj: pieczywo i wyroby cukiernicze; nabiał i tłuszcze; owoce i warzywa; miody; suplementy diety oraz produkty

„Superfoods”; alkohol; mięso i wędliny; dania gotowe; napoje; słodycze; przetwory owocowe i warzywne; makarony oraz produkty przemiału zbóż.

Co drugi uczestnik minionej certyfikacji posiada już godło jakości programu promocyjnego „Doceń polskie”; w lutym starał się o zdobycie kolejnego wyróżnienia lub możliwość dalszego promowania certyfikatem nagrodzonego już specjału. Niektóre z wyrobów oceniono już po raz trzeci, co oznacza, że ich producent został nagrodzony po raz pierwszy w 2013 roku. Wszystkie propozycje zgłoszone do oceny zostały indywidualnie sprawdzone przez każdego z 5 członków Łoży Ekspertów programu „Doceń polskie”. Obradom jury przewodniczył mistrz kuchni Mirek Drewniak.

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. 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.

Program „Docień polskie” w liczbach

5

ekspertów oceniało żywność w trakcie lutowego audytu

co 4

uczestnik lutowej certyfikacji reprezentował sektor piekarsko-cukierniczy

10

specjałów marki Maestro z oferty ZM Henryk Kania S.A. zdobyło znaki jakości i tytuły TOP PRODUKT

15

propozycji z asortymentu firmy Olejowy Raj oceniają członkowie Łoży Ekspertów podczas kwietniowego audytu

7

- co tyle dni na blogu programu „Docień polskie” publikowany jest przepis kulinarny na danie z nagrodzonym przez ekspertów produktem

600 km

- taką drogę musiał pokonać jeden z produktów, by dotrzeć na XXXIII certyfikację żywności

12

- tylu laureatów programu podzieliło się spostrzeżeniami dot. roku 2016. Tekst zawierający ich wypowiedzi ukazał się w mediach branżowych i ogólnoinformacyjnych

prawie 9 tys.

- tyle osób polubiło Fanpage programu „Docień polskie” na Facebooku

Rekomendacja

Firma z długą tradycją buduje swoją renomę w oparciu o znak „Docień polskie”



Historia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Siedlcach sięga roku 1931. Firma szczyty się nie tylko niemal 90-letnią obecnością na rynku, ale także bogatą gamą produktów, które od lat cieszą się uznaniem odbiorców.

Od lat skutecznie łączymy tradycję ruchu spółdzielczego z nowoczesną organizacją oraz najnowszą technologią produkcji. Korzystając z dobrze wyposażonego zaplecza technicznego tworzymy wyroby wyłącznie z naturalnych surowców i bez konserwantów. Dbamy nie tylko o zdrowie konsumentów, ale także środowisko, w którym żyjemy.

Nasze produkty zdobyły wiele nagród i certyfikatów. Wśród nich istotną rolę odgrywają laury programu promocyjnego „Docień polskie”. Po raz pierwszy Łoża Ekspertów oceniła je podczas VIII atestacji, w roku 2013. Od tego czasu regularnie zgłaszamy produkty do udziału w kolejnych

certyfikacjach żywności. Zdobyliśmy łącznie pięć znaków jakości i tyle samo tytułów TOP PRODUKT. Nagrodzone produkty to: **Jogurt naturalny 0%, Masło ekstra, Jogurt naturalny, Twaróg sernikowy oraz Śmietana 18%**. Każdy z ocenianych wyrobów został uhonorowany więcej niż jeden raz, potwierdzając tym samym, że utrzymujemy wysoką jakość produktów bez względu na upływający czas.

Godło „Docień polskie” przyciąga uwagę klientów; wskazuje pochodzenie żywności, a jednocześnie dowodzi jej jakości, samo w sobie jest więc cennym wsparciem dla wszystkich producentów artykułów spożywczych. Narzędzia udostępniane bezpłatnie laureatom programu wspierają nasze działania marketingowe i pomagają ugruntowywać naszą pozycję na rynku. Charakterystyczny znak ma coraz większą rozpoznawalność, również dzięki niemu nasze wyroby zdobywają nowych odbiorców.

Dariusz Skoczek

Kierownik Działu Handlu, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach



W wielkanocnym koszyczku

wiesz **więcej**

Tu nie ma mowy o przypadkowych produktach - wszystkie artykuły spożywcze, z których komponujemy tradycyjną święconkę mają swoją symbolikę.

Chleb - symbol Ciała Chrystusa ma gwarantować pomyślność i dobrobyt

Sól wyraża trwałość (chroni żywność przed popsuciem) i oczyszczenie (niegdyś wierzono, że odstrasza złe moce)

Chrzan wyraża gorycz męki Pańskiej, ale symbolizuje też siłę fizyczną oraz vitalność

Baranek (z ciasta lub masła) - symbol ofiary Chrystusa, a umieszczona na nim czerwona chorągiew wyraża Zmartwychwstanie i tryumf Jezusa nad śmiercią

Wędliny oznaczają dobrobyt i sygnalizują koniec postu

Jajka symbolizują nowe życie i Zmartwychwstanie

Ciasto - symbol dostatku, ma zapewnić powodzenie

Bez tych produktów nie ma Wielkanocy, czyli specjały z godłem „Docień polskie” i tytułem TOP PRODUKT

- **Chleb kaszubski** z oferty SPOŁEM Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Głogowie

- **Salatka jarzynowa z jajkiem** firmy DEGA S.A.

- **Masło pasłuckie extra** - propozycja firmy Sery ICC Pasłęk Sp z o. o., nagrodzone dwukrotnie

- **Polędwica dojrzewająca w miodzie** Karczmy Pod Sokołem

- **Krakowska sucha** firmy AR-KOS Sp. z o. o.

- **Majonez 100%** z asortymentu firmy BIAŁUTY Sp. z o.o., nagrodzony dwa razy

- **Jaja z chowu klatkowego** - JANTEX Polska Sp. z o.o., nagrodzone dwukrotnie



- **Mąka pszenna tortowa** Przedsiębiorstwa Zbożowo-Młynarskiego „PZZ” w Stoilsławiu S.A.

- **Kiełbasa polska dojrzewająca** z oferty Zakładów Mięśnych NETTER

- **Chrzan extra wieluniński** - propozycja P.O.W. LA-VITA, nagrodzony dwukrotnie

- **Masło skalskie tradycyjne** Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Skale

- **Szynka z warminskiej wędzarni** Zakładów Mięśnych WARMIA, wyróżniona dwa razy

- **Żur staropolski** z oferty Z.P.O.W. VITAPOL, nagrodzona dwukrotnie

- **Z polskiego dwora Kiełbasa Herbowa** Zakładu Przetwórstwa Mięsnego HAŃDEREK, uhonorowana dwukrotnie

- **Sękacz królewski** firmy SECPOL Sp. z o.o.

- **Jaja z wolnego wybiegu** - propozycja SGR Barbara i Henryk Brychcy, nagrodzone przez ekspertów dwukrotnie

Lista wszystkich nagrodzonych produktów jest dostępna na blogu programu: www.Blog.DocenPolskie.pl

Ziemniaki zapiekane z Kabanosami Maestro

Składniki:

- 16 szt. ziemniaków, 1 paczka (175 g) Kabanosów Pieczonych Maestro Pepperoni (Zakłady Mięsne Henryk Kania S.A., TOP PRODUKT programu „Docień polskie”), 200 g sera żółtego, 1 szt. cebuli, 1 łyżka majonezu, 1 pęczek natki pietruszki, olej rzepakowy - do smaku, przyprawa do ziemniaków, gałka muszkatołowa.

Krem chrzanowy:

- 400g korzenia chrzanu, 400 g gęstej kwaśnej śmietany, 6 jajek ugotowanych na twardo, 4 łyżki majonezu, sok z 1 cytryny, sól, biały pieprz

Przygotowanie.

Krem chrzanowy:

Chrzan obieramy, kroimy na kawałki i miksujemy w blenderze lub

robocie kuchennym (ewentualnie ścieramy na tarce o drobnych oczkach). Następnie przekładamy 2/3 chrzanu na sitko wyłożone gazą i przelewamy 1 szklanką wrzątku, dobrze odsączamy. Mieszmamy z resztą chrzanu i skrapiamy sokiem z cytryny. Dodajemy pokrojone w drobną kostkę jajka, śmietanę i majonez. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszmamy wszystkie składniki.



Zapiekane ziemniaki:

Ziemniaki dokładnie myjemy, gotujemy w mundurkach i studzimy. Z górnej części ścinamy skórkę i wydrążamy miąższ. Do środka każdego wydrążonego ziemniaka dodajemy łyżeczkę kremu chrzanowego, po czym układamy ziemniaki w naczyniu żaroodpornym.

Wydrążony wcześniej z ziemniaków miąższ drobno siekamy i przekładamy do miski. Cebulę siekamy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni w niewielkiej ilości rozgrzanego oleju. Zrumienioną cebulę przekładamy do posiekanego miąższu z ziemniaków. Do miski dodajemy pokrojone drobno kabanosy, 3/4 startego sera oraz 1 łyżeczkę majonezu. Dodajemy przyprawę do ziemniaków oraz gałkę muszkatołową. Dokładamy posiekaną natkę pietruszki. Wszystkie składniki dokładnie mieszmamy.

Tak przygotowanym farszem wypełniamy ziemniaki, wierzch posypując resztą startego sera. Całość wkładamy do rozgrzanego do 160°C. piekarnika na 5-10 min (termoobieg + górna funkcja opiekania) aż ser się przyrumieni.

Smacznego!

Polscy konsumenci są coraz bardziej świadomi



wywiad

Z Erykiem Kalisiem – specjalistą ds. wsparcia sprzedaży firmy ZMB Białystok, nagrodzonej laurem programu „Docień polskie”, rozmawia Katarzyna Salomon.



DOCEŃ POLSKIE: Podczas XXII certyfikacji najwyższe laury programu „Docień polskie” zdobyły trzy oferowane przez Państwa zakład produkty, są to: Boczek wieprzowy wiejski wędzony, Kumpiak i Pasturma. Na tym lista nagrodzonych produktów firmy ZMB Białystok się nie kończy.

Zgadza się. Kolejny raz otrzymaliśmy nie tylko certyfikaty jakości, ale także tytuły TOP PRODUKT. Wcześniej te znaczne tytuły otrzymała Palcówka surowo dojrzewająca oraz Kindziuk. Należą one, podobnie jak produkty wyróżnione w trakcie XXII certyfikacji, do segmentu Premium oraz są produktami regionalnymi i charakterystycznymi dla kuchni kresowej.

DP: Jakie są najważniejsze cechy tych produktów? Co, Pana zdaniem, zdecydowało o tym, że zostały one aż tak dobrze ocenione przez Łożę Ekspertów programu „Docień polskie”?

Podstawową cechą jest tradycyjna receptura i sposób ich produkcji, często nawiązujący do receptur domowych. Są one charakterystyczne dla kuchni kresowej. Specjalnie wyselekcjonowane elementy mięsne (po natarciu ich powierzchni solą i mieszaną przypraw) przez określony czas leżakują, a następnie są wędzone zimnym dymem. Wynikiem tych procesów jest nie tylko trwałość wędlin dojrzewających, ale także ich atrakcyjny wygląd, intensywna barwa na przekroju oraz unikalny, indywidualny smak i aromat.

DP: Co zdecydowało o tym, że postanowiliście Państwo przystąpić do Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie” i zgłosić swoje wyroby do certyfikacji?

Przed wszystkim chcieliśmy poddać wyroby niezależnej, obiektywnej ocenie ekspertów, a certyfikat wykorzystać do promo-

cji produktów oraz firmy. Dzięki niemu możemy zaprezentować nasze produkty szerszemu gronu. Z naszych obserwacji wynika, że konsumenci niejednokrotnie decydują się na zakup produktów, które są odpowiednio oznakowane. Zdobyte wyróżnienia to dodatkowa wartość dla osoby podejmującej decyzję zakupową.

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

Robimy to na kilka sposobów. Po pierwsze, w specjalny sposób oznaczamy opakowania tych produktów – widnieje na nich logo danego certyfikatu. Taki sposób informacji pozwala nam komunikować nasze osiągnięcia i jakość produktu bezpośrednio naszym klientom oraz konsumentom. Takie oznakowanie może mieć wpływ na wybór konsumenta w chwili podejmowania decyzji o zakupie. Drugim sposobem są informacje zamieszczane na naszej stronie internetowej www.zmbbialystok.pl oraz na naszym profilu na facebook'u. Liczymy, że nasi klienci również skorzystają z możliwości posiadania w swoich ofertach czegoś wyjątkowego.

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

Jak najbardziej, jednak uważam, że powinny to być produkty w segmencie premium i skierowane do klienta, który poszukuje czegoś innego niż produkty masowe. Dzięki takim programom producenci mogą zaprezentować swoje dobre wyroby konsumentom, akcentując ich niepowtarzalność oraz fakt docenienia ich przez Łożę Ekspertów. Polscy konsumenci są coraz bardziej świadomi tego, co kupują. Coraz częściej wybierają artykuły lepsze jakościowo i dzięki takim programom mają łatwiejszy wybór.

Dziękuję za rozmowę.



Już wkrótce XXIV audyt!

26 kwietnia 2017 roku - tego dnia w Sosnowcu odbędzie się kolejny audyt żywności. Łoża Ekspertów programu „Docień polskie” już po raz dwudziesty czwarty oceni produkty rodzimych wytwórców. Firmy z branży spożywczej już potwierdzają swój udział w certyfikacji, przysyłając formularze zgłoszeniowe.

Udział w certyfikacji jest bezpłatny. Co można zyskać? Bardzo wiele! Możliwość umieszczania godła promocyjnego na wszystkich polach eksploatacji, współpraca z profesjonalną Agencją PR, korzystanie z narzędzi udostępnianych bezpłatnie laureatom – to tylko niektóre profity związane z posiadaniem certyfikatu jakości!

Targi pod patronatem programu „Docień polskie”

- I Specjalistyczne Targi Spożywcze Food Market Court (Warszawa, 7-9.03.)
- VIII Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie SweetTARGi (Katowice, 25-27.03)
- XXI Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro (Warszawa, 5-7.04)

Co łączy te wydarzenia? Wszystkie są kierowane do branży spożywczej i mają miejsce w 2017 roku. Poza tym, ich cechą wspólną jest zaangażowanie organizatorów programu „Docień polskie”; przedsięwzięcie propagujące rodzimą żywność jest partnerem w/w spotkań branżowych. Udział programu w targach to nie tylko prestiż, ale także konkretne korzyści dla zdobywców certyfikatów jakości. W ubiegłym roku program „Docień polskie” był partnerem m.in. KONGRESU 590.

Wyznaczamy kurs na dobry smak!

Wejdź na stronę www.MapaDobregoSmaku.pl, wybierz województwo lub grupę produktów i sprawdź, które artykuły spożywcze są warte spróbowania. Wszystkie wyroby ułożone na



mapie zdobyły godło jakości „Docień polskie”, są więc warte bliższego poznania.

Niezależnie, czy wybierzesz kierunek na region lub konkretną kategorię produktu. Twoja podróż z Mapą Dobrego Smaku będzie miała pyszne zakończenie.

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”



BiaMar Marek Knapiek

www.websmash.pl/biamar

Produkt: ciastko ore bez dodatku cukru,
bezglutenowe, bez laktozy, bez jajek
nr 23/1992/2017; nadany: 14.02.2017; ważny do 31.07.2019



Scamark Polska Sp. z o.o.

www.leclerc.pl

Produkt: płaty ze śledzia smażone
w zalewie octowej MARKA WŁASNA
nr 17/1316/2015; nadany: 11.08.2015; ważny do 31.10.2017



P.P.H.U. HUR-POL Sebastian Huras

www.hur-pol.pl

Produkt: makrela wędzona
nr 19/1576/2016; nadany: 03.03.2016; ważny do 31.05.2018



**Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska,
Jasienica Rosielna**

www.osm-jasienica-rosielna.pl

Produkt: maślanka z Jasienicy Rosielnej
Nr 19/1493/2016; nadany: 01.02.2016; ważny do 31.05.2018



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

www.kaufland.pl

Produkt: K-Classic serek homogenizowany
waniliowy MARKA WŁASNA
nr 22/1843/2016; nadany: 03.11.2016; ważny do 30.04.2019



LODY JAK DAWNIEJ



Przedsiębiorstwo Produkcji Lodów KORAL Józef Koral Sp. j.

www.koral.com.pl

Produkt: Lody Jak Dawniej śmietankowe 900 ml
nr 23/1949/2017; nadany: 07.02.2017; ważny do 31.07.2019



KOWAL Aleksandra Kowalska

www.facebook.com/Kowal-Aleksandra-Kowalska-261716420684289

Produkt: pierogi z mięsem
nr 23/1977/2017; nadany: 09.02.2017; ważny do 31.07.2019



Look Food Sp. z o.o.

www.look-food.pl

Produkt: morwa biała 100%
Nr 23/1935/2017; nadany: 06.02.2017; ważny do 31.07.2019



PPHU ANNA Amelia Marczak

www.makaronyanna.com.pl

Produkt: makaron babci Ani wałkowany 4 jajeczny
nr 17/1334/2015; nadany: 18.08.2015; ważny do 31.10.2017



MAKRO Cash and Carry Polska S.A.

www.makro.pl

Produkt: Horeca Select śmietana 22% MARKA WŁASNA
nr 18/1407/2015; nadany: 03.11.2015; ważny do 28.02.2018



4U Maryla Marciniak

www.musli4u.pl

Produkt: musli owocowe marzenia
nr 23/1986/2017; nadany: 13.02.2017; ważny do 31.07.2019



AGRO-SERWIS Bogumił Rajda

www.rajdimpex.com.pl

Produkt: kukurydza delikatesowa
nr 21/1748/2016; nadany: 03.08.2016; ważny do 31.01.2019



Semco SGNiP Krystyna Just

www.semco.pl

Produkt: olej lniany złocisty
nr 22/1831/2016; nadany: 02.11.2016; ważny do 30.04.2019



**SPOŁEM Powszechna Spółdzielnia
Spożywców**

www.spolem.org.pl

Produkt: chleb graham
nr 22/1858/2016; nadany: 07.11.2016; ważny do 30.04.2019



TESCO Polska Sp. z o.o.

www.tesco.pl

Produkt: wafle ryżowe naturalne MARKA WŁASNA
nr 18/1451/2015; nadany: 10.11.2015; ważny do 28.02.2018



PHP Wiesław Wawrzyniak

www.aww.com.pl

Produkt: jarzębiak - czysty luksus
nr 23/2000/2017; nadany: 16.02.2017; ważny do 31.07.2019



WiR Zakłady Mięsne Sp. z o.o.

www.wirwir.com

Produkt: boczek z pieca z polędwiczka
nr 17/1300/2015; nadany: 10.08.2015; ważny do 31.10.2017



**Przedsiębiorstwo Produkcji Ogrodniczej
SIECHNICE Sp. z o.o. Grupa Citronex**

www.pposiechnice.pl

Produkt: pomidor malinowy
nr 23/1913/2017; nadany: 03.02.2017; ważny do 31.07.2019