

- Tytuł prezentacji „Razem czy osobno – jak efektywnie promować przemęckie szparagi”
- Autor: Hubert Gonera, landbrand
- 08 czerwca 2019 roku

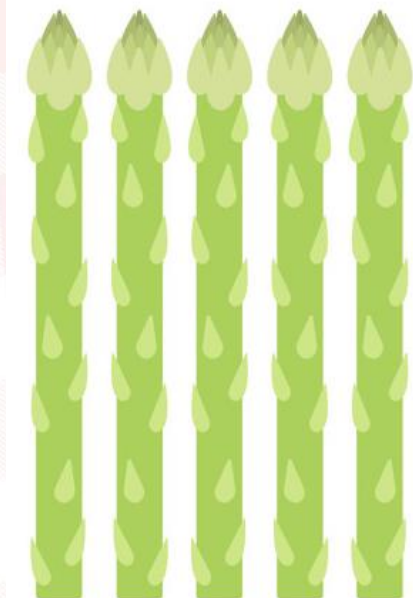


Materiał opracowany przez Gminę Przemęt

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Materiał współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020



RAZEM CZY OSOBNO ?

**jak efektywnie
promować Przemęskie szparagi ?**



- Hubert Gonera, landbrand



Razem czy osobno – jak promować Przemęskie Szparagi?



Menu

- Jak promować produkty rolne? – czyli o byciu vege, smart, super i lokalnym!
- Zalety i wady współdziałania na stałe
- Budowanie skojarzeń wysokiej jakości produktu i miejsc jego pochodzenia.



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Jedzenie jest dla nas ważne!

- Rośnie świadomość roli jedzenia w budowaniu dobrostanu człowieka (choroby diety zależne)
- Narodziny trendów slauthy shoper i slow food
- Jest naszą zmysłową i analogową przyjemnością i tworzy połączenie między ludźmi a miejscami – przyrodą i kulturą
- Kulinaria są depozytem kultury i są ważnym elementem światowego dziedzictwa także dostrzeganego przez UNESCO

Landbrand
FOOD & GASTRO

**WISDOM IS TO THE
SOUL AS FOOD IS TO
THE BODY**

ABRAHAM IBN EZRA

PICTUREQUOTES.COM

PICTUREQUOTES

Trendy które nam sprzyjają:

- *Portal Spożywczy donosi, że w Polsce rośnie liczba wegan, wegetarian i osób ograniczających spożycie mięsa. Już 10% młodych osób deklaruje, że jest na diecie wegetariańskiej.*



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?



Trendy które nam sprzyjają:

- *„Dwóch na dziesięciu konsumentów w wieku 25-34 mówi o tym, że spożywają obecnie więcej produktów wegetariańskich niż rok temu. Dodatkowo, prawie 10 proc. respondentów w tej grupie wiekowej deklaruje, że jest na diecie wegetariańskiej lub wegańskiej.”*

Źródło: portal spożywczy



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?





Cabbage

Spinach

Cucumber

Tomato

Eggplant

Chinese Cabbage

Leek

Radish

Chili

Carrot

Cherry Tomato

Onion

Corn

Asparagus

Beet

Pepper

Brussel sprout

Red cabbage

Bok Choy

Potatoes

Cauliflower

Peas

Broccoli

Beans

Garlic

Squash

Savoy

Pumpkin

Pumpkin

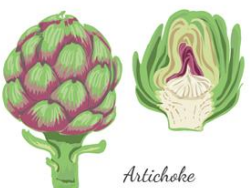
Lettuce

Lettuce

Garlic

Zucchini

Squash



Artichoke



Kohlrabi



Zucchini



Squash



Savoy

*Let food
be thy medicine
and medicine
be thy food*

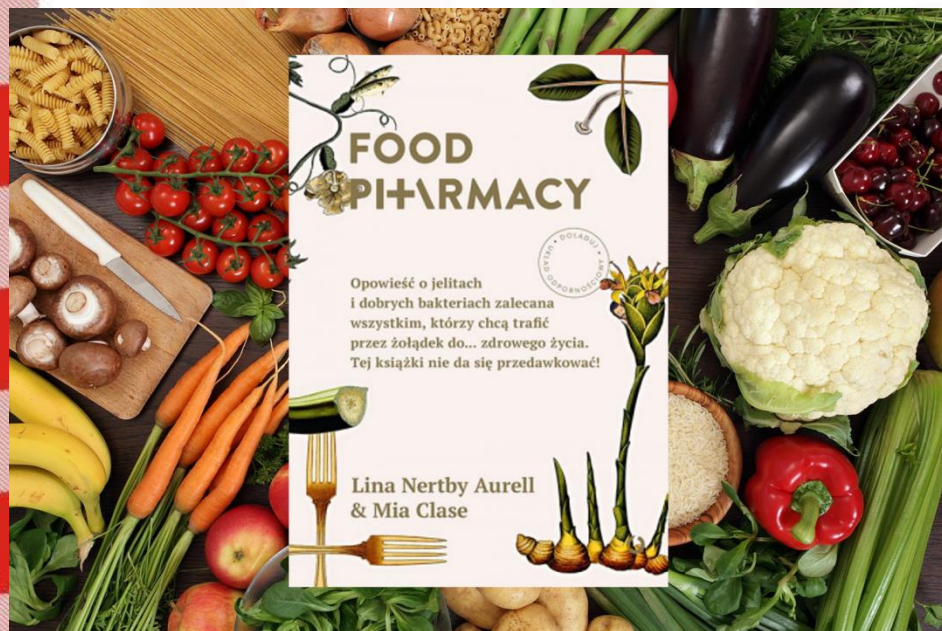
-Hippocrates

- Niech jedzenie będzie lekarstwem i lekarstwo jedzeniem
- Hipokrates



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Zawrotna kariera probiotyków, warzyw, przeciwutelniaczy, kwasów nienasyconych i jedzenia eko



Landbrand
FOOD & GASTRO



Konsumenci poszukują Super Food

- Mianem superfoods określa się **żywność naturalną**, nieprzetworzoną, bogatą w korzystne dla naszego zdrowia składniki odżywcze i to w porządnej ilości, wykazujące działanie prozdrowotne i chroniące przed chorobami sercowymi, czy nowotworami.



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Konsumenci poszukują Super Food

- To nie tylko egzotyka: avocado, quinoa...
- To także rodzime: rokitnik, dereń, orzechy...
- Ale także szparag – dlaczego?



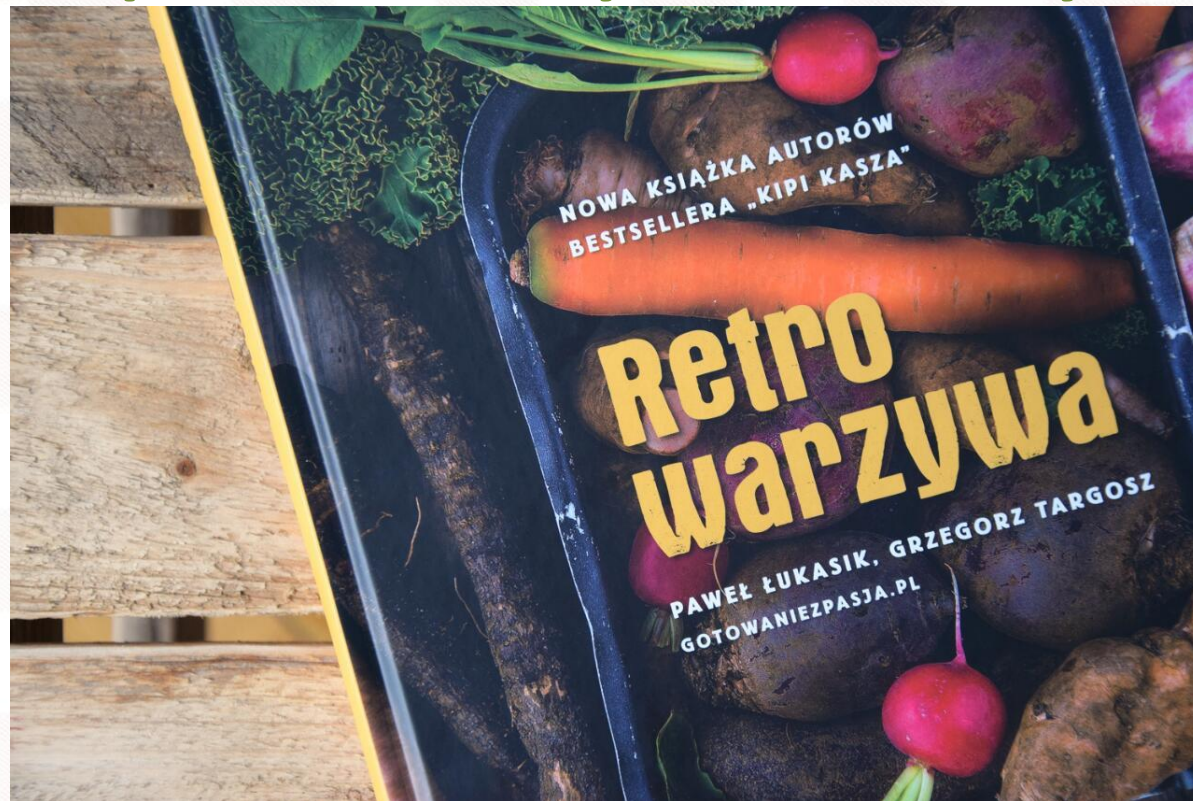
Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Zawrotna kariera zapomnianych warzyw



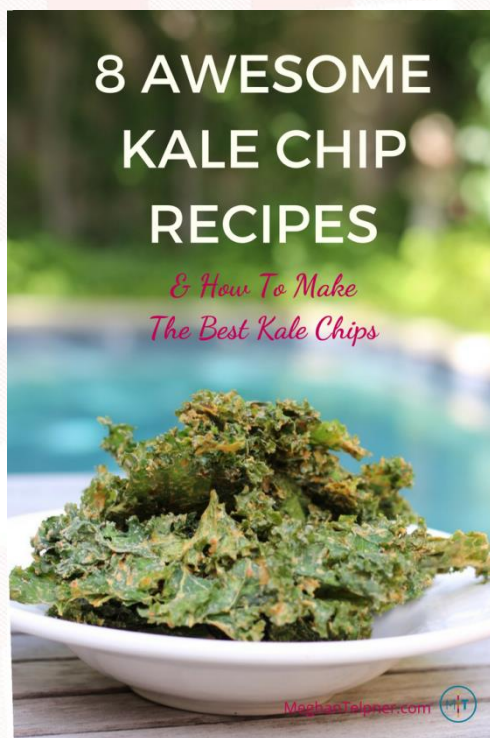
Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Zawrotna kariera zapomnianych warzyw



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Ponowne odkrycie jarmużu



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Jarmuż na tysiąc sposobów



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?



Manifest modowy – jesteś tym co jesz!



UNIA EUROPEJSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

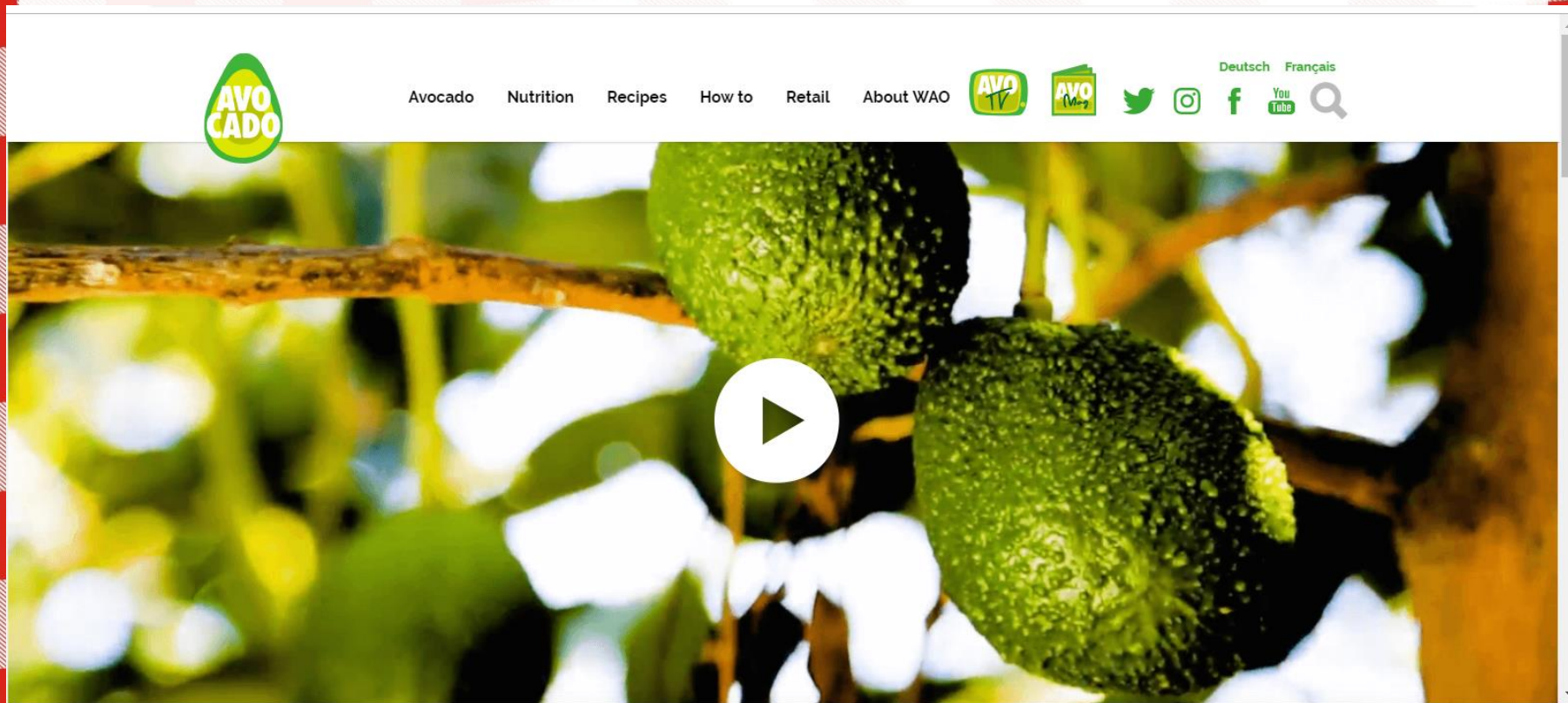
Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?





Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Avocado – światowa super gwiazda!



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Avocado nie promuje się samo



Avocado

Nutrition

Recipes

How to

Retail

About WAO



Deutsch Français



About the World Avocado Organization



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Avocado nie promuje się samo



[Avocado](#) [Nutrition](#) [Recipes](#) [How to](#) [Retail](#) [About WAO](#)



[Deutsch](#) [Français](#)

About the World Avocado Organization

The World Avocado Organization (WAO) is a multinational non-profit organization based in Washington, D.C. The WAO represents some of the world's largest avocado producers, exporters and importers, including Mexico, Peru, South Africa and the United States of America. In total more than 120 leaders in avocado produce, export and import from around the world are part of the WAO, which was established in February 2016.

Our mission

Our purpose is to fuel the already strong demand for avocados in Europe and to promote the consumption of this superfood. We want to respond to European consumers' curiosity to learn more about the avocado's versatility and increase the awareness of its nutritional benefits at the same time. The WAO will do this by educating Europeans about the avocado's dietary value as well as helping them to select perfectly ripe avocados for the best possible taste.

If you are interested in our services please contact:



**WORLD
AVOCADO
ORGANIZATION**

717 D Street, NW Suite 310
Washington, DC 20004

Our prognosis

In 2015, the global production of avocados amounted to around 5.2 billion kilograms. The consumption is growing by about 4.6 per cent every year. The EU, including the UK, is one of the fastest growing markets worldwide and already the second largest consumer market in the world for avocados. In 2016, Europeans ate more than 410 million kilograms of avocados and by 2017 we expect to see this increase to 480 million kilograms.

This means a 20 per cent increase in just 12 months.

Zac Bard (South Africa)
Chairman

Daniel Bustamante (Peru)
Vice-Chairman

Xavier Equihua
Chief Executive Officer



ragi?



Tips & tricks around your favourite superfood



Stop your avocados going brown by squeezing lemon or lime juice
Can't wait for your
AVOCADO TO RIPEN?



The good fats in avocados are known to be important for normal growth & development of the central nervous system & brain in babies.



REMOVE STONE WITH A SPOON

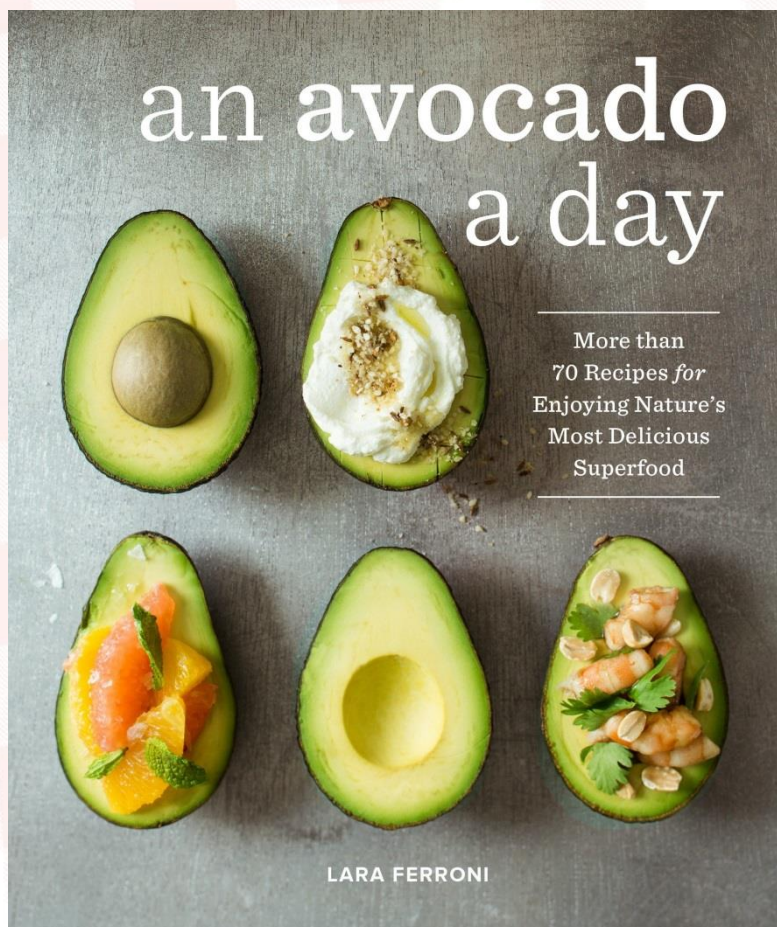


AVOCADOS ARE A GREAT SOURCE OF VITAMIN E THAT MAY HELP PROTECT YOUR BODY FROM AIR POLLUTION



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?





UNIA EUROPEJSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Avocado spread

Mashed avocado pulp is a heart-healthy alternative to butter, cream cheese, or mayonnaise.



Baby food

Avocado has 60% more potassium per serving than bananas.



5 Uses for **Avocado** You Haven't Tried Yet

Hair treatment

It moisturizes and helps rejuvenate dry, damaged hair.



Face mask

Avocado is great for skin health, thanks to its vitamin C and E content.



Avocado desserts

Although it may seem unusual, some countries use avocados to flavor ice cream or pie filling.



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?



UNIA EUROPEJSKA



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?



AVOS FOR IMMUNITY

Adding avocados to your diet is also the perfect way to boost your daily fruit intake. Avocados are a "nutrient-dense" fruit which means they contribute nearly 20 vitamins, minerals and phytonutrients to the diet, including 8% of the Daily Value (DV) for dietary fiber and 4% of the DV for potassium, per one ounce serving. Although Phytonutrients are not essential, studies suggest they may promote human health.

Avocados contain 6% of the DV for folate, 4% of the DV for potassium and vitamins E and C, and 2% of the DV for iron.

A 1-oz. serving of avocado contains 25 milligrams of beta-sitosterol; research suggests beta-sitosterol may help maintain healthy cholesterol levels. A 1-oz. serving of avocado also contains 81 micrograms of the carotenoids lutein + zeaxanthin; research suggests lutein + zeaxanthin may help maintain eye health as we age.*

Additional Information:

This naturally nutrient-dense fruit provides nearly 20 vitamins, minerals and other nutrients with relatively few calories. They are sodium

and cholesterol free and they contain the same good fats as nuts and olive oil. In fact, Avocados from Peru are even a great first food for babies! And since creamy, delicious avocados are so satisfying to eat, they'll fill you up but they won't slow you down.

Avocados are virtually the only fruit that contain monounsaturated fats which can contribute to a heart healthy diet? In fact, Avocados fit into healthy eating patterns included in the Dietary Guidelines for Americans, 2015

An ounce of Avocado contains 81 mcg of lutein; some research suggests lutein can help protect against cataracts and macular degeneration.

Avocados contain "good" fats that are associated with lower bad cholesterol levels when used in place of other fats.

Avocados contain "good fats" (mono and polyunsaturated fats), the same as nuts and olive oil. They have nearly 20 vitamins & minerals, including 150mg potassium and 2g dietary fiber. Avocados are naturally sodium and cholesterol-free and are a delicious way to help meet daily recommendations set forth in the USDA 2015 Dietary Guidelines.



5



UNIA EUROPEJSKA

Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

FABERGÉ EGG

“A FRESH TAKE ON DEVILED EGGS”

Ingredients

- 100g Feta
- 50ml Water
- 50g Pomegranate
- 6 Green Asparagus
- 60g Black Quinoa, cooked according packaging

To season quinoa: fresh mint, coriander, chives, paprika powder (+ extra), cumin, olive oil, sushi vinegar, chili flakes, salt and pepper

Method

Puree the feta in a food processor or with a hand blender along with the water. If necessary, add some more water - scrape the feta from the side down - and continue until it's super creamy. Meanwhile, season your black quinoa and add pomegranate.

Trim the bottom ends off the asparagus and use a vegetable peeler to shave them into long, thin ribbons. Make two criss-cross 'braids' out of the ribbons and glaze them with sushi vinegar.

Cut the avocados in half, remove the pit out and peel off skin. Cut a small piece of both sides (now bottom) off the avocado - for stability.

Fill each avocado halves - in the hole of the pit - with whipped feta. Add black quinoa and finish with the asparagus criss-cross 'braid'. Put the avocado on plates, use a scissor to cut some of the excess asparagus and drizzle paprika powder on top (for extra flavour and decoration).



UNIA EUROPEJSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich

na lata 2014-2020

Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

GRILLED SALMON SKEWERS GRILLED ASPARAGUS, SAMPHIRE & AVOCADO CHIMICHURRI

Ingredients

- 300g fresh salmon
- 100g Samphire, blanched
- 1 350g Green Asparagus
- 1 Lemon, sliced for the Chimichurri
- 1 Avocado, cut into small squares
- 4 tbsp. Red Wine Vinegar
- 10 tbsp. Olive Oil
- 2 cloves of Garlic, grated
- 1 handful Fresh Mint, chopped
- 1 handful Fresh Cilantro, chopped
- 1 handful Parsley, chopped
- ½ Chill Pepper, chopped
- 1 tbsp. Dried Italian herbs (Including Oregano)
- Salt and Pepper to taste

Method

Add all ingredients for the chimichurri in a small bowl and add salt and pepper to taste. Slice salmon into 3 pieces and put with lemon slices on skewers. Grill salmon skewers and asparagus on the BBQ. Serve skewers on top of cooked samphire and serve with green asparagus, chimichurri and guacamole.

Delicious



GRILLED SALMON SKEWERS GRILLED ASPARAGUS, SAMPHIRE & AVOCADO CHIMICHURRI



UNIA EUROPEJSKA

Razem czy osobno –

Konsumenci poszukują Smart Food

- Szparagi są także dobrym źródłem protodioscyny (przypisuje się jej cytotoksyczność wobec komórek ludzkiego raka oraz stymulację pracy układu immunologicznego)
- Są warzywami niskokalorycznymi, bogatymi w m.in. w:
- [kwasy foliowe](#) (wspierający obudowę i budowę nowych komórek),
- witaminę C, E, A (wspierające odporność organizmu i pomagające w odbudowie skóry i paznokci),
- wapń, fosfor, potas (wspierające mineralizację kości i zębów, mają też działanie moczopędne z połączeniu z asparginą zawartą w szparagach).
- beta-karoten,
- magnez, sód, żelazo.
- glutation (wspierający układ oddechowy, wątrobę),
- inulinę (zapewniające sprawniejsze działanie układu pokarmowego).



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Konsumenci poszukują Super Food

- Witaminy i składniki mineralne w szparagu

Tłuszcz ogółem	0,12 g
Węglowodany ogółem	3,88 g
Błonnik pokarmowy	2,1 g
Składniki mineralne:	
Na	2 mg
K	202 mg
Ca	24 mg
P	52 mg
Mg	14 mg
Fe	2,14 mg
Zn	0,54 mg

Witaminy, w tym:

witamina A (jako ekwiwalent retinolu)	756 µg
witamina E	1,13 mg
tiamina	0,143 mg
ryboflawina	0,141 mg
niacyna	0,978 mg
witamina B6	0,091 mg
foliany	52 µg
witamina C	5,6 mg



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Konsumenci poszukują Super Food

- Składnika odżywcze

Składniki odżywcze

Wartość odżywcza surowego szparaga	Zawartość w 100 g części jadalnych
Woda	93,22 g
Wartość energetyczna	20 kcal
Białko ogółem	2,2 g
Tłuszcz ogółem	0,12 g
Węglowodany ogółem	3,88 g
Błonnik pokarmowy	2,1 g



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?



Konsumenci poszukują Super Food

- Właściwości superfood
- Szparagi mają **właściwości przeczyszczające i moczopędne**. Uważa się, że ich spożywanie wspomaga leczenie **reumatyzmu**. Ich konsumpcja wpływa także pozytywnie na **pamięć i koncentrację**.

<https://dietetycy.org.pl/szparagi-i-ich-wlasciwosci-zdrowotne/>



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Konsumenci poszukują Super Food

- Szparag zawiera również sterole, które wykazują zdolnością do obniżania stężenia cholesterolu we krwi
- Kwas ferulowy ma silne właściwości antyoksydacyjne. Uważa się, że kwas ferulowy może być stosowany w prewencji schorzeń związanych ze stresem oksydacyjnym, jak choroba Alzheimera, cukrzyca, nowotwory, nadciśnienie tętnicze, miażdżyca czy schorzenia o podłożu zapalnym.

<https://dietetycy.org.pl/szparagi-i-ich-wlasciwosci-zdrowotne/>



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?





Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Ale z Ciebie Szparag!



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Szukamy lokalnych i regionalnych smaków

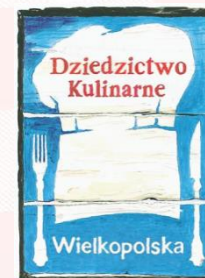
- Bio /
bazar /
eko bazar
/



UNIA EUROPEJSKA

Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

Szukamy smaków z oznaczonym pochodzeniem geograficznym



UNIA EUROPEJSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



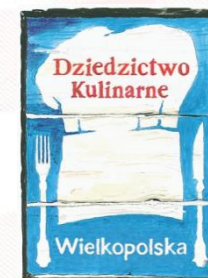
Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?



Jak zbudować markę i uzyskać certyfikacje Szparaga Przemęckiego

- Po co nam marka?
- Po co nam certyfikacja?
- Jakie możliwe rodzaje znaków jakości można uzyskać?
- Jak się promować?



Razem czy osobno – jak promować Przemęckie Szparagi?

GOTOWI ODBIORCY WEWNĘTRZNI

- Tutaj nie mamy badań wprost
- Ale tendencje światowe mówią o coraz większej świadomości konsumentów (slaughty shipers) chęci czystego życia (clean lifers)
- Badania brytyjskie potwierdzają coraz większą wrażliwość odbiorców na jakość i lokalność poświadczone certyfikatami
- W Polsce świadomość rośnie i jest największa w metropoliach (teza)

GI BRANDS — RAPORT BRAND DIALOGUE 2019

Geographical Indications are Positive

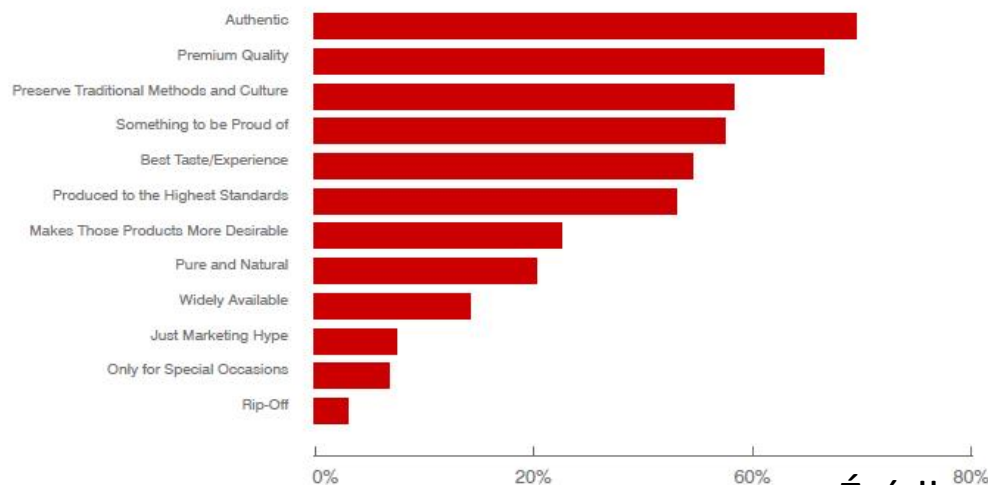
For GI brands, it is promising to note that having a geographical indication in the UK fairs well with British consumers.

Phrases associated with protected status skew positive with "Authentic" (66.2%) and "Premium Quality" (62.2%) receiving the highest scores, followed by "Preserve Traditional Methods and Culture" (50.6%) and "Something to be Proud of" (49.6%).

The two lowest-scoring phrases were "Only for Special Occasions" (8.6%) and "Rip-off" (4.4%).



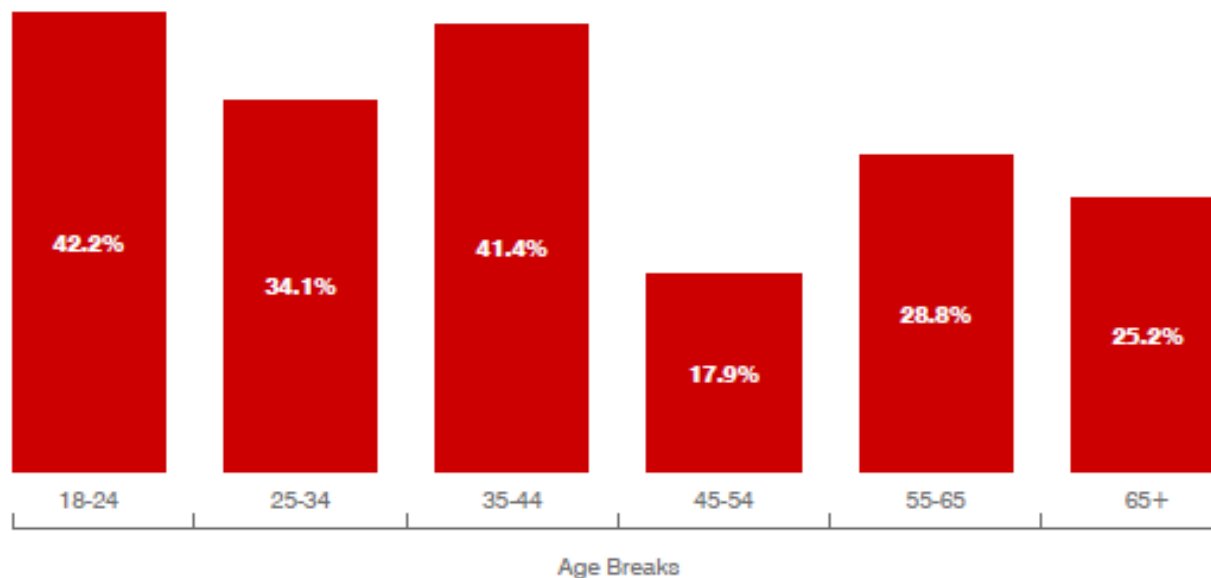
Phrases Associated with Protected Status



Źródło: Brand Dialogue

GRUPY WIEKOWE CHĘTNIE KUPUJĄCE PRODUKTY OZNACZONE JAKO LOKALNE

Consumers Much More Likely to Buy GI Products



71,4% - BRYTYJCZYKÓW PRYZNAJE, ŻE ZDECYDOWANIE CHĘTNIEJ LUB NIECO CHĘTNIEJ KUPIĄ PRODUKTY GI NIŻ NIEOZNACZONE

Protected Status Drives Preference

Nearly three in four British consumers (71.4%), believe that they are much more likely or somewhat more likely to purchase products with a geographical indication. Young Brits are much more likely to buy a GI product, with 42.7% of 18 to 24-year-olds choosing 'protected' products over 'standard' products. The 25 to 34 age group is 34.1% much more likely to purchase and 35 to 44-year-olds 41.4% much more likely to purchase GI products.

The inclination to buy protected over standard products significantly drops for the 45+ age group, with only 17.9% of the 45 to 54-year-olds agreeing that geographical indication makes them much more likely to buy a product.

Brand Dialogue conducted similar research with Parma Ham in 2017 and evaluated whether a Protected Designation of Origin (PDO) stamp on packaging makes British consumers more likely to buy the product. Of the 500 panel members surveyed, 38% viewed the symbol as either quite important or very important when deciding to purchase a product. Geographical indications remain a sign of quality and help reinforce brand value for consumers.



Źródło: Brand Dialogue

Zalety i wady współdziałania na stałe na przykładzie Jabłek Grójeckich

☎ 698-762-020 📍 ul. Niemojewska 17/2, 05-660 Warka 🌐 English

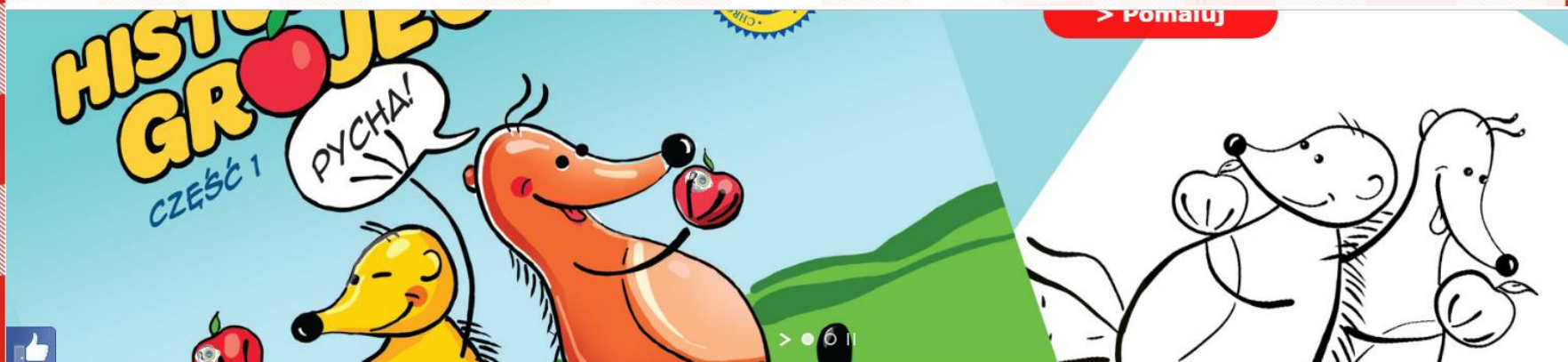


Jabłka Grójeckie

[Aktualności](#) [O Nas](#) [Produkty](#) [Kontakt](#)



Wspólnie możemy więcej



Komiksy już dostępne w sieci sklepów Lidl!

Od października w sieci sklepów Lidl, do każdej dziecięcej tacki został dołączony komiks „Historia Jabłek Grójeckich”. Przygody sympatycznych jeży – Keża i Beża, w łatwy i czytelny dla najmłodszych sposób przedstawiają, dlaczego region grójecki nazywany jest największym sadem Europy, jak wygląda uprawa jabłek i kto przyczynił się do rozwoju sadownictwa. Na ostatniej stronie każdej części komiksu będą czekać tematyczne kolorowanki.

Wspólnie możemy więcej

Komiksy już dostępne w sieci sklepów Lidl!

Od października w sieci sklepów Lidl, do każdej dziecięcej tacki został dołączony komiks „Historia Jabłek Grójeckich”. Przygody sympatycznych jeży – Keża i Beża, w łatwy i czytelny dla najmłodszych sposób przedstawiają, dlaczego region grójecki nazywany jest największym sadem Europy, jak wygląda uprawa jabłek i kto przyczynił się do rozwoju sadownictwa. Na ostatniej stronie każdej części komiksu będą czekać tematyczne kolorowanki.

Komiksy

facebook



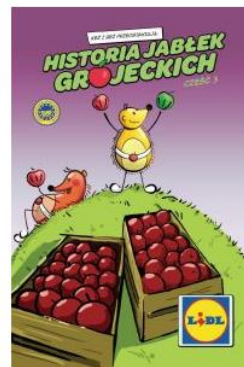
Komiks cz. 1



Komiks cz. 2



Komiks cz. 3

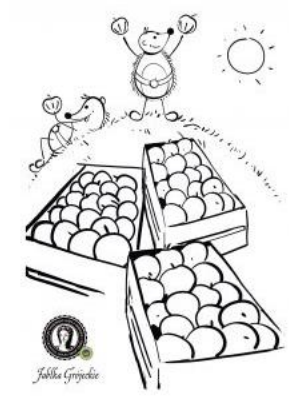


Komiks cz. 4



DLACZEGO DZIECI?

Kliknij
i pobierz
kolorowanki!



facebook



DLACZEGO DZIECI?

- Poszerzenie rynku
- Wychowanie konsumenta na długie lata
- Jeśli został ci ostatni dolar wydaj go na promowanie profuktów dla dzieci!



Wspólnie możemy więcej

☎ 698-762-020 📍 ul. Niemojewska 17/2, 05-660 Warka 🇬🇧 English



Fabłka Grójeckie

[Aktualności](#) [O Nas](#) [Produkty](#) [Kontakt](#)

JAK DOŁĄCZYĆ DO STOWARZYSZENIA?

Wszystkich zainteresowanych producentów zamierzających produkować jabłka z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „Jabłka Grójeckie” prosimy o zapoznanie się z załączonym regulaminem.

W razie pytań, zachęcamy do kontaktu ze Stowarzyszeniem.

Regulamin Stowarzyszenia Sady Grójeckie dotyczący nadawania numeru identyfikacyjnego producentom zamierzającym produkować jabłka z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „Jabłka Grójeckie”

Regulamin dotyczący nadawania numeru identyfikacyjnego



Załącznik nr 1

Deklaracja



Załącznik nr 2

Wniosek o nadanie nr wprowadzenie zmiany



Załącznik nr 3

Rejestr wysyłek



Załącznik nr 4

Weksel i deklaracja wekslowa



Załącznik nr 5

Wzór opinii



Załącznik nr 6

Zamiar wprowadzenia 9 11 2017 M



Załącznik nr 7

Wniosek o przedłużeniu ważności numeru



Wspólnie możemy więcej

- Jabłka Grójeckie z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym
- Marka Jabłek Grójeckich odnosi się do **27 odmian jabłek i ich sportów**, spośród których najważniejsze to: **Gala, Gloster, Jonagold, Golden Delicious, Red Jonaprince oraz Ligol**. Swoje wyjątkowe walory Jabłka Grójeckie zawdzięczają unikalnym warunkom glebowym i klimatycznym grójecczyzny, gdzie panuje szczególny mikroklimat, odznaczający się niskimi temperaturami w nocy, w okresie poprzedzającym zbiór owoców. O wyjątkowym smaku tych jabłek decyduje ich **charakterystyczna kwasowość (wyższa średnio o 5%** niż u jabłek tej samej odmiany, pochodzących z innych regionów) oraz bardzo wyraźny rumieniec, wynikający z wyższej zawartości barwników pod skórką (głównie antocyjanów i karotenoidów).

Wspólnie możemy więcej

- Certyfikowane Jabłka Grójeckie, w 2011 roku zostały wpisane do unijnego rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG/PGI).
- **Chronione Oznaczenie Geograficzne (PGI – ang. Protected Geographical Indication)** oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub też w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub środka spożywczego, który pochodzi z tego regionu, miejsca lub kraju. Produkt taki posiada szczególną, specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też posiada inne cechy przypisywane temu pochodzeniu. Jakość ta może wynikać z naturalnych lub ludzkich czynników, takich jak: klimat, szata roślinna, specyficzna gleba, ukształtowanie powierzchni czy też niezmienna i tradycyjna metoda lokalna.

Wspólnie możemy więcej – eksponowanie historii

698-762-020 ul. Niemojevska 17/2, 05-660 Warszawa English



Fablika Grojeckie

[Aktualności](#) [O Nas](#) [Produkty](#) [Kontakt](#)

HISTORIA



Z wielkiego zamilowania do ogrodnictwa znana była królowa Bona, która w 1545 roku otrzymała duże polacie ziemi w obecnym powiecie grojeckim, które przeznaczyła na królewską plantację drzew owocowych. Ustanowiła liczne przywileje dla ludności w administrowanych miejscowościach, zakładała nowe wsie, hodowała też rośliny sadownicze. Działania królowej Bony zyskały umocowanie prawne w akcie królewskim z 1578 roku wydanym przez jej syna, gdzie potwierdzono prawo posiadania ogrodów.



Przez kolejne stulecia, za dekretem Zygmunta II Augusta jablika z okolic Grojca lądowały na królewskim stole.



W powiecie grojeckim sadownictwo upowszechniali książę: Roch Wójcicki z Belska, Niedźwiedzki z Łęczyszyc, Stefan Roguski z Goszczyna i Edward Kawiński z Konar i inni.



W 1918 roku Jan Cieślak z Podgórzyc wybudował pierwszą przechowalnię owoców.

Wspólnie możemy więcej – droższe produkty

Nowość!

Tacka z jabłuskami dla dzieci

6 szt.



Karton

6,5 / 7 kg



Bushel

18 kg



Tacka 4 szt.



Tacka 6 szt.



Tacka 8 szt.



Wspólnie możemy więcej – nowe produkty

Sok jabłkowy tłoczony na zimno

Karton 3 L



Sok jabłkowy tłoczony na zimno

Szklana butelka 300 ml



YABU napój energetyzujący

250 ml



Wspólnie możemy więcej –

KUPUJ ŚWIADOMIE



PRODUKT
POLSKI



Kupuj świadomie!

26/03/2019

Stowarzyszenie Sady Grójeckie przyłącza się do kampanii informacyjnej organizowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Kupuj świadomie”. Ministerstwo opracowało krótki przewodnik po oznaczeniach produktów spożywczych. Stanowią one cenną informację dla wszystkich konsumentów. Pochodzące z regionu „Jabłko Grójeckie” to Produkt Polski z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym. Pierwsze z nich oznacza, że zostały wytworzone w Polsce, a kupujący...

[Czytaj więcej >](#)



Gwiazdy Master Chefa przygotowały potrawy z „Jabłek Grójeckich”

22/03/2019

Warsztaty kulinarne z gwiazdą to cykliczna impreza organizowana przez portal Allaboutlife adresowana do blogerów, gwiazd, influencerów i mediów. Podczas XV edycji blogerzy pracowali pod czujnym okiem gwiazd Master Chef Polska: Martyny Chomackiej oraz Lorka Zedju. Celem projektu było propagowanie mody na zdrowe odżywianie, dbanie o ciało, a także prezentowanie nowości rynkowych. Tym razem uczestnicy spotkali się w Centrum Techniki Kulinarnej...

[Czytaj więcej >](#)

Wspólnie możemy więcej –



Sielskie Smaki Jablek Grójeckich

11/04/2019

W miniony weekend 5-7 kwietnia Stowarzyszenie Sady Grójeckie prezentowało swoją ofertę podczas Festiwalu produktów regionalnych Sielskie Smaki 2019. Podczas trzech dni targowych w warszawskim Centrum Targowo-Kongresowym Global Expo odwiedzający mieli niepowtarzalną okazję spotkania z producentami różnych branż, spróbowania regionalnych specjalów oraz... dokonania przedświątecznych zakupów. Główną ideą imprezy było ożywienie świadomości konsumenckiej oraz przypomnienie tradycyjnych smaków....

[Czytaj więcej >](#)



Jabłka Grójeckie podczas IFE Londyn 2019

27/03/2019

W dniach 17-20 marca w Londynie odbyły się targi The International Food & Drink Event (IFE). To jedna z największych imprez sektora rolno-spożywczego w Wielkiej Brytanii oraz trzecia co do wielkości impreza tego typu w Europie. Wśród wystawców nie zabrakło stoiska narodowego przygotowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pod hasłem „Poland Tastes Good” odwiedzającym...

[Czytaj więcej >](#)

Wspólnie możemy więcej – wprowadzenie nowych tendencji kulinarnych

Grillowana pierś z indyka z salsą jabłkową



Czas przygotowania: 60 minut

Składniki:

- 4 plastry piersi z indyka
- 2 łyżki sosu teriyaki
- ½ łyżeczki pieprzu
- sezam do obtoczenia mięsa - do posypania
- olej do smażenia
- listki rukoli

Salsa jabłkowa:

- ½ czerwonej cebuli
- 2 Jabłka Grójeckie Gloster
- 2 łyżki posiekanych liści kolendry
- ½ łyżeczki posiekanej papryczki chili
- sok z limonki
- 1 łyżeczka startego imbiru
- sól

Wykonanie:

Jabłka myjemy, usuwamy z nich gniazda nasienne i kroimy w juliennie, czyli drobne paseczki. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wszystkie składniki salsy wrzucamy do miski, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 30 minut. W drugiej misce mieszamy sos z pieprzem, wkładamy mięso i dokładnie obtaczamy je marynatą. Odstawiamy na 30 minut. Patelnię grillową delikatnie smarujemy olejem. Plastry indyka obtaczamy w sezamie i grillujemy z obydwu stron na złoty kolor. Grillowaną pierś układamy na listkach rukoli, salsę jabłkową układamy obok lub jeśli wolicie, można ją ułożyć bezpośrednio na mięsie. Wszystko podsypujemy sezamem.



Wspólnie możemy więcej – wprowadzenie nowych tendencji kulinarnych

Jabłkowa zupa z chrzanem



Składniki:

- 1 duża cebula
- biała część z pora
- 400 g ziemniaków
- 2 duże Jabłka Grójeckie Red Jonaprince
- 1 litr bulionu
- 3 łyżki chrzanu
- 3 łyżki gęstej śmietany 18%
- masło do smażenia
- sól
- pieprz
- płatki chili
- koperki do posypania
- ugotowane jajka przepiórcze

Wykonanie:

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, pora kroimy w cienkie plasterki, a następnie wrzucamy na patelnię na rozgrzane masło. Warzywa szklimy na średnim ogniu, aż będą lekko przezroczyste, wtedy dodajemy bulion. Ziemniaki oraz jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę, również wrzucamy do bulionu. Wszystko gotujemy na średnim ogniu, aż ziemniaki będą miękkie. Zupę blendujemy, dodajemy chrzan i przyprawy, zabelamy śmietaną. Bardzo dokładnie mieszamy. Zupę podajemy posypaną koperkiem, płatkami chili i udekorowaną jajkami przepiórczymi.

Wspólnie możemy więcej – wprowadzenie nowych tendencji kulinarnych

Dorsz zapiekany z boczkiem i musem jabłkowym



Czas przygotowania: 60 minut

Składniki:

- 6 filetów z dorsza
- 6 plasterków wędzonego boczku
- sól
- pieprz cytrynowy

Mus jabłkowy:

- 4 Jabłka Grójeckie Red Jonaprince
- 1 duża cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/3 łyżeczki kardamonu
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków
- 1/4 łyżeczki mielonego anyżu

Wykonanie:

Jabłka obieramy, usuwamy z nich gniazda nasienne i kroimy w sporą kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i szklimy na nim cebulę. Następnie wrzucamy jabłka, dodajemy przyprawy. Wszystko dusimy pod przykryciem, aż jabłka będą miękkie. Udużone jabłka z cebulą dokładnie blendujemy, przekładamy do garnuszka i lekko podgrzewamy. Jeśli jest taka potrzeba przyprawiamy. Filety z dorsza oprószamy solą i pieprzem cytrynowym, każdy zawijamy w plasterzek boczku. Boczek spinamy wykalaczkami. Roladki układamy w żaroodpornym naczyniu i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 25 minut. Dokładny czas pieczenia jest uzależniony od grubości i wielkości filetów rybnych. Na talerzu układamy listki młodego szpinaku, na nim kładziemy upieczone roladki rybne. Mus jabłkowy podajemy w osobnej miseczce lub dekorujemy nim talerz, jak kto woli.

Wspólnie możemy więcej – wprowadzenie nowych tendencji kulinarnych

Jabłkowe smoothie bowl z truskawkami



Porcja dla 1 osoby

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki:

- 1 duże Jabłko Grójeckie Gloster
- garść jarmużu
- ¾ szklanki wody
- cienki plasterk świeżego imbiru
- opcjonalnie 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżeczki jogurtu naturalnego
- 1 plaster dojrzałego ananasa
- ½ małej pomarańczy
- kilka orzechów pekan
- 2 truskawki
- garść płatków kokosa

Wykonanie:

Jabłko i jarmuż myjemy. Jabłko kroimy na mniejsze części, usuwamy gniazdo nasienne. Wraz z imbirem, jarmużem, jogurtem i wodą umieszczamy w kielichu blendera. Wszystko bardzo dokładnie blendujemy na jednolitą masę, jeśli wolicie słodkie smoothie, możecie dodać łyżeczkę miodu. Smoothie przekładamy do szerokiej miseczki. Ananasa i pomarańczę kroimy w plasterki, układamy na smoothie, posypujemy orzechami i płatkami kokosa.

Wspólnie możemy więcej – wprowadzenie nowych tendencji kulinarnych

Sernik z karmelizowanymi jabłkami na zimno



Proporcje na tortownicę o średnicy 20 cm

Składniki:

Karmel:

- 40 g cukru
- 500 g Jabłek Grójeckich Red Jonaprince
- kilka kropel cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki kardamonu

Spód:

- 160 g orkiszowych ciastek
- 100 g rozpuszczonego masła
- 1 łyżka kakao

Masa serowa:

- 500 g białego mielonego sera z wiaderka
- 300 g gęstego jogurtu
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki kardamonu
- 6 łyżeczek żelatyny
- ½ szklanki soku jabłkowego

Wierzch:

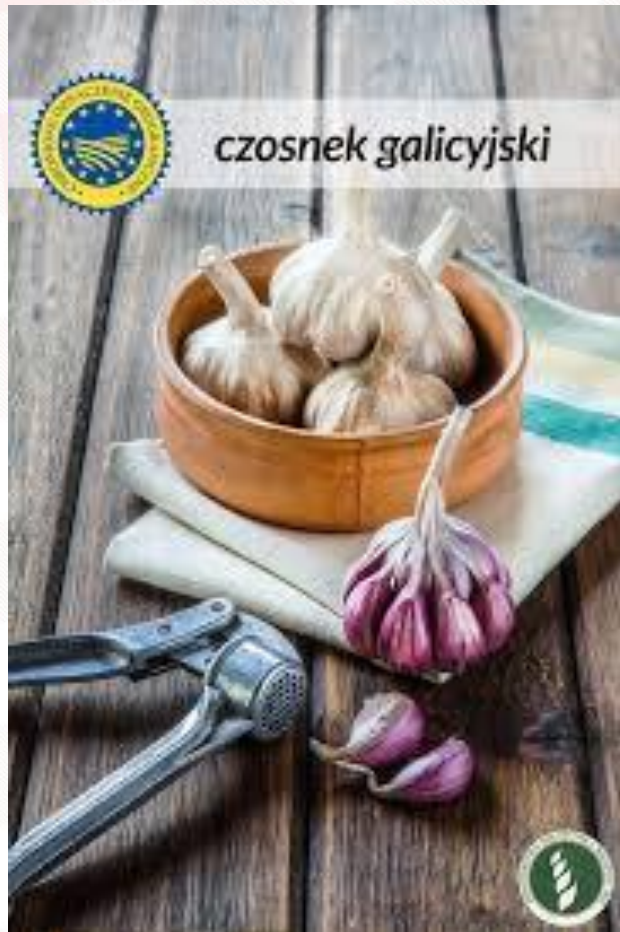
- 1 krystaliczna galaretka
- 1 duże czerwone jabłko

Ale szparag to nie jabłko!

- Tak ale chodzi o Szparag Przemęcki lub Wielkopolski
- Czy mamy analogiczny przykład na mapie Polski z grupy produktów Chronionego Oznaczenia Geograficznego?



Czosnek dał radę Szparag też może!



Czosnek dał radę Szparag też może!

Czosnek wytwarzany jest na terenie ziem byłego [zaboru austriackiego](#), noszących nazwę [Galicji](#). [Terroir](#) czosnku związany jest ze specyficznymi warunkami zarówno [klimatu](#), jak i [gleb](#) tego regionu, a także umiejętnościami uprawowymi lokalnych społeczności. Warzywo ma wyjątkowo wysoka zawartość [alliiny](#), czyli związku odpowiadającego za charakterystyczny dla czosnku posmak. Ma fioletowe lub fioletowo-różowe zabarwienie okryw (łusek), dużą główkę (średnica to nie mniej niż 50 mm^[3]) i duży rozmiar pojedynczej części (ząbka), przy stosunkowo niewielkiej ich liczbie w główce (6-9 sztuk^[3]). Rośliny są sadzone o takiej porze, by dobrze się ukorzeniły przed przyjściem pierwszych [przymrozków](#)^{[4][1]} ([okres wegetacyjny](#) rozpoczyna się tam wcześniej niż na obszarach ościennych)^[3].



Czosnek dał radę Szparag też może!

Czosnek może być uprawiany w [województwie małopolskim](#), na terenie gmin: [Słomniki](#) i [Radziemice](#) oraz [sołectw](#) w [gm inie Koniusza](#): [Niegardów](#), [Niegardów-Kolonia](#), [Piotrkowice Wielkie](#), [Budziejowice](#) i [Muniaczkowice](#)^[3].

Unijne oznaczenie potwierdza autentyczność produktu i gwarantuje, że został wyprodukowany zgodnie z tradycyjną recepturą w tym miejscu^[2].



BUDOWANIE SKOJARZEŃ PRODUKTU I MIEJSC POCHODZENIA.

- Efekt made in – zachęca do poznania miejsca i podróżowania
- Muszynianka – a nawet małopolska karta wód mineralnych
- Z czego słynie Wielkopolska?
- Szkoda, że nie jestem z Wielkopolski.
- Fronczewski, Holland...



BUDOWANIE SKOJARZEŃ PRODUKTU I MIEJSC POCHODZENIA.

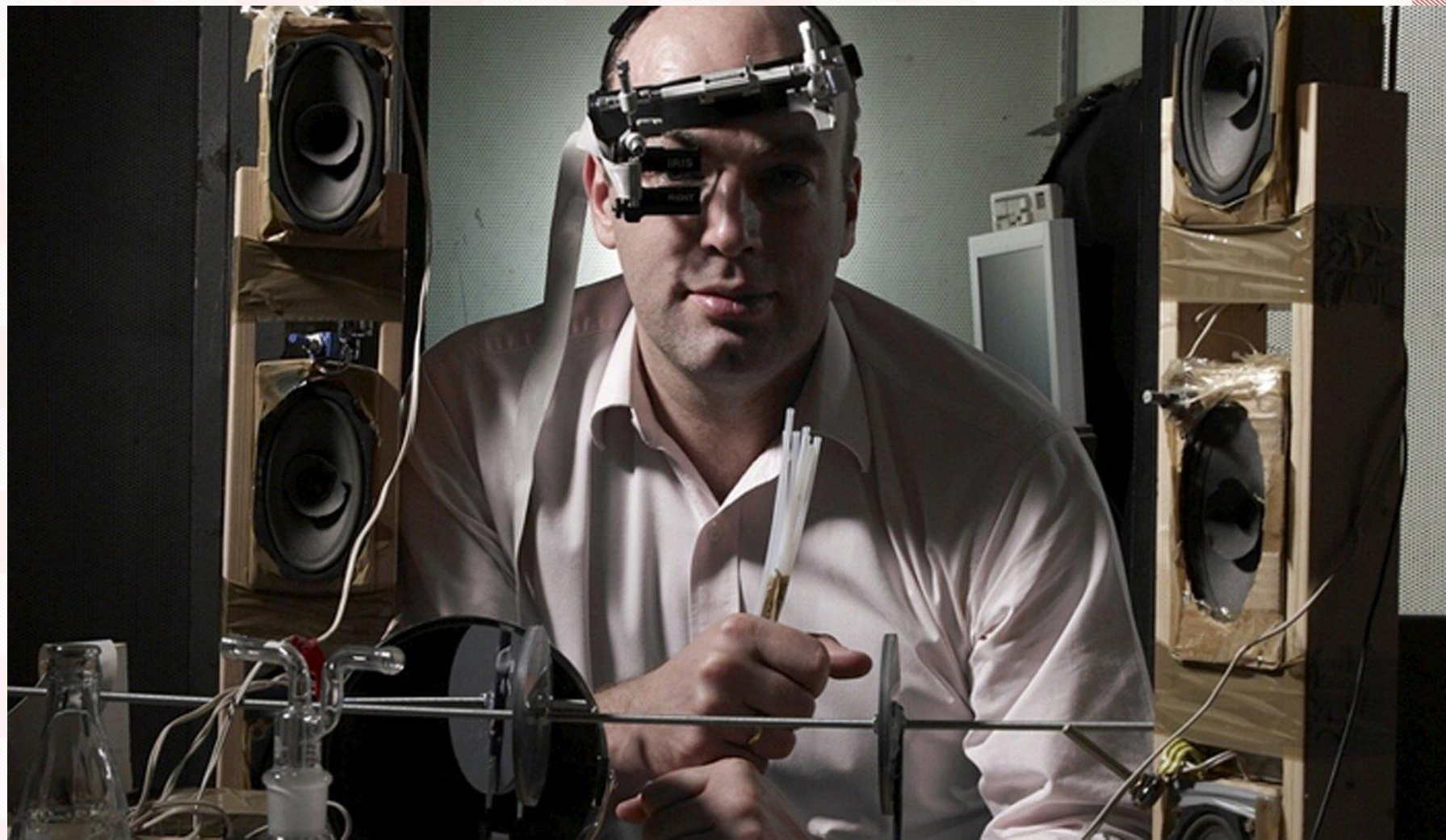


Rodzaje skojarzeń

Ukazanie ich przez 5 zmysłów i doświadczenie

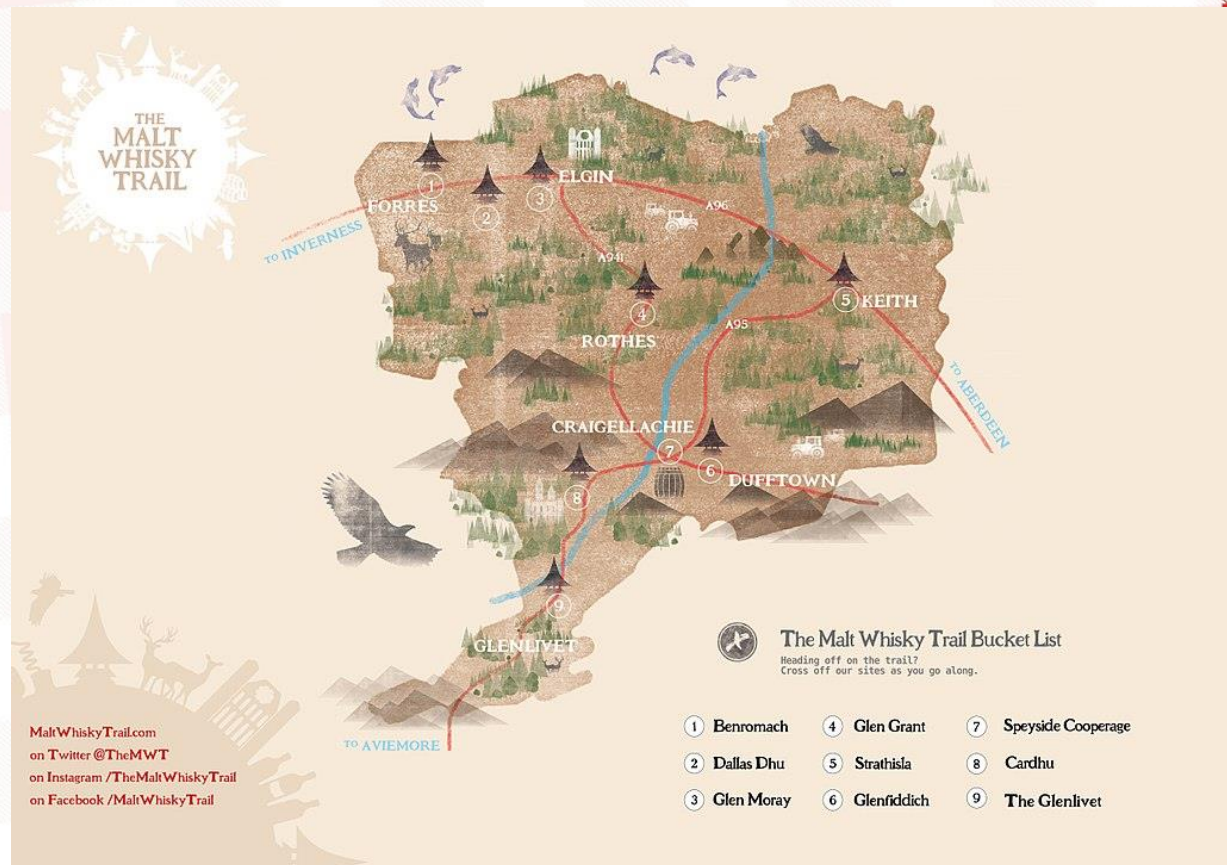


GASTROFIZYKA — CHARLES SPENCE



BUDOWANIE SKOJARZEŃ PRODUKTU I MIEJSC POCHODZENIA.

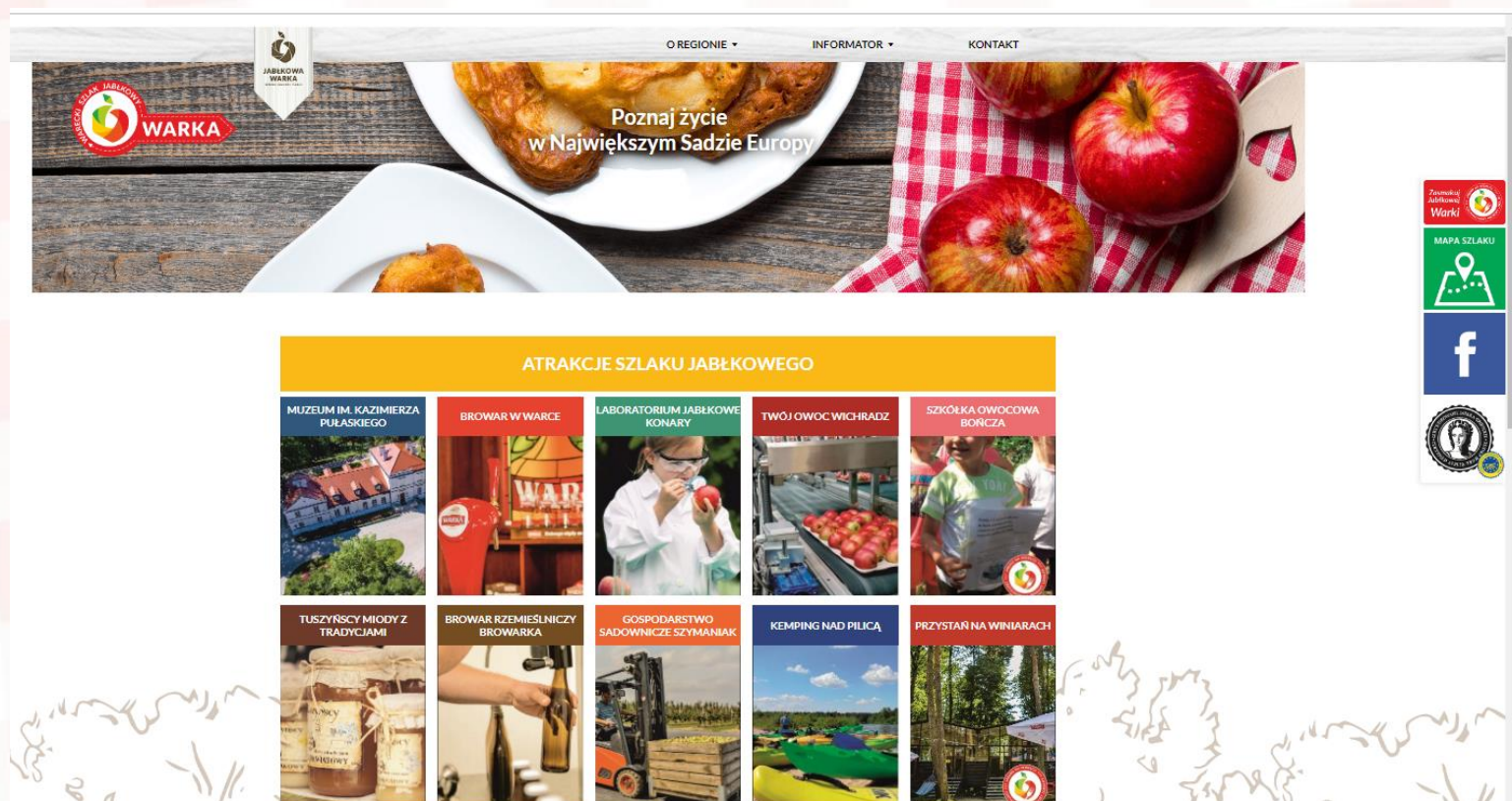
- Szlak szkockiej whisky przyciągnął ponad 1 mln odwiedzających i wygenerował 600 miejsc pracy i dochód około 30 mln funtów



BUDOWANIE SKOJARZEŃ PRODUKTU I MIEJSC POCHODZENIA

- Przykład Smaków Gdańska / Przykład Pomorskie Prestige
- Przykład Kraju Basków
- Podkarpackie Smaki
- Jabłkowa Warka

Jabłkowa Warka – Owoc naszej pasji



Landbrand
FOOD & GASTRO

Produkty lokalne – sieciowym produktem turystycznym



Landbrand
FOOD & GASTRO

KOORDYNACJA MARKI - SAMORZĄD



SMAKI
GDAŃSKA

KOORDYNACJA MARKI - SAMORZĄD



Strona główna

O Nas

Smaki Gdańska

Mapa

Facebook



<https://www.gdansk.pl/smakigdanska/ludzie-smakow-gdanska/>

GDAŃSKIE PRZEPISY



Współpraca kulinarna i podróżnicy z nami przepisami swoich popularnych gdańskich dań! W każdy piątek

[Strona główna](#)

[O Nas](#)

[Smaki Gdańska](#)

[Mapa](#)

[Facebook](#)



Według premierę będzie miał nowy przewodnik kulinarny Smaki Gdańska – czekamy z niecierpliwością, to będzie coś!



GOŁĄBK
MOTLAVA
ŁUKASZ TOCZEK



KACZKA PO KASZUBSKU
PRZEMYSŁAW LANGOWSKI



BURSZTYNOWA ZUPA RYBNA Z KALMARAMI I
SZAFRANEM
JANUSZ MAŁYSZKO



TROĆ WĘDROWNA
MARIUSZ WÓLSKI



OZORY WOŁOWE
ŁUKASZ KOZYRSKI



TATAR Z DORSZA
GRZEGORZ LABUDA

GDAŃSKIE DANIA

The screenshot shows a web browser window displaying the website "Gdańskie Dania - Smaki Gdańska". The browser's address bar shows the URL "https://www.gdansk.pl/smakigdanska/gdanskie-dania/". The website's navigation menu includes "Strona główna", "O Nas", "Smaki Gdańska", "Mapa", and a "Facebook" button. The main content area features a grid of 15 images of different dishes, including soups, dumplings, fish, and desserts. One image in the bottom row is captioned "Zupa rybna – zupa gdańskiego rybaka Spicy Gdańsk Fishmen Soup (Brovarnia)". The browser's taskbar at the bottom shows the Windows logo, several application icons (Word, Chrome, etc.), and the system tray with the date "2019-05-23" and time "20:29".

POMORSKIE PRESTIGE

POMORSKIE
PRESTIGE

EN | PL

culinary

amber & design

yacht & golf

shopping & lifestyle

medical & spa

slow life

< *culinary*



What's new

LifeStyle



HOME

RESTAURANTS IN THE CITY

RESTAURANTS IN THE REGION

RECIPES

EVENTS

REGIONAL PRODUCTS

LOCAL SUPPLIERS

BREWERIES



PG4 BREWERY: BEER IS PEOPLE



FOR THE LOVE OF FISH



**NORDOWI MÓL
RESTAURACJA**

Poznaj smak Kaszub od kuchni!
Restauracja NORDOWI MÓL, Cielbowo k/Pucka

ZOBACZ WIĘCEJ



SZAFARNIA10
RESTAURANT & BAR

MODERN POLISH
& POMERANIAN CUISINE

VIEW MORE

HOME RESTAURANTS IN THE CITY

RESTAURANTS IN THE REGION

RECIPES EVENTS

REGIONAL PRODUCTS

LOCAL SUPPLIERS BREWERIES

MODERN

TRADITIONAL



CLOSER TO NATURE



1906 GOURMET RESTAURANT IN
PAŁAC CIEKOCINKO. A RETURN TO
CULINARY ROOTS



NORDOWI MÓL
RESTAURACJA

Poznaj smak Kaszub od kuchni!
Restauracja NORDOWI MÓL, Cielbowo k/Pucka

ZOBACZ WIĘCEJ



SZAFARNIA 10

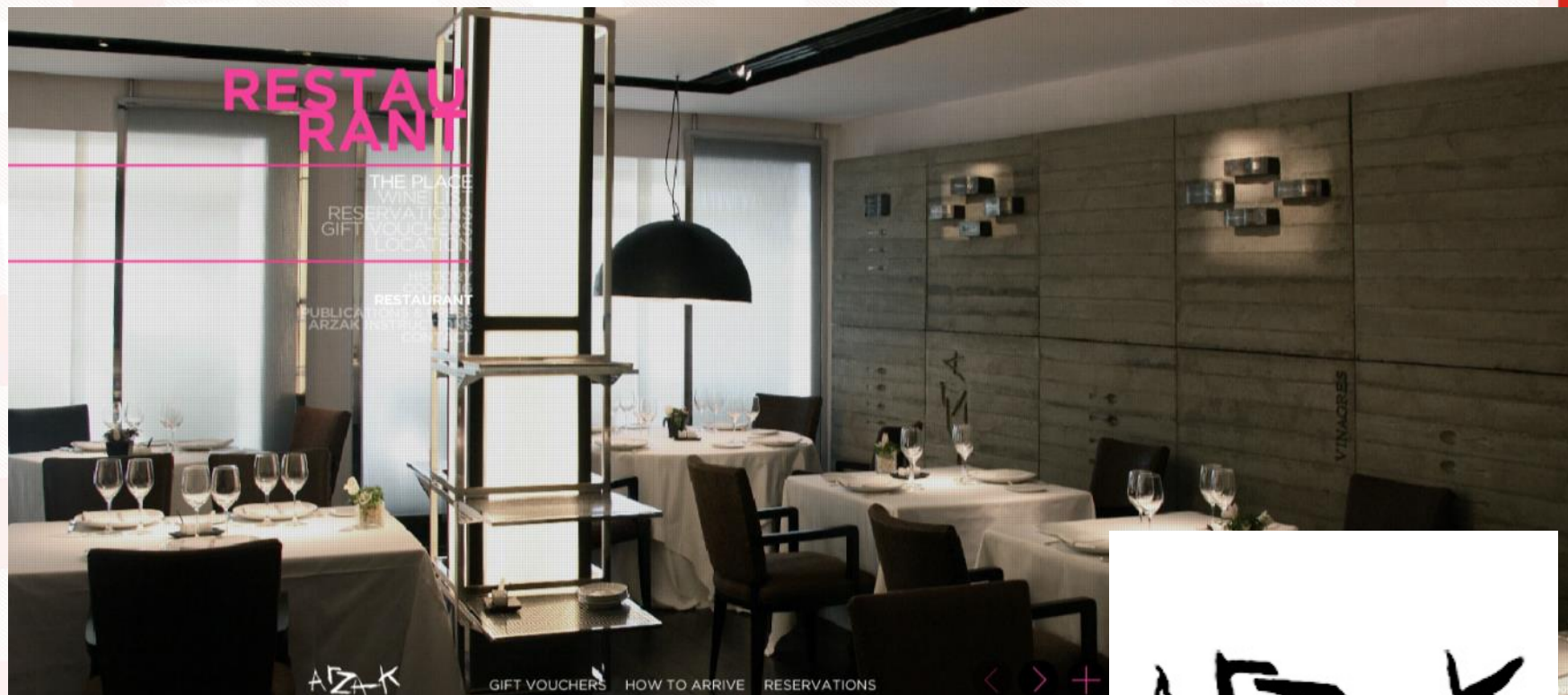
RESTAURANT & BAR

MODERN POLISH
& POMERANIAN CUISINE

VIEW MORE



SAN SEBASTIAN — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII



AZAK

SAN SEBASTIAN — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

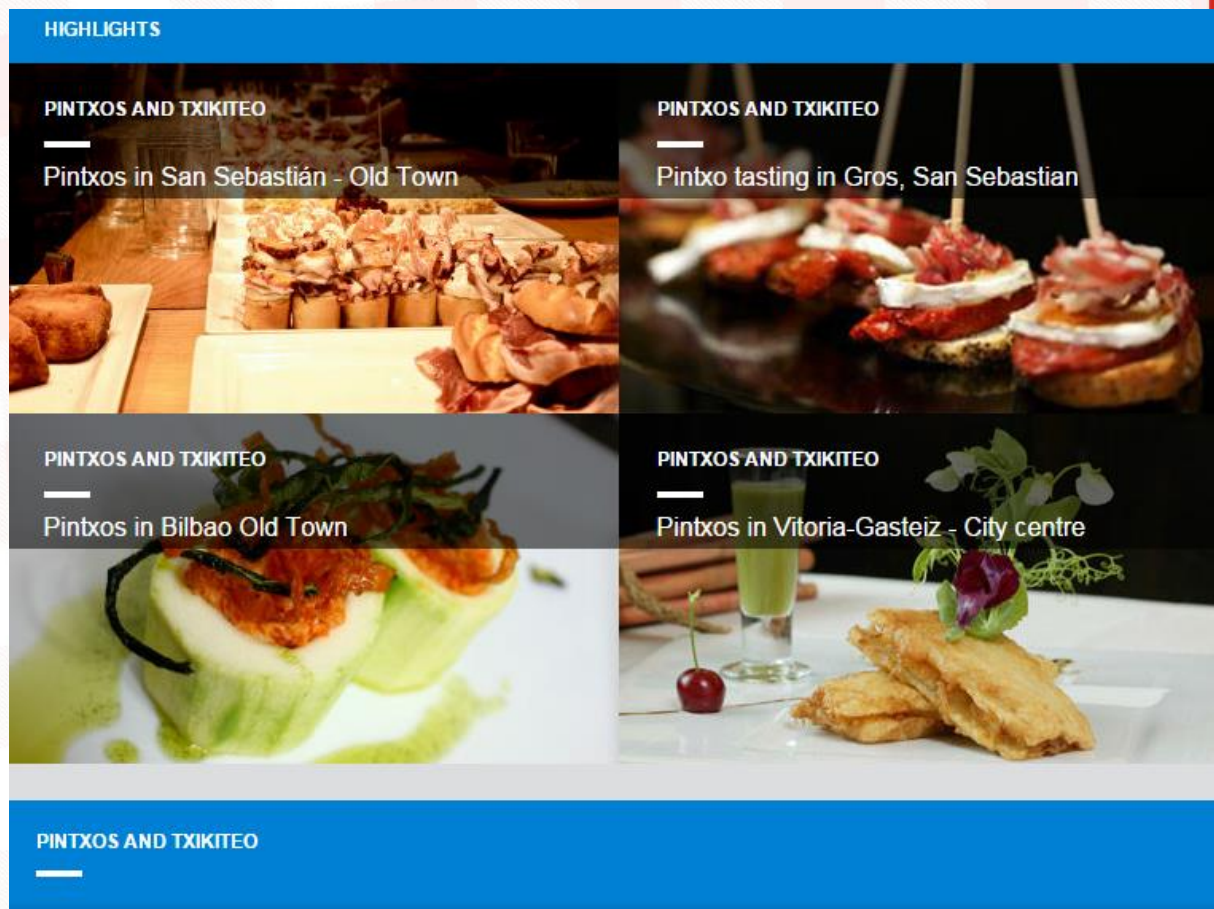


KRAJ BASKÓW — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- 20 restauracji z gwiazdkami Michelin (4 ***, 1 **, 15 *)
- Najbardziej znany region winny Hiszpanii La Rioja
- Działający prestiżowy klub zrzeszający najlepsze restauracje
- Lokalne specjały

KRAJ BASKÓW — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- Lokalne specjały:
- PINTOXOS
- TXiKiTEO



KRAJ BASKÓW — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- Regionalne dania

HIGHLIGHTS


TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Beans from Tolosa

TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Cod, "Pil-Pil" style


TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Marmitako

TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Squid in its own ink sauce

LOOK FOR THE SEAL OF OUR CLUB


EUSKADI
gastronomika

TYPICAL DISHES AND SNACKS
—



KRAJ BASKÓW — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- Regionalne dania

HIGHLIGHTS

TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Beans from Tolosa

TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Cod, "Pil-Pil" style

TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Marmitako

TYPICAL DISHES AND PINTXOS IN THE BASQUE COUNTRY
—
Squid in its own ink sauce

LOOK FOR THE SEAL OF OUR CLUB

EUSKADI
gastronomika

TYPICAL DISHES AND SNACKS
—

KRAJ BASKÓW — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- Regionalne dania

SQUID IN ITS OWN INK SAUCE

Squid in its own ink sauce



Ingredients: 1 kg. baby squid
2 squid ink bags
1 onion
2 tomatoes
white wine
flour
breadcrumbs
salt
olive oil

ADDITIONAL INFORMATION

Where to eat

Locally grown products

Experiences Cuisine

LINKS

Basque Gastronomy

Kalitatea Foundation

Preparation:

Clean the baby squid, tuck the tentacles inside the body, coat in flour and fry. Cook the chopped onion and tomato in a frypan for a few minutes. Add a bit of flour and breadcrumbs until golden. Add a bit of water and a small glass of white wine. Let it simmer and purée the sauce in a food mill.

Mix the sauce with the squid ink, previously bound with some water. Pour over the baby squid, placed in an earthenware pot, and cook over a low heat until the sauce thickens.



KRAJ BASKÓW — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- Lokalne produkty:



ALAVA POTATO



ALBACORE TUNA AND
BLUE-FIN TUNA



BASQUE FARM-HOUSE
CHICKEN



BEANS FROM THE BASQUE
COUNTRY



BIZKAIA TXAKOLI



ECOLOGICAL
AGRICULTURE FOODS



EUSKAL BASERRI



GERNIKA PEPPERS



GETARIA TXAKOLI



HONEY FROM THE BASQUE
COUNTRY



IBARRA CHILLI PEPPERS



IDIAZABAL CHEESE

SAN SEBASTIAN — NIEDOCENIANE ZŁOTO HISZPANII

- Both Juan Mari Arzak and Zuberoa's Hilario Arbelaitz were **literally born where they work**: Arzak in a brick-fronted building on the outskirts of the city along the road to France, Arbelaitz in a 500-year-old converted farmhouse that's several miles from San Sebastián.



EL BULLI — PRAWDOPODOBNIENIE NAJWAŻNIEJSZA RESTAURACJA NA ŚWIECIE

- the most imaginative generator of haute cuisine on the planet"). Znanе czasopismo "Restaurant" uhonorowało El Bulli tytułem najlepszej restauracji na świecie ([*The San Pellegrino World's 50 Best Restaurants*](#)) 5 razy (rekord) w 2002, 2006, 2007, 2008 i 2009 roku.



FESTIVAL FILMOWY W SAN SEBASTIAN



CULINARY ZINEMA

18/26 Iraila · Septiembre 2015
Donostia Zinemaldia · Festival de San Sebastián
sanebastianfestival.com



IN COOPERATION WITH BERLIN INTERNATIONAL FILM FESTIVAL



NESPRESSO.



BASQUE CULINARY CENTER



BASQUE CULINARY CENTER



Presided over by Ferrán Adrià, the **international council** is composed of: René Redzepi, Heston Blumenthal, Michel Bras, Alex Atala, Gastón Acurio, Yukio Hattori, Massimo Bottura, Dan Barber, Joan Roca y Enrique Olvera.



basque
culinary
center

CO ZAWIERA

- CAFETERÍA
- LIBRARY
- WORKSHOPS
- EXPERIMENTAL WORKSHOP
- SENSORIAL ANALYSIS
CLASSROOM
- AUDITORIUM
- RESEARCH CENTRE



PODKARPACKIE SMAKI

- proziaki, proziaki, fuczki, hreczanyki, stolniki, przekładaniec, chopcie, chrzanica, kwasówka, zalewajka czy **klepak**
- Zrzesza 50 członków

PODKARPACKIE SMAKI



- proziaki,

- hreczanyki,



- fuczki



PODKARPACKIE SMAKI

- Półki Podkarpackie Smaki są obecne w sklepach
- Początkowo w 19 sklepach w regionie
- Obecnie podbijają Warszawę



PODKARPACKIE SMAKI

- Jest siecią wspólnej sprzedaży produktu restauracyjnego ale i sklepowego w siedmiu obiektach i można znaleźć specjalnie przygotowaną i oznakowaną **Półkę Podkarpackie Smaki**, na której znajdują się produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne rodzimych producentów.



HTTP://WWW.SKLEP.PODKARPACKIESMAKI.PL

The screenshot displays the website's interface. At the top, there is a dark blue header with a floral border and the brand name "Podkarpackie Smaki". Below the header is a navigation bar with a search box containing "Wyszukaj w ofercie...", a shopping cart icon showing "0 | 0,00 zł", and social media icons for Google+, Facebook, Instagram, Twitter, and Pinterest. A green navigation menu contains links for "Strona główna", "Aktualności", "Oferta", "O nas", "Producenci", and "Kontakt".

The main content area shows a product listing for "czekolada gorzka 70.4% z dereniem". The left sidebar lists product categories such as "Herbatki", "Kosze Podkarpackie Smaki", "Linia własna Podkarpackie Smaki", "Miody", "Nabiał", "Oleje", "Produkty bezglutenowe", "Produkty sypkie i ziarna", "Produkty Ekologiczne", "Przekąski", "Przetwory mięsne i wędliny", "Przetwory owocowe i warzywne", and "Przyprawy i sosy".

The product listing includes three items:

- czekolada gorzka 70.4% z dereniem: 14,93 Zł
- czekolada gorzka 70.4% z dereniem 55g: 11,15 Zł
- czekolada gorzka 70.4% z orzechem laskowym 55g: 9,98 Zł

Each product card features an image of the chocolate packaging, the price, and a quantity selector set to "1".

PODLASKIE SMAKI

O SZLAKU
NASZA MISJA

WYDARZENIA
IMPREZY

KONTAKT

DOKUMENTY
STOWARZYSZENIA

SPIŻARNIE
GDZIE ZJEŚĆ



PODLASKI SZLAK KULINARNY

Szlakiem
Kresowych Tradycji
Kulinarnych



PODLASKIE SMAKI



SZLAK KULINARNY — PROMOCJA REGIONU

- Utrwalenia skojarzenia regionu czystego / górskiego / ekologicznego
- Promocja gospodarcza regionu – czynnik determinujący turystykę indywidualną / biznesową
- determinuje wybór właśnie tego regionu nie konkurencji

SZLAK KULINARNY — SPRZEDAŻ PRODUKTÓW

- czynnik wpływający na wielkość sprzedaży żywności na miejscu oraz poza granicami regionu
- Sprzedaż produktów świeżych — wpływ na smak
- Sprzedaż produktów w miejscu ich wytworzenia — brak transportu, brak śladu ekologicznego
- Sprzedaż wartości dodanej do produktu — wizyta w miejscu powstawania produktu, zwiedzanie, warsztat kulinarny,

KIEDY SZLAK SIĘ USAMODZIELNIA?





dziękuję za uwagę

Hubert Gonera – landbrand
hgonaera@landbrand.pl