



Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego poleca regionalne specjały
Forum Ekonomiczne 4-6 września 2018 Krynica

100 lat polskiego stołu

Produkty regionalne i tradycyjne z certyfikatami UE

Region: Małopolska

Oscypek

Oscypki to wędzone sery z mleka owczego od owiec rasy polskiej górskiej lub składające się w 60% z mleka owczego i w 40% z mleka krowiego od krów rasy polska czerwona, wytwarzane od ponad 600 lat na Podhalu i Śląsku. Oscypki wytwarzane są jedynie w okresie wypasu owiec – od końca kwietnia do października.

Piotr Kohut, Koniaków



Region: Podlasie

Ser koryciński swojski

Ma charakterystyczny kształt spłaszczonej kuli, wytwarzany jest z niepasteryzowanego mleka krowiego. Najbardziej rozpoznawalny ser farmerski z Podlasia.

Agnieszka i Marcin Bielec, Aulakowszczyzna



Region: Małopolska

Kiełbasa Lisiecka

Kiełbasa wieprzowa, wyrabiana ze szlachetnych części mięsa, z delikatną nutą pieprzu i aromatycznych przypraw. Naturalnie wędzona w tradycyjnych wędzarniach, opalanych drewnem.

Wyrób Wędlin Tradycyjnych Wolarek, Liszki



Region: Wielkopolska

Rogal Świętomarciński

Tradycyjny wypiek z półfrancuskiego ciasta, nadziewany białym makiem i mielonymi bakaliami. Wyrabiany od ponad 100 lat na świętego Marcina (11 listopada).

Piekarnia-Cukiernia „Natura” Poznań



Region: Lubelskie

Staropolskie miody pitne

Półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak to wytwarzane od wieków jedne z najbardziej tradycyjnych polskich napitków. Charakterystyczny smak i aromat zależy od rodzaju użytego do produkcji miodu.

Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie



Region: Małopolskie

Jabłka łąckie

Tradycje sadownicze w okolicach Starego Sącza, Podegrodzia i Łącka sięgają XIII wieku. Specyficzne warunki przyrodnicze sprawiają, że jabłka z Kotliny Łąckiej wyróżniają się doskonałym smakiem, barwą i aromatem.

P.P.U.H. Tłocznia Maurer Krzysztof Maurer, Zarzecze



Produkty regionalne, tradycyjne i wysokiej jakości z certyfikatem Jakość Tradycja



Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw RP opracowała, na wzór systemów europejskich, pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli żywności wysokiej jakości „Jakość Tradycja”, uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. System służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów.

„Jakość Tradycja” gwarantuje konsumentom jakość produktu, umożliwia wgląd w proces jego wytwarzania oraz przejrzystość procedur kontrolnych – kontroli i certyfikacji dokonują niezależne jednostki. Konsumenty mogą poznać pochodzenie surowców i metody wytworzenia produktu – prześledzić drogę „od pola do stołu”, bo producent przestaje być anonimowy. Produkty muszą odznaczać się szczególną jakością, mieć tradycyjny skład lub być wytworzone tradycyjnym sposobem. Powinny mieć także szczególną reputację, odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii oraz co najmniej 50-letni rodowód. W przypadku produktów produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana.

Region: Dolnośląskie

● Sery ślubowskie

Sery podpuszczkowe, dojrzewające od kilku do kilkunastu miesięcy, wytwarzane z pełnego mleka krowiego, niepasteryzowanego, pochodzącego z niewielkiego lokalnego gospodarstwa.

Sery Ślubowskie. Przetwórstwo Farmerskie Igor Pietrzyk

Region: Kujawsko-pomorskie

● Kajmak, Kajmak śmietankowy, Kajmak z masłem solony

Tradycja gotowania słodkiego mleka z dodatkiem cukru i masła dotarła do nas w XVII w. z Turcji. Ponoć szczególnie zasmakował w nim król Jan III Sobieski. Kajmaki firmy Polder wykonywane są według tradycyjnej receptury, przy użyciu wyłącznie naturalnych składników. Doskonale nadają się jako krem do kanapek czy wafli, mogą również stanowić bazę do niebanalnych deserów.

Polder Sp. z o.o., Bobrowo

Region: Lubelskie

● Masło z Bychawy, Twaróg tłusty z Bychawy

Twarogi i masło z Bychawy wytwarzane są według dawnych receptur, starymi metodami. Nie zawierają środków barwiących ani konserwujących. Twaróg jest ręcznie krojony i pakowany w pergamin. Mleko do produkcji skupowane jest od rolników, którzy karmią krowy paszami z własnych gospodarstw.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie

● Twarożek babuni półtłusty z Michowa

Dzięki tradycyjnej recepturze ma niepowtarzalny wiejski smak i aromat. Jest aksamitny i delikatny. Produkowany jedynie z naturalnych składników – mleka i czystych kultur mlekowych. Nie zawiera konserwantów ani barwników.

Spółdzielnia Mleczarska „Michowianka” w Michowie

● Ser rycki Edam

SM w Rykach działa już ponad 90 lat, a w 1954 r. zaczęto w niej produkować sery dojrzewające. Receptury z tamtego okresu wykorzystuje się do dziś. Mleko do wyrobu sera pochodzi od lokalnych rolników.

Spółdzielnia Mleczarska Ryki

● Kefir jak dawniej

Kefir wyrabiany jest w Piaskach od ponad 50 lat. Zawiera tylko naturalne składniki, tzn. mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii i drożdże kefirowe, nie ma w nim konserwantów i ulepszaczy.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach

Region: Łódzkie

● Kaszanka z Szadku

Wytwarzana jest według tradycyjnej receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie w rodzinach pracowników spółdzielni. Do jej produkcji wykorzystywane są tylko naturalne surowce, a podroby pochodzą z trzody kupowanej od okolicznych rolników.

● Chleb żytni tradycyjny

Do jego produkcji używa się tylko mąki żytniej, wody i soli, bez dodatku drożdży i polepszaczy. Jego sekretem i podstawową zaletą jest bardzo starannie prowadzony zakwas i staranna technologia wypieku. Wypalany jest w piecu opalanym węglem i drewnem.

Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Szadku

● Sok jabłkowy z Kałęczewa

W tłoczni „Wiatrowy Sad” przetwarzane są jabłka starych odmian z własnego sadu i od okolicznych producentów. Soki są tłoczone na zimno dzięki czemu zawierają więcej ekstraktu i są pełniejsze w smaku.

„Wiatrowy Sad” Grażyna Wiatr, Kałęczew

● Baleron tradycyjny, Schab tradycyjny, Kielbasa schabowa, Kielbasa wiejska pieczona, Kielbasa z szynką i schabem, Szynka tradycyjna, Boczek tradycyjny

Wędliny produkowane są z mięsa wieprzowego ras krajowych. Wyroby wytwarzane są zgodnie z tradycyjnymi recepturami i wędzone z wykorzystaniem drewna bukowego i olchowego.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Koniarek” Kozia Góra

Region: Małopolskie

● Kielbasa krakowska podsuszana od Kołdrasa, Kielbasa wiejska od Kołdrasa

Kielbasy tradycyjne w smaku i nazwie z najlepszych gatunków mięsa wieprzowego, z lokalnych tuczników, karmionych naturalnymi paszami wolnymi od GMO. Wędzone tradycyjnie w dymie olchowo-bukowym.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Henryk Kołdras, Proszówki

● Kielbasa piaszczańska, Szynka Podstolego

Wytwarzane według tradycyjnej receptury, dziedziczonej od pokoleń. Wyrabiane są wyłącznie z mięsa polskiej trzody chlewnej, z naturalnymi przyprawami. Mają oryginalny smak i wysoką jakość. Kielbasa piaszczańska ma unijne Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Gawor Produkcja Wędlin Jakość Tradycja, Podstolice

● Czekolada z owocami

Firma ADIKAM kontynuuje tradycje czekoladziarzy krakowskich. Czekolada wytwarzana jest z najwyższej jakości czekolady z dodatkiem owoców.

Adikam Sp. z o.o. Borek Szlachecki

Region: Mazowieckie

● Gruszka w syropie

Do produkcji używana jest gruszka odmiany konferencja. Gruszki przygotowywane są według rodzinnej receptury, obierane i czyszczone są ręcznie.

● Konfitura poziomkowa

Poziomka i jej przetwory od wielu pokoleń są obecne w naszej kuchni, stając się naszym dziedzictwem kulinarnym. Przetwórnia Krokus jest jedną z niewielu firm, która kontynuuje produkcję tradycyjnych polskich konfitur. Owoce smażone są w cukrze bez dodatku związków żelujących i kwasu cytrynowego.

● Powidła śliwkowe bez cukru

Powidła z węgierek do dziś produkowane są w Pająkowie w taki sposób, jak robiono to dawniej. Przetwarzane są owoce najwyższej jakości, z najbliższej okolicy.

KROKUS Przetwórnia Owoców i Warzyw Czesław Caryk sp.j., Pająków

● Chleb Ratuszowy z Siedlec, Chleb razowy Marszałkowski z Siedlec, Chleb wiejski z makiem z Siedlec

Chleby razowe żytnie, bez drożdży, produkowane na naturalnym, przygotowanym w firmie zakwasie żytnim. Wytwarzane są w rodzinnej piekarni prowadzonej nieprzerwanie od 1930 r. Chleb produkowany jest według przedwojennych receptur.

Piekarnia Ratuszowa z Siedlec

● Twaróg tłusty tradycyjny klinek 8% tłuszczu

Twaróg w pełni naturalny, produkowany metodą tradycyjną, niezmienną od 68 lat. Twaróg tłusty tradycyjny klinek 8% tłuszczu w 2016 roku otrzymał znak Poznaj Dobrą Żywność, a w roku 2017 certyfikat „Jakość Tradycja”. OSM w Siedlcach jest także producentem mleka w proszku ze znakiem Jakość Tradycja.

Okregowa Spółdzielnia Mleczarska Siedlce

● Nalewka wiśniowa, Nalewka z derenia, Nalewka Szeptuchy

Nalewka z owoców Wiśni Nadwiślanki, która jest wpisana do unijnego rejestru chronionych nazw pochodzenia, nalewka z owoców derenia z uprawy w Arboretum Bolestraszyce i nalewka z kwiatu czarnego bzu – sporządzona ze świeżych kwiatostanów.

Nalewkarnia LONGINUS, Ciechanów

● **Soki Royal Apple: jabłkowo-wisniowy, jabłkowo-gruszkowy,
Świeży sok marchwiowy**

Soki wytwarzane w tej od czterech pokoleń prowadzonej firmie tłoczone są z jabłek tradycyjnych starych odmian, metodą o minimalnym stopniu przetworzenia, zachowującą maksymalną ilość witamin. Tłoczone z wyselekcjonowanych, zdrowych owoców i warzyw, bez dodatku wody czy cukru.

ACTIV Sp. z o.o., Zakład Produkcyjny Belsk Duży

Region: Podkarpackie

● **Kiełbasa swojska pilzneńska, Pierogi pilzneńskie**

Firma Taurus specjalizuje się w produkcji wyrobów tradycyjnych, w tym kiełbasy swojskiej pilzneńskiej. W produkcji stosowane są naturalne przyprawy. Nie stosuje się zamienników ani dodatków funkcjonalnych. Produkty wędzone są w sposób tradycyjny, dymem z drewna olchowego.

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” sp. z o.o., Pilzno

● **Baleron wędzony z Wierzawic, Szyńka wędzona z Wierzawic,
Schab wędzony z Wierzawic**

Właściciel rodzinnej masarni wytwarza produkty według sprawdzonych dawnych receptur. Wyroby z Wierzawic, peklowane z dodatkiem naturalnych przypraw, wędzone są w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem bukowym i olchowym.

Masarnia Osip s.c. Zygmunt i Kamil Osip Wierzawice

● **Staropolski chleb sanacyjny, pieczony na drewnie i liściach kapusty**

Chleb pieczony tylko z naturalnych składników bez ulepszaczy. Jego sekretem jest bardzo starannie prowadzony zakwas i tradycyjna metoda wypieku – w piecach z cegły szamotowej opalanych drewnem. Kminek wypalony w piecu piekarskim i świeżo zmielony daje znakomity smak i aromat.

● **Szyńka w rozmarynie**

Szyńka w rozmarynie to prawdziwy specjał. Wypiekana metodą tradycyjną w piecach chlebowych opalanych drewnem po wypieku chleba. Posiada niepowtarzalny smak, aromat i wygląd. Mięso pochodzi od rodzimych hodowców trzody chlewnej, karmionej po gospodarsku.

P.P.H.U. ANMAR Piekarnia Drzewna Anna Surmacz-Kałamarz, Rogóżno

Region: Śląskie

● **Ciasto drożdżowe maślane**

Wytwarzane zgodnie z recepturą sprzed lat, zachowuje świeżość przez kilka tygodni. Proces wypieku ciasta drożdżowego maślanego trwa 72 godziny i składa się z 15 faz.

Consonni S.C. Kamyk k/Częstochowy

- **Kapusta kiszona z grzybami leśnymi, Żuruś Dziadunia, Ogórki czosnkowo-koperkowe, Musztarda Wąsoska**

Właściciele firmy „Ogródek Dziadunia” wytwarzają swoje produkty według receptur rodzinnych, wyłącznie z naturalnych surowców, przede wszystkim pochodzących z własnych upraw, bez sztucznych substancji konserwujących.

Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp.J. Wąsosz Dolny

- **Kiełbasa wiejska pieczona tradycyjna**

Rodzina Bożków szczeni się długą tradycją masarską, a kolejne pokolenie kultywuje rodzinne receptury. Kiełbasa wiejska pieczona tradycyjna, podobnie jak inne kiełbasy produkowane w regionie, charakteryzuje się połączeniem dużej ilości pieprzu i czosnku. Na szczególną jakość kiełbasy wpływa jej długie pieczenie, które uwydatnia aromat i smak.

Zakład Mięсны Godziszka – Bożek

Region: Świętokrzyskie

- **Majonez kielecki**

Produkowany od ponad 60 lat według tej samej receptury. Wytwarzany jest na bazie własnych produktów wytwórni: octu spirytusowego i musztardy. Jest produktem w pełni naturalnym – nie zawiera żadnych substancji konserwujących, zagęszczających czy przeciwutleniaczy.

- **Musztarda kielecka delikatesowa stołowa**

Swój smak i niepowtarzalny charakter zawdzięcza najwyższej jakości składnikom oraz tradycyjnemu sposobowi wytwarzania. Do jej produkcji używany jest własny ocet, a ziarna gorczycy i zioła pochodzą od stałych, sprawdzonych dostawców.

WSP „Społem” Kielce

- **Chleb żytni kielecki**

Chleb żytni na dojrzałym kwasie, wytwarzany codziennie w piekarni. Obrabiany ręcznie, wypiekany metodą pięciofazową w piecu ceramicznym, według nie zmienionej od ponad 70 lat, rodzinnej receptury. Bez dodatku polepszaczy, spulchniaczy, konserwantów, barwników.

Piekarnia R. Dobrowolski, Kielce

- **Powidła śliwkowe węgierkowe, Ogórki konserwowe, Ogórki kwaszone, Sok ze świeżych pomidorów**

Przetwory wytwarzane są z najwyższej jakości lokalnych surowców, według niezmiennianej od lat, tradycyjnej receptury, bez dodatków środków konserwujących.

GOMAR Pińczów

● Krówka kielczanka

Krówki są wytwarzane według tej samej metody od 1957 roku, przy użyciu tych samych tradycyjnych maszyn. Także sposób zawijania krówki jest niezmienny od lat – zawijane są ręcznie w podkładkę parafinową.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bidzinach

● Naturalna Woda Mineralna Buskowieńska Zdrój

Buskowieńską Zdrój czerpie się z buskich źródeł od 1960 r., w strefie ochronnej Szanieckiego Parku Krajobrazowego. Woda ma przyjemny, orzeźwiający smak, doskonale gasi pragnienie.

Uzdrowisko Busko Zdrój S.A.

Region: *Warmińsko-mazurskie*

● Okowita miodowa mazurska, Okowita miodowa warmińska, Okowita miodowa Bairille

Okowita Mazurska produkowana jest z miodów pszczelich pochodzących w zdecydowanej przewadze z mazurskich pól i łąk. W czasie długiego leżakowania nabiera ona szlachetnego charakteru z lekką nutą dębu. Dzięki temu uzyskiwany jest wyjątkowy napój o specyficznym i zharmonizowanym smaku i subtelnym miodowym aromacie.

Mazurskie Miody, Bogdan Piasecki, Tomaszkowo

● Porter Warmiński

Porter Warmiński to doskonały przykład tradycji warzenia przez polskie browary porterów bałtyckich. Wielokrotnie prezentowany był na konkursach piwnych.

Browar Kormoran sp. z o.o. Olsztyn

Region: *Wielkopolskie*

● Ser kozi twardy dojrzewający

Wytwarzany jest w sposób tradycyjny, poprzez dodanie do mleka kultur bakterii i podpuszczki. Wyjątkowy smak zawdzięcza stosowaniu w procesie produkcji wysokiej jakości mleka surowego, co gwarantuje bogaty smak i aromat.

AGRO-DANMIS Gramowscy Sp. J., Bukowiec

● Lazurowy Błękitny

Ser produkowany według oryginalnej 50-letniej receptury. W smaku subtelnie pikantny, z wyczuwalnym pieczarkowym smakiem, lekko gorzki, o miękkiej, nieco kruchej konsystencji. Wytwarzany jest z pełnego mleka najwyższej jakości, produkowanego przez lokalnych rolników.

Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych Skalmierzyce