INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

"Złotnicka Premium" już po raz drugi na Smakach Regionów

12 września na targach „Smaki Regionów”, towarzyszących Międzynarodowym Targom POLAGRA FOOD, odbyło się rozstrzygnięcie II edycji konkursu ,,Złotnicka Premium”.

Krzysztof Grabowski, Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego wręczył nagrody w 4 kategoriach konkursu. Do II edycji konkursu „Złotnicka Premium” zgłosiło się 6 firm. Są wśród nich producenci, którzy od wielu lat wytwarzają wyroby z wieprzowiny złotnickiej, a także firmy, które m.in. dzięki inicjatywie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego zainteresowały się tym surowcem. Zgłoszono 25 wyrobów, w większości bardzo wysokiej jakości. Efektem oceny dokonanej przez kapitułę ekspertów oraz przeprowadzonych badań laboratoryjnych pochodzenia mięsa, jest wyłonienie laureatów konkursu.

Kategoria I - wyrób surowy długodojrzewający (wędzonki, kiełbasy)

1. Zakład P.U.H. Rzeźnictwo Wędliniarstwo Ryszard i Kazimiera Mroczek za Frankfurterki złotnickie

2. Nowicki Naturalnie Jacek Nowicki za Złotnicki baleron dojrzewający z Potaśni

Kategoria II - wędzonki gotowane lub parzone

1. Zakład P.U.H. Rzeźnictwo Wędliniarstwo Ryszard i Kazimiera Mroczek za Polędwicę sękacz - złotnicką

2. P.H.P. „Tradycyjne Jadło” Beata Lis za Szynkę gospodarza

Kategoria III – kiełbasy trwałe i półtrwałe parzone

1. Nowicki Naturalnie Jacek Nowicki za Złotnicką kiełbasę pieprzową z Potaśni

2. Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Czarnkowie Zakład Mięsny Romanowo Dolne za Kabanosy złotnickie

Kategoria IV – półprodukty i dania gotowe z mięsa świeżego

1. Agro – Serwis Sp. z o.o. za Karkówkę grilową

W II edycji nie wyłoniono najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej z uwagi na bardzo wyrównany poziom konkursu.

Główną nagrodą, oprócz pucharów i dyplomów, jest prawo do umieszczania na nagrodzonych wyrobach oznaczenia „Złotnicka Premium”, jako wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego. Dodać należy, iż korzystanie ze znaku „Złotnicka Premium” wiąże się z koniecznością dbania o zachowanie wysokiej

jakości wyrobu w zakresie przestrzegania zadeklarowanej receptury oraz wykorzystywania do jego produkcji wyłącznie mięsa ras świń złotnickich.

Celem konkursu ,,Złotnicka Premium, który organizuje Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego jest zachęcenie firm branży mięsnej do produkcji wysokiej jakości wyrobów w oparciu o wieprzowinę złotnicką i wsparcie tym samym rozwoju hodowli i tuczu świń ras złotnickich. Promocja wyrobów z mięsa ras rodzimych stanowi dla przedsiębiorców szansę na wypełnienie niszy rynkowej w zakresie produktów delikatesowych, a dla rolników, zwłaszcza właścicieli niewielkich gospodarstw rolnych, na rozwinięcie alternatywnej produkcji wobec tuczu intensywnego.

Pliki do pobrania:

- zlotnicka.jpg - 140747 Mb
- obraz053.jpg - 74847 Mb
- obraz024.jpg - 67518 Mb

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie