

# RAPORT Z PROCESU CERTYFIKACJI

WYKAZ ZGŁOSZONYCH  
PRODUKTÓW LOKALNYCH



## Nadnotecka Marka

Faza pilotaż  
21 listopada 2022 - 23 grudnia 2022 r.



Związek  
Miast i Gmin  
Nadnoteckich

## Spis treści

Wstęp .....	3
Wykaz zgłoszonych produktów .....	4
PRODUKT NR 1 - <i>Miód, pyłek kwiatowy, wosk, propolis - Pasieka Rodzinna Łotoczko (gm. Santok)</i> .....	4
PRODUKT NR 2 - <i>Naturalny miód pszczeli akacjowy - Gospodarstwo Pasieczne Tomasz Piniewski (gm. Santok)</i> .....	6
PRODUKT NR 3 <i>Miód i produkty pszczele - Pasieka Róża i Henryk Rolbiecycy (gm. Białosłowie)</i> .....	8
PRODUKT NR 4 - <i>Piwo Noteckie (Pils, Jasne Pełne, Ciemne Eire, Bursztynowe, Niefiltrowane)- Browar Czarnków S.A. Chodzież</i> .....	10
PRODUKT NR 5 - <i>Wino gronowe ze szczepów Vitis Vinifera- Winnica Bergkolonie (gm. Santok)</i> .....	12
PRODUKT NR 6 - <i>Miody - Pasieka Kuś (gm. Nakło nad Notecią)</i> .....	14
PRODUKT NR 7 – <i>Podgrzybek brunatny marynowany cały- Tadeusz Lemiesz (gm. Drawsko)</i> .....	16
PRODUKT NR 8 - <i>Produkty pszczele: miód rzepakowy, mniszkowy, faceliowy, gryczany, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy; pyłek kwiatowy i propolis - Andrzej Płotka (gm. Nakło nad Notecią)</i> .....	18
PRODUKT NR 9 - <i>Myszka wędzona premium - Zakłady Mięsne Czarnków "Dolina Noteci" (gm. Czarnków)</i> ...	20
PRODUKT NR 10 - <i>Powidła Białosłowiskie Koprowe - Koło Gospodyń Wiejskich "Włocianki" Białosłowie (gm. Białosłowie)</i> .....	22
PRODUKT NR 11 - <i>Wina gronowe odmianowe białe i czerwone - Winnica Vineas Montis sp. z o.o. (gm. Santok)</i> .....	24
PRODUKT NR 12 - <i>Rogaliki Barcińskie - Krzysztof Leśniewski Kuchnia Pałucka (gm. Barcin)</i> .....	28
PRODUKT NR 13 - <i>Gulasz notecki konserwa sterylizowana- Masarnia Władysławowo Andrzej Zawistowski (gm. Łabiszyn)</i> .....	30
PRODUKT NR 14 - <i>Wina szlachetne Vitis Vinifera - historyczne - Winnica Pod Basztą Konrad Kowalicki (gm. Santok)</i> .....	31
PRODUKT NR 15 - <i>Piernik Notecki - Koło Gospodyń Wiejskich Pturek (gm. Barcin)</i> .....	33
PRODUKT NR 16 - <i>Deser Zuzia o smaku śmietankowo - czekoladowym - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)</i> .....	35
PRODUKT NR 17 - <i>Serek śmietankowy Juliko 24% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)</i> .....	36
PRODUKT NR 18 - <i>Śmietanka 30% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)</i> .....	37
PRODUKT NR 19 - <i>Kaszka manna z dodatkiem owoców 150g - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)</i> .....	38
PRODUKT NR 20 - <i>Śmietana ukwaszana 18% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)</i> .....	40
PRODUKT NR 21 - <i>Deser ryżowy Czarus - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)</i> ..	42
PRODUKT NR 22 - <i>Podgrzybek marynowany 280 g Devaldano- Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe „Danex” Sp. z o.o. Sp. k. w Rosku (gm. Wieleń)</i> .....	44

---

## Wstęp

Certyfikacja zorganizowana przez Związek Miast i Gmin Nadnoteckich jest przedsięwzięciem kierowanym do wszystkich producentów i wytwórców produktów spożywczych wytwarzanych na terytorium funkcjonowania Związku. Obejmuje on swoim zasięgiem następujące powiaty: nakielski, czarnkowsko-trzcianecki, gorzowski, pilski, miasta i gminy: gmina Barcin, gmina Białośliwie, gmina Białe Błota, gmina Czarnków, miasto Czarnków, gmina Drawsko, miasto i gmina Drezdenko, miasto i gmina Krzyż Wielkopolski, miasto i gmina Nakło nad Notecią, gmina Nowa Wieś Wielka, miasto i gmina Pakość, gmina Santok, gmina Sicienka, gmina Stare Kurowo, miasto i gmina Ujście, miasto i gmina Wieleń, gmina Zwierzyn.

Celem certyfikacji „Nadnoteckiej Marki” jest promowanie lokalnych producentów, a przede wszystkim wytwarzanych przez nich wyrobów, wykorzystanie potencjału gospodarczego regionu, jak i marketingowe wyeksponowanie dziedzictwa rzeki Noteci i rejonu nadnoteckiego.

Podmioty, którym przyznany zostanie Certyfikat Jakości „Nadnotecka Marka” powiązane są ze Związkiem Miast i Gmin Nadnoteckich terytorialnie, historycznie i kulturowo. Ponadto, produkty oznaczone Certyfikatem powinny być unikalne i charakterystyczne dla regionu, ogólnodostępne, a także wytwarzane w sposób przyjazny środowisku. Będą one jednym z elementów promocyjnych, dlatego cechować się powinny wysoką jakością.

Producenci wybrani w procesie certyfikacji uprawnieni zostaną do umieszczania Certyfikatu Jakości „Nadnoteckiej Marki” na materiałach reklamowych oraz produktach. Podniesie to wartość ich oferty oraz wyeksponuje jej lokalny charakter.

Proces naboru produktów spożywczych odbywał się za pośrednictwem formularza elektronicznego ([https://ankieta.deltapartner.org.pl/certyfikacja\\_%22nadnotecka\\_marka%22](https://ankieta.deltapartner.org.pl/certyfikacja_%22nadnotecka_marka%22)) oraz papierowego zgłaszanego na adres Sekretariatu Certyfikacji: Stowarzyszenie Wspierania Inicjatyw Gospodarczych Delta Partner, ul. Zamkowa 3a/1 43-400 Cieszyn, tel/fax. (033) 851 44 81, e-mail: [biuro@deltapartner.org.pl](mailto:biuro@deltapartner.org.pl). Nabór trwał od 21 listopada do 23 grudnia 2022 r. Informacje o certyfikacji dostępne były na stronie Związku Miast i Gmin Nadnoteckich oraz jego partnerów.

Zgłoszone zostały 22 produkty spożywcze, ich szczegółowy opis wraz z załącznikami graficznymi znajduje się w dalszej części dokumentu. W głównej mierze były to miody z lokalnych pasiek, wina, piwa oraz wyroby mięsne. Pozostałą część produktów stanowiły przetwory mleczne, owocowe, grzybowe, a także wypieki.

## Wykaz zgłoszonych produktów

PRODUKT NR 1 - *Miód, pyłek kwiatowy, воск, propolis - Pasieka Rodzinna Łotoczko (gm. Santok)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Pasieka Rodzinna Łotoczko
Adres podmiotu zgłaszającego:	Czechów, ul. Kalinowa 11, 66-431 poczta Santok
Numer telefonu:	508058638
Adres e-mail:	biuro@techamet.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Miód, pyłek kwiatowy, воск, propolis
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Produkty naturalne z roślin głównie kwitnących pozyskiwane przez nasze pszczoły.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Nasze miody i pozostałe produkty są pozyskiwane oraz pakowane na terenie gminy Santok.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Produkty w 100 procentach naturalne i ekologiczne. Skład zależny jest od rodzaju roślin z jakich pszczoły go pozyskały. Może być np. rzepakowy, akacjowy, faceliowy, wielokwiatowy, gryczany czy spadziowy.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 2 - *Naturalny miód pszczeli akacjowy - Gospodarstwo Pasieczne Tomasz Piniewski (gm. Santok)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Gospodarstwo Pasieczne Tomasz Piniewski
Adres podmiotu zgłaszającego:	Lipki Wielkie, ul. Szosowa 105b/2
Numer telefonu:	507110416
Adres e-mail:	Kazimierz301@wp.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Naturalny Miód Pszczeli Akacjowy
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Miód ten charakteryzuje się bardzo łagodnym smakiem oraz jasnym kolorem. Doskonale nadaje się do spożycia przez dzieci, ze względu na jego łagodność. Natomiast osoby dorosłe powinny jeść ten miód, ponieważ nie podnosi zawartości cukrów w organizmie. Zalecany przez diabetyków. Miód przez bardzo długi czas pozostaje w postaci płynnej. Miód pochodzi z drzew ROBINIA AKACJOWA.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Miód pozyskiwany jest w miejscowości Lipki Wielkie. Wieś znajduje się na pograniczu puszczy nadnoteckiej oraz w obszarze Natura 2000. Robinia akacjowa, z której pozyskiwany jest miód zajmuje dość duży obszar lasów. W starych zapiskach związanych z pszczelarstwem oraz dziejami ziem santockich można odczytać, że miód akacjowy zawsze był pozyskiwany i uznawany przez ludność jako jeden z smaczniejszych miódów.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Miód akacjowy charakteryzuje się dużą zawartością fruktozy, lecz mniejszą glukozy, przez co długo pozostaje płynny oraz może być spożywany przez cukrzyków i alergików.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 3 *Miód i produkty pszczele - Pasieka Róża i Henryk Rolbieccy (gm. Białośliwie)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Pasieka Róża i Henryk Rolbieccy
Adres podmiotu zgłaszającego:	89-340 Białośliwie, ul. Strzelecka 22
Numer telefonu:	664138474
Adres e-mail:	rolka700@onet.eu
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Miód i produkty pszczele
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Miody naturalne nektarowe z terenów Doliny Noteci i obszaru Natura 2000 pozyskiwany tradycyjnie. Staramy się, aby nasze produkty były jak najwyższej jakości, smaczne i zdrowe.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Miody nasze pochodzą z terenów leśnych, łąk, pól uprawnych i sadów, których w naszym rejonie jest bardzo dużo. Nasza gmina to zagłębie sadownicze.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Produkty nasze charakteryzują się bogatym składem makro i mikro elementów, z których składa się na przykład Pyłek Pszczeli. Miody również zawierają wiele składników odżywczych, a przede wszystkim pro zdrowotnych. Ze względu na położenie naszych pasiek na mocno zróżnicowanym terenie posiadamy bardzo dużo miodów odmianowych takich jak Miód Mniszkowy, Rzepakowy, Akacjowy, Lipowy, Gryczany, Faceliowy i Miody Spadziowe.
Załączniki graficzne	





PRODUKT NR 4 - *Piwo Noteckie (Pils, Jasne Pełne, Ciemne Eire, Bursztynowe, Niefiltrowane)*- Browar Czarnków S.A. Chodzież

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Browar Czarnków S.A.
Adres podmiotu zgłaszającego:	Kamionka 21, 64-800 Chodzież
Numer telefonu:	793330154
Adres e-mail:	natasza.faron@browarczarnkow.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 7642634046
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Piwo Noteckie (Pils, Jasne Pełne, Ciemne Eire, Bursztynowe, Niefiltrowane)
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	<p>Dzika, tajemnicza, dziewicza Dolina Noteci w 2013 roku, w plebiscycie 7 Cudów Polski okazała się bezkonkurencyjna. To z tej krainy pochodzi najbardziej popularne wśród piw regionalnych w Wielkopolsce – piwo Noteckie. Marka kultywuje przywiązanie do tradycji, tradycyjnych metod warzenia, klasycznych odmian chmielu oraz klasycznych stylów piwnych. Historia piwa Noteckiego jest nierozdzielnie złączona z historią Browaru w Czarnkowie.</p> <p>Klasyczne dwa warianty piwa pod tą marką to Jasne Pełne – goryczkowe, charakterystyczne piwo jasne oraz Ciemne, zwane przez lata Eire – trójślodowe piwo ciemne z dodatkiem karmelu i naturalnego cukru buraczanego.</p>
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Pochodzenie marki Noteckie oraz miejsce wytwarzania piwa.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Marka kultywuje przywiązanie do tradycji, tradycyjnych metod warzenia, klasycznych odmian chmielu oraz klasycznych stylów piwnych. Marka Noteckie jest niepowtarzalna i autentyczna.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 5 - *Wino gronowe ze szczepów Vitis Vinifera- Winnica Bergkolonie (gm. Santok)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Winnica Bergkolonie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Górki 1, 66-431 Santok
Numer telefonu:	798083850
Adres e-mail:	winnica@bergkolonie.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Wino gronowe ze szczepów Vitis Vinifera
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Ekologiczna uprawa oraz produkcja win z gatunków Riesling, Gruner Veltliner, St. Laurent, Tauberswarz (Karmazyn).
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Uprawiane gatunki winorośli historycznych, które w tym rejonie rosły w XVII wieku.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Produkty z winnicy Bergkolonie są produktami ekologicznymi potwierdzonymi certyfikatem, ich uprawa odbywa się w zachowaniu harmonii z nurtem ekologicznym.
Załączniki graficzne	



 winnica\_bergkolonie



## PRODUKT NR 6 - Miody - Pasieka Kuś (gm. Nakło nad Notecią)

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Pasieka Kuś
Adres podmiotu zgłaszającego:	89-100 Nakło nad Notecią, ul. Paderewskiego 44
Numer telefonu:	723477972
Adres e-mail:	andrzejkus@op.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Miody
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Posiadam własną pasiekę w miejscowości Dębionek, Dziegciarnia i Nakło , pasieka wędrowna .W skład pasieki wchodzi 78 uli. Wytwarzany w sezonie miody wielokwiatowy, rzepakowy, lipowy, gryczany, akacjowy. W ramach produktów dodatkowych pozyskujemy również pyłek, propolis i pierzgę. W specjalnie przygotowanych pomieszczeniach posiadamy odpowiedni sprzęt który ułatwia nam pracę.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Nasza pasieka znajduje się na terenie historycznej Krajny . Technika pozyskiwania miodu przekazywana jest od pokoleń. Tradycje pszczelarskie naszej rodzinie sięgają 1930 roku.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Bardzo dobra .Dzięki wystawianiu uli na terenach wiejskich pozbawionych zanieczyszczeń środowiskowych , nasze miody są autentycznie zdrowe. Ich zdrowotność zależy od dostępności plantacji i okresu kwitnienia.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 7 – *Podgrzybek brunatny marynowany cały- Tadeusz Lemiesz (gm. Drawsko)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	P.H.U. EL-TA TADEUSZ LEMIESZ
Adres podmiotu zgłaszającego:	Piłka 43, 64-733 Drawsko
Numer telefonu:	508274656
Adres e-mail:	biuro@el-ta.com.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 7630013841
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	PODGRZYBEK BRUNATNY MARYNOWANY CAŁY
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Grzyby do produkcji marynat są pozyskiwane z grzybów solonych. Podgrzybek Brunatny po odsoleniu jest nakładany do słoików, gdzie znajdują się przyprawy aromatyczno-smakowe, które podkreślają jego walory oraz zostaje zalany zalewą octową. Zalewa jest słono-słodko-kwaśna, klarowana. Grzyby są poddane procesowi pasteryzacji w temperaturze dziewięćdziesięciu stopni Celsjusza przez około sto pięćdziesiąt minut.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Skład zalewy : cukier 60g , ocet 250ml, woda 750ml, sól 18g Przyprawy : gorczyca, ziele angielskie, liść laurowy
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Podgrzybek z lasów Puszczy Noteckiej jest najwyższej jakości posiada dobre walory smakowe i zwartą konsystencję. Puszcza Notecka to obszar Natura 2000. Jest to w stu procentach naturalny produkt.
Załączniki graficzne	





PRODUKT NR 8 - *Produkty pszczele: miód rzepakowy, mniszkowy, faceliowy, gryczany, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy; pyłek kwiatowy i propolis - Andrzej Płotka (gm. Nakło nad Notecią)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Andrzej Płotka
Adres podmiotu zgłaszającego:	ul. Kołłątaja 8, 89-100 Nakło nad Notecią
Numer telefonu:	727535605
Adres e-mail:	julap443@gmail.com
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Produkty pszczele: miód: rzepakowy, mniszkowy, faceliowy, gryczany, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy. Pyłek kwiatowy, propolis.
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Miody, pyłek kwiatowy oraz propolis - produkty spożywcze, wytwarzane przez pszczoły w warunkach naturalnych. Miód powstaje z pyłku kwiatowego i nektaru, które ulegają przetworzeniu przez pszczoły. Pyłek kwiatowy - zebrane przez pszczoły surowce pochodzenia roślinnego, wykorzystywane przez nie do wyrobu miodu i pierzgi.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Pasieka rodzinna Andrzeja Płotki to wielopokoleniowa tradycja, która sięga trzydziestych lat XX wieku. Początki działalności pszczelarskiej wywodzą się z małej wioski Dębowo. To tam powstały pierwsze ule oraz zbiory. Z czasem pasieki były systematycznie powiększane na terenach Gmin Nadnoteckich a proces pozyskiwania produktów pszczelich unowocześniany. Obecnie miodobranie przeprowadzane jest w pracowni przy domu rodzinnym.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Wytworzone przez pszczoły produkty pochodzą z naturalnych obszarów nadnoteckich. Tereny te charakteryzują się dużą różnorodnością szaty roślinnej, co umożliwia pozyskanie wielu gatunków miodów oraz pyłków kwiatowych o bogatym składzie. Poprzez prowadzenie wieloletniej kampanii informacyjnej skierowanej do rolników, ogrodników i sadowników, w naszym regionie wzrosła świadomość na temat zabiegów agrotechnicznych, dzięki czemu produkty są wolne od szkodliwych substancji.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 9 - *Myszka wędzona premium - Zakłady Mięsne Czarnków "Dolina Noteci" (gm. Czarnków)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Zakłady Mięsne Czarnków "Dolina Noteci" sp. z o.o.
Adres podmiotu zgłaszającego:	Romanowo Dolne - Osuch 12, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	570 002 460
Adres e-mail:	k.brukarczyk@zmczarnkow.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP: 7632129068
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Myszka wędzona premium
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Jest to szynka wieprzowa długo dojrzewająca. Wędlina produkowana w oparciu o tradycyjne receptury. Ma specyficzny, niepowtarzalny smak i aromat. Jej główną cechą jest wysoka zawartość mięsa (100 g gotowego wyrobu otrzymano ze 133 g mięsa wieprzowego). W swoim składzie posiada tylko wysokiej jakości mięso z polskich świń oraz naturalne przyprawy.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wędliny wytwarzane są w zakładzie w Osuchu od 1945 roku, przez co nasza firma jest rozpoznawana i kojarzona z Czarnkowem.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Myszka wędzona premium w swoim składzie zawiera: mięso wieprzowe, sól, przyprawy oraz substancję konserwującą azotyn sodu. 100 g gotowego produktu otrzymano ze 133 g mięsa
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 10 - Powidła Białośliwskie Koprowe - Koło Gospodyń Wiejskich  
"Włościanki" Białośliwie (gm. Białośliwie)

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Koło Gospodyń Wiejskich "Włościanki" Białośliwie
Adres podmiotu zgłaszającego:	ul. 4 Stycznia 35 89-340 Białośliwie
Numer telefonu:	+48 604340790
Adres e-mail:	wloscianki.bialosliwie@wp.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Powidła Białośliwskie Koprowe
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Powidła wysmażane są ze śliwek uprawianych na terenie gminy Białośliwie leżącej w Dolinie Noteci. Tradycja wysmażania powideł na otwartym powietrzu w kotle koprowym sięga roku 1900. Ognisko opalane jest drewnem owocowym dzięki temu powidła zyskują jedyny, niepowtarzalny smak i aromat.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Białośliwie...białe, kwitnące drzewa śliw, tak tłumaczona jest nazwa naszej miejscowości położonej w Dolinie Noteci. Przez ponad 100 lat wytwarzana niezmienną recepturą i techniką. Kocioł koprowy, ognisko opalane owocowym drewnem, mieszadło tzw. "bocian" również wykonany z drewna owocowego. Śliwki, najlepiej te z rodziny węgierek wrzucamy do kotła koprowego i ciągle mieszając wysmażamy 10-12 godzin przez 3-4 dni.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Skład to naturalne śliwki. Żeby uzyskać 100g powideł zużywamy 240g śliwek. Nie zużywamy, gazu, węgla, prądu, wykorzystujemy drewno pozyskiwane z okolicznych sadów. Powidła są jedyne i niepowtarzalne silnie związane z wsią Białośliwie.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 11 - *Wina gronowe odmianowe białe i czerwone - Winnica Vineas Montis sp. z o.o. (gm. Santok)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Winnica Vineas Montis sp. z o. o.
Adres podmiotu zgłaszającego:	ul. Gorzowska 35, 66-431 Santok
Numer telefonu:	793084997, 608635877
Adres e-mail:	kontakt@vineasmontis.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	spółka z ograniczoną działalnością, NIP 1133030868, REGON 388607448
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Wina gronowe odmianowe białe i czerwone
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	<p>Winnica uprawiana jest ekologicznie, co oznacza, że używamy tylko dopuszczonych do uprawy eko środków ochrony roślin. Owoce pochodzą tylko ze szczepów vitis vinifera: grüner veltliner, riesling, gewürztraminer, pinot gris i pinot blanc, tauberschwarz i st. laurent. Wino jest niskointerwencyjne, siarkę dodajemy tylko do zatrzymania fermentacji, ograniczamy do minimum liczbę filtracji wina (zwykle robimy to raz), młode wino spędza kilka miesięcy na osadzie, co podnosi jego walory smakowe. W sprzedaży dostępne są cztery rodzaje win białych (jednoodmianowe z grüner veltlinera, rieslinga, gewürztraminera, a także assamblage z pinot gris i pinot blanc) oraz dwa rodzaje czerwonych (ze szczepów tauberschwarz i st. laurent).</p>
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	<p>Winnica położona jest na południowych i południowo-wschodnich stokach wzniesień północnej krawędzi pradoliny Toruńsko-Eberswaldzkiej, niewiele ponad kilometr na wschód od ujścia Noteci do Warty. Winnicy roztaczają się przepiękne widoki na końcowy odcinek Noteci oraz uchodzącego do niej kanału Polka. Ciepły i suchy mikroklimat, sprzyjający rozwojowi muraw kserotermicznych, duża ilość wapieni w glebie, a także poranne, nadrzeczne mgły przynoszące sporo wilgoci roślinom w okresach suchych i powodują, że w okolicach Santoka panują wyśmienite warunki do uprawy winorośli. Dostrzeżono to już w wiekach średnich, gdyż pierwsza pisana wzmianka o uprawie winorośli w pobliskim Gorzowie pochodzi z 1278 roku, natomiast w Santoku winnice pojawiają się po raz pierwszy w źródłach pisanych w 1435 roku. Uprawa winorośli na okolicznych wzgórzach powraca w 2018 roku, kiedy powstają dwie pierwsze winnice (w tym nasza), z każdym kolejnym rokiem powstają nowe winnice, co daje na</p>



	przyszłość nadzieje na powstanie pierwszej, pełnoprawnej apelacji winiarskiej w Polsce.
<p>Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):</p>	<p>Prowadzimy winnicę z poszanowaniem natury, uprawiając ją ekologicznie, a nawet używając obornika tylko od miejscowych krów, pasących się na okolicznych murawach kserotermicznych. Tym samym odtwarzamy ciepłolubne rośliny na obszarze naszej winnicy. Nie uprawiamy odmian winorośli, które nie są dopasowane do właściwości lokalnego terroir, staramy się odszukiwać w źródłach pisanych informacje o szczepach, jakie uprawiano tutaj w średniowieczu. Są pierwsze tego efekty w postaci odnalezienia w starych dokumentach wzmianki o uprawianym tu w XVI wieku rieslingu i tauberschwarzu, które tym samym kilkuset latami niebytu wracają w te rejony i są uprawiane przez większość założonych tu winnic. To poszanowanie do tradycji winiarskiej tego miejsca przejawia się także w formach prowadzenia winorośli (głowa na pniu), znanych i stosowanych tutaj w wiekach średnich, a przywróconych przez nas na winnicy jako najbardziej sprawdzonych w trudnej uprawie na stromych zboczach.</p>
Załączniki graficzne	






PRODUKT NR 12 - *Rogaliki Barcińskie - Krzysztof Leśniewski Kuchnia Pałucka (gm. Barcin)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Krzysztof Leśniewski Kuchnia Pałucka
Adres podmiotu zgłaszającego:	Dąbrówka Barcińska 23/5, 88-190 Dąbrówka Barcińska
Numer telefonu:	725669309
Adres e-mail:	kuchniapalucka@wp.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Rogaliki Barcińskie
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Rogale wykonane z ciasta kruchego (masło, mleko, jajka, drożdże, mleko ) produkty mleczne od lokalnych rolników wypasających naturalnie przy rzece Noteć. Bułka tarta z piekarni GS Barcin. Migdały kupowane w sklepach kolonialnych przed wojną.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Rogale które były robione już przed wojną i o których powstał nawet wierszyk „Ma Wielkopolska rogale marcińskie, mają i Kujawy swoje rogale barcińskie. ” Maślane z migdałowym nadzieniem. Rogale barcińskie były znane i na Kujawach i Pałukach i dawniej spierano się, które były pierwsze czy barcińskie czy marcińskie.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Główne produkty do rogalików pochodzą od lokalnych rolników, którzy stosują naturalny chów.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 13 - *Gulasz noteci konserwa sterylizowana- Masarnia Władysławowo*  
*Andrzej Zawistowski (gm. Łabiszyn)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Masarnia Władysławowo
Adres podmiotu zgłaszającego:	Andrzej Zawistowski, Władysławowo 8, 89-210 Łabiszyn
Numer telefonu:	602441193
Adres e-mail:	kontakt@masarniazawistowski.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	REGON 092913571 NIP 5621619431
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Gulasz noteci konserwa sterylizowana
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Gulasz podsmażany w sosie pomidorowym, konserwa sterylizowana Wieprzowina rasy świni puławskiej, sos pomidorowy.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wieprzowina hodowana w rejonie Noteci, pomidory lima uprawiane w rejonie Noteci. Receptura pochodzi ze zbioru receptur dla zakładów mięsnych z 1960 r Były produkowane w zakładach w Nakle w latach 70 tych. Obecnie wprowadzamy w zakładzie ten produkt z małą modyfikacją receptury ze względu na zmiany technologiczne i sanitarne
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Produkt mięsa wysokiej jakości rasy rodzimej puławskiej i pomidorów oraz przypraw, daje niepowtarzalny smak produktu.
Załączniki graficzne	
	

PRODUKT NR 14 - *Wina szlachetne Vitis Vinifera - historyczne - Winnica Pod Basztą Konrad Kowalicki (gm. Santok)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Winnica Pod Basztą Konrad Kowalicki
Adres podmiotu zgłaszającego:	ul. Szkolna 4/1 , 66-431 Santok
Numer telefonu:	504 313 655
Adres e-mail:	konrad.kowalicki@o2.pl
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Wina szlachetne Vitis Vinifera-historyczne
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Lokalna winnica o optymalnym areale dzięki, któremu mamy możliwość każdy uprawiany krzew traktować indywidualnie, z należytą starannością. Uprawa jest w pełni ekologiczna, a wszystkie zabiegi na winoroślach wykonywane są ręcznie. Przekłada się nam to na wysoką jakość produkowanego przez nas wina.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Dzięki historycznym doniesieniom w postaci wzmianek o tym , że miejscowość Santok była rejonem winiarskim przywracamy historii winiarstwa w Santoku. Uprawiamy odmiany historyczne, które były prowadzone już w średniowieczu na terenach Santoka i jego okolic np. szczep tauberszwarz (karmazyn) czy też pinot gris , który zwany był wcześniej landsberskim.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Wszystkie prace ręczne agrotechniczne i indywidualne traktowanie każdego krzewu oraz stosowanie ekologicznych ŚOR z zachowaniem terminów i pory dnia (opryski wykonujemy tylko i wyłącznie wtedy gdy pszczoły zakończyły swoją pracę w przyrodzie). W momencie przerobu owoców prowadzimy ścisłą selekcję gron (przetwarzamy tylko zdrowe i dojrzałe owoce). Nie stosujemy żadnych "ulepszaczy" jakości. Stosujemy tylko niezbędne środki do wyprodukowania wina: drożdże, pirosiarczyn. Resztę zabiegów wykonujemy w zgodzie z naturą np. wymrażanie, napowietrzanie, sedymentacja bez dodatków środków chemicznych, fermentacja w niskiej temperaturze etc. Dzięki staranności i pasji , która wkładamy w produkcję naszych win, powstaje wino wysokiej jakości tzw. wino szlachetne jakościowe.
Załączniki graficzne	






PRODUKT NR 15 - *Piernik Notecki - Koło Gospodyń Wiejskich Pturek (gm. Barcin)*


Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	KGW Pturek
Adres podmiotu zgłaszającego:	Pturek 18, 88-190 Barcin
Numer telefonu:	696317947
Adres e-mail:	<a href="mailto:m.pawlowska1955@wp.pl">m.pawlowska1955@wp.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	-
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Piernik Notecki
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Piernik dojrzewający. Przepis rodzinny (mąka, przyprawy, miód, masło, jajka).
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Tradycyjny, rodzinny przepis Pani Pawłowskiej.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Typowy dla piernika dojrzewającego. Miód z pasiek nadnoteckich, wiejskie jajka, własne masło.
Załączniki graficzne	




PRODUKT NR 16 - *Deser Zuzia o smaku śmietankowo - czekoladowym - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	67 255 28 11
Adres e-mail:	<a href="mailto:sekretariat@osmczarnkow.pl">sekretariat@osmczarnkow.pl</a> , <a href="http://www.osmczarnkow.pl">www.osmczarnkow.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 763 000 33 57, KRS 000105104
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Deser Zuzia o smaku śmietankowo-czekoladowym
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Doskonały w smaku – doskonały w składzie produkt o czystej etykiecie. Krótki i naturalny skład sprawia, że Zuzia jest najlepszą propozycją deserową. Naturalność oraz wyśmienity smak to połączenie, dzięki którym Zuzia zdobywa wielbicieli wszędzie, gdzie się pojawi.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wytwarzana od lat w Czarnkowskim zakładzie umiejscowionym na terenie doliny Noteci z surowca pozyskiwanego od sprawdzonych i wieloletnich dostawców.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Najwyższa bez użycia sztucznych dodatków i konserwantów. Wykorzystywanie tylko składników naturalnych bez dodatków sztucznych i konserwujących.
Załączniki graficzne	
	

PRODUKT NR 17 - Serek śmietankowy Juliko 24% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	67 255 28 11
Adres e-mail:	<a href="mailto:sekretariat@osmczarnkow.pl">sekretariat@osmczarnkow.pl</a> , <a href="http://www.osmczarnkow.pl">www.osmczarnkow.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 763 000 33 57, KRS 000105104
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Serek śmietankowy Juliko 24%
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Serek śmietankowy Juliko, dzięki produkcji metodą ultrafiltracji oraz wysokiej zawartości tłuszczu (24%) to idealna i naturalna propozycja dla domowej kuchni, ale także dla gastronomii oraz cukiernictwa. Dostępny w opakowaniach 500g, 1kg, oraz 5kg.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wytwarzana od lat w Czarnkowskim zakładzie umiejscowionym na terenie doliny Noteci z surowca pozyskiwanego od sprawdzonych i wieloletnich dostawców.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Najwyższa bez użycia sztucznych dodatków i konserwantów. Wykorzystywanie tylko składników naturalnych bez dodatków sztucznych i konserwujących.
Załączniki graficzne	
	

PRODUKT NR 18 - Śmietanka 30% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	67 255 28 11
Adres e-mail:	<a href="mailto:sekretariat@osmczarnkow.pl">sekretariat@osmczarnkow.pl</a> , <a href="http://www.osmczarnkow.pl">www.osmczarnkow.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 763 000 33 57, KRS 000105104
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Śmietanka 30%
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Sprawdzona i o najwyższej jakości śmietankowa 30% bez dodatku karagenu, która znajduje zastosowanie równie doskonałe w domowej kuchni jak i w gastronomii i cukiernictwie. Produkt dostępny w opakowaniach 200g, 400g 5kg oraz 10k.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wytwarzana od lat w Czarnkowskim zakładzie umiejscowionym na terenie doliny Noteci z surowca pozyskiwanego od sprawdzonych i wieloletnich dostawców.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Najwyższa bez użycia sztucznych dodatków i konserwantów. Wykorzystywanie tylko składników naturalnych bez dodatków sztucznych i konserwujących.
Załączniki graficzne	
	

PRODUKT NR 19 - *Kaszka manna z dodatkiem owoców 150g - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	67 255 28 11
Adres e-mail:	<a href="mailto:sekretariat@osmczarnkow.pl">sekretariat@osmczarnkow.pl</a> , <a href="http://www.osmczarnkow.pl">www.osmczarnkow.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 763 000 33 57, KRS 000105104
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Kaszka manna z dodatkiem owoców 150g
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Smaczna i pożywka przekąska dla wszystkich wielbicieli mlecznych słodkości. Wytwarzana z połączenia najwyższej jakości mleka, kaszy manny oraz dodatku owoców to naturalnie smaczna propozycja od najmłodszych. Dostępne smaki: jagoda, truskawka, wiśnia, malina.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wytwarzana od lat w Czarnkowskim zakładzie umiejscowionym na terenie doliny Noteci z surowca pozyskiwanego od sprawdzonych i wieloletnich dostawców.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Najwyższa bez użycia sztucznych dodatków i konserwantów. Wykorzystywanie tylko składników naturalnych bez dodatków sztucznych i konserwujących.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 20 - Śmietana ukwaszana 18% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	67 255 28 11
Adres e-mail:	<a href="mailto:sekretariat@osmczarnkow.pl">sekretariat@osmczarnkow.pl</a> , <a href="http://www.osmczarnkow.pl">www.osmczarnkow.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 763 000 33 57, KRS 000105104
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Śmietana ukwaszana 18%
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Doskonałej jakości śmietana ukwaszana 18%, wytwarzana z najwyższej jakości mleka znajdująca zastosowanie zarówno w kuchni domowej jak i w gastronomii (opakowania 200g, 400g, 500g, 5kg).
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wytwarzana od lat w Czarnkowskim zakładzie umiejscowionym na terenie doliny Noteci z surowca pozyskiwanego od sprawdzonych i wieloletnich dostawców.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Najwyższa bez użycia sztucznych dodatków i konserwantów. Wykorzystywanie tylko składników naturalnych bez dodatków sztucznych i konserwujących.
Załączniki graficzne	





PRODUKT NR 21 - *Deser ryżowy Czarus* - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie (m. Czarnków)

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie
Adres podmiotu zgłaszającego:	Ul. Kościuszki 105, 64-700 Czarnków
Numer telefonu:	67 255 28 11
Adres e-mail:	<a href="mailto:sekretariat@osmczarnkow.pl">sekretariat@osmczarnkow.pl</a> , <a href="http://www.osmczarnkow.pl">www.osmczarnkow.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	NIP 763 000 33 57, KRS 000105104
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Deser ryżowy Czarus
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Wyśmienite połączenie ryżu i najwyższej jakości mleka oraz dodatku owoców, toffi lub wanilii.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Wytwarzana od lat w Czarnkowskim zakładzie umiejscowionym na terenie doliny Noteci z surowca pozyskiwanego od sprawdzonych i wieloletnich dostawców.
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Najwyższa bez użycia sztucznych dodatków i konserwantów. Wykorzystywanie tylko składników naturalnych bez dodatków sztucznych i konserwujących.
Załączniki graficzne	



PRODUKT NR 22 - *Podgrzybek marynowany 280 g Devaldano- Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe „Danex” Sp. z o.o. Sp. k. w Rosku (gm. Wieleń)*

Dane wnioskodawcy	
Nazwa podmiotu zgłaszającego produkt:	Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe „Danex” Sp. z o.o. Sp. k.
Adres podmiotu zgłaszającego:	Rosko, ul. Dworcowa 24 64-730 Wieleń
Numer telefonu:	67 2563885
Adres e-mail:	<a href="mailto:danex@danex.pl">danex@danex.pl</a>
Forma prawna, NIP, REGON (jeśli podmiot prowadzi działalność gospodarczą)	Spółka Komandytowa NIP: 763211476 Regon: 301519083
Charakterystyka produktu	
Nazwa produktu zgłaszanego do certyfikacji:	Podgrzybek marynowany 280 g Devaldano
Opis produktu (krótka prezentacja produktu, materiały z jakich produkt został wykonany, opis wytwarzania itp.):	Produkt wyprodukowany ze świeżego podgrzybka z Puszczy Noteckiej. Wyselekcjonowane małe owocniki podgrzybka są blanszowane i zalewane zalewą z dodatkiem przypraw oraz warzyw. Produkt zadozowany do słoików polega pasteryzacji.
Związek produktu z obszarem (cechy produktu związane z obszarem: tradycja, przepis/receptura/technika, wydarzenie, miejsce w którym jest wytwarzane itp.):	Surowiec pochodzący z Puszczy Noteckiej, produkcja odbywa się w zakładzie przetwórczym leżącym na terenie Doliny Noteci (Drawski Młyn). Tradycyjna regionalna receptura zalewy z odrobiną nowoczesności (lekko słodki smak zalewy).
Jakość produktu (charakterystyka składu, przyjazność środowisku, autentyczność i niepowtarzalność itp.):	Do produktu używane są jedynie małe, wybrane owocniki podgrzybka. Duża zawartość grzybów w opakowaniu- minimum 54%. Ekologiczne, szklane opakowanie podlegające recyklingowi.
Załączniki graficzne	

