

Przetwory owocowe - Gospodarstwo Sadownicze Wiesław Romańczyk



Opis produktu

Powidełko śliwkowe, 4 różne wersje smakowe: bez cukru, słodzone, z cynamonem, z kakao. Musy z jabłek: naturalny, z cynamonem, z kardamonem, z gruszką, z bananem, z marchewką. Polecamy również soki owocowe: z jabłek, jabłko burak. Nowość, którą wprowadziliśmy do oferty od sezonu 2020, suszone owoce: jabłka (plastry - jedno ze skórką, a drugie obierane i drażony środek - świetna przekąska dla najmłodszych ale również dla osób dbających o zdrowie). W ofercie są jeszcze gruszki w plastrach. A najlepsze co mamy w sprzedaży, to są śliwki suszone z pestką i śliwki suszone wędzone.

Produkt z Doliny Baryczy

Przetwory robione są z owoców zerwanych z sadu położonego na obszarze Doliny Baryczy. Wszystkie czynności powstawania gotowych już przetworów wykonywane są ręcznie, nie mechanicznie, za pomocą urządzeń, maszyn itp. Są produkowane w gospodarstwie, w gminie Krośnice. Jest to mała manufaktura przetworów z owoców. Proces tworzenia odbywa się w przystosowanym do takiej działalności lokalu na terenie gospodarstwa.

Co wyróżnia produkt

Oryginalny smak, odpowiednia konsystencja i różnorodność smaków. Ładne i estetyczne opakowania. Nasze powidła zostały docenione w konkursie kulinarnym w kategorii Przetwory owocowe z okazji Festiwalu Europa na Widelcu, który odbył się we Wrocławiu. W kapitule oceniającej był między innymi Robert Makłowicz.

Przyjazność dla środowiska

Ze względu na dbałość o środowisko nasze przetwory są pakowane w słoiki, które nadają się do recyklingu. Odpady, pozostałości poprodukcyjne są kompostowane. Segregujemy śmieci, mamy podpisaną umowę z odbiorcą nieczystości, niedawno zamontowaliśmy instalację fotowoltaiczną, która pozawala w ekologiczny sposób gromadzić i korzystać z energii elektrycznej potrzebnej w procesie produkcji. Produkcja przetworów jest w przystosowanym do tego lokalu, jako kuchnia domowa. Działalność jest zarejestrowana w Powiatowym Inspektoracie Sanitarno-Epidemiologicznym w Miliczu, więc jesteśmy pod nadzorem, co jest ważne dla nas i klientów.

Przyjazność dla Klienta

Jednym z wymogów PISE w Miliczu jest czytelne oznakowanie produktu - na etykiecie informacyjnej musi być opis składników, nazwa produktu, producent, data przydatności do spożycia, masa produktu. Ważną informacją dla klienta jest umieszczony na etykiecie informującej adres producenta - jest on więc identyfikowalny. Przetwory są możliwe do kupienia bezpośrednio u nas w gospodarstwie, w restauracji W Starym Młynie w Niesułowicach, w restauracji

Górecznik Taurus w Przygodzicach oraz na różnych jarmarkach, targach, sklepach we Wrocławiu.

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż hurtowa

- Minimalna waga zakupu hurtowego: do uzgodnienia
- Minimalna ilość dla zakupu hurtowego: do uzgodnienia
- Sposób pakowania: Powidła i musy z jabłek pakowane są w słoiczki o poj. 310ml, soki ze śliwek - butelka o poj. 0,7 l i 0,3 l.
- Inne minimalne miary tożsame dla danego produktu: powidła i musy -słoiczki 310 ml, soki - 0,7 l , 0,3 l.

Sprzedaż detaliczna

- na sztuki
- na słoiki: 310ml
- sprzedaż wysyłkowa, zamówienia przez Facebook, email, telefonicznie

Data pierwszego wpisu: 2019-01-27 13:27:29

Data ostatniej aktualizacji: 2023-12-18 09:40:31



Certyfikat w sezonach:
2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024



Gospodarstwo Sadownicze Wiesław Romańczyk
ul. Sanatoryjna 7
56-320 Krośnice
Gmina: Krośnice
Tel: 607556158, 713833932
E-mail: wieslaw.romanczyk@wp.pl
www.facebook.com/owoceKrosnice/

Punkty świadczenia usług:

Gospodarstwo Sadownicze Wiesław Romańczyk
ul. Ul. Sanatoryjna 7/7
56-320 Krośnice
Tel: 607556158
E-mail: wieslaw.romanczyk@wp.pl
www.sady-krosnice.pl