

Przetwory owocowe - Z Chaty Łaniaków



Opis produktu

Nasze przetwory to szeroka gama syropów, soków, dżemów, sosów, sorbetów oraz dodatków do mięs, takich jak musztarda z gruszki. Owoce i warzywa do produkcji pozyskujemy ze sprawdzonych źródeł, od lokalnych sadowników, z przydomowych ogrodów, miejscowych lasów oraz z naszego gospodarstwa. Naszym flagowym produktem jest syrop malinowy, który został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Produkt z Doliny Baryczy

Wierzchowice to wieś położona na niewielkich wzgórzach, w samym sercu Doliny Baryczy. Specyficzny mikroklimat i niewielkie opady deszczu mają wpływ na jakość i znakomity smak owoców tu rosnących. Stąd Wierzchowice słyną z licznych sadów i plantacji, w których rosną między innymi śliwy, czereśnie, jabłonie, wiśnie, maliny i wiele innych owoców.

Co wyróżnia produkt

Nasze produkty wyróżnia sposób ich wytwarzania i zgoda z naturą. Do produkcji używamy głównie owoców rosnących zupełnie naturalnie, czyli wolnych od nawozów sztucznych. Niekiedy pozyskujemy je z upraw Integrowanej Produkcji, czyli takiej, w której ilość nawozów jest minimalna, a zarazem konieczna. Nasze przetwory nie zawierają żadnych konserwantów, a dosładzane są wyłącznie ekologicznym cukrem trzcinowym lub wcale. Produkcja opiera się na starych rodzinnych recepturach, a każdy nowy produkt poddawany jest starannej ocenie każdego członka rodziny. Od 2008 r. nasze produkty oznaczone są znakiem "Dolina Baryczy Poleca", a w 2019 r. zostaliśmy członkiem Szlaku Smaki Dolnego Śląska. Nasze przetwory były dotąd wielokrotnie wyróżnione na regionalnych targach i konkursach kulinarnych, natomiast nasz syrop malinowy został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Tradycja jego wytwarzania w naszej rodzinie sięga przeszło 100 lat. W naszej ofercie znajdują się również produkty z truskawek, kwiatu i owocu bzu, rabarbaru, wiśni, aronii, jagody leśnej i kamczackiej, dzikiej róży, pigwy, winogron, śliwek, dyni, mirabelek, pomidorów, pędów sosny, płatków róży czy rokitnika. Produkujemy także musztardę z gruszki, syrop z mniszka lekarskiego, a także sorbety z malin, stanowiące doskonały dodatek do naleśników, gofrów, lodów i innych deserów.

Przyjazność dla środowiska

Firma posiada certyfikat z gwarancją pochodzenia energii elektrycznej z odnawialnych źródeł energii. Na dachu budynku znajdują się baterie słoneczne, które dogrzewają wodę potrzebną do mycia owoców i innych celów. Przy produkcji przetworów nie ma żadnych szkodliwych odpadów, a pozostałości po obróbce trafiają do ekologicznego kompostownika. Wszystkie śmieci są segregowane. Wyroby wlewane są do szklanych opakowań. Większość owoców i surowców wykorzystywanych do produkcji pochodzą z ekologicznie czystych źródeł.

Przyjazność dla Klienta

Przyjmujemy zorganizowane wycieczki, grupy, jak również indywidualnych gości. Z chęcią opowiadamy o naszej działalności, jej historii oraz zdrowej żywności. W sklepie firmowym mieszczącym się w budynku firmy można zakupić nasze przetwory. Oprócz punktu firmowego, nasze przetwory można dostać w sklepach ze zdrową żywnością na terenie Dolnego i Górnego Śląska oraz w wielu innych miejscach na terenie całej Polski. Istnieje także możliwość zakupów przez nasz sklep internetowy.

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż hurtowa

- Minimalna ilość dla zakupu hurtowego: Sprzedaż do sklepów i pośredników po indywidualnym uzgodnieniu.

Sprzedaż detaliczna

- na butelki: 0,75l i 0,33l
- na słoiki: 200g

Data pierwszego wpisu: 2019-02-17 21:10:41

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-20 08:03:42



Certyfikat w sezonach:
2008, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2016, 2017, 2018, 2019,
2020, 2021, 2022, 2023, 2024



PRZETWORY

Z Chaty Łaniaków, Irena i Andrzej Łaniak
Wierzchowice ul. Sadownicza 23
56-320 Krośnice
Gmina: Krośnice
Tel: 697 673 374
E-mail: kontakt@zchatylaniakow.pl
www.zchatylaniakow.pl

Punkty świadczenia usług:

Wierzchowice
Wierzchowice ul. Sadownicza 23/-
56-320 Krośnice
Tel: 71 384 63 30; 691740458
E-mail: zchatylaniakow@wp.pl
www.zchatylaniakow.pl