

Kiszone warzywa i soki z Doliny Baryczy - Gospodarstwo Rolne M. Sznajder



Opis produktu

Uprawiamy na terenie Doliny Baryczy warzywa, które potem kisimy. W naszej rodzinie kisimy już niemal 60 lat. Naturalnie, podczas powolnej, samoczynnej fermentacji, bez konserwantów i przyspieszaczy, bez octu i bez słodzików. Warzywa, które kisimy to kapusta biała i czerwona, ogórki, kalafior, czosnek, rzodkiewki, buraczki i inne. Ukiszone warzywa sprzedajemy w szklanych słoikach. Z tych warzyw tłoczmy również soki, które sprzedajemy w szklanych butelkach o pojemności 250 i 750 ml. Mamy w ofercie 6 zakwasów: z kapusty kiszonej, z kapusty kiszonej czerwonej, z ogórków kiszonych i z buraków kiszonych, z marchewki kiszonych i z selera kiszonych. Wszystkie nasze produkty są niepasteryzowane, pełne dobroczynnych bakterii fermentacji mlekowej - czyli żywych probiotyków.

Produkt z Doliny Baryczy

Warzywa uprawiamy na naszych polach, które są w obszarze Doliny Baryczy. Kisimy je i konfekcjonujemy w naszej przetwórni w Karnicach w gminie Żmigród, która też jest na obszarze Doliny Baryczy.

Co wyróżnia produkt

Nasze produkty znamy od ziarenka. To my siejemy, sadzimy, uprawiamy, zbieramy i kisimy. A wszystko to z poszanowaniem natury i tradycji. Nasze warzywa rosną w swoim tempie, zbieramy je w szczycie sezonu, kiszą się samoczynnie i powoli. Dzięki temu posiadają cenne właściwości zdrowotne: liczne żywe bakterie probiotyczne, które wspierają naturalną odporność.

Przyjazność dla środowiska

W naszym gospodarstwie uprawiamy warzywa z poszanowaniem gleby, stosujemy płodozmiary i poplon. Nie przenawozimy warzyw, nie uczestniczymy w wyścigu na wydajność z hektara. Nasze warzywa rosną w swoim naturalnym tempie, w sezonie. (Nie kisimy ogórków małosolnych w lutym). Stosujemy środki ochrony roślin w minimalnym zakresie, badania na pozostałości pestycydów nie wykazują nawet ilości śladowych w naszych kiszonych. Podczas kiszenia nie używamy przyspieszaczy fermentacji, wybielaczy, zakwaszaczy. Kisimy samoczynnie i powoli. Dzięki temu nasze kiszony nie wymagają konserwantów. Kiszony pakujemy w opakowania szklane i zwrotne plastikowe, kaucjonowane. Ograniczamy zużycie opakowań plastikowych, nie wprowadzamy do obrotu opakowań plastikowych jednorazowych. Kompostujemy pozostałości roślinne, segregujemy odpady. Mamy podpisaną umowę z firmą recyklingową Rekolpol i opłacamy składki za odzysk opakowań wprowadzanych na rynek. Wszystkie opakowania wykonane są z najwyższej jakości surowców i atestowane do kontaktu z żywnością.

Przyjazność dla Klienta

Klienci są dla nas najważniejsi, dlatego na etykiecie jest dokładny adres i numer kontaktowy. Zawsze można do nas

zadzwoń, napisz e-mail, wyślij wiadomość przez messengera fb lub napisz posta na fb, czy instagramie. Klienci mają okazję wystawić nam swoją ocenę zarówno na fb, instagramie jak i mapach google. Często spotykamy się osobiście z klientami podczas dostaw produktów, w naszym pawilonie na TargPiaście we Wrocławiu i podczas licznych targów i jarmarków, w których bierzemy udział. Klienci mogą też do nas przyjechać do gospodarstwa i nas odwiedzić. Co roku organizujemy ogórkowy piknik – dzień otwarty dla wszystkich. Prowadzimy degustacje naszych produktów i warsztaty kiszenia.

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż hurtowa

Sprzedaż detaliczna

- na sztuki
- na butelki
- na słoiki: 330-720 ml i butelki 250-750 ml
- sprzedaż on line

Data pierwszego wpisu: 2019-02-12 13:39:53

Data ostatniej aktualizacji: 2024-02-08 14:54:23



Certyfikat w sezonach:
2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024



Michał Sznajder Kiszzone warzywa z Doliny Baryczy
Karnice 17
55-140 Żmigród
Gmina: Żmigród
Tel: 609630221
E-mail: biuro@sznajder.agro.pl
www.sznajder.agro.pl

Punkty świadczenia usług:

TargPiast
ul. Obornicka 235-237
Wrocław
Tel: 501300602
E-mail: biuro@sznajder.agro.pl
www.sklep.produktyztradycja.pl

Przetwórnia warzyw kiszonych Michał Sznajder
Karnice 17
55-140 Żmigród
Tel: 609630221
E-mail: biuro@sznajder.agro.pl
www.sznajder.agro.pl