



Dolina Ekologicznej Żywności

Klaster

ORGANIC FOOD VALLEY CLUSTER

www.dolinaeko.pl

Witaj w Dolinie Ekologicznej Żywności

Idea przewodnia

„Dolina Ekologicznej Żywności” to pierwszy w Polsce klaster zrzeszający różne podmioty działające na rzecz promowania i rozwoju żywności ekologicznej.

Klaster jest geograficznym skupiskiem wzajemnie powiązanych firm, wyspecjalizowanych dostawców, jednostek świadczących usługi, zakładów działających w pokrewnych sektorach oraz związanych z nimi instytucji, np. uniwersytetów, jednostek badawczych i normalizacyjnych oraz stowarzyszeń branżowych.

Klaster „Dolina Ekologicznej Żywności” ma charakter otwarty i do jego struktur mogą przystąpić podmioty i organizacje zainteresowane rozwojem produkcji żywności ekologicznej na terenie Polski wschodniej (z województw: lubelskiego, podkarpackiego, świętokrzyskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego).

Finansowanie

Projekt „Rozwój klastra Dolina Ekologicznej Żywności” nr POPW.01.04.03-00-013/09-00 jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013.

Welcome to the Organic Food Valley

Guiding Idea

"Organic Food Valley" is the first cluster in Poland which unites various entities devoted to promoting and developing organic food.

The cluster is a geographical concentration of interrelated firms, specialised suppliers, service providers, industrial shops which operate in related sectors as well as related institutions, e.g. universities, research and standardisation units and trade associations.

The "Organic Food Valley" cluster is an open project. Its structures can be joined by entities and organizations which are interested in developing the production of organic food in the area of eastern Poland (in the following provinces: Lubelskie, Podkarpackie, Świętokrzyskie, Warmińsko-Mazurskie and Podlaskie).

Financing

The project entitled „Development of the “Organic Food Valley Cluster” no POPW.01.04.03-00-013/09-00 is co-financed from the European Regional Development Fund within the Operational Program Development of Eastern Poland 2007-2013.

Poznaj nasz projekt

Cele projektu:

- Wsparcie rozwoju klastra Doliny Ekologicznej Żywności jako ponadregionalnej struktury współpracy.
- Rozwój współpracy klastrowej pomiędzy ośrodkami naukowymi, podmiotami działającymi na rzecz innowacyjności oraz przedsiębiorcami zajmującymi się produkcją, przetwórstwem i dystrybucją produktów ekologicznych.
- Podniesienie konkurencyjności i innowacyjności uczestników klastra poprzez wprowadzanie nowych lub udoskonalonych produktów i usług.
- Zwiększenie skali produkcji ekologicznej oraz wzrost liczby miejsc pracy w sektorze produkcji ekożywności (m.in. poprzez bliską współpracę sieciową i promowanie wspólnej oferty produktów i usług klastra).
- Poprawa dostępu uczestników klastra do kompleksowej informacji i wiedzy w zakresie produkcji, przetwórstwa i marketingu produktów ekologicznych (m.in. poprzez uruchomienie tematycznego portalu z systemem usług informatycznych).
- Zwiększenie popytu na produkty ekologiczne wśród potencjalnych konsumentów (m.in. poprzez działania uświadamiające i promocyjne).

Learn More About Our Project

Project Objectives:

- To support the Organic Food Valley Cluster as a supraregional structure of cooperation.
- To develop the cluster-based cooperation among scientific centres, entities devoted to innovations and entrepreneurs who produce, process and distribute organic products.
- To improve competitiveness and innovative potential of the cluster members by launching new or improved products and services.
- To increase the scale of organic production and to increase the number of workplaces in the organic food production sector (e.g. by close network cooperation and promotion of products and services jointly offered by the cluster).
- To improve the cluster members' access to complex information and knowledge in the field of production, processing and marketing of organic products (e.g. by launching a thematic website with an IT service system).
- To increase the demand for organic products among potential consumers (e.g. by awareness-raising and promotional actions).

Warto wiedzieć

Co to jest „żywność ekologiczna”?

Żywność ekologiczna to produkty o najwyższej jakości, smaczne i pełnowartościowe, o zbilansowanej zawartości składników pokarmowych, bez szkodliwych dodatków chemii spożywczej i zanieczyszczeń chemicznych. Są wytwarzane na bazie płodów rolnych, jaj, mięsa, mleka i innych surowców pochodzących z gospodarstw stosujących naturalne metody produkcji (w tym nawożenia i ochrony roślin), bez modyfikacji genetycznych.

Jak kontroluje się jakość ekożywności?

Gwarancję ekologicznego pochodzenia produktu daje nam system obowiązkowej kontroli i certyfikacji. Polega on na corocznym nadzorowaniu upraw, począwszy od zasiewu poprzez okres wegetacji aż do zbioru roślin, a następnie na kontroli procesu przetwarzania. Jakość produktów ekologicznych musi odpowiadać warunkom dopuszczenia żywności do obrotu detalicznego. Na etykietach powinny się znajdować informacje takie jak: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, data produkcji i okres przydatności do spożycia, oznaczenia związane z identyfikacją i kontrolą produktu ekologicznego.

Jak rozpoznać żywność ekologiczną na sklepowych półkach?

Produkty sprzedawane jako ekologiczne muszą posiadać etykiety poświadczające ich pochodzenie.

Na opakowaniach detalicznych produktów ekologicznych musi być umieszczone unijne logo, numer kodowy jednostki certyfikującej i adnotacja „Rolnictwo UE” lub „Rolnictwo Polska”.

Jeśli produkt zawiera surowce wyprodukowane poza UE należy zamieścić informację – „Rolnictwo spoza UE”.



Things to Know

What is “organic food”?

The organic food comprises the highest quality, tasty and full value products which offer balanced content of nutritional ingredients, without harmful additives of food chemicals and chemical contaminations. They are produced from agricultural products, eggs, meat, milk and other raw produce which come from farms using natural methods of production (including fertilising and plant protection methods) and are genetically unmodified.

How is the quality of the organic food inspected?

The organic origin of the product is guaranteed by the obligatory inspection and certification system. It consists in annual supervision of crops, from sowing and vegetation stage to harvest and then the inspection of processing. The quality of organic products must correspond to the conditions on which the food is approved for retail sales. Labels should contain such information as: product name, producer's name and address, production date and best-before date, marking related to the identification and inspection of the organic product.

How to recognise organic food on store shelves?

Products sold as organic must have labels which prove their origin. The retail packages of organic products must contain the EU logo, the code number of the certification authority and the note: “Rolnictwo UE” (*EU Agriculture*) or “Rolnictwo Polska” (*Agriculture Poland*). If the product contains raw materials produced outside EU, then it should be provided with the following information: “Rolnictwo spoza UE” (*Non-EU Agriculture*).





Instytut Uprawy
Nawożenia i Gleboznawstwa
Państwowy Instytut Badawczy

IUNG - PIB

INSTYTUT UPRAWY NAWOŻENIA
I GLEBOZNAWSTWA
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

ul. Czarotoryskich 8, 24-100 Puławy
tel.: +48 81 886 34 21
e-mail: dez@iung.pulawy.pl

www.iung.pulawy.pl
www.dolinaeko.pl



Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowy Instytut Badawczy należy do najstarszych rolniczych placówek naukowych w Europie. Tradycje badań naukowych puławskiego ośrodka sięgają 150 lat. W tym okresie w Instytucie realizowano badania ze wszystkich rolniczych dyscyplin naukowych.

Obecnie ośrodek skupia się na problemach rozwoju zrównoważonego, wspieraniu decyzji administracji państwowej, praktyki gospodarczej i władz samorządowych. Badania prowadzone w Instytucie obejmują szeroki zakres zagadnień dotyczących produkcji roślinnej oraz oddziaływania rolnictwa na środowisko. W obszarze zainteresowań Instytutu znajduje się również rolnictwo ekologiczne.

Wieloletnie doświadczenie Instytutu oraz dorobek w zakresie badań na rzecz rolnictwa ekologicznego zapoczątkowały otrzymaniem środków na realizację projektu: „Rozwój klastra Dolina Ekologicznej Żywności”. Główny cel projektu to budowa na terenie Polski Wschodniej ponadregionalnej platformy współpracy w zakresie rozwoju i promowania ekologicznych produktów żywnościowych.

Klaster DEŻ

Biuro: ul. Nadbystrzycka 44a, 20-618 Lublin; +48 81 538 46 68;
e-mail: biuro@dolinaeko.pl

Koordinator projektu: IUNG-PIB ul. Czarotoryskich 8,
24-100 Puławy; +48 81 886 34 21 w. 360; e-mail: dez@iung.pulawy.pl





Institute of Soil Science
and Plant Cultivation
State Research Institute

IUNG - PIB

INSTITUTE OF SOIL SCIENCE AND
PLANT CULTIVATION
NATIONAL RESEARCH INSTITUTE

ul. Czartoryskich 8, 24-100 Puławy
tel.: +48 81 886 34 21
e-mail: dez@iung.pulawy.pl

www.iung.pulawy.pl
www.dolinaeko.pl



The Institute of Soil Science and Plant Cultivation - National Research Institute is one of the oldest agricultural scientific institutions in Europe. The traditions of the scientific research performed by the Puławy-based centre are 150 years old. During this period of time, the Institute has performed research in all fields of agricultural science.

Today, the centre focuses on the issues related to the sustainable growth, supporting the decisions taken by the national government, economic practice and local government bodies. The research projects carried out in the Institute cover a wide range of issues concerning the plant production and the way in which agriculture influences the environment.

The Institute is also interested in the organic agriculture. The long-time experience of the Institute and its achievements in the scope of organic agriculture have made it possible to receive funds to carry out the project: "Development of the Organic Food Valley Cluster". The primary objective of the project is to build a supraregional platform of cooperation in the eastern Poland, devoted to developing and promoting organic food products.

Organic Food Valley Cluster

Office: ul. Nadbystrzycka 44a, 20-618 Lublin; +48 81 538 46 68;
e-mail: biuro@dolinaeko.pl

Project Coordinator: IUNG-PIB ul. Czartoryskich 8,
24-100 Puławy; +48 81 886 34 21 ext. 360;
e-mail: dez@iung.pulawy.pl



„EKOLAND” LUBELSKI ODDZIAŁ STOWARZYSZENIA PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI METODAMI EKOLOGICZNYMI

Kol. Karczmiska II 9, 24-310 Karczmiska
tel./fax: +48 81 828 78 99
e-mail: ekolandlublin@gmail.com

www.ekolandpolska.pl

Stowarzyszenie „Ekoland” jest organizacją rolnictwa ekologicznego z najdłuższą tradycją w naszym kraju. Powstało już w 1989 roku. Lubelski oddział zarejestrowano w 2002 roku.

Stowarzyszenie koncentruje swoją działalność na promocji rolnictwa ekologicznego i jego produktów. Przyznaje prawo do używania znaku towarowego „Ekoland” rolnikom, którzy spełnią kryteria rolnictwa ekologicznego wyznaczone przez organizację. Wytwarzane produkty są dystrybuowane na jarmarkach i bazarach, dostarczane do hurtowni, sklepów specjalistycznych oraz przetwórní. Część produktów jest sprzedawana w innych krajach Unii Europejskiej.



Oferta:

- zboża (żyto, pszenica orkisz, pszenica ozima, owies, owies bezłuskowy, owies czarny, gryka),
- warzywa (fasola czerwona, pestki dyni bezłuskowej, dynia hokkaido, dynia piżmowa, soja, kapusta),
- owoce miękkie (truskawki, maliny, czarne porzeczki),
- produkty zwierzęce (jaja kurze, nabiał, żywiele wołowy).



“EKOLAND”

LUBLIN BRANCH OFFICE OF THE ASSOCIATION OF FOOD PRODUCERS USING ORGANIC METHODS

Kol. Karczmiska II 9, 24-310 Karczmiska
tel./fax: +48 81 828 78 99
e-mail: ekolandlublin@gmail.com

www.ekolandpolska.pl

The “Ekoland” Association is an organic agriculture organization with the longest tradition in our country. It was established already in 1989. The Lublin branch office was registered in 2002.

Our Association focuses its efforts on the promotion of organic agriculture and its products. It grants the right to use the “Ekoland” trade mark to the farmers who comply with the organic agriculture criteria determined by our organization. We distribute the products so produced through market places and bazaars. We also deliver them to wholesale firms, specialized stores and processing plants. Some products are sold in other countries of the European Union.



We offer:

- cereals (rye, spelt, oat, naked oat, black oat, buckwheat),
- vegetables (kidney beans, naked pumpkin seeds, Hokkaido pumpkin, cushaw, soy, cabbage),
- soft fruits (strawberries, raspberries, blackcurrant),
- livestock products (chicken eggs, dairy products, bovine livestock).



PODKARPACKA IZBA ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

36-072 Świlcza 168

tel.: +48 17 867 01 23

kom.: +48 795 476 777

e-mail: pire@swilcza.com.pl

www.pire.swilcza.com.pl



Związek Stowarzyszeń „Podkarpacka Izba Rolnictwa Ekologicznego” jest organizacją działającą od 27 czerwca 2005 r. Zrzesza pięć stowarzyszeń rolników, producentów i przetwórców ekologicznych z Podkarpacia.

PIRE działa na rzecz promocji i rozwoju rolnictwa ekologicznego, wspiera merytorycznie rolników ekologicznych oraz członków stowarzyszeń ekologicznych tworzących Izbę poprzez organizowanie szkoleń i warsztatów tematycznych. Współpracuje z firmami zrzeszonymi w Konsorcjum przy Izbie zajmującymi się przetwórstwem produktów wytwarzanych metodami ekologicznymi oraz z instytucjami naukowymi i rolniczymi.

Co roku współorganizuje Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej „EKO GALA” w Rzeszowie, największą na Podkarpaciu konferencję dla rolników ekologicznych. Od wielu lat uczestniczy w targach żywności ekologicznej „BioFach” w Norymberdze (Niemcy).

PIRE działa również na rzecz rozwoju edukacji ekologicznej konsumentów. Jest twórcą Podkarpackiego Programu Edukacji Ekologicznej Dzieci i Młodzieży „Zdrowo jem – zdrowo żyję”.



PODKARPACKIE REGION ORGANIC FARMING CHAMBER

36-072 Świlcza 168

tel.: +48 17 867 01 23

mobile: +48 795 476 777

e-mail: pire@swilcza.com.pl

www.pire.swilcza.com.pl



The "Podkarpackie Region Organic Farming Chamber" Union of Associations has been active as an established organisation since June 27, 2005. It unites five associations of organic food farmers and producers in the Podkarpacie region.

PIRE promotes and supports the development of organic agriculture, provides substantive support for organic farmers and members of organic associations who form the Chamber by organising trainings and thematic workshops. We cooperate with firms, united in the Consortium affiliated with the Chamber, which process products produced by organic methods and with scientific and agricultural institutions.

Every year, we co-organise the "EKOGALA" International Organic Food and Products Fair in Rzeszów, the biggest conference event for the organic farmers in the Podkarpacie region. For many years, we have been attending the "BioFach" organic food fairs in Nuremberg (Germany).

PIRE also acts for the development of the environmental education of the consumers. We are authors of the Podkarpackie Region Environmental Education Programme for Children and Youth entitled "Healthy Eating - Healthy Living".



EkoLubelszczyzna

STOWARZYSZENIE EKOLUBELSZCZYNA

ul. Bursaki 12 (pokój 024)
20-501 Lublin
tel.: +48 81 538 46 68
e-mail: biuro@ekolubelszczyzna.pl

www.ekolubelszczyzna.pl

Misją Stowarzyszenia jest upowszechnianie rolnictwa ekologicznego, ekologicznej produkcji i zdrowego trybu życia. Za swój cel organizacja uznaje również promocję Lubelszczyzny jako regionu dbającego o czystość środowiska i oferującego coraz atrakcyjniejszy zestaw naturalnych produktów spożywczych o tradycyjnym, polskim smaku.

Stowarzyszenie udziela pomocy merytorycznej rolnikom oraz przetwórcom pragnącym podjąć ekoprodukcję lub nawiązać nowe kontakty biznesowe.



Członkami EkoLubelszczyzny są zarówno przetwórcy żywności, organizacje rolnicze, handlowcy, jak i członkowie organizacji doradztwa rolniczego, biznesmeni oraz naukowcy. Współpraca w ramach Stowarzyszenia obejmuje organizowanie szkoleń, konferencji, seminariów, kiermaszów żywności ekologicznej, wydawanie wspólnych publikacji, a także starania o europejskie środki finansowe.



EKOŁUBELSZCZYŻNA ASSOCIATION

ul. Bursaki 12 (room no 024)
20-501 Lublin
tel.: +48 81 538 46 68
e-mail: biuro@ekolubelszczyzna.pl

www.ekolubelszczyzna.pl

The Mission of the Association is to popularise the organic agriculture, organic production and healthy lifestyle. Our organisation has also adopted the objective of promoting the Lublin region as known for its involvement to keep the environment clean and offering an increasingly wide range of natural food products with the traditional Polish taste.

The Association provides substantial support for farmers and producers who wish to develop organic production or establish new business contacts.



The members of EkoLubelszczyzna are food producers, agricultural organisations and traders as well as members of the agricultural advisory organisations, business people and scientists. The cooperation within our Association comprises trainings, conferences, seminars, organic food fairs, joint publications and endeavours to obtain financing from the EU funds.



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROBIZNESU IM. MACIEJA RATAJA W KLEMENTOWICACH

Klementowice 365, 24-170 Kurów
tel. +48 81 882 30 02
e-mail: zsaklem@wp.pl

www.zsaklem.pl



Historia szkoły sięga 1938 roku. Obecnie w Zespole Szkół Agrobiznesu im. Macieja Rataja w Klementowicach funkcjonuje gimnazjum, liceum ogólnokształcące, technikum kształcące w zawodzie technik agrobiznesu oraz szkoła policealna dla dorosłych kształcąca w zawodzie technik agrobiznesu, technik administracji, technik rachunkowości oraz technik turystyki wiejskiej.

Placówka prowadzi działalność edukacyjną oraz aktywnie włącza się w inicjatywy promujące ekologiczne rolnictwo. Jej uczniowie to świadomi konsumenci ekologicznej żywności. Zespół Szkół Agrobiznesu im. Macieja Rataja

w Klementowicach współpracuje z Instytutem Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa- Państwowym Instytutem Badawczym w Puławach, Lubelskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Końskowoli oraz miejscowymi rolnikami i przedsiębiorcami.

Szkoła od wielu lat organizuje praktyki zagraniczne m.in. w: Szwajcarii, Szwecji, Finlandii, Irlandii oraz Holandii. W trakcie praktyk uczniowie podnoszą swoje kwalifikacje, kształcą język, zdobywają doświadczenie, nawiązują znajomości, a także poznają kulturę innych krajów.





COMPLEX OF MACIEJ RATAJ AGRICULTURAL BUSINESS SCHOOLS IN KLEMENTOWICE

Klementowice 365, 24-170 Kurów
tel. +48 81 882 30 02
e-mail: zsaklem@wp.pl

www.zsaklem.pl



The school history can be traced back to 1938. Presently, the Complex of Maciej Rataj Agricultural Business Schools in Klementowice includes a middle school, a secondary school, a vocational secondary school offering the agribusiness technical education and a post-secondary school educating adults to become technicians in agribusiness, administration and agritourism.

Our institution carries out educational work and actively participates in projects which promote the organic agriculture. Our students are conscious consumers of organic food. The Complex of Maciej Rataj Agricultural

Business Schools in Klementowice cooperates with the Institute of Soil Science and Plant Cultivation - National Research Institute in Puławy, the Lublin Agricultural Advisory Centre in Końskowola and with local farmers and entrepreneurs.

For many years, the school has been organising foreign traineeships in Switzerland, Sweden, Finland, Ireland and Netherlands. The traineeships help the students raise their qualifications, develop the command of foreign languages, acquire experience, establish contacts and learn about cultures of other countries.



ALLNET SP. Z O.O.

CUKIERNIA „ZANIEWICZ”

ul. Listopadowa 4
21-560 Międzyrzec Podlaski
tel.: +48 83 371 72 02
kom.: +48 500 119 916 / 7 / 9
e-mail: biuro@zaniewicz.pl
upominki@zaniewicz.pl

www.zaniewicz.pl

www.sekacz.eu

www.facebook.com/cukierniazaniewicz

Rodzinna „Cukiernia Zaniewicz” została założona w 1993 roku. Sękacze Zaniewicza i inne regionalne oraz certyfikowane ekologiczne ciasta a także wykwintne torty bankietowe są specjalnością firmy od blisko 20 lat.

Sękacz Zaniewicza to ciasto wytwarzane z naturalnych i najlepszej jakości produktów: świeżych jaj i prawdziwego masła, mąki, cukru oraz cytryny. Jest mile widzianym prezentem z okazji świąt, uroczystości weselnych i bankietów. Stanowi wspaniałą pamiątkę z pobytu w Polsce, gwarantującą poznanie namiastki dziedzictwa kulinarnego naszego kraju.

Wypiekanie sękaczy to sięgnięcie do tradycji. Nie jest rzeczą łatwą, wymaga artystycznego



podejścia, a także anielskiej cierpliwości. Polega głównie na laniu kolejnych warstw ciasta na rozgrzany, obracający się drewniany wałek. Tworzą się przy tym charakterystyczne ociekające sople, czyli sęki – prawdziwa chluba sękaczy.

Oferta:

- „Sękacze Podlaskie Zaniewicza”,
- orkiszowe ciasteczka Zaniewicza,
- szarlotka żytnia razowa, prawdziwe serniki, croissanty, pierniki dojrzewające, makowce,
- na słono: pierogi smażone na gęsim tłuszczu, paszteciki,
- wykwintne torty i ciasteczka bankietowe na każdą okazję.





ALLNET SP. Z O.O.

"ZANIEWICZ" CONFECTIONERY

ul. Listopadowa 4
21-560 Międzyrzec Podlaski
tel.: +48 83 371 72 02
mobile: +48 500 119 916 / 7 / 9
e-mail: biuro@zaniewicz.pl
upominki@zaniewicz.pl

www.zaniewicz.pl

www.sekacz.eu

www.facebook.com/cukierniazaniewicz



The Zaniewicz Confectionery is a family-owned business which was established in 1993. The Zaniewicz "sękacz" cakes, other regional and certified organic cakes as well as refined banquet cream cakes have been our specialty for almost 20 years.

The Zaniewicz "sękacz" cake is produced of natural and best quality ingredients: fresh eggs and real butter, flour, sugar and lemon. It is a gift which is always welcome on holidays, wedding ceremonies and banquets. It will make a great souvenir from your stay in Poland as it certainly gives you a small opportunity to taste the culinary heritage of our country.

Baking "sękacz" cakes is reaching for tradition. It is a craft which is not easy and requires artistic approach and patience of a saint.

It generally consists in pouring subsequent layers of the cake on a hot, rotating wooden shaft. During this process, unique dripping icicles are formed which are what the sękacz cakes are truly proud to show.

We offer:

- "Sękacze Podlaskie Zaniewiczza" (Podlaskie Sękacz Cakes from Zaniewicz),
- Zaniewicz spelt wheat cookies,
- wholemeal rye apple pie, real cheesecakes, croissants, maturing spice cakes, poppy seed cakes,
- alty food: dumplings fried on goose fat, pies,
- refined cream cakes and banquet cookies for every occasion.



BARWY ZDROWIA

Tomasz Obszański
ul. Biłgorajska 150, 23-420 Tarnogród
tel./fax: +48 84 689 76 03
kom.: +48 791 444 070 lub 609 312 807
e-mail: info@barwyzdrowia.pl

www.barwyzdrowia.pl



Na początku była czysta i niczym nieskażona przyroda tarnogrodzkiej biokrainy. W sielankowym otoczeniu idealne warunki do rozwoju znalazło ogrodnicze gospodarstwo ekologiczne Tomasza Obszańskiego. Na jego bazie powstała firma Barwy Zdrowia.

Jaką barwę ma więc nasze zdrowie? Barwę oleju tłoczonego na zimno, produkowanego przez firmę Barwy Zdrowia! Olej lniany jest niezastąpionym źródłem kwasów omega-3, koniecznych do prawidłowego funkcjonowania naszych organizmów. Stanowi podstawę diety budwigowej, świetnie sprawdza się w sałatkach, surówkach oraz dressingach.

Oferta:

- olej lniany tłoczony na zimno (nieoczyszczony),
- olej lniany z żeńszeniem (nowość na polskim rynku),
- olej rzepakowy tłoczony na zimno,
- siemię lniane (także mielone i odtłuszczone),
- maki i kasze ekologiczne (orkiszowe, pszenne, żytnie, gryczane, jaglane).





COLOURS OF HEALTH

Tomasz Obszański
ul. Biłgorajska 150, 23-420 Tarnogród
tel./fax: +48 84 689 76 03
mobile: +48 791 444 070 lub 609 312 807
e-mail: info@barwyzdrowia.pl

www.barwyzdrowia.pl



At the beginning, there was only clean and absolutely unpolluted nature of the Tarnogród bioland. In its idyllic surrounding, the organic garden run by Tomasz Obszański found perfect conditions to thrive. It served as the basis for establishing Colours of Health.

So, what colour is our health? It has the colour of the cold pressed oil which is produced by Colours of Health! The linseed oil is an irreplaceable source of the omega-3 acids which are crucial for the correct functioning of our bodies. It is a basis of the Budwig diet and an excellent ingredient of salads and dressings

We offer:

- cold pressed linseed oil (untreated),
- linseed oil with ginseng (a new product in the Polish market),
- cold pressed colza oil,
- linseed (also milled and with reduced fat content),
- flours and organic groats (spelt wheat, wheat, rye, buckwheat and millet groats).



BIO-CONCEPT

Bogusław Bednarz
Rynek 11
37-220 Kańczuga
tel.: +48 16 642 41 32
e-mail: bednarz@bioconcept.pl

www.bioconcept.pl



Bio-Concept ma prawdziwy koncept na ekologiczny biznes. Firma zajmuje się przetwórstwem warzyw i owoców, produkuje mrożonki, przeciery oraz koncentraty, a także wyroby mięsne. Działa w pełnej symbiozie z lokalnymi rolnikami, którzy gwarantują dostawy w pełni naturalnych produktów.

Stale poszerzana oferta produktowa, odnawiane certyfikaty ekologiczne i ścisła kontrola procesu wytwarzania dają efekt w postaci zaufania klientów. Dzięki temu produkty firmy odnoszą sukcesy na bardzo wymagającym rynku żywności dla dzieci. Bio-Concept dostarcza również z powodzeniem orzechy dla przemysłu cukierniczego.

Oferta:

- ekologiczne owoce i warzywa,
- mrożonki,
- przeciery,
- koncentraty,
- wyroby z mięsa.



BIO-CONCEPT

Bogusław Bednarz
Rynek 11
37-220 Kańczuga
tel.: +48 16 642 41 32
e-mail: bednarz@bioconcept.pl

www.bioconcept.pl



Bio-Concept offers a real concept of the organic food business. We process vegetables and fruits, produce frozen food products, purées, concentrates and meat products. Our firm works in full symbiosis with local farmers who guarantee supplies of fully natural products.

We constantly keep expanding the range of our products, renew the organic food certificates and maintain the strict production process inspection, winning our clients' confidence. Therefore, our products have been successful in the very demanding sector of food for children. Bio-Concept is also a successful supplier of nuts to the confectionery sector.

We offer:

- organic fruits and vegetables,
- frozen food products,
- purées,
- concentrates,
- meat products.



BRZOST-EKO SP. Z O.O.

Brzostówka 124
21-107 Serniki
tel./fax: +48 81 851 06 05
kom.: +48 691 555 521
e-mail: fslaw@interia.pl



Brzost-Eko Sp. z o.o. to zarejestrowana grupa producentów rolnych wytwarzających ekologiczne produkty. Grupa skupia rolników z gminy Serniki w powiecie lubartowskim. Jej członkowie dysponują łącznie 150 hektarami urodzajnych ziem stworzonych do naturalnej produkcji rolnej.

Każdy z rolników legitymuje się certyfikatem w kategorii produkcji ekologicznej. Dodatkowo grupa posiada certyfikat pozwalający na obrót tymi produktami. Specjalnością Brzost-Eko są maliny i truskawki przeznaczone do przetwórstwa. Możliwości produkcyjne grupy sięgają 250 ton truskawek, 200 ton malin oraz 150 ton dyń i fasolki szparagowej.

Oferta:

- truskawki „Senga Sengana” i „Polka”,
- maliny „Polana” i „Polka”,
- warzywa (np. dynie),
- zboża,
- rośliny strączkowe (np. fasolka szparagowa).





BRZOST-EKO SP. Z O.O.

Brzostówka 124
21-107 Serniki
tel./fax: +48 81 851 06 05
mobile: +48 691 555 521
e-mail: fslaw@interia.pl



Brzost-Eko Sp. z o.o. is a registered group of agricultural producers who deliver organic food products. The group unites farmers from the Serniki Borough in the Lubartowski district. Its members jointly have 150 hectares of fertile soils which are ideal for organic agricultural production.

Each farmer has been certified as the organic food producer. Furthermore, the group has a certificate which allows them to trade these products. The specialties of Brzost-Eko are raspberries and strawberries grown to be processed. The group's output capacities reach 250 tons of strawberries, 200 tons of raspberries and 150 tons of pumpkins and French beans.

We offer:

- strawberries: "Senga Sengana" and "Polka",
- raspberries: "Polana" and "Polka",
- vegetables (e.g. pumpkins),
- cereals,
- leguminous plants (e.g. French beans).



EKOLOGICZNE P.P.H.U. „BIO-EKO”

Marian Wójtowicz
Tułkowice 57
38-124 Wiśniowa
tel.: +48 17 276 62 76
kom.: +48 663 520 331
e-mail: wojtowiczbioeko@poczta.fm

www.wojtowiczbioeko.pl



Zapach chleba wypiekanego w piecu opalonym drewnem? Naturalny smak świeżych truskawek i malin? Wszystkie ślady prowadzą do gospodarstwa i piekarni ekologicznej P.P.H.U. Bio-Eko!

Rodzinna firma powstała w 2008 r., ale rolnictwem ekologicznym zajmujemy się od 1998 r. Pierwszy certyfikat otrzymaliśmy już w 2002 r. Chleby wypiekane przez Bio-Eko zdobywały nagrody na targach ekologicznych. Są dostępne w wielu placówkach handlowych.

Gospodarstwo ekologiczne Bio-Eko organizuje również zajęcia edukacyjne dla dzieci, młodzieży i studentów.

Oferta:

- chleb mieszany jasny EKO,
- chleb mieszany jasny z siemieniem lnianym EKO,
- chleb żytni razowy EKO na zakwasie,
- chleb żytni razowy z ziarnami EKO na zakwasie
- ekologiczne warzywa (np. ziemniaki).





EKOLOGICZNE P.P.H.U. "BIO-EKO"

Marian Wójtowicz
Tułkowice 57
38-124 Wiśniowa
tel.: +48 17 276 62 76
mobile: +48 663 520 331
e-mail: wojtowiczbioeko@poczta.fm

www.wojtowiczbioeko.pl



Can you smell bread being baked in a wood-fired stove? Can you taste natural strawberries and raspberries? All traces lead to the farm and the organic bakery of P.P.H.U. Bio-Eko!

We are a family-owned firm, established in 2008. However, we have been in the organic agriculture business since 1998. We received our first certificate already in 2002. The breads baked by Bio-Eko have won awards at organic food fairs. They are available in many retail stores.

The Bio-Eko organic farm also organizes educational classes for children, youth and students.

We offer:

- EKO mixed white bread,
- EKO mixed white bread with linseed,
- EKO rye whole wheat leavened bread,
- EKO rye whole wheat leavened bread with seeds,
- organic vegetables (e.g. potatoes).



GRUPA PRODUCENTÓW BIO-FOOD ROZTOCZE SP. Z O.O.

ul. Kościuszki 60, 37-632 Stary Dzików

adres korespondencyjny:

ul. Kwiatowa 2, 37-220 Kańczuga

tel./fax: +48 16 642 41 32, 16 642 34 33

kom.: +48 508 068 702

e-mail: info@bio-food.pl

www.gbfr.pl



Grupa Producentów „Bio-Food Roztocze” Sp. z o.o. powstała 13 czerwca 2007 roku. Obecnie skupia 100 rolników z województw lubelskiego i podkarpackiego, gospodarujących wyłącznie metodami ekologicznymi.

Grupa oferuje ekologiczne owoce (maliny, truskawki, porzeczkę czarną i czerwoną) i warzywa (brokuły, kalafior, ogórki gruntowe, fasolę szparagową, dynie, pory) z przeznaczeniem na rynek produktów świeżych lub do przetwórstwa. Grupa jest także dystrybutorem dopuszczonego do stosowania w rolnictwie ekologicznym środka poprawiającego właściwości gleby CONDIT®.

Oferta:

- owoce ekologiczne do przetwórstwa,
- świeże owoce ekologiczne,
- warzywa ekologiczne do przetwórstwa,
- świeże warzywa ekologiczne.





GROUP OF PRODUCERS BIO-FOOD ROZTOCZE SP. Z O.O.

ul. Kościuszki 60, 37-632 Stary Dzików
postal address:
ul. Kwiatowa 2, 37-220 Kańczuga
tel./fax: +48 16 642 41 32, 16 642 34 33
mobile: +48 508 068 702
e-mail: info@bio-food.pl

www.gbfr.pl



The Group of Producers "Bio-Food Roztocze" Sp. z o.o. was established on June 13, 2007. Today, it unites 100 farmers in the Lubelskie Province and the Podkarpackie Province who employ only the organic farming methods.

The Group offers organic fruits (raspberries, strawberries, black currants and red currants) and vegetables (broccoli, cauliflowers, cucumbers, French beans, pumpkins and leeks) to the fresh product market or to be processed. The Group is also a distributor of CONDIT® – an agent which has been approved to be used in the organic farming to improve the soil properties.

We offer:

- organic fruits for processing,
- fresh organic fruits,
- organic vegetables for processing,
- fresh organic vegetables.



JK SP. Z O.O.

ul. I Armii Wojska Polskiego 5/6e
20-075 Lublin

Zakład Mięśny „JASIOŁKA”
ul. Nadbrzeżna 1, 38-450 Dukla
tel.: +48 13 433 08 02
fax: +48 13 492 77 71
e-mail: jasiolka@interia.pl

www.jasiolka.com



Zakład oferuje wysokiej jakości wędliny, wędzonki oraz wyroby podrobowe uzyskiwane w trakcie produkcji ekologicznej oraz tradycyjnej. Pięć produktów firmy zostało wpisanych na ministerialną „Listę produktów tradycyjnych”. „Certyfikat zgodności” potwierdzający produkcję ekologiczną zakład posiada od 2006 roku, a od stycznia 2010 roku ma uprawnienia do handlu na terenie Unii Europejskiej.

Wyroby zakładu charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem i zapachem, uzyskiwanym dzięki wiernemu odtwarzaniu tradycyjnych receptur oraz wędzeniu w opalanej drewnem bukowo-olchowym wędzarni. Wysoką jakość wędlin potwierdzają liczne nagrody oraz wyróżnienia, m.in.: „Teraz Polska”, „Perła” i „Agro Polska”

Oferta:

- tradycyjne i ekologiczne wędliny domowe,
- mięsa i wyroby wędliniarskie z Dukli na Podkarpaciu.



JK SP. Z O.O.

ul. I Armii Wojska Polskiego 5/6e
20-075 Lublin

Zakład Mięсны "JASIOŁKA"
ul. Nadbrzeżna 1, 38-450 Dukla
tel.: +48 13 433 08 02
fax: +48 13 492 77 71
e-mail: jasiolka@interia.pl

www.jasiolka.com



Our plant offers high quality cold meats, smoked meats and giblet products which come from both the organic production process and the traditional one. The five of the company's products have been included in the ministerial "List of Traditional Products". We have had the "Certificate of Conformity", reaffirming the organic production process, since 2006 and it has been authorized to sell in the territory of the European Union since January 2010.

Our products are characterised by unique flavour and smell, obtained in the process of accurate recreation of original traditional recipes and curing in smoke in a smokehouse fired with beech and alder wood. The high quality of cold meats has been proven by numerous awards and distinctions, such as: "Teraz Polska", "Perła" and "Agro Polska".

We offer:

- traditional and organic homemade cold meats,
- meat and cold meat products from Dukla in the Podkarpacie region.

MAGICZNY OGRÓD

żywność ekologiczna

MAGICZNY OGRÓD

Elżbieta Janik-Tymińska

ul. Tomasz Zana 19

20-601 Lublin

tel.: +48 507 082 242

e-mail: magicznyogrod@magicznyogrod.eu

lub magiczny-ogrod@tlen.pl

www.magicznyogrod.eu



Magiczny Ogród to niezwykle miejsce, przepięknie magicą ekologii. Firma zajmuje się sprzedażą ekologicznych produktów żywnościowych i kosmetycznych. Bierz także aktywny udział w branżowych imprezach promocyjnych i festynach, popularyzując ekologiczną żywność.

Przez kilka lat działania sklep zbudował markę rozpoznawalną na lubelskim rynku. Wiernie grono klientów najbardziej ceni sobie ciepłą domową atmosferę panującą w Magicznym Ogródku. Strzałem w przyszłościową dziesiątkę okazały się również produkty sprowadzane na specjalne zamówienie oraz te sprzedawane wysyłkowo, z dostawą do domu.

Oferta:

- zupy i dania obiadowe,
- konfitury, herbaty, kasze, makarony, oleje, ryż i mąka,
- soki,
- słodczyce,
- ekologiczne kosmetyki oraz środki czystości.



MAGIC GARDEN

Elżbieta Janik-Tymińska

ul. Tomasza Zana 19

20-601 Lublin

tel.: +48 507 082 242

e-mail: magicznyogrod@magicznyogrod.eu

or magiczny-ogrod@tlen.pl

www.magicznyogrod.eu



Magic Garden is an unusual place, filled with the magic of organic products. Our firm sells organic food and beauty products. We also actively participate in the promotional events and festivals, popularising the organic food.

After several years of operation, our store has established a brand which is recognized in the Lublin region market. Most of all, our loyal customers appreciate the cosy, home-like atmosphere which always welcomes them in Magic Garden. Furthermore, the products which are delivered by special orders and the products delivered home by mail have turned out to be a real success.

We offer:

- soups and dinner courses,
- jams, teas, groats, pasta, oils, rice and flour,
- juices,
- sweets,
- organic beauty products and cleansers.





OWOCOWE SMAKI

Antoni Tudryn
Jelna 408c, 37-310 Nowa Sarzyna
ul. Pułaskiego 3, 35-011 Rzeszów
kom.: +48 668 267 713
e-mail: antonitudryn@vp.pl

www.owocowesmaki.pl



Firma „Owocowe Smaki” zajmuje się tradycyjną produkcją soków i przetworów owocowo-warzywnych posiadających certyfikat ekologiczny. Wszystkie soki są wytwarzane metodą tłoczenia na zimno, czyli poprzez wyciskanie z ekologicznych świeżych i naturalnych owoców oraz warzyw.

Łagodna pasteryzacja pozwala na zachowanie wspaniałego smaku, a także wszystkich naturalnych składników. Surowiec do produkcji soków pozyskiwany jest z certyfikowanych ekologicznych sadów i upraw własnych producenta, a także z innych gospodarstw Podkarpacia i Lubelszczyzny.

Oferta:

- ekologiczne soki owocowe (m.in. jabłkowy, malinowy, z czarnej porzeczki, z aronii),
- ekologiczne soki owocowo-warzywne (m.in. buraczkowo-jabłkowy, marchwiowo-jabłkowy),
- ekologiczne desery (np. mus z czarnej porzeczki, deser jabłkowo-dyniowy),
- inne produkty (np. barszczyk z kiszonych buraczków).



FRUIT FLAVOURS

Antoni Tudryn
Jelna 408c, 37-310 Nowa Sarzyna
ul. Pułaskiego 3, 35-011 Rzeszów
mobile: +48 668 267 713
e-mail: antonitudryn@vp.pl

www.owocowesmaki.pl



Fruit Flavours produces traditional juices and fruit and vegetable purées which hold the organic certificate. All juices are produced by cold pressing, that is, by squeezing fresh and natural organic fruits and vegetables.

Mild pasteurization makes it possible to keep the excellent flavour and to retain all natural ingredients. The raw produce from which juices are made comes from the producer's own certified organic orchards and crops as well as other farms in the Podkarpacie and Lublin regions.

We offer:

- organic fruit juices (including apple, raspberry, blackcurrant and aronia juices),
- organic fruit and vegetable juices (e.g. beet and apple juice, carrot and apple juice),
- organic desserts (e.g. blackcurrant mousse, apple and pumpkin dessert),
- other products (e.g. beetroot soup made of small pickled beets).



PASIEKA EKOLOGICZNA Z PODKARPACIA

Jerzy Bańkowski
Więckowice 39, 37-565 Rożwienica
kom.: +48 668 256 007
e-mail: jerzyk.b@poczta.fm

www.miod-ekologiczny.pl

Pasieka ekologiczna z Podkarpacia, członek Stowarzyszenia „EkoLubelszczyzna”, jest najlepszym dowodem na to, że połączenie doświadczenia i pasji może dać w efekcie produkt doskonały. Doświadczenie? Udokumentowana pięćdziesięcioletnia tradycja pozwoliła trafić wyrobom firmy na „Listę produktów tradycyjnych” prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pasieka może pochwalić się także otrzymanym w 2007 roku certyfikatem produktów ekologicznych. Zdobyła go jako jedna z pierwszych w Polsce.

Pasją? Świadczą o niej wyróżnienia z wielu targów i konkursów, a także... niepowtarzalny smak pozyskiwanego miodu. Wystarczy spróbować!



Oferta:

- miody (ze spadzi iglastej, nektarowo-spadziowy, lipowy, gryczany, wielokwiatowy),
- miód sekcyjny (miód w plastrze),
- pytek kwiatowy, kit pszczeli (propolis), воск,
- tradycyjnie produkowany miód pitny.



ORGANIC APIARY IN THE PODKARPACIE REGION

Jerzy Bańkowski
Więckowice 39, 37-565 Rożwienica
mobile: +48 668 256 007
e-mail: jerzyk.b@poczta.fm

www.miod-ekologiczny.pl



An organic apiary in the Podkarpacie region, a member of the „EkoLubelszczyzna” Association, is the best proof that the combination of experience and passion can create a perfect product. Experience? Our documented fifty-year-old tradition has allowed our products to enter the „List of Traditional Products” kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development. Our apiary has also been proud of the organic product certificate which we obtained in 2007. We got it as one of the first apiaries in Poland.

Passion? It has been reaffirmed by the distinctions which we received at many fairs and contests as well as by... the unique flavour of our honey. Just taste it!

We offer:

- honeys (including honey made of coniferous tree honeydew, nectar and honeydew, lime honey, buckwheat honey, multiflorous honey),
- sectional honey (in honeycomb),
- pollen, propolis, beeswax,
- traditionally produced mead.



PLANTACJA ŻEŃ-SZEŃ

Sławomir Chmiel
Kalinówka 178
21-040 Świdnik
kom.: +48 602 622 328
e-mail: zenszen@wp.pl

www.zenszen.com.pl
www.zenszen.prv.pl



Żeń-szeń uprawiany w Polsce? W warunkach naturalnych nie występuje, ale można go produkować na skalę przemysłową. Udowodnił to plantator z Lubelszczyzny, który w latach 90. został pionierem uprawy żeń-szenia w naszym kraju. Gospodarstwo ekologiczne Sławomira Chmiela koncentruje się na wytwarzaniu i sprzedaży sadzonek oraz suchych korzeni żeń-szenia. Ponadto zaopatruje inne podmioty z branży, a także zajmuje się doradztwem.

Dlaczego warto stosować żeń-szeń?
Żeń-szeń poprawia przemianę materii, pamięć i zdolność koncentracji, a także stymuluje układ odpornościowy. Medycyna chińska wykorzystuje go już od ponad 5 000 lat.

Oferta:

- żeń-szeń,
- zioła lecznicze i przyprawy (tymianek, majeranek, cząber, pokrzywa, mniszek, mięta, melisa, dziurawiec),
- orkisz (ziarno, mąka, kasza i łuska orkiszowa).





GINSENG PLANTATION

Sławomir Chmiel
Kalinówka 17B
21-040 Świdnik
mobile: +48 602 622 328
e-mail: zenszen@wp.pl

www.zenszen.com.pl
www.zenszen.prv.pl



Ginseng grown in Poland? Well, it is not found here in the natural environment but it can be grown on industrial scale. This has been proved by a grower from the Lublin region who became the pioneer of the ginseng cultivation in our country in the 1990s. Mr Sławomir Chmiela's organic plantation focuses on producing and selling ginseng cuttings and dry roots. He is also a supplier to other entities within the sector and provides advisory services.

Why is ginseng worth using? Ginseng improves our metabolism, memory and concentration ability. It also stimulates the immunological system. The Chinese medicine has been using it for more than 5000 years.

We offer:

- ginseng,
- medicinal herbs and spices (thyme, marjoram, savory, nettle, dandelion, mint, melissa and St. John's-wort),
- spelt (grain, flour, groats and spelt shell).



PRZETWÓRSTWO OWOCÓW
I WARZYW Iwona Furgała

PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW

Iwona Furgała
Płusy 64A, 23-415 Księżpol
kom.: +48 663 482 798
e-mail: ekosusze@onet.com.pl



Suszone warzywa i owoce cieszą się w naszym kraju coraz większą popularnością. Odpowiedzią na zmiany w zwyczajach kulinarnych Polaków jest nowa linia gotowych zup stworzona przez firmę „Przetwórstwo owoców i warzyw. Iwona Furgała”.

Wszystkie zupy są przygotowane na bazie ekologicznych, suszonych warzyw i owoców. Jarzynowa, brokułowa, cebulowa, barszcz ukraiński, kapuśniak, zupa z pora – każdy miłośnik ekologicznego jedzenia znajdzie coś dla siebie!

Oferta:

- ekologiczne zupy z suszonych owoców i warzyw,
- suszona włoszczyzna,
- mieszanki warzywne,
- chipsy jabłkowe.





PRZETWÓRSTWO OWOCÓW
I WARZYW Iwona Furgala

FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING

Iwona Furgala
Płusy 64A, 23-415 Księżpol
mobile: +48 663 482 798
e-mail: ekosusze@onet.com.pl



Dried vegetables and fruits are becoming more and more popular in our country. Iwona Furgala's fruit and vegetable processing firm has responded to the Polish consumers' changing culinary habits by developing and launching a new line of ready soups.

All soups are prepared on the basis of organic, dried vegetables and fruits. The greengrocery soup, broccoli soup, onion soup, Ukrainian borscht, cabbage soup, leek soup – all these make a great choice for each lover of organic food!

We offer:

- organic soups made of dried fruits and vegetables,
- dried soup greens,
- vegetable mixtures,
- apple chips.



WASAĞ
ZAKŁAD MIĘSNY

**ZAKŁAD MIĘSNY
„WASAĞ”**

Hedwiżyn 118, 23-400 Biłgoraj
tel.: +48 84 688 02 01
e-mail: biuro@wasag.pl

www.wasag.pl



Tradycje zakładu sięgają lat 80. Ubojem, skupem i przetwórstwem mięsa oraz dystrybucją gotowych produktów firma zajmuje się od 1991 roku. Najlepszą gwarancją wysokiej jakości produktów jest lokalizacja zakładów w otulinie parków krajobrazowych, żywiec pochodzący wyłącznie z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych oraz ścisła kontrola procesu produkcji wędlin. Dzięki temu zakład ma uprawnienia do eksportu swoich produktów na rynek unijny. „Wasąg” w lutym 2005 r. jako jedyna polska firma wędliniarska wziął udział w prestiżowych Międzynarodowych Targach Produkcji Ekologicznej „BioFach” w Norymberdze. Zdobył też wyróżnienie „Wschodnich inicjatyw gospodarczych” Targów Żywności w Chełmie (2006).

Oferta:

- mięsa,
- wędzonki, kiełbasy, wyroby drobiowe, mielonki, szynki,
- wyroby do grillowania.



"WASAG"

MEAT PLANT

Hedwiżyn 118, 23-400 Biłgoraj
tel.: +48 84 688 02 01
e-mail: biuro@wasag.pl

www.wasag.pl



Our business traditions can be traced back to the 1980s. Our firm has been handling butchery, procurement and processing of meat and distribution of ready products since 1991. Our plants are located between landscape parks, the livestock comes only from certified organic farms and the cold meat production process is under strict control. All these advantages are the best guarantee of the high quality of our products. Therefore, the plant is authorised to export its products to the EU market.

As the only Polish producer of cold meats, "Wasag" took part in the prestigious "BioFach" International Organic Trade Fair in Nuremberg in February 2005. We have also obtained the distinction of "Eastern Commercial Initiatives" of the Food Fairs in Chetm (2006).

We offer:

- meat products,
- smoked meats, sausages, poultry products, luncheons and hams,
- barbecue products.

Skontaktuj się z nami

Biuro klastra

ul. Nadbystrzycka 44a, 20-618 Lublin
tel./fax: +48 81 538 46 68
e-mail: biuro@dolinaeko.pl

Filia biura

Świlcza 168, 36-072 Świlcza
tel.: +48 17 867 01 23

Kierownik projektu

Dr Krzysztof Jończyk
tel.: +48 81 886 34 21 w. 360
e-mail: kjonczyk@iung.pulawy.pl



Contact us

Cluster Office

ul. Nadbystrzycka 44a, 20-618 Lublin
tel./fax: +48 81 538 46 68
e-mail: biuro@dolinaeko.pl

Branch Office

Świlcza 168, 36-072 Świlcza
tel.: +48 17 867 01 23

Project Manager

Krzysztof Jończyk, Ph.D.
tel.: +48 81 886 34 21 ext. 360
e-mail: kjonczyk@iung.pulawy.pl

Dolina Ekologicznej Żywności
Klaster

ORGANIC FOOD VALLEY CLUSTER

www.dolinaeko.pl



ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ
NARODOWA STRATEGIA SPÓŁNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt „Rozwój klastra Dolina Ekologicznej Żywności” nr POPW.01.04.03-00-013/09-00 jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013.