

„Polskie Smaki 2013” przyznane!

Na Praskiej Gieldzie Spożywczej przyznano statuetki „Polski Smak” dla wyrobów regionalnych. O tytuł walczyło kilkunastu producentów z całego kraju. Jury wybrało pięciu zwycięzców. Ich żywność wyróżniła się wyjątkowym smakiem, starannie dobranymi składnikami i tradycyjną recepturą.

Producenci zgłosili do konkursu 44 produkty. Oceniało je jury, któremu przewodniczył znany mistrz kuchni – Robert Sowa. Sędziowie docenili wyjątkowy charakter pięciu produktów tradycyjnych w tym dwóch mięsnych, które powstają w oparciu o tradycyjne metody produkcji. Nagrodzone wyroby to:

- kielbasa lisecka Zakładu Masarskiego s.c. Stanisław Mądry, Danuła Jeruzalska, Andrzej Mądry,

- szynka z domowego wyrobu PPHU Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Paszak Grzegorz.

Jury konkursu „Polskie Smaki” przyznało też wyróżnienie dla kielbasy palcówka Masarni Wędlin Tradycyjnych „Jasińscy”.

Laureaci konkursu poza statuetkami otrzymali także nominację do godła „Teraz Polska”. Praska Gielda Spożywcza organizuje wystawę „Polskie Smaki” od 2005 roku. Na każdą edycję przyjeżdża coraz więcej wystawców i odwiedzających. Organizatorzy imprezy przekonują, że takie wyroby to przyszłość polskiej produk-



Wystawa była miejscem promocji wielu zakładów mięsnych

cji i handlu a wystawa „Polskie Smaki” ma pomóc w ich promocji. Ideę wspierają także władze lokalne i ogólnopolskie. Patronem honorowym wyda-

zenia byli Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marszałek Województwa Mazowieckiego oraz Burmistrz Miasta Żąbki. (Żąbki, 23.09.2013) Red.

14 LISTOPADA 2013 r. | HOTEL MARRIOTT | WARSZAWA

KONFERENCJA SZKOLENIOWA PFPŻ ZP URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI



25% ZNIŻKI

dla prenumeratorów

FOODLex

- **Czy wiesz** wszystko o obowiązujących przepisach dotyczących żywności wzbogacanej?
- **Czy znasz** warunki upubliczniania danych przedsiębiorców przez inspekcje i urzędy?
- **Czy wiesz** wszystko na temat zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności?
- **Czy wiesz**, jakie są możliwości analityczne w świetle urzędowej kontroli produktów spożywczych?
- **Czy znasz** zasady działania Inspekcji Handlowej?
- **Czy znasz** prawa i obowiązki kontrolowanego?

Jeśli nie wiesz, to koniecznie weź udział
w konferencji szkoleniowej:
„URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI”

ORGANIZATOR
KONFERENCJI:



PFPŻ
Polska Federacja
Producentów Żywności
Związek Pracodawców

PARTNER
MERYTORYCZNY:

DENTONS

ORGANIZATOR:
Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców

SEKRETARIAT KONFERENCJI:
tel. 22 830 70 55, fax: 22 830 70 56
ul. Chałubińskiego 8, Warszawa

SZCZEGÓŁY I ZAPISY:

www.pfpz.pl