

WYBIERZ NAJLEPSZY PRODUKT POWIATU 2009

*** kategoria rolno-spożywcza *** kategoria rolno-spożywcza ***

MINI PTYSIE

Firma: Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Handlowo – Usługowe
„PIEKARNIA GRABOWSKI” Edyta Grabowska z Otmic
zgłosiła swój produkt: MINI PTYSIE

Opis produktu:

Mini ptysie są wyprodukowane na bazie surowców naturalnych. Korpusy wykonane są z ciasta parzonego, które po upieczeniu nadziewane zostaje kremem śmietankowo-budyniowym i posypane cukrem pudrem.

Opis firmy:

Nasza firma zajmuje się produkcją cukierniczą i piekarniczą. Firma istnieje od 1999 roku, posiada sześć własnych sklepów prócz tego dodatkowo zaopatrujemy pięćdziesięciu kontrahentów na terenie województwa opolskiego i za granicą.

Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Handlowo – Usługowe
„Piekarnia Grabowski”
ul. Kościuszki 67, Otmice, 47-180 Izbicko
tel. 77 461 73 40



PIECZEŃ Z DZIKA

Firma: Restauracja „Złoty Bażant” Marek i Johanna Miętus
z Izbicka zgłosiła swój produkt: PIECZEŃ Z DZIKA podana z kluskami,
kapustą na ciepło i surówkami

Opis produktu:

Restauracja „Złoty Bażant” poleca szczególnie potrawy z dziczyzny, która pozyskana zgodnie z rytuałem i etyką myśliwską oraz przyrządzana według tradycyjnej receptury należy do potraw charakterystycznych dla polskiej kuchni – taka jest właśnie nasza PIECZEŃ Z DZIKA.

Opis firmy:

Restauracja „Złoty Bażant” to rodzinna firma oferująca swoim klientom nie tylko pyszne jedzenie, ale i „swojski” klimat. Restauracja znajduje się w ustronnym miejscu, otoczona zielenią lasu. Organizujemy też różnego rodzaju imprezy okolicznościowe.

Najważniejszym zadaniem Restauracji „Złoty Bażant” jest zapewnienie Klientowi potraw najwyższej jakości.

Dbając o jakość oferowanych usług w Restauracji „Złoty Bażant” zapewniamy bezpieczeństwo zdrowotne posiłków wytwarzanych ku zadowoleniu Klientów i satysfakcji samej restauracji.

Wychodząc naprzeciw wymaganiom zawartym w prawodawstwie żywnościowym, w Restauracji „Złoty Bażant” wprowadzony jest system HACCP, czyli system mający na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i transportu. W Restauracji „Złoty Bażant” system HACCP jest tworzony z elementami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej.

System służy eliminacji ryzyka związanego z biologicznymi, chemicznymi, fizycznymi zanieczyszczeniami żywności. Kontroluje się sposób dostarczania, jakość surowca, miejsce magazynowania, obróbkę wstępną, obróbkę właściwą oraz ekspedycję posiłków.

Personel zna politykę HACCP zakładu i jest włączony we wszystkie działania związane z wdrażaniem, doskonaleniem i utrzymaniem systemu HACCP.

Restauracja „Złoty Bażant”
Marek i Johanna Miętus
ul. Leśna 1, 47-180 Izbicko
tel. 510 354 905, tel. 784 037 827

