

# eco style

  
**Targi Kielce**  
exhibition & congress centre

Salon Produktów Ekologicznych  
**20-22 kwietnia 2018**  
[www.eco-style.targikielce.pl](http://www.eco-style.targikielce.pl)



biznes

styl życia

zdrowie

rodzina

przyszłość



## Katalog



### **5 plus Jacek Łukomski**

**Stoisko A-142**

Ul Brzozowa 22  
62-052 Walerianowo  
Tel. 605362955

Asortyment, który posiadamy to zioła lecznicze (czystek, ostropest, moringa, la pacho i wiele innych), oraz naturalne kosmetyki do ciała z manufaktury lawenda.



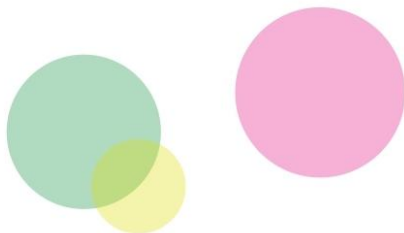
### **AGRAPLANT Anna Basiak**

**Stoisko ZC -59**

ul. Jurajska 10/3,  
25-640 Kielce  
tel. 793500003  
e-mail: [biuro@agraplant.pl](mailto:biuro@agraplant.pl)  
[www.agraplant.pl](http://www.agraplant.pl)

W Agraplant sprzedajemy wysokiej jakości produkty dla roślin i gleby w postaci koncentratów w proszku. HumiAgra to kwasy huminowe i fulwowe wzbogacone mikroelementami w postaci chelatów, wyprodukowane z lignosulfonianów. AlgoHum to mieszanina substancji humusowych i ekstraktu z brunatnych alg morskich (*Ascophyllum nodosum*). AmiAgra to mieszanina substancji humusowych i aminokwasów pochodzenia roślinnego. Natomiast BacterPlant to zjofilizowane bakterie *Bacillus subtilis* i *Bacillus megaterium*, które wspierają rośliny w walce z patogenami chorobotwórczymi.

Firma Agraplant skupia wokół siebie wyjątkowy zespół ludzi o wieloletnim doświadczeniu. Są wśród nas właściciele dużych i dochodowych gospodarstw rolnych. Przewagą naszą nad konkurencją jest to że nie tylko sprzedajemy wysokiej jakości produkty ale także profesjonalne doradztwo.





**ANDI Andrzej Zawadzki**

ul. Pańska 32/1  
25-811 Kielce  
tel.: 607570801  
e-mail: andrzej\_1974@poczta.fm

**Stoisko ZC-60**



**Bar Cukierniczy Maria Siej**

Ul. Ks.A.Szulca  
Lubartów 21-  
609 507  
maria.siej@op.pl

**Stoisko A-186**

Cukiernia Pani Marii Siej z Lubartowa powstała w maju 1980 roku. Swoje wyroby opiera wyłącznie na tradycyjnych recepturach, czego dowodem jest wpisanie ich na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Są to makowiec lubartowski, paszteciki z grzybami oraz lody lubartowskie.

W 2017 roku firma otrzymała miano „MARKA LUBELSKIE” prestiżowy tytuł dla firm z Lubelszczyzny.

**Barwy Zdrowia Tomasz Obszański**

ul. Biłgorajska 150  
23-420 Tarnogród  
tel.: 609312807  
e-mail: info@barwyzdrowia.pl  
[www.barwyzdrowia.pl](http://www.barwyzdrowia.pl)







### **Bio-Wójcizna**

ul. Kościuszki 5  
34-450 Krościenko N/D  
e-mail: wojcizna2@onet.pl

**Stoisko A-215**



### **P.P.H.U. Bojek Roman i Czesława**

Jacentów 3  
27-580 Sadowie  
Tel.: 516 710 108, 507 830 815  
E-mail: biobojek@op.pl

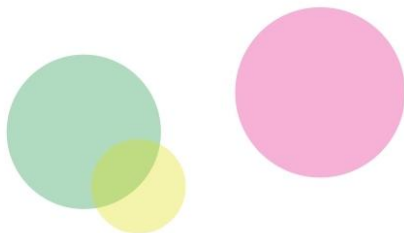
**Stoisko A-205**

Ekologią zajmujemy się od 1996 r. Z czasem powstała idea przetwarzania płodów rolnych, co zaowocowało powstaniem małej rodzinnej przetworni, która w 2005 r. otrzymała certyfikat ekologiczny. Produkujemy przetwory owocowe i warzywne według receptur przekazywanych przez pokolenia. Oferujemy też suszone owoce i warzywa. Zupy suszone, które są już naszym pomysłem, idealnie sprawdzają się dla osób zapracowanych oraz początkujących kucharzy. Surowce pozyskujemy z własnego gospodarstwa oraz od lokalnych rolników ekologicznych. W 2010 r. nasza przetwornia dołączyła do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного (Świętokrzyskie).

### **Chabrowy Zakątek Violetta Pietrzak**

Plac Ratuszowy  
58-500 Jelenia Góra  
tel.: 506 031 909  
e-mail: kontakt@ekokobieta.com.pl

**Stoisko A-141**





**Cocomilo Sp. z o.o. – łuska gryki**

**Stoisko A-134**

Tarnowskiego 55  
42-202 Częstochowa  
500056653  
kontakt@cocomilo.pl  
www.cocomilo.pl

Jesteśmy polskim producentem poduszek, materacy, wałków wypełnionych ekologiczną łuską gryki. Nasze produkty podwyższają komfort snu, wypoczynku oraz wpływają na poprawę naszego zdrowia. Poduszki z łuską gryki są bardzo dobrym podparciem dla kręgosłupa zapobiegając poceniu się głowy, pomagają zapobiegać bólom głowy, szyi oraz karku. Materace z łuską gryki zapobiegają powstawaniu odleżyn i pomagają w leczeniu już powstałych, zapewniają delikatny masaż dzięki ruchom łusek.

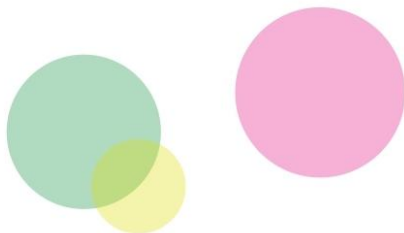


**P.P.H.U. "EVITA" Mieczysława – Ewa Woźniak**

**Stoisko A-156**

Ul. Modrzewiowa 1  
41-219 Sosnowiec  
Tel.kom: 507 197 484  
adres e-mail: [evitamw@o2.pl](mailto:evitamw@o2.pl)  
adres strony [www.smakorientu.com](http://www.smakorientu.com)

Rodzinną Firmą działającą na rynku od kilkunastu lat, zajmującą się komponowaniem





naturalnych przypraw kulinarnych bez chemii, sztucznych barwników, konserwantów i innych poprawiaczy smaku.

Firma wykorzystuje stare rodzinne domowe receptury ale wychodząc naprzeciw Klienta stale się rozwija sprostać wymaganiom nowoczesnej kuchni rozszerzając asortyment z nowymi przepisami na przyprawy aby potrawy przyrządzone z nimi dawały dobry smak i zadowolenie Klienta.



### **Farma Świątokrzyska Sp. z o.o.**

Boria 8, 27-440 Ćmielów

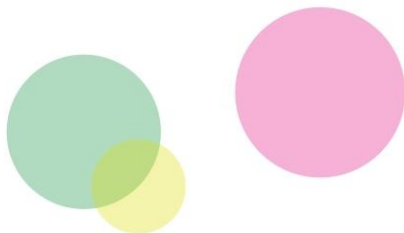
695-925-535

[farmaswietokrzyska@gmail.com](mailto:farmaswietokrzyska@gmail.com)

[farmaswietokrzyska.pl](http://farmaswietokrzyska.pl)

### **Stoisko A-131**

Farma Świątokrzyska funkcjonuje na rynku od 15 lat, jako gospodarstwo ekologiczne. Od początku działalności, po dzień dzisiejszy Farma posiada systematycznie aktualizowany certyfikat potwierdzający ekologiczną jakość upraw. Uprawy obecnie obejmują ponad 100 hektarów. Świeże warzywa i przetwory dostarczane do klientów indywidualnych oraz dużych sieci sklepów są dowodem na to, iż wytwory Farmy cieszą się dużą popularnością oraz wzrostem świadomości na temat zdrowej żywności. Dobór odpowiednich, ekologicznych środków ochrony oraz systematyczna kontrola laboratoryjna czynią Farmę wyjątkowym podmiotem na rynku ekologicznym.





### **Gospodarstwo Ogrodnicze**

#### **Sylwia i Janusz Majewscy**

Chmielowska 13

Ostrowiec Świętokrzyski, 27-400

606380687

[jmajewski@op.pl](mailto:jmajewski@op.pl)

[www.gospodarstwo-majewski.pl](http://www.gospodarstwo-majewski.pl)

**Stoisko A-198**

Od wielu pokoleń specjalizujemy się w produkcji sadowniczej, a od ponad 50 lat w produkcji kiszzonek. Produkty cieszące się największą renomą to kapusta i ogórki kiszzone. Smak naszych kiszzonek zapewnia tradycyjna metoda kiszenia i surowiec pochodzący z własnych plantacji. Produkowane jabłka w nowocześnie prowadzonym sadzie przechowywane są w chłodniach do kwietnia-maja. Wyroby nasze znajdują uznanie u wielu stałych odbiorców, były również na licznych wystawach w kraju i za granicą. Posiadamy wdrożone systemy GMP, GHP oraz HACCP. Gospodarstwo nasze jest pod stałym nadzorem SANEPID-u. Posiadamy aktualne badania wszystkich produktów. Wystawiamy faktury VAT.



### **Gospodarstwo Uprawy Grzybów i Grzybni „Mytkowski”**

Michał Mytkowski

Miedzierza 115

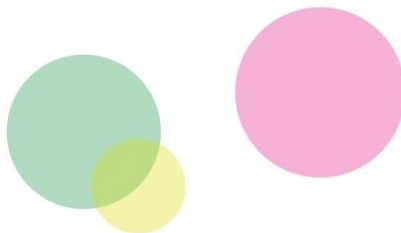
26-212 Smyków

Tel. 605 737 885

e-mail: [boczniaki@gmail.com](mailto:boczniaki@gmail.com)

[www.mytkowski.eu](http://www.mytkowski.eu)

**Stoisko A-197**





Zajmujemy się całoroczną uprawą grzybów. Jesteśmy największym producentem Boczniaków w woj, świętokrzyskim. Boczniaki z naszego gospodarstwa posiadają certyfikat TOP Produkt. Zajmujemy się sprzedażą krajową oraz export.

**Handel Obwoźny Paweł Długopolski**

ul. Długopole 88  
34-471 Ludźmierz  
e-mail: [dp85@op.pl](mailto:dp85@op.pl)

**Stoisko A-147**

**J@busko.pl**

**Gospodarstwo Sadownicze Elżbieta Pytel**

ul. Orkana 26/43  
25-548 Kielce

**Stoisko A-204**

**FUH Jot Jarosław Romanowski**

ul. Piwna 1/9  
97-500 Radomsko  
e-mail: [firma\\_jot@o2.pl](mailto:firma_jot@o2.pl)

**Stoisko A-247**

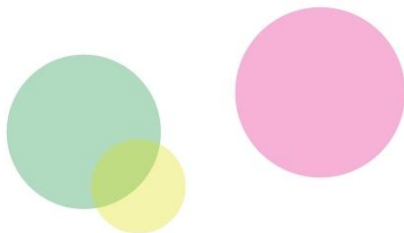


ORIGINAL - SINCE 1930

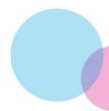
**JUST Polska Sp. z o.o.**

Targowa 24  
03-733 Warszawa  
22 518-02-50, 695-743-555  
[biuro@justpolska.pl](mailto:biuro@justpolska.pl), [danuta.amigo@interia.pl](mailto:danuta.amigo@interia.pl)  
[www.justpolska.pl](http://www.justpolska.pl)

**Stoisko A-136**







Od 87 lat marka JUST jest synonimem sukcesu i jakości. Jesteśmy szwajcarską firmą rodzinną, która od trzech pokoleń buduje zaufanie Klientów, pozostając w harmonii z naturą. Zajmujemy się opracowaniem i produkcją produktów na bazie ekstraktów roślinnych i olejków eterycznych. W naszej ofercie znajdziecie kremy z ziołowej apteki – pomocne przy schorzeniach układu mięśniowo-kostnego, chorobach skóry, przeziębieniach, skaleczeniach, oparzeniach. Dodatkowo oferujemy doskonałej jakości olejki eteryczne, produkty do pielęgnacji ciała. Produkty charakteryzują się wysokim skoncentrowaniem oraz dużą wydajnością i skutecznością.



### **Kamionna Przetwórstwo Owocowo Warzywne**

Kamionna 198

32-732 Kamionna

Tel. 608615449

adres e-mail: [kontakt@kamionna.com](mailto:kontakt@kamionna.com)

adres strony [www: kamionna.com](http://www.kamionna.com)

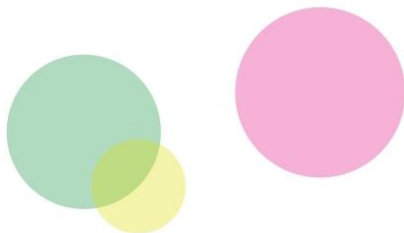
**Stoisko A-194**

#### **FIRMA „KAMIONNA”**

#### **Przetwórstwo Owocowo-Warzywne Grzegorz Mucha**

Jesteśmy producentem certyfikowanej żywności ekologicznej. Bio soki owocowe, bio syropy owocowe, bio kompoty to nasza specjalność i inne ekologiczne produkty owocowe. Firma „KAMIONNA” istnieje na rynku od 1997 roku. Owoce wykorzystywane do produkcji pochodzą głównie z własnego gospodarstwa które również posiada certyfikat ekologiczny. Gwarantujemy wysoką jakość i niepowtarzalny smak naszych produktów.

Zapraszamy do współpracy  
Grzegorz Mucha





**PPH Klimeko Bogusław Klimczak**

**Stoisko A-132**

Dionizów 2  
98-220 Zduńska Wola  
43 823 29 56  
klimek@klimeko.pl  
www.klimeko.pl

Firma PPH Klimeko Bogusław Klimczak jest małą firmą rodzinną, która od ponad 20 lat zajmuje się przetwórstwem mleka w oparciu o tradycyjne i ręczne metody wytwarzania - rękodzieło. Do naszych produktów nie dodajemy żadnych sztucznych dodatków, konserwantów ani wielokrotnie przetworzonych składników. Bazą do naszych produktów są tylko i wyłącznie mleko i śmietana zaszczerpione najlepszymi kulturami bakterii mleczarskich. Do najbardziej rozpoznawalnych z nich należą: jogurty naturalne, sery twarogowe oraz masło, ponadto produkujemy także śmietany (jako jedyne na rynku bez procesu homogenizacji) oryginalne serki smakowe, kefir, mleko zsiadłe oraz maślanka.

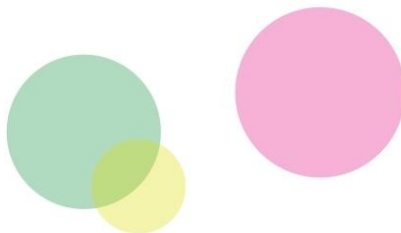


**Marzena Kaczorowska KORABIA**

**Stoisko A-203**

Barycz 18  
95-082 Dobroń  
tel. 505 036 059

Piwa z Rodzinnego Browaru Korab, warzone metodą tradycyjną, z produktów naturalnych według najlepszych zasad sztuki piwowarskiej. Właściciele Browaru Korab z wielką pasją





pieczołowicie odtwarzają znane historyczne i lubiane gatunki piw Łaskich.

Nasze przepyszne piwa zostały wpisane na **Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi**, zdobywają nagrody i wyróżnienia na targach krajowych i zagranicznych. Posiadają **Certyfikat Najwyższa Jakość**.



## **Kosmetyka Chlebowa**

**Stoisko A-138**

733757888

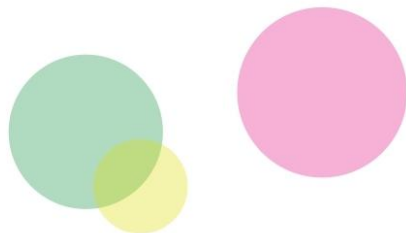
[biuro@behealthy.pl](mailto:biuro@behealthy.pl)

[www.pozdrowie24.pl](http://www.pozdrowie24.pl)

Niezwykła jest historia chleba. Można powiedzieć, że fermentacja i mikroorganizmy „stworzyły” nas ludzi, a my z kolei czerpiąc doświadczenia z obserwacji tego zjawiska, uformowaliśmy i wypiekliliśmy pierwszy bochenek. Chcemy aby towarzyszył nam on codziennie.

Kto wyrabiał ciasto (na chleb czy makaron) ten wie jakiego światła i miękkości nabywają dłonie, które miały kontakt z mąką, wodą a także z zakwasem i drożdżami. Podczas tej czynności nieświadomie **ODŻYWIAMY SKÓRĘ**. Rosnąca poducha chlebowego ciasta to najlepszy kosmetyk. Zawiera wszystko czego potrzebuje skóra – solidną dawkę witamin i kwasów organicznych. Delikatnie wygładza i wybiela nasze dłonie ... a gdy do ciasta dodamy oliwę z oliwek, toż to prawdziwa ucztą!

Na tej piekarniczej alchemii oparliśmy naszą ideę kosmetyki chlebowej.





**Koryciński Serwus Dawid Zacharski**

Czyżów 60  
26-025 Łagów  
tel.: 691656562  
dawidzz@wp.pl

**Stoisko ZC-67**

**Laboratorium Analiz Kosmetycznych NOVA Sc,  
Anna Gołębiowska-Pilch, Marcin Pilch**

Podłęże 376  
32-003 Podłęże  
tel.: 608 465 913  
m.pilch@novakosmetyki.pl  
[www.novakosmetyki.pl](http://www.novakosmetyki.pl)

**Stoisko A-135**

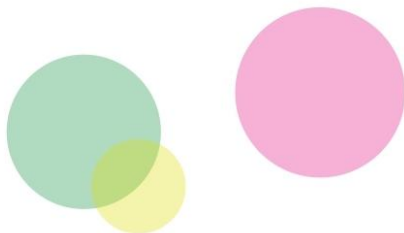


**"Lody ze Złotej" Lodziarnie Janusza Poniewierskiego**

ul. Złota 20 oraz Klonowa 55a lok. c Kielce  
tel. 606 820 781  
e-mail: [lody\\_ze\\_zlotej@wp.pl](mailto:lody_ze_zlotej@wp.pl)  
[www.facebook.com/lody.ze.zlotej](http://www.facebook.com/lody.ze.zlotej)

**Stoisko A-246**

Najstarsze lodziarnie w regionie prowadzone przez rodzinę o kilkupokoleniowych tradycjach cukierniczych sięgających okresu międzywojennego. Ojciec właściciela, Edward Poniewierski, założył Zakład Cukierniczy specjalizujący się w produkcji lodów w już w 1947, a w 1983 r. przekazał jego prowadzenie synowi. Kontynuując rodzinną tradycję, syn Pana Janusza, Jacek Poniewierski, zdobył Świadectwo Czeladnika i rozpoczął z nim współpracę, zakładając drugą lodziarnię „Lody ze Złotej” przy ulicy Klonowej 55A w Kielcach. Lody produkowane są tutaj z zachowaniem niezminionej od 70 lat metody przekazywanej







z ojca na syna. Do ich wytwarzania używane są wyłącznie naturalne składniki takie jak: mleko, jaja, owoce i kakao. Rodzinna receptura oraz unikalna, rzemieślnicza metoda produkcji stanowią sekret wyjątkowego smaku tych lodów, którego nie sposób jest podrobić. Lodziarnie na stałe wpisane w koloryt miasta już od ponad 7 dekad zachwycają smakiem swoich lodów kolejne pokolenia Kielczan. W owoce oraz jaja właściciele zaopatrują się tylko i wyłącznie u lokalnych sprawdzonych hodowców oraz producentów, dbając o jak najwyższą jakość kupowanych produktów.

Lodziarnia jako jedyna w regionie należy do europejskiej sieci Dziedzictwa Kulinarne.  
**Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie** to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), która promuje produkcję i spożycie regionalnej żywności, pomagając jednocześnie w rozwoju drobnych przedsiębiorstw i turystyki w danej okolicy.

**Żywność**, sygnowana oznaczeniem "Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie", jest nie tylko smaczna, ale i bezpieczna oraz zdrowa. Jest wytwarzana z troską o środowisko naturalne, a jej producentami są gospodarstwa rolne i rybackie, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne. Lokalne zajazdy i restauracje serwują natomiast dania, charakterystyczne dla regionu.

### **PPHU Lynx Bogdan Ryś**

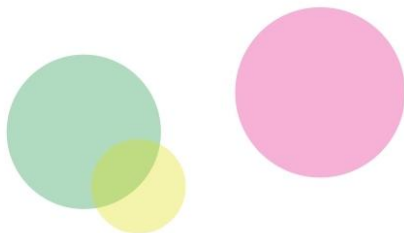
Dobra 501

34-642

tel.: 609271124

e-mail: [biuro@coffee501.pl](mailto:biuro@coffee501.pl)

**Stoisko A-206**





### **MIR-LEK Oswald Latosiński**

**Stoisko A-212**

Markowizna 100  
42-400 Zawiercie  
biuro@mir-lek.pl  
www.mir-lek.pl

Jesteśmy firmą z 10 letnią tradycją specjalizującą się w produkcji suplementów diety oraz mieszanek ziołowych. Głównym składnikiem naszych produktów jest łuska gryki. Pozostałe składniki naszych towarów tj. zioła oraz suszone owoce pochodzą z polskich upraw i poddawane są analizom.

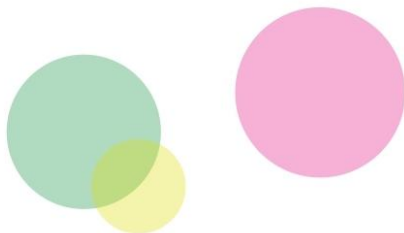
Kompozycja składu produktów opiera się o długoletnią wiedzę zielarską, dzięki której mamy możliwość stworzyć produkty na miarę potrzeb współczesnego człowieka żyjącego w świecie niezdrowej żywności i zanieczyszczonego środowiska.

Łuska gryki może wzbogacić żywność o szereg witamin z grupy B, minerały i flawonoidy.

Our company is on the field since 10 years. We specialize in the manufacture of food supplements and herbal mixtures. The main component of our products is buckwheat husk. Other components of our goods ie. herbs and dried fruits come from Polish crops and they are detailed analysis.

The composition our supplements and herbal mixtures is based on longtime of knowledge herbalist. We create products on the needs of modern man living in a world of unhealthy food and polluted the environment.

Buckwheat hulls can provide of foods: B vitamins, minerals and flavonoids.





### **M. Pelczar Chocolatier**

**Stoisko A-148**

ul. Ogrodowa 60  
38-420 Korczyna  
605577749  
biuro@mpelczar.pl  
www.mpelczar.pl

Pasja i zamiłowanie do czekolady zaowocowało powstaniem manufaktury czekolady M. Pelczar. Z czekoladą jesteśmy związani wiele lat i od samego początku to ona była dla nas twórczą inspiracją. Od niej wszystko się zaczęło. Dziś jako Mistrz Polski Cukierników i uczestnik Mistrzostw Świata Cukierników pragnę spełnić Twoje słodkie marzenia i oferuję produkty ręcznie robione na światowym poziomie, z najlepszych naturalnych składników i najwyższej jakości czekolady.

Do produkcji naszych wyrobów używamy wyłącznie najlepszych składników. Nasze surowce sprowadzane są z różnych zakątków świata, a nasz zespół pracuje nad tym, aby składniki użyte w produkcji były najwyższej jakości i świeżości. Nasze wyroby produkowane są ręcznie w niewielkich ilościach, dzięki czemu każdy nasz produkt jest wyjątkowy i zawsze dopracowany. Celem firmy M. Pelczar Chocolatier jest zaspokojenie najbardziej wyrafinowanych gustów i smaków. Wierzymy, że proponowana oferta produktów klasy premium sprosta wymaganiom naszych klientów.

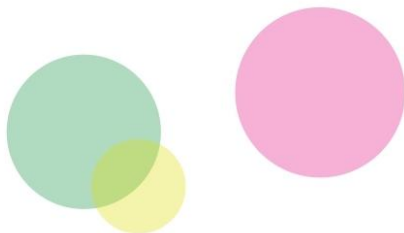
Produkty naszej marki to nie tylko smak i jakość czekolady, to również szeroka gama asortymentu obejmująca praliny ręcznie robione w różnych smakach, figurki czekoladowe, tabliczki czekoladowe, czekoladę do picia po różną postacią, i wiele innych czekoladowych słodkości.

### **Nalewki Staropolskie**

**Stoisko A-187**

#### **Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o.**

ul. Wiosenna 60  
05-092 Łomianki  
tel.: 502771968  
e-mail: nalewki@nalewki.pl





### **Naturfrut Gabriela Kulik**

Cecylówka-Brzózka 21  
26-903 Głowaczów  
531 024 454  
[naturfrut21@gmail.com](mailto:naturfrut21@gmail.com)

**Stoisko A-249**

Zajmujemy się hurtową i detaliczną sprzedażą owoców i warzyw ekologicznych certyfikowanych. Nasz magazyn i gospodarstwo znajdują się na obrzeżach Puszczy Kozienickiej. Gwarantujemy całoroczny dostęp do świeżych owoców i warzyw. Największa część pochodzi z Włoch i Sycylii ale nie tylko, również Holandia i Rep. Dominikana. W sezonie letnim od polskich, sprawdzonych rolników ekologicznych, certyfikowanych. Dbamy o wysoką jakość naszych produktów. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie oraz życzenia swoich Klientów.



*Nieczka Majóweczka*

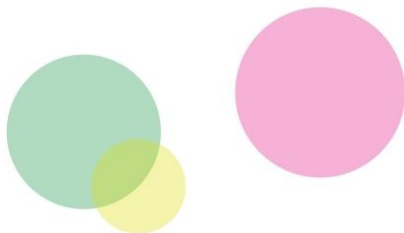
### **Nieczka Majóweczka**

#### **Kosmetyki z serca Bieszczad**

38-713 Zatwarnica  
telefon 532 931 972  
[nieczkamajoweczka@gmail.com](mailto:nieczkamajoweczka@gmail.com)  
[www.nieczkamajoweczka.bieszczady.pl](http://www.nieczkamajoweczka.bieszczady.pl)

**Stoisko A-149**

Naturalne kosmetyki wytwarzane na bazie olejów oraz ziół. Oleje bazowe tłoczone są na zimno pochodzące z naszej małej rodzinnej olejarni. Zioła zbierane są ręcznie







w Bieszczadach. Woda źródłana użyta w tonikach i wodach po goleniu oraz wodach toaletowych pochodzi ze źródła w Muczynym ( źródło dla którego po przebadaniu nie znaleziono w żadnym Polskim laboratorium wzorca czystości) Kosmetyki jako produkt rękodzielniczy wykonywane są w ilościach limitowanych, co przekłada się na ich doskonałą jakość. Każdy kosmetyk od początku do końca jest przez nas osobiście wykonywany i pakowany. Składy kosmetyków są starannie dobierane ze względu na lecznicze działanie roślin co poparte jest naszą gruntowną wiedzą z zakresu ziołarstwa. Wszystkie nasze kosmetyki pakowane są tylko w szklane pojemniki



**P.P.U.H.Niro Sp z o.o.**

ul. Dolna 4

42-283 Boronów 34 356 00 05

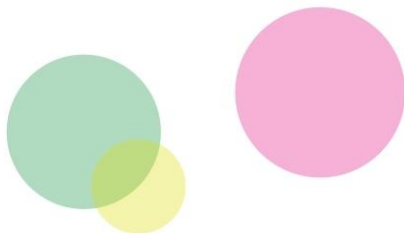
[biuro@niro-bio.pl](mailto:biuro@niro-bio.pl)

[www.niro-bio.pl](http://www.niro-bio.pl)

**Stoisko A-154**

Zajmujemy się produkcją młynków żarnowych do przemiału zboża, kawy i przypraw oraz produkcją żywności ekologicznej: makaronów ze świeżego, pełnego przemiału, makaronów z białej mąki orkiszowej, przetworów zbożowych – mąki, płatków, kasz i ziarna orkiszu, samopszy, płaskurki i owsa. Jesteśmy dystrybutorem ekologicznych produktów bezglutenowych firmy Schnitzer.

We are a producer of burr mills for grinding grains, coffee and spices as well as a producer of organic foods: whole grain, freshly-milled pasta, pasta made of white spelt flour, cereals products – flour, groats, cereals and grains of spelt, einkorn wheat, emmer wheat and oat. We are a distributor of organic gluten-free Schnitzer products. These include bread, sweets, snacks and pasta.





## *Ogródek Dziadunia*

· 1991 ·

### **“Ogródek Dziadunia” Czesław Ślusarczyk Spółka Jawna**

Traugutta 27

Wąsosz Dolny 42-110

535 370 423

[katarzyna\\_surowiec@ogrodekdziadunia.pl](mailto:katarzyna_surowiec@ogrodekdziadunia.pl)

[www.ogrodekdziadunia.pl](http://www.ogrodekdziadunia.pl)

**Stoisko A-218**

Kto szuka smaków, zapamiętanych z dzieciństwa, znajdzie je w Ogródku Dziadunia. To rodzinna przetwórnia warzyw i owoców, która, od 1991 r., produkuje przetwory według tradycyjnych receptur. Ich jakość potwierdza wiele certyfikatów i wyróżnień, wśród nich certyfikat „Jakość Tradycja – Śląskie”. Tworzone są tylko z naturalnych składników, tak, jak dawniej. W Ogródku Dziadunia można rozsmakować się w znanych każdemu ogórkach kiszonych i konserwowych, ale też znaleźć tak oryginalne smaki, jak konfitury z jarzębiny czy płatków róży. Największą dumą Ogródka Dziadunia są syropy owocowe, musztardy z miodem, ketchupy z przetartych pomidorów, żurek z własnego żyta, kapusta z grzybami leśnymi.

### **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie**

ul. Piłsudskiego 71

23-100 Bychawa

tel. 535 034 606

e-mail: [handel@asmbychawa.pl](mailto:handel@asmbychawa.pl)

**Stoisko A-219**

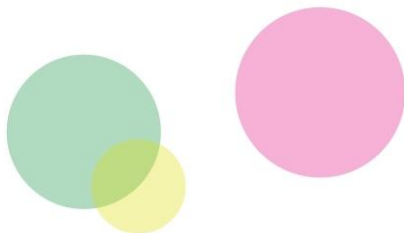
### **Olimp Łukasz Wiśniewski**

ul. Lubelska 19

36-050 Sokołów Młp.

tel.: 574564712

**Stoisko A-252**





**Omega Jasionek Edward**

ul. Graniczna 24a  
42-512 Psary  
tel.: 501172369

**Stoisko A-146**



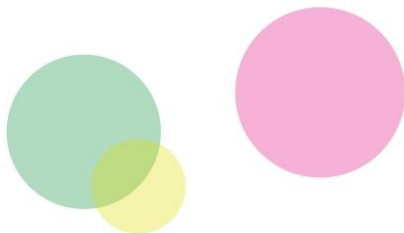
**Organic Sp. z o.o.**

ul. Mikołaja Sieniawskiego 1  
37-530 Sieniawa  
tel. 16 622 97 70  
fax 16 622 97 83  
e-mail: [biuro@organicsp.eu](mailto:biuro@organicsp.eu)  
[www.organicsp.eu](http://www.organicsp.eu)

**Stoisko A-137**

Organic Sp. z o.o. jest pierwszym i jedynym w Polsce producentem zagęszczonego i sproszkowanego soku z topinamburu w osłonie witaminy C. Produkt ten charakteryzuje się dużą zawartością inuliny – naturalnego prebiotyku, normalizuje poziom cukru we krwi, działa oczyszczająco i przyspiesza metabolizm. Ze względu na swoje walory prozdrowotne może być stosowany w przemyśle farmaceutycznym, spożywczym, kosmetycznym i chemicznym. Spółka skupia się głównie na produkcji ekologicznej, bez sztucznych dodatków i konserwantów. Organic Sp. z o.o. posiada certyfikat producenta ekologicznego.

Organic is the first and the only company in Poland which produces concentrated and powdered jerusalem artichoke juice in the casing of vitamin C. Our product is characterized by high content of inulin – natural prebiotic, regulates blood sugar, supports the organism purification and increases metabolism. Because of its properties, it can be used in pharmaceutical, food, cosmetic and chemical industry. Company focus on ecological production without any chemical additives and preservatives. Organic has certificate of ecological producer.





  
**PASIEKI KAMEDUŁY**

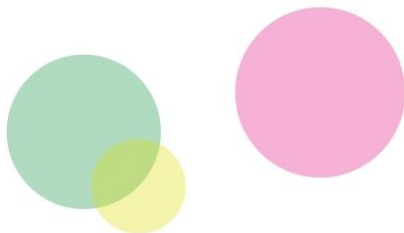
**Pasieki Kameduły**

Kameduły 10  
28-100 Busko-Zdrój  
Kom. + 48 604 438 107  
Tel. 41 379 82 77  
e-mail: [mariusz648@op.pl](mailto:mariusz648@op.pl)  
[www.pasiekikameduly.pl](http://www.pasiekikameduly.pl)

**Stoisko ZC-54**

Pasieki Kameduły to rodzinne gospodarstwo pszczelarskie założone w 1989 r. na bazie niewielkiej pasieki stacjonarnej. Tradycja i pasja połączone z nowoczesnością, pokaźna wielkość gospodarstwa (350 rodzin pszczelich) oraz różnorodność bazy pożytkowej województwa świętokrzyskiego (nasze pasieki to pasieki wędrowne) przyczyniają się do powstawania wysokiej jakości miodów odmianowych, propolisu, pyłku pszczelego i pierzgi. Tytuł Mistrza w zawodzie Pszczelarz, certyfikaty potwierdzające umiejętności związane z prowadzeniem gospodarki pasiecznej, dobra lokalizacja, tj. położone nieopodal uzdrowiskowe miasto Busko-Zdrój, lecznicze walory produktów oraz, co najważniejsze, sprzedaż bezpośrednia w przydomowym sklepiku oraz na różnego rodzaju festynach, dożynkach i imprezach plenerowych organizowanych na terenie województwa świętokrzyskiego to największe atuty naszej działalności, która została wyróżniona dyplomami uznania od dwóch burmistrzów za wzorowe prowadzenie gospodarstwa i promowanie gminy Busko-Zdrój.

The Apiary Kameduły is a family bee-keeping enterprise set up in 1989, having its roots in the small stationary apiary. Tradition and passion combined with modernity, a very significant number of bee colonies (350) and the rich variety of crops in the whole Świętokrzyskie province (we possess the movable apiaries) are the driving force for the production of a high quality honey of various types, propolis, bee pollen and beebread. A title of the Master in Beekeeping, certificates confirming our qualifications in managing the apiaries, great location, i.e. health resort Busko-Zdrój situated nearby, healing qualities of the products and, first and foremost, direct sales in a little store in our household, various local events, harvest







festivals and open-air events organized in the region of the Świętokrzyskie province are the biggest assets of our enterprise. What is more, two mayors honoured us with a diploma of appreciation for our exemplary performance in managing the enterprise and for the promotion of Busko-Zdrój commune.



### **Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe**

**Stoisko A-195**

#### **KIEŁTYKA G. Kieltyka**

Potockiego 20

38-423 Łęczany

609 151 110

[biuro@piekarniakieltyka.pl](mailto:biuro@piekarniakieltyka.pl)

[www.piekarniakieltyka.pl](http://www.piekarniakieltyka.pl)

Rodzinnie, z pasją – w zgodzie z naturą! Zapraszamy na podróż do krainy ekologicznego pieczywa – od tradycyjnego, na zakwasie o ciężkim żytnim charakterze po bardziej urozmaicone, z użyciem super foods (chia, amarantus). W przerwie polecamy różnego rodzaju ciasteczka i przekąski – funkcjonalne (z inuliną – bez cukru) lub tradycyjne, maślane... jak u Babci! Realizujemy zamówienia na terenie całego kraju! Zapraszamy do współpracy!



### **Planta Food Sp. z o.o.**

**Stoisko A-72**

Władysława Łokietka 19A/4

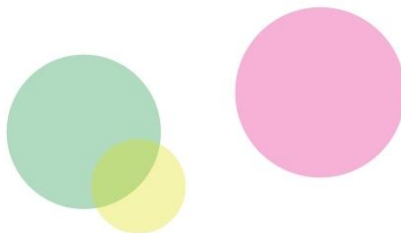
81-735 Sopot

+48 570 171 402

[kontakt@plantafood.pl](mailto:kontakt@plantafood.pl)

[www.plantafood.pl](http://www.plantafood.pl)

Od 1998 roku pracujemy w Polsce, wytwarzając zdrową żywność. Nasze produkty powstają





z pasji do prostego życia w zgodzie z naturą. Oferujemy w **100 % naturalne masła: orzechowe, migdałowe, sezamowe, kokosowe, nerkowcowe** a także prażymy różne nasiona. Dostarczamy wysoce energetyczne, najzdrowsze jak to tylko możliwe, pożywienie. Produkty Planta food to naturalny słono – słodki smak orzechów. Obecność soli wynika tylko i wyłącznie z naturalnie występującego w orzechach sodu. **Nie ma w nich dodatku cukru, nie dodajemy także szkodliwych tłuszczów nasyconych w tym oleju palmowego.**



### **Polder Sp. z o.o.**

Bobrowo 28

87-327 Bobrowo

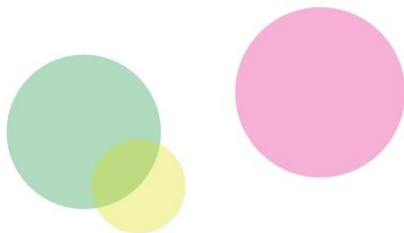
tel. 56 495-30-72

[marketing@polder.biz.pl](mailto:marketing@polder.biz.pl)

[www.kajmak.com.pl](http://www.kajmak.com.pl)

Polder jest największym w Polsce producentem kajmaków, które wytwarzane są zgodnie z tradycyjną metodą stosowaną w kuchni polskiej od pokoleń. Ich jakość została potwierdzona nadaniem certyfikatów „Jakość Tradycja”. Kajmaki mają szerokie zastosowanie w cukiernictwie jako gotowe masy cukiernicze oraz w domowej kuchni jako gotowy karmelowy krem mleczny m.in. do nadziewania babeczek, przekładania ciast i wafli oraz dodatek do naleśników i pieczywa. Brązowy kolor i gęsta konsystencja są efektem długotrwałej karmelizacji mleka z cukrem. Kajmak pakowany jest “na gorąco”, dzięki czemu nie potrzebuje żadnych konserwantów.

### **Stoisko A-145**





## **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**

**Stoisko A-214**

ul. Widok 20 lok. 1

00-023 Warszawa

tel./fax 22/ 692 71 11 oraz kom. 519 592 001

[izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl)

[www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)

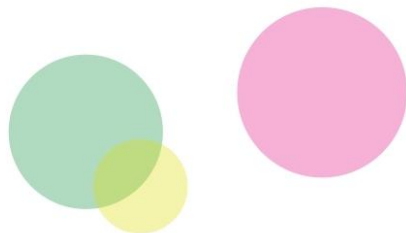
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego jest organizacją pozarządową, zrzeszającą producentów wytwarzających produkty tradycyjne, regionalne i lokalne.

Działa od lutego 2004 r. Liczy ok. 200 członków.

PIPRiL promuje produkcję tradycyjnych, regionalnych i lokalnych produktów wysokiej jakości, działa na rzecz zapewnienia ich wysokiej jakości, a także systematycznego wprowadzania ich do obrotu gospodarczego. Wspólnie z administracją rządową i samorządową buduje polski system dla produktów tradycyjnych regionalnych i lokalnych na wzór krajów Unii.

Ogromnie ważnym elementem działalności Izby jest zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich i małych firm lokalnych do wytwarzania produktów lokalnych i regionalnych oraz ich sprzedaży na większą skalę. Prowadzi także działania, które pomagają w przygotowaniu polskiego prawa i instytucje polskiego rynku do lepszego rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych.

PIPRiL wspólnie ze Związkiem Województw RP, opracowała – na wzór systemów europejskich – pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli tradycyjnej żywności wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. System „Jakość Tradycja”, został uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości i zaakceptowany jako taki przez Komisję Europejską. Obecnie znak „Jakość Tradycja” posiada ok. 200 produktów, kolejne czekają na rozpatrzenie przez Kapitułę Znak.



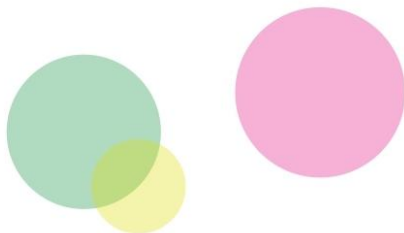


### **Polska Róża Ernest Michalski Sp.zo.o.**

**Stoisko A-139**

Ul Rakowiecka 36 lok 243  
02-532 Warszawa  
Tel. 22 720 53 21  
biuro@polskaroza.pl  
[www.polskaroza.pl](http://www.polskaroza.pl)

Firma „Polska Róża” została założona w 1979 roku przez inż. Ernesta Michalskiego. Rok wcześniej założyciel firmy, ze względu na nieskuteczne leczenie farmakologiczne niedoboru witaminy C, zaczął szukać jej naturalnych źródeł. W Bibliotece Narodowej natrafił na badania amerykańskich naukowców, z Instytutu Linusa Paulinga, którzy odkryli powszechną **wadę genetyczną u ludzi: nasza wątroba wytwarza wszystko, co potrzebne do zdrowego życia oprócz niezbędnej witaminy C**, która ma tak wiele funkcji w organizmie! Równocześnie dotarł do badań polskich naukowców nad właściwościami owoców róży – a głównie jej dużej zawartości witaminy C. Przygotował domowym sposobem nektar różany, a po tygodniowej kuracji, główny objaw szkorbutu, krwawienie dziąseł, ustąpiło. Wtedy postanowił założyć firmę oraz plantację róży, która dostarczy sok z róży do szerszego grona osób. Firma, której misją jest zapewnienie Polakom naturalnych źródeł witamin, w postaci soków, działa do dziś, łącząc tradycyjne receptury wraz z innowacyjnymi opakowaniami.







## **Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”**

Rynek 16/1

35-064 Rzeszów

Tel. 17 8528526

**Stoisko A-148**

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia” zajmuje się pozyskiwaniem, zarządzaniem i rozliczaniem projektów współfinansowanych ze środków zewnętrznych. Prowadzi działalność wydawniczą, promocyjną oraz badawczą. Jest Koordynatorem Klastra Podkarpackie Smaki, Karpackiego Klastra Turystycznego i Aminatorem Szlaku Kulinarneho Podkarpackie Smaki. Jest również producentem produktów regionalnych pod marką Podkarpackie Smaki®.



## **Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA” s.c. Waldemar i Tomasz Maziejuk**

Mszana 44/2

38-454 Mszana

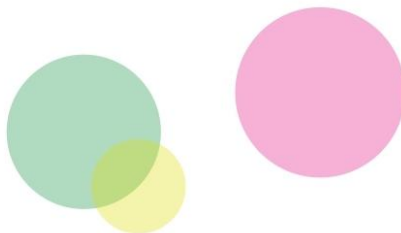
+48 509 751 232

[info@serykozie.pl](mailto:info@serykozie.pl)

[www.serykozie.pl](http://www.serykozie.pl)

**Stoisko A-193**

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA”, umiejscowione na granicy Beskidu Niskiego i Bieszczadów, prowadzi ekologiczną hodowlę kóz (około 300 szt) oraz przetwórstwo mleka





koziego. Specjalnością gospodarstwa jest wyrób ekologicznych serów metodami tradycyjnymi. Produkty (sery wołoskie, sery farmerskie, bundz, bryndza, twarożki i inne) charakteryzują się oryginalnym, pełnym mlecznym smakiem. Smak ten wynika między innymi z wykorzystywania niepasteryzowanego mleka najwyższej jakości oraz starych receptur stosowanych przy produkcji oraz przetwarzaniu mleka.



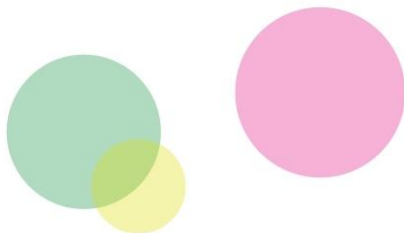
### **RONIC Polska**

ul. Brukowa 6 lok. 35  
91-341 Łódź  
+48 42 656 07 49  
ronic@ronic.pl  
www.ronic.pl

### **Stoisko A-143**

Marka RONIC® to 40 lat doświadczeń w branży AGD, na polskim rynku od prawie 25 lat. Od początku staramy się odpowiadać na zapotrzebowania pasjonatów zdrowego odżywiania i gotowania, tworząc produkty najwyższej klasy w dziedzinie zdrowego stylu życia, slow food & slow life. Dzięki znakomitej jakości, długoletniej gwarancji i profesjonalny serwis pozyskaliśmy ogromną rzeszę zadowolonych i lojalnych klientów oraz partnerów. Dołącz i Ty!

Brand RONIC® 40 years of experience in the appliance industry, on the Polish market for nearly 25 years. From the beginning, we are trying to respond to the needs of enthusiasts of healthy eating and cooking, creating products of the highest quality in the field of healthy lifestyle, slow food & slow life. Due to the excellent quality, long-term warranty and professional service gained huge number of satisfied and loyal customers and partners. Join us!





**PIĘĆ PRZEMIAN<sup>®</sup>**

**Stoisko A-133**

### **Simpatiko s.c**

ul. Rydygiera 8, bud. 18, piêtro III / 8 Rydygiera St., building 18, 3<sup>rd</sup> floor

Warszawa, 01-793 / Warsaw, 01-793

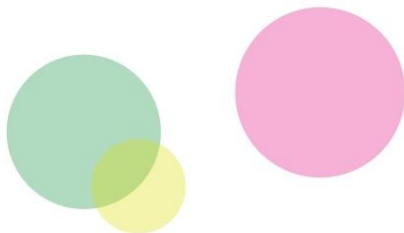
+48 501 752 415

[piecprzemian@biuro.com.pl](mailto:piecprzemian@biuro.com.pl)

[www.piecprzemian.com.pl](http://www.piecprzemian.com.pl)

Jesteśmy niewielką firmą zajmującą się produkcją i dystrybucją produktów z segmentu zdrowej żywności. Charakteryzujemy się produkcją żywności bez cukru, glutenu i chemicznych dodatków. Część oferty jest certyfikowana ekologicznie. Naszym sztandarowym produktem obecnie są mieszanki do wypieku chleba bezglutenowego: z jagodami goji, z czarnuszką, a także nowa w naszej ofercie mieszanka z pestkami dyni. Specjalizujemy się także w produkcji mieszanek do placków i racuchów. Powstają one według naszych autorskich receptur. W naszym asortymencie jest ok. 200 produktów, część z nich sprzedajemy pod naszą marką, a inne sprowadzamy od zaufanych dostawców. Dysponujemy szeroką gamą kasz, mąk i płatków, przetworów owocowych i warzywnych, olejów, a także bakalii i nasion.

We are small company, which produces and distributes healthy products. All of them are glutenfree, no sugar and additives added. The part of our offer has organic certificate. Right now our flagship product is mixture for bread baking. We have 3 types available: with goji berries, with black seed and new one with pumpkin seeds. We are also good at preparing pancakes mixtures. They are made according to our original recipes. There are about 200 products in our assortment. We sell some of them under our brand, while others are imported from trusted suppliers. We have a wide range of groats, flours and flakes, fruit and vegetable preserves, oils, but also dried fruits and nuts.





**„Smak Natury” Marek Hałat**

ul. Tadeusza 61  
43-300 Bielsko-Biała  
tel. 512 187 177  
e-mail: [biuro@smaknatury.com.pl](mailto:biuro@smaknatury.com.pl)  
[www.e-smaknatury.com.pl](http://www.e-smaknatury.com.pl)

**Stoisko A-201, A-244**

**Stowarzyszenie Polska Ekologia**

ul. Miodowa 14  
00-246 Warszawa  
tel.: +48 508943127  
[czeslawmeus@biofuturo.com.pl](mailto:czeslawmeus@biofuturo.com.pl)

**Stoisko A-251**

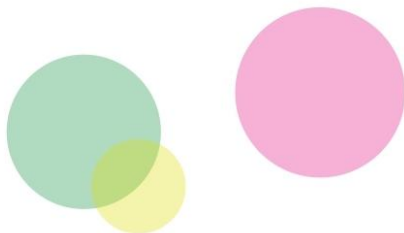


**Sun-Vita**

Importer wyciskarek wolnoobrotowych soku  
ul. Piastowska 7 / II, 44 - 122 Gliwice  
Tel: 501 207 543 / 502 526 733  
e-mail : [sun\\_vita@onet.eu](mailto:sun_vita@onet.eu)  
[www.sokidlazdrowia.pl](http://www.sokidlazdrowia.pl) / [www.norton-info.pl](http://www.norton-info.pl)

**Stoisko A-151**

Jesteśmy firmą z długoletnimi tradycjami, działającą na rynku polskim od 2002 roku. Historia firmy SUN-VITA jest nieodmiennie związana z zagadnieniem zdrowia i jego ochrony. Głównym założeniem firmy jest promocja zdrowia poprzez profilaktykę i zapobieganie wielu groźnym chorobom dzisiejszej cywilizacji. Jesteśmy wyłącznym importerem na Polskę, wyciskarek soku marki NORTON oraz DISCOVERY. Zapraszamy na stronę internetową, dającą możliwość dokładnego zapoznania się z naszą ofertą. Zapraszamy inne firmy do współpracy.





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

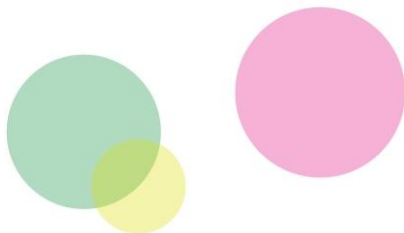
**Stoisko A-202**



Piotrkowska 30  
26-200 Końskie  
(+48) 41 372 22 84 do 86  
[modliszewice@sodr.pl](mailto:modliszewice@sodr.pl)  
[www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) i [www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl](http://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl)

ŚODR Modliszewice prowadzi doradztwo w zakresie nowoczesnych i efektywnych technologii w produkcji rolniczej a także działania na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich. Wspomaga realizację zadań wynikających ze Wspólnej Polityki Rolnej, w tym umożliwiających korzystanie przez rolników ze środków Unii Europejskiej. Jednym z działań służących budowie rynku żywności tradycyjnej w regionie jest projekt pn. „Świętokrzyska Kuźnia Smaków - lokalna marka” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi







**Uzdrowiciel Wartus Mariusz Bryk**

ul. Heleny Modrzejewskiej 2c  
45-522 Opole  
e-mail: [mariuszbryk7@gmail.com](mailto:mariuszbryk7@gmail.com)  
[www.uzdrowiciel-terapie-naturalne.com](http://www.uzdrowiciel-terapie-naturalne.com)

**Stoisko A-153**

**Uzdrowiciel Werta Patrycja Cieplak**

ul. Koperniki 86  
48-303 Nysa  
e-mail: [p.cieplak@gmail.com](mailto:p.cieplak@gmail.com)

**Stoisko A-199**

**Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr**

Kałęczew  
95-061 Dmosin  
tel.: 604982197  
e-mail: [soki@wiatrowysad.pl](mailto:soki@wiatrowysad.pl)

**Stoisko A-189**

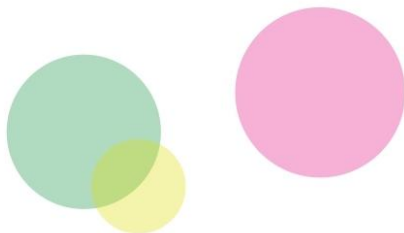


**Zakład Mięśny Wasąg Sp. J.**

Hedwiżyn 118  
23-400 Biłgoraj  
84 688 02 00  
[biuro@wasag.pl](mailto:biuro@wasag.pl)  
[www.wasag.pl](http://www.wasag.pl), [www.wedliny-ekologiczne.pl](http://www.wedliny-ekologiczne.pl)

**Stoisko A-155**

Zakład Mięśny Wasąg to firma rodzinna zlokalizowana w okolicy Rostocza na pograniczy lasu





sosnowego. Obecnie to już prawie 15 lat gdy firma WASĄG specjalizuje się w produkcji ekologicznych wyrobów, oraz mięs ekologicznych z własnego rozbioru. Nasze wędliny ekologiczne oparte są na prostych recepturach bez sztucznych dodatków, wzmacniaczy smaku gdzie surowiec jak i użyte przyprawy są ekologiczne. Mięso ekologiczne używane do produkcji wędlin ekologicznych pochodzi od zwierząt hodowanych w certyfikowanych gospodarstwach, gdzie stosuje się zasady chowu ekologicznego. Firma WASĄG prężnie się rozwija, inwestuje w park maszynowy, powiększa dział logistyki i spedycji, a w odpowiedzi na zapytania klientów wprowadza kolejne wyroby ekologiczne.

Nasze starania są uwieńczone licznymi sukcesami. Na początku tego roku otrzymaliśmy główną nagrodę w plebiscycie Eko-Inspiracje 2017 w kategorii Eko-Żywność, coroczne nagrody przyznawane przez firmę Bioplanet - za jakość produktów i ciągły wzrost sprzedaży. Wyróżnienie na targach ekologicznych EkoTime 2017. Od 2015 roku możemy szcycić się nagrodą „Marka Lubelskie” jako Zakład rozwijający się i promujący nasz region na terenie kraju.

**Zarząd Dóbr Smilon Sp. z o.o., Sp. k.**

ul. Niemirowska  
37-600 Lubaczów  
tel. 796503410  
e-mail: [agnieszka.andruszewska@smolinfish.pl](mailto:agnieszka.andruszewska@smolinfish.pl)  
[www.smolinfish.pl](http://www.smolinfish.pl)

**Stoisko A-207**

**Złoto Polskie Family Business**

ul. Piwna 5  
62-800 Kalisz  
tel.: 62 7576319  
[www.zlotopolskie.pl](http://www.zlotopolskie.pl)

**Stoisko A-152**

