

KATALOG PRODUKTÓW I USŁUG OBJĘTYCH ZNAKIEM JAKOŚCI



Spichlerz Koronny

Z KRÓLEWSKIEGO NADANIA



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:

Europa inwestująca w obszary wiejskie Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Materiał opracowany przez pracowników biura LGD Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa w ramach realizacji projektu własnego „Spichlerz Koronny”- wdrożenie oraz promocja marki lokalnej LGD” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego PROW na lata 2014-2020





Szanowni Państwo!

Od ponad 5 lat Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa podejmuje różne działania mające na celu powstanie wspólnej Marki Lokalnej dla obszaru działania Stowarzyszenia Korona Północnego Krakowa. W 2015 roku udało nam się opracować i opatentować Znak Lokalny „Spichlerz Koronny”, a także przygotować niezbędną dokumentację i procedury nadawania Znaku w ramach Marki Lokalnej.

Idea, która od początku przyświecała powstawaniu „Spichlerza Koronnego” była chęć promocji i rozpowszechniania wśród mieszkańców oraz turystów produktów i usług najwyższej jakości z terenu naszej Lokalnej Grupy Działania. Obszar, na którym działamy od przeszło 13 lat jest krainą owocujących sadów i bogatych ogrodów i pól, która oferuje zdrowe i smaczne naturalne produkty oraz gotowe, wyjątkowe przetwory. Na naszym terenie działa wiele firm wytwarzających wyśmienite produkty spożywcze, a restauracje i hotele, ale także gospodarstwa agroturystyczne oferują wspaniałą kuchnię, której część stanowią dania oparte o lokalne produkty i plody ziemi.

Dotychczas nie było możliwości, aby zebrać i zaprezentować te wyjątkowe produkty w jednej wspólnej akcji promocyjnej, która umożliwiłaby dotarcie klientom do sprawdzonych producentów. Aby to zmienić powstała Marka Lokalna „Spichlerz Koronny”, która poprzez odpowiednio prowadzony proces certyfikacji jest gwarantem najwyższej jakości.

W niniejszym katalogu prezentujemy Państwu pierwszych Producentów, którzy wzięli udział w procesie ubiegania się o nadanie dla wytwarzanych przez nich produktów Znak Lokalnego „Spichlerz Koronny”. Znajdziecie tutaj Państwo informacje o konkretnych, wyjątkowych produktach, które otrzymały Znak Lokalny i współtworzą Markę Lokalną „Spichlerz Koronny”. Dzięki niniejszej publikacji będziecie Państwo mogli bez problemu trafić do sprawdzonych miejsc oraz do producentów, aby korzystać z lokalnej oferty wyśmienitych produktów i usług.

To dopiero początek Marki Lokalnej - z roku na rok będziemy ją sukcesywnie rozwijać, a grono Podmiotów certyfikowanych Znakiem Lokalnym „Spichlerz Koronny”, będzie się powiększało. Zachęcamy Państwa do odwiedzania naszego terenu i korzystania z usług oraz kupowania produktów, które otrzymały Znak. Natomiast podmioty które będą zainteresowane ubieganiem się o nadanie Znaku w latach kolejnych zapraszamy do kontaktu z naszym Biurem.

Proces nadawania Znaku Lokalnego „Spichlerz Koronny” oraz cała akcja promocyjna Marki realizowana jest w ramach projektu własnego „Spichlerz Koronny” - wdrożenie oraz promocja marki lokalnej LGD” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego PROW na lata 2014-2020.

Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa

Pasieka na Koźlicy

Pasieka na Koźlicy Joanna i Grzegorz Pacek

UL. Zielona 4, Maśłomiąca
gm. Michałowice
tel. 504 260 044

Gospodarstwo pasieczne prowadzą
Państwo Joanna i Grzegorz Pacek od 2010 roku
Pasieka jest posadowiona w otulinie Dłubniańskiego
Parku Krajobrazowego w Gminie Michałowice
Produkt wyróżniony Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

MIÓD WIELOKWIATOWY NEKTAROWY

Miód powstaje na bazie surowców naturalnych – nektar pozyskiwany jest z kwiatów roślin uprawnych, łąkowych i leśnych oraz drzew i krzewów. Atrakcją dla klienta jest możliwość uczestniczenia w miodobraniu oraz wizyta przy ulu.

Miody pakowane są w szklane słoiczki z etykietą, również w komplety prezentowe.

Specjalnie dla klienta istnieje możliwość zamówienia personalizowanych etykiet.

Produkt można nabyć bezpośrednio w pasiece przez cały rok oraz na jarmarkach okolicznościowych organizowanych w gminie Michałowice.





Hotel Witek Sp. z o.o.

**UL. Handlowców 14, Modlniczka
gm. Wielka Wieś
www.hotelwitek.pl**

Restauracja hotelowa znajduje się w budynku 4 * hotelu Witek z siedzibą w Modlniczce w Gminie Wielka Wieś. Oferowane posiłki przez kucharzy restauracji są zdrowe, smaczne i zróżnicowane.

Produkt wyróżniony Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

**BUFET ŚNIADANIOWY W RESTAURACJI HOTELU WITEK
DANIE SPECJALNE WĘDZONY NA MIEJSCU PSTRAŃ Z DOLINY
KLUCZWODY**

Restauracja Hotelu Witek jako jedyna w okolicy na bufecie śniadaniowym, oprócz zróżnicowanych dań typowych dla śniadań, jak wędliny, dżemy, jajecznica, ma do zaoferowania dla swoich gości hotelowych wędzonego pstrąga podawanego na zimno. Ryba jest wędzona osobiście przez kucharzy restauracji w sposób tradycyjny a sam pstrąg pochodzi z Doliny Kluczwody znajdującej się na terenie Gminy Wielka Wieś.





Agnieszka Staśko
Cafe UJ Kawa i Kultura
gm. Michałowice
tel. 793-070-303, 600-440-452
ulbiuro@gmail.com

Firma ma do zaoferowania domowy catering słodki i słony, autorskie torty, warsztaty artystyczne. Działa od 2015 roku. Produkty wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

**PERSONALIZOWANE TORTY Z MALINAMI I TRUSKAWKAMI
Z PIELGRZYMOWIC**

BROWNIES I SERNIKOBROWNIES Z MALINAMI Z PIELGRZYMOWIC

Wypieki powstają z wykorzystaniem naturalnych produktów i owoców takich jak maliny, i truskawki nabywane u lokalnego producenta. Wszystkie wypieki są ręcznie dekorowane z największą starannością i na indywidualne zamówienie klienta.

Firma realizuje zamówienia na personalizowane torty, na specjalne okazje.

Najważniejsze informacje są umieszczane na Facebooku i Instagramie „Cafe UJ”
Zamówień można dokonać telefonicznie, mailowo, lub przez funpage Facebook i Instagram.





Justyna Górzyńska Serwis
Restauracja Malinowy Anioł
UL. Krakowskie Przedmieście 140
gm. Zielonki

Pani Justyna

jest współwłaścicielką sieci restauracji RestauracjeRodzinne.pl.

Na terenie Gminy Zielonki prowadzi restaurację Malinowy Anioł od 2013 roku, która została wyróżniona I miejscem w plebiscyfie Wielkie Odkrywanie Małopolski 2014.

Miejsce jest przyjazne dla rodzin z dziećmi.

Produkt wyróżniony Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

KRUCHA TARTA Z OWOCAMI SEZONOWYMI I ORZECAMI
RÓŻA JABŁKOWA Z DODATKIEM OWOCÓW SEZONOWYCH
Koło Przyjaciół Brzozówki Gmina Zielonki- zacerpnięty przepis

Tarta powstaje na bazie naturalnych składników. Jest to kruche ciasto wypełnione pieczonymi jabłkami z dodatkiem cynamonu oraz sezonowymi owocami, posypana kruszonką z orzechami włoskimi. Produkty dodawane do tarty nabywane są u lokalnych dostawców a sam przepis Pani Justyna dostała od Koła Przyjaciół Brzozówki Gminy Zielonki, które bierze udział w licznych konkursach kulinarnych na terenie LGD. Krucha tarta z owocami będzie dostępna w Menu restauracji od pierwszych dni po nadaniu Znak Jakości





Gospodarstwo agroturystyczne „We młynie”

Elżbieta Woźniczka

Ul. Ojcowska 74, Prądnik Korzkiewski
gm. Wielka Wieś
tel. 606 404 704

Gospodarstwo Agroturystyczne działa od 2005 roku.

Jest położone w malowniczej Dolinie Prądnika nad samą rzeką Prądnik przy wjeździe do Ojcowskiego Parku Narodowego. Gospodarstwo jest uczestnikiem projektu „Małopolska Wieś dla Dzieci”

Usługa noclegowa wyróżniona Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „WE MŁYNIU”

Gospodarstwo ma do zaoferowania pokoje 2,3,4 i 5-cio osobowe z łazienkami. Do dyspozycji gości na parterze znajduje się kuchnia z dużą jadalnią. Noclegi można zarezerwować z wyżywieniem lub bez. Gospodarze oferują wyżywienie dla swoich gości przygotowywane z produktów pozyskiwanych ze swojego gospodarstwa rolniczego.

Istnieje możliwość wynajęcia całego domu dla rodziny, dom pomieści 12-16 osób.

Dodatkowe atrakcje:

miejsce do grillowania; duża łąka, na której można rozbić namioty;
plac zabaw dla dzieci; własna pasieka oraz winnica



Spizarnia
„We młynie”



Spizarnia
„We młynie”
Elżbieta Woźniczka

Ul. Ojcowska 74, Prądnik Korzkiewski
gm. Wielka Wieś
tel. 606 404 704

Spizarnia w roku 2018 została przyjęta przez Zarząd Województwa Małopolskiego w poczet członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Małopolska, należącej do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Przetwory dostępne przez cały rok. Pani Elżbieta prowadzi na Facebooku fanpage: Spizarnia „We Młynie”, na którym zamieszczane są aktualne informacje o przetworach. Produkty spożywcze wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

MIODY
SYROP Z KWIATÓW BZU CZARNEGO
SOK Z ARONII Z LIŚCIEM WIŚNI

Pani Elżbieta oferuje w swoim gospodarstwie produkty naturalne, z własnej uprawy i hodowli. W zależności od pory roku w sprzedaży dostępne są różne rodzaje miodów, np. mniszkowy, wielokwiatowy, lipowy, akacjowy, spadziowy. Przetwory są robione w sposób tradycyjny, bez sztucznych dodatków. Składniki na syrop i sok zbierane są w czystych terenach Ojcowskiego Parku Narodowego, z dala od dróg, wśród pól oraz we własnym ogrodzie. Oferowany syrop i sok posiadają walory zdrowotne. Sprzedawane są w szklanych butelkach o pojemności 300 ml, dostępne przez cały rok w Prądniku Korzkiewskim.





Beata Broś
Zdrowe Ciacho
Ul. Krakowska 154
gm. Michałowice
tel. 500 837 393

Działalność Pani Beaty prowadzona jest na terenie gminy Michałowice od 2014 roku. W cukierni otwartej od poniedziałku do soboty można zakupić ciasta, ciasteczka oraz torty na indywidualne zamówienie. Cukiernia oferuje również ciasta, torty i desery na większe uroczystości np. wesela, komunie czy chrzciny. Produkty wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

JAGLACZEK

CIASTA Z WARZYWAMI (ciasto dyniowe z jabłkami, marchewkowe, cukiniowe, szpinakowe z masą brzoskwińową, muffinki marchewkowe i dyniowe)
CIASTEczKA MAŚLANE (z mięta, pokrzywą lub melisą)

Ciasta pieczone są metodą domowego wypieku, bez różnego rodzaju mieszanek cukierniczych z zastosowaniem krótkoterminowych składników np. śmietanki z miejscowej mleczarni, dzięki czemu smakują jak kiedyś "u babci". Jaglaczek to ciasto dla osób borykających się z alergiami pokarmowymi m.in. na mleko, jaja czy gluten powstające na bazie kaszy jaglanej. Można go zakupić w formie ciasta oraz małych deserków z owocami. Ciasta warzywne mają w swoim składzie wszystko co najlepsze- naturalne składniki i warzywa zakupione u miejscowych rolników. Ciastka maślane wykonywane są ręcznie. Wszystko przygotowane z wysoką starannością według własnej i sprawdzonej receptury. Wszelkie informacje można znaleźć na facebook-u *Zdrowe Ciacho*





Uniwersytet Rolniczy
Winnica UR Garlicki Lamus
Garlica Murowana 5
gm. Zielonki
tel. 600 554 505

Winnica UR "Garlicki Lamus" została zarejestrowana w 2013 roku, znajduje się na terenie gminy Zielonki w Garlicy Murowanej. Wina powstają w piwnicach starej chłodni doświadczalnej przy al. 29 Listopada 56, fermentują w nowoczesnych tankach ze stali nierdzewnej. Wszystkie wina są certyfikowane i dostępne na sprzedaż. Produkt spożywczy wyróżniony Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

WINO – „UNIWERSYTECKIE GRONO” Z WINNICY UR GARLICKI LAMUS

Wina są produkowane wyłącznie z odmian rosnących w Winnicy „Garlicki Lamus”, szczepy winorośli to: Seyval Blanc, Aurora, Solaris, Léon Millot, Maréchal Foch i Regent. Wszystkie wina są certyfikowane- sprzedawane pod nazwą odmiany, z której dane wino jest wyprodukowane oraz rocznika, w którym było wyprodukowane. Winogrona są zbierane metodą tradycyjną a sama produkcja wina odbywa się w warunkach uniwersyteckich, powstaje pod okiem fachowców, dla specjalnych klientów.

Wina dostępne w sprzedaży w każdy piątek w godzinach 13:00 – 15:00 w sklepie przy al. 29 listopada 56 lub po wcześniejszym zamówieniu telefonicznym.





Aneta Dudziak
Pracownia tortów artystycznych
„Z miłości do słodkości”
Pobiednik Mały
Tel. 507-021-405

Pani Aneta prowadzi działalności od 2017 roku,
na terenie gminy Igołomia-Wawrzeńczyce.

Ma do zaoferowania unikatowe torty na indywidualne zamówienia, od niedawna
przygotowuje również „Słodkie stoliki”, które cieszą się dużą popularnością.

Produkty wytwarzane są z najlepszej jakości produktów.

Usługa wyróżniona Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

USŁUGA CATERINGOWA „SŁODKI STÓŁ”

Deserki powstają na bazie naturalnych produktów z wykorzystaniem własnych sprawdzonych
receptur. Każda dekoracja jest robiona ręcznie przez Panią Anetę. Realizowane są zamówienia
indywidualne i mocno spersonalizowane. Pani Aneta prowadzi na Facebooku fanpage:
Z miłości do słodkości, na którym zamieszczane są zdjęcia z wszystkich zrealizowanych do tej
pory zamówień. Zamówień można dokonywać telefonicznie bezpośrednio u Pani Anety.





Firma Produkcyjno – Handlowa
„KOLIBER” Ewa Sadzik
UL. Zielona Droga 27, Brzozówka
gm. Zielonki

Firma z wieloletnim stażem i doświadczeniem działająca od roku 1988,
swoją siedzibę ma na terenie gminy Zielonki.

Produkty spożywcze wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

ŻUREK ZBOŻOWY WIEJSKI
BARSCZ BIAŁY WIEJSKI
BARSCZ CZERWONY

Produkty powstają na bazie naturalnych i ekologicznych składników pozyskiwanych od lokalnych dostawców. Oferowane barszcze kiszane są w sposób tradycyjny bez żadnych substancji konserwujących.

Produkty do nabycia m.in. w sieci sklepów Lewiatan oraz w wybranych sklepach lokalnych na terenie LGD.





SZARY RESIDENCE



Restauracja Szary Szary s.c.

Elżbieta Szary Mirosław Szary

UL. Parkurowa 1

gm. Michałowice

tel. 533-856-696

Restauracja Szary działa od 2014 roku na terenie gminy Michałowice. Oprócz restauracji do dyspozycji klientów jest bogata oferta rekreacyjna w pobliżu - stadnina koni, która oferuje również naukę jazdy konnej dla każdego, plac zabaw oraz hotel. Usługa gastronomiczna wyróżniona Znakiem Jakości Spichlerz Koronny:

**„MAJSTERSZTYK SZEFA KUCHNI Z JABŁEK OD SAŚIADA”
czyli specjalne, nowoczesne menu Restauracji Szary wykorzystujące
jabłka z tradycyjnego, lokalnego gospodarstwa sadowniczego**

Restauracja ma w ofercie specjalne i nowoczesne menu z wykorzystaniem jabłek od lokalnych dostawców: Szarlotka migdałowa z różą, Pierogi z jabłkami z sosem jogurtowym oraz Sałatka z karmelizowanymi jabłkami i polędwicą. Potrawy przygotowane wg autorskiej receptury Szeфа Kuchni Tomasza Niewiary – specjalnie na potrzeby Znaku Jakości Spichlerz Koronny. Poprzez zastosowanie naturalnych składników dania mają wyjątkowy smak z zachowaniem tradycji i lokalnego charakteru.

Menu Restauracji Szary dostępne od momentu nadania Znaku Jakości.





Kontakt

Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa

Biuro Lokalnej Grupy Działania

ul. Jana Długosza 36 (Budynek Szkoły Podstawowej)

32-091 Raciborowice, woj. małopolskie

e-mail: info@koronakrakowa.pl, tel. 12 346 43 12, 664 067 821