

Produkty lokalne z obszaru partnerskich LGD



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

Materiał opracowany przez Lokalną Grupę Działania
„Owocowy Szlak” i Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3
„Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania”
w ramach realizacji projektu współpracy pt. „Wymiana doświadczeń i wiedzy
z zakresu dziedzictwa kulturowego partnerskich regionów” objętego
Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Naturalnie, ze lokalnie

Lokalna Grupa Działania „Owocowy Szlak” obejmuje swoim działaniem siedem gmin powiatu opolskiego: Opole Lubelskie, Poniatowa, Józefów nad Wisłą, Łaziska, Chodel, Karczmiska i Wilków. Region ten to miejsce, gdzie powstają jedne z najlepszych produktów. Nieskażone środowisko, bogate w minerały gleby i obfitość zbiorników i cieków wodnych tworzą unikalny mikroklimat, który połączony z wiedzą, pasją i ciężką pracą producentów przynosi doskonałe efekty w postaci naturalnej i zdrowej żywności.

Wyroby lokalne z naszego obszaru wytwarzane są z poszanowaniem tradycji, w rzemieślniczy sposób, ze szczególną dbałością o jakość surowców, z których powstają, dzięki czemu zachwycają nawet najbardziej wymagających klientów. Zachęcamy Państwa do rozsmakowania się w doskonałych produktach, będących bogactwem i wizytówką naszego regionu. Polecamy Państwu również interaktywną mapę produktów lokalnych, która jest przewodnikiem po wyjątkowych miejscach, w których odkryjecie to, co najlepsze.

Zobacz Produkty Lokalne Obszaru LGD Owocowy Szlak

<http://www.lgdowocowyszlak.pl/produkty-lokalne-obszaru-lgd-owocowy-szlak>



Lokalna Grupa Działania
„Owocowy Szlak”

Lokalni producenci z obszaru LGD Owocowy Szlak

1. Vita Natura Eco Susz Jolanta i Tomasz Chlebek 3
2. Geomax Misztal–Stateczny Spółka Jawna 4
3. Kozi Gród Jolanta Śliwa Naturalne Sery Kozie 5
4. Józefów Sad Sp. z o.o. 6
5. F.H.U. Bigrim Grzegorz Maryniowski 8
6. Mickiewicz Winnica Rodzinna 10
7. Kabako Gruppe Sp. z o.o. 12
8. Zubrzycki Tadeusz. Piekarnia rzemieślnicza 14
9. Pustelnia–Ryby / Zajazd Rybacki 16
10. Sadyba Rozalin Mirosław Gołoś 18
11. Destylernia Kamień Sp. z o.o. 20
12. Marzena Czerniak–Sery kozie 22
13. Gospodarstwo Pszczelarskie Maria i Zenon Bartuzi 24
14. Pasieka Malinowa Kraina Ireneusz Kwaśniak 26
15. Winnica Rubinowa Cezary Morek 28
16. Pasieka Stanisław Jakóbczyk 30
17. Pasieka Miodowe Powiśle 31
18. Pasieka Grzegorz Osuch 32

Vita Natura Eco Susz

Jolanta i Tomasz Chlebek

Suszone owoce, warzywa i zioła pozyskiwane z własnego gospodarstwa ekologicznego stanowiące wspaniałą i naturalną alternatywę dla słodyczy. Świeże i zdrowe owoce są suszone zarówno w całości, jak również krojone w cienkie plastry, krążki lub ćwiartki za pomocą ciepłego strumienia powietrza w odpowiedniej temperaturze, przystosowanej do danego rodzaju owoców,



dzięki czemu nie tracą naturalnego koloru, smaku i wartości odżywczych. Podczas konserwacji owoców nie są stosowane żadne cukry, polepszacze smaku ani jakiegokolwiek substancje chemiczne przedłużające okres przechowywania.

Z suszonych owoców sporządzane są całkowicie naturalne herbatki owocowe i owocowo-ziołowe.



EcoSusz
VITA NATURA

Wandalin 129
24-300 Opole Lubelskie
☎ +48 791 017 002
☎ +48 790 236 506
✉ biuro@ecosusz.pl
www.ecosusz.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Geomax

Misztal-Stateczny Spółka Jawna



Krówki powstają według dawnej receptury zgodnie z tradycją wyrobu krówek w Opolu Lubelskim sięgającą początku lat 50-tych ubiegłego wieku, na bazie najwyższej jakości mleka, śmietany, cukru i syropu glukozowego. Uzyskanie finezyjnego smaku oraz pojawienie się charakterystycznej „tezki” wewnątrz cukierka po ok. 2 tygodniach od wyprodukowania wymaga, oprócz naturalnych surowców, wielu pracochłonnych zabiegów przy gotowaniu mlecznej masy, ręcznego krojenia i zawijania.



Smakoszom słodczy firma Geomax oferuje wyroby śmietankowe, kakaowe, wyborowe, miętowe, z ziarnem sezamowym, z wiórkami kokosowymi oraz z rodzynkami.



ul. Willowa 22
24-300 Opole Lubelskie
☎ + 48 81 827 60 44
✉ biuro@krowki-opolelubelskie.pl
www.sklep-krowki.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Naturalne Sery Kozie Kozi Gród

Jolanta Śliwa



Sery kozie bez konserwantów wytwarzane według ponad 20-letniej receptury w rodzinnym gospodarstwie zajmującym się hodowlą kóz oraz produkcją serów z koziego mleka.

W ofercie znajdują się sery miękkie i półtwarde m.in. t.j. ser wierzchoniowski, ser podpuszczkowy biały, ser z kozieradką, ser w pieprzu zielonym i kolorowym, ser z czarnuszką, ser w czubrycy, ser w pomidorach i bazylii, ser w czosnku

niedźwiedzim, ser wędzony. Istnieje także możliwość nabycia masła i mleka koziego oraz sezonowego produktu jakim jest Kolostrum kozie (siara) z pierwszego udoju.



Sery kozie

Ślotwiny 109
24-310 Karczmiska
☎ + 48 600 353 415

Kozi Gród Jolanta Śliwa Naturalne Sery Kozie

Zapraszamy do odwiedzin!

Józefów Sad



Sp. z o.o.

Tradycja uprawy jabłoni w gminie Józefów nad Wisłą sięga początku XX wieku. Jabłonie stanowią 80% ogólnej powierzchni rosnących tu owoców, przy czym są uprawiane w różnych odmianach: Early Geneva, Paulared, Summared, Oliwka, Piros, Jersey mac, Delikates, Celeste, Cortland, Lobo, Eliza, Gala Must, Gala Royal, Gala Brookfield, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gloster, Jonagold, Jonagored i sporty, Red Jonaprince i sporty, Idared.

Tradycja uprawy jabłoni w gminie Józefów nad Wisłą sięga początku XX wieku. Jabłonie stanowią 80% ogólnej powierzchni rosnących tu owoców, przy czym są uprawiane w różnych odmianach: Early Geneva, Paulared, Summared, Oliwka, Piros, Jersey mac, Delikates, Celeste, Cortland, Lobo, Eliza, Gala Must, Gala Royal, Gala Brookfield, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gloster, Jonagold, Jonagored i sporty, Red Jonaprince i sporty, Idared.



6



Odpowiednie warunki klimatyczne oraz żyzne gleby wpłynęły na wyjątkowość jabłek z tego terenu. Produkowane przez Józefów Sad Sp. z o.o. owoce posiadają certyfikat GLOBALGAP. Jabłko józefowskie wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest produktem rozpoznawalnym i cieszącym się popularnością nie tylko w regionie, ale także w całej Polsce oraz poza jej granicami.



ul. Urzędowska 47
24-340 Józefów nad Wisłą

+ 48 783 784 715

+48 781 351 535

biuro@jozefowsad.pl

r.puk@jozefowsad.pl

www.jozefowsad.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

7

F.H.U. Bigrim

Grzegorz Maryniowski

Bigrim to żywność funkcjonalna, wyselekcjonowane odmiany jabłek z własnych ekologicznych plantacji oraz certyfikowane soki ekologiczne wyciskane z owoców z własnego gospodarstwa.



SUPERFOOD, czyli żywność funkcjonalna tworzona z miłości do natury i zdrowego stylu życia to owoce i przetwory stworzone na bazie najbardziej wyjątkowych roślin, to m.in. susze, soki, dżemy, przeciera, liofilizaty, żelki. Owoce i warzywa używane do produkcji produktów Bigrim pochodzą w niemal 100% z własnego gospodarstwa ekologicznego. Czyste powietrze, grunt bogaty w zbawienne minerały i wyjątkowa opie-

ka, sprawiają, że owoce są pyszne i zdrowe. Pozostała część oraz szczególnie niszowe owoce i warzywa pozyskiwane są od zaprzyjaźnionych, certyfikowanych gospodarstw i farm. SUPERFOOD w firmie rodzinnej Bigrim to nie tylko termin, określający kategorię produktów, to styl życia, którym kieruje się właściciel firmy i jego rodzina, i do której zachęca swoich klientów.



BiGrim
firma rodzinna



Wojciechów 26
24-335 Łaziska
☎ +48 507 191 696
✉ maryniowski1@o2.pl
www.bigrim.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Winnica Rodzinna Mickiewicz

Wina z Winnicy Mickiewicz to wysoka jakość, selekcja oraz ręczny zbiór owoców, ekologiczna uprawa.

Jakość win budowana jest poprzez ręczny zbiór i selekcję owoców oraz ograniczanie plonów polegające na stosowaniu tzw. zielonych zbiorów, po to by z krzewu powstała tylko jedna butelka wina.



MICKIEWICZ

WINNICA RODZINNA

Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze zdecydowanie wpływa na świeżość i owocowy styl produktu końcowego.

Zwalniajcie więc Państwo kroku i przybywajcie do Mickiewicz Winnicy Rodzinnej na lokalne, lubelskie wino gronowe. Zapewniamy, że wina smakują wyśmienicie, są świeże, czyste i bezpretensjonalne.



ul. Zagrody 86
24-300 Opole Lubelskie

+48 605 831 255

+48 785 385 151

winnicasolaris@gmail.com

www.winnicasolaris.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Kabako Gruppe

Sp. z o.o.



KABAKO GRUPPE Sp. z o. o. jest kontynuatorem 60-letniej tradycji w zakresie produkcji artykułów mleczarskich. „Mleczne ogrody” są dla tych, którzy szukają jakości i wyjątkowości w każdym produkcie. Każdy produkt został opracowany w celu wydobycia najwyższych smaków oraz wykonany z taką samą dbałością. „Mleczne ogrody” mają na celu przekazanie poprzez smaki, kim byliśmy i kim jesteśmy dzisiaj. Wysokiej jakości produkty wykonane są z pełnym poszanowaniem tradycji i zachowaniem cech regionalnych. Mleczne ogrody opowiadają o podróży poprzez tradycyjne smaki, odkrywając siebie na nowo.



Pasja ma smak – charakterystyczny i wyjątkowy, zrodzona z tradycyjnych receptur, więc odkryj jej walory smakowe dzięki marce „Mleczne ogrody”.



KABAKO  GRUPPE
Poland

ul. Przemysłowa 42
24-300 Opole Lubelskie
☎ +48 81 827 40 40
☎ + 48 603 090 025
✉ kabako@kabako.pl
www.kabakomilk.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Piekarnia rzemieślnicza

Tadeusz Zubrzycki



Produkty z Piekarni Tadeusza Zubrzyckiego to przede wszystkim wieloletnia tradycja wytwarzania i niezmiennie doskonały smak. Mąka, woda, sól – to składniki „martwe” pieczywa. Dopiero dzięki sercu i rękom piekarzy ciasto „ożywa”, przez co można delektować się niepowtarzalnym smakiem chleba.



14

Chleb wiejski, słowiański, szefa, gryczany, chleb na kapuście, tradycyjny cebularz lubelski, którego sława dorównuje góralskim oscypkom. To tylko niektóre z wyrobów, które można znaleźć w ofercie piekarni. Każdy z nich ma swój niepowtarzalny smak i aromat, a także recepturę, której właściciele trzymają się od lat.

Receptura chleba zwykłego pozostaje niezmienna od początku istnienia piekarni, czyli od 1962 r.



Chleb przygotowywany jest na bazie kwasu żytniego, którego sposób przygotowania, prowadzenie kwasu oraz metoda prowadzenia ciasta nie tylko wpływa na długo utrzymującą się świeżość pieczywa, ale przede wszystkim na jego smak. Piekarnia Tadeusz Zubrzycki posiada również certyfikat oznaczenia geograficznego ChOG, a wypiekane tu cebularze wytwarzane są metodą tradycyjną zarejestrowaną i zastrzeżoną w UE.



Kraczewice Prywatne 26
24-320 Poniatowa
☎ +48 81 820 42 82

Piekarnia Tadeusz Zubrzycki

Zapraszamy do odwiedzin!

15

Pustelnia-Ryby / Zajazd Rybacki



W gospodarstwie „Pustelnia”, ryby hodowane są z pełną świadomością odpowiedzialności za ich dobrostan, za warunki w jakich przebywają, za to, czym się odżywiają, za ich zdrowie i kondycję, a także za środowisko naturalne w stawach i wokół nich. Właściciele gospodarstwa posiadają głęboką wiedzę o swoich rybach i dlatego oferują ryby od stawu po talerz – w pełni podpisując się pod ich wysoką jakością.

Tradycja hodowli ryb w stawach w Pustelni sięga 1760 roku i jest kontynuowana przez obecnych właścicieli. Karpie i pstrągi to główne gatunki hodowane w gospodarstwie. Dodatkowo odławiane są sumy, szczupaki, sandacze, liny, okonie, amury, jak również je-siotry.



Poza hodowlą ryb, w Pustelni ryby są także przetwarzane i oferowane w postaci m.in. pasty, pasztetu, kiełbasy, pierogów czy ryb w occie. Najbardziej rozpoznawalne produkty Pustelni to wędzone dzwonka z karpia oraz szyneczka z karpia zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



PUSTELNIA
RYBY/ZAJAZD RYBACKI

Wola Rudzka 34
24-300 Opole Lubelskie
Sklep: +48 794 443 888
Biuro/hodowla: +48 667 449 395
kontakt@pstragpustelnia.pl
www.rybypustelnia.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Sadyba Rozalin

Miroslaw Gotoś

Sadyba Rozalin to nie tylko idealne miejsce na wypoczynek i oryginalna oferta cateringowa, lecz także cała gama przetworów i dodatków do potraw produkowanych pod własną marką. Wszystko co jest tu wytwarzane, przygotowywane jest z naturalnych, ekologicznych składników, bez użycia konserwantów, w oparciu o własne uprawy warzyw i owoców.

W Sadybie Rozalin można dopieścić kubki smakowe próbując chutneye, dzemy i picadillo, które stanowią idealne dodatki do mięs i pasztetów o intrygującym słodko-kwaśnym smaku. W ramach rzemieślniczej produkcji wytwarzane są również niepowtarzalne w smaku słodczyce.



Wśród bogatej oferty smaków na pewno każdy znajdzie coś dla siebie.



Rozalin 56
24-300 Opole Lubelskie
☎ +48 664 973 642
www.sadybarozalin.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Destylernia Kamień

Sp. z o.o.

Destylernia Kamień sp. z o.o. to producent alkoholi kraftowych, spirytusu, wódki premium kraftowej i orkiszowej. Historia gorzelnii w Kamieniu sięga aż do 1882 roku, kiedy to została uruchomiona pierwsza produkcja. Od początku istnienia aż po dzień dzisiejszy alkohol był i jest produkowany w sposób tradycyjny przy zachowaniu jak największego kunsztu mistrzów gorzelnictwa.



Alkohole Destylerni Kamień sp. z o.o., rodzinnej firmy spod Opola Lubelskiego, produkowane są na bazie wysokiej jakości spirytusu orkiszowego oraz naturalnych aromatów. Wódka wytwarzana jest w 100% z orkisz z upraw prowadzonych na Lubelszczyźnie. Celem firmy było stworzenie produktu końcowego – wysokiej jakości wódki z lokalnych produktów.



W ofercie pojawiła się wódka najwyższej jakości: V-One, produkt, który w swoim składzie ma 100% orkisz. V-One to wyjątkowy smak i elegancki wygląd alkoholi, to kwintesencja smaków i zapachów Lubelszczyzny. Destylernia Kamień sp. z o.o. oferuje zarówno trunki czyste jak i smakowe, tj. mięta, wiśnia, ogórek, trzy jagody, grejfrut, limonka, wanilia, kawa.



Kamień 143
24-335 Łaziska
+48 818 280 114
biuro@destylernia.pl
www.destylernia.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Sery kozie Marzena Czerniak



Doskonałe sery kozie o różnorodnych nieszablonowych smakach. Sery kozie nie tylko dobrze smakują, ale również stanowią źródło cennego białka, wapnia, magnezu, a także witamin z grupy B. W gospodarstwie wytwarzane są przede wszystkim subtelne miękkie sery podpuszczkowe, które można smakować solo lub jako dodatek do różnych potraw czy sałatek.



Wśród oferowanych serów każdy znajdzie coś dla siebie, dostępne są sery o wytrawnych smakach, m.in. sery z ziołami i przyprawami: czarnuszką, tymiankiem, kozieradką, bazylią, czosnkiem niedźwiedzim, pomidorami, papryką, cebulką, orzechami, a także sery „na słodką nutę”, jak np. ser z żurawiną czy kandyzowanym imbirem.



Poza serami miękkimi w ofercie znajduje się ser twardy typu feta, feta dojrzewająca w oleju, a także sery wędzone, serek wiejski oraz jogurty naturalne i smakowe na bazie mleka koziego.



Nowe Komaszycy 12
24-300 Opole Lubelskie
☎ +48 669 406 514
✉ marzenaczerniak@hotmail.com

Zapraszamy do odwiedzin!

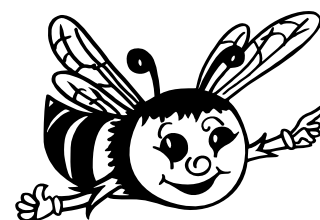
Gospodarstwo Pszczelarskie

Maria i Zenon Bartuzi

Gospodarstwo pszczelarstwo położone jest na południowym skraju powiatu opolskiego w małej wiosce Mariampol. Pasieka otoczona jest lasami akacjowo-sosnowymi, przez które przebiega rzeka Wyżnica. Obecnie pasieka liczy 80 rodzin pszczelich w ulach Dadanta.



Pszczelarstwo jest pasją właścicieli już ponad 25 lat. Posiadają oni tytuł mistrza w zawodzie pszczelarza i chętnie dzielą się tajemnicami wiedzy z zakresu pszczelarstwa. Pasieka posiada w swojej ofercie całą paletę smaków i rodzajów miodów oraz innych produktów pszczelich. Czas spędzony w bliskości z naturą pozostawia niepowtarzalne wspomnienia słodkich smaków i aromatów cudownych miodów.



Mariampol
24-340 Józefów nad Wisłą
☎ + 48 503 159 310
☎ + 48 516 685 185
✉ zenonbartuzi@op.pl

Pasieka Malinowa Kraina

Ireneusz Kwaśniak



Pasieka „Malinowa Kraina” gospodaruje na 60 ulach i znajduje się w sąsiedztwie Nałęczowskiej Kolejki Wąskotorowej w Karczmiskach. Zajmuje się pozyskiwaniem miodów i innych produktów pszczelich – takich jak pyłek, propolis, wosk pszczeli. Pasieka posiada dwa produkty zarejestrowane na ministerialnej liście produktów tradycyjnych województwa lubelskiego. Jest to miód wielokwiatowy – majowy z Karczmisk oraz miód akacjowo-malinowy.



Oprócz pozyskiwania produktów pszczelich pasieka prowadzi działalność edukacyjną jako jeden z podmiotów „Ekomuzeum Lubelszczyzny”.



Pasieka
MALINOWA
KRAINA

ul. Południowa 3
24-310 Karczmiska
☎ +48 604 125 270
✉ kirek@poczta.onet.pl
f malinowakraina1

Zapraszamy do odwiedzin!

Winnica Rubinowa

Cezary Morek

Winnica Rubinowa to mała rodzinna winnica położona niedaleko Opola Lubelskiego, w sąsiedztwie malowniczego regionu Małopolskiego Przetomu Wisły. Uprawa winorośli jest tu prowadzona od kilkunastu lat, obecnie winnica dysponuje kilkunastoma odmianami winorośli przerobowej. Winnica Rubinowa to „mała manufaktura”, gdzie większość prac wykonywana jest ręcznie.



Uprawa krzewów winorośli wymaga poświęcenia dużej ilości czasu i pracy w trakcie okresu wegetacyjnego.



Kończącym etapem jest okres zbiorów, gdzie każde grono jest ręcznie selekcjonowane. Zebrane owoce trafiają do winiarni, w której następują liczne procesy związane z fermentacją. Każdy rocznik wina, mimo że tworzony z tych samych odmian winorośli, jest niepowtarzalny. W ofercie dostępne są wina białe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie oraz czerwone wina wytrawne.



WINNICA RUBINOWA

Ożarów Pierwszy 35
24-300 Opole Lubelskie
☎ +48 724 508 408
☎ + 48 695 445 001
✉ winnicarubinowa@gmail.com
www.winnicarubinowa.pl

Zapraszamy do odwiedzin!

Pasieka

Stanisław Jakóbczyk

Naturalne, wysokiej jakości produkty pszczele, pozyskiwane w zgodzie z naturą i z poszanowaniem środowiska. Pasieka Stanisław Jakóbczyk z Kowali Druhej licząca 100 uli oferuje wiele rodzajów naturalnych miodów o niecodziennych smakach oraz produkty pszczele takie jak pyłek, propolis, kit pszczeli. W ofercie pasieki znajduje się również apiinhalacja, z której mogą skorzystać osoby cierpiące na choroby układu oddechowego, bezsenność czy osoby skarżące się na chroniczne zmęczenie. Już po kilku wizytach w apidomku zauważą przyptyw sił witalnych i ogólną poprawę stanu zdrowia. W domku do apiinhalacji znajduje się 10 uli, co oznacza, że przebywa w nich około pół miliona pszczół !!!



Pszczoty znajdują się za gęstą siatką, przez którą przedostaje się tylko powietrze ulowe. Ułowe powietrze jest zjonizowane i antyseptyczne, doskonale działa na górne i dolne drogi oddechowe. Jest wolne od bakterii, wirusów i chorobotwórczych grzybów, a przy tym cudownie pachnie miodem, pyłkiem i propolisem.



Pasieka
Miody

Pasieka Miodowe Powiśle

Pasieka Miodowe Powiśle to wędrowną pasieką z Wandalina liczącą 80 pni pszczelich. Zajmuje się pozyskiwaniem miodu naturalnego, a także produkcją miodów z dodatkami, np. z kakao, czekoladą, konopiami, z suszonymi lub liofilizowanymi owocami takimi jak jagody czy maliny oraz z przyprawami, np. z kurkumą, cynamonem, kakao.



W swojej ofercie pasieka posiada ponad 50 gatunków miodów, poza miodami z dodatkami przez cały rok dostępny jest miód wielokwiatowy jabłoniowy, malinowy, lipowy, akacjowy, wrzosowy, spadziowy. W pasiece pozyskiwany jest również pyłek pszczeli, pierzga, propolis oraz wytwarzane są wyroby z wosku pszczelego – świece i figurki z wosku.



Wandalin 76
24-300 Opole Lubelskie
☎ +48 783 693 973
✉ miodowe.powisle@o2.pl
f miodowe.powisle

Zapraszamy do odwiedzin!

30

Kowala Druha 133 a
24-320 Poniatowa
☎ +48 693 042 808

Zapraszamy do odwiedzin!

31

Pasieka

Grzegorz Osuch



Obserwowanie pszczół przy pracy, bliskość uli oraz pracowni pszczelarskiej, a przy tym nieograniczona możliwość próbowania różnego rodzaju miodów to najlepszy sposób na pasję.

Pasieka Grzegorz Osuch zlokalizowana jest nad Wisłą w miejscowości Piotrawin znajdującej się na obszarze Natura 2000. Na początku swojej działalności



pasieka liczyła 6 uli, które miały być pomocą w produkcji owoców w sadach, obecnie w efekcie pasji pszczelarskiej właściciela rozrosła się do 60 rodzin pszczelich. W pasiece pozyskiwane są przede wszystkim naturalne miody tj. akacjowo-mniszkowy, wielokwiatowy, gryczany, malinowo-krużynowy, faceliowy, nawłociowy, a także inne produkty pszczelarskie jak np. propolis.



Zapraszamy do odwiedzin!

Piotrawin 43a
24-335 Łaziska
☎ +48 539 957 373

Pasieka Miody




STOWARZYSZENIE
KORONA
PÓŁNOCNEGO KRAKOWA


Spichlerz Koronny
Z KRÓLEWSKIEGO NADANIA

INFORMACJE O STOWARZYSZENIU KORONA PÓŁNOCNEGO KRAKOWA

Jesteśmy Lokalną Grupą Działania (LGD), która już od 16 lat prowadzi działalność na terenie 5 podkrakowskich gmin: Igołomia-Wawrzeńczyce, Kocmyrzów-Luborzyca, Michałowice, Wielka Wieś oraz Zielonki.

Stowarzyszenie realizuje działania, które przyczyniają się do wzrostu atrakcyjności i rozwoju gospodarczego całego obszaru Lokalnej Grupy Działania poprzez aktywizację społeczeństwa i wykorzystanie unikalnych walorów historycznych, kulturowych i przyrodniczych obszaru.

Promujemy produkty lokalne pochodzące i wytwarzane na naszym terenie. Między innymi dlatego zrodziła się w naszej organizacji myśl opracowania i opatentowania znaku jakości pn. „Spichlerz Koronny”. Ideą, która od początku przyświecała powstawaniu „Spichlerza Koronnego” była chęć promocji i propagowania wśród mieszkańców oraz turystów produktów i usług najwyższej jakości z terenu naszej Lokalnej Grupy Działania.

Dzięki twórczemu wykorzystaniu lokalnych zasobów i płodów ziemi powstają wyśmienite potrawy, apetyczne przetwory oraz oryginalne i unikatowe przedmioty rękodzielnicze. Zapraszamy do zapoznania się z naszymi produktami lokalnymi oraz osobistej wizyty w podkrakowskich gminach.

Aby bliżej poznać naszą organizację i działania zapraszamy również do odwiedzenia naszej strony internetowej <http://koronakrakowa.pl/> oraz serwisu Facebook <https://www.facebook.com/KoronaPolnocnegoKrakowa/>.

Stowarzyszenie Korona
Północnego Krakowa



Katalog promujący produkty lokalne z obszaru partnerskich
LGD Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa.

Lokalni producenci z obszaru Stowarzyszenia Korona Północnego Krakowa

- | | |
|---|----|
| 1. Farma Manowce Ewa Karolczyk-Domagata | 36 |
| 2. Kapalkowa Beata Godynia-Kapatka | 38 |
| 3. Krakowska Drewutnia. Rękodzieło Łukasz Rudecki | 40 |
| 4. Pasieka Mateusza Batko | 42 |
| 5. Gospodarstwo sadownicze Alicja i Wojciech Duk | 44 |
| 6. Winnica nad Prądnikiem Woźniczka Paweł | 46 |
| 7. Spizarnia „We Młynie” Elżbieta Woźniczka | 48 |
| 8. Restauracja Szary – Szary s.c. Elżbieta Szary Mirosław Szary | 50 |
| 9. Pasieka na Koźlicy Joanna i Grzegorz Pacek | 52 |
| 10. Firma Produkcyjno-Handlowa „KOLIBER” Ewa Sadzik | 54 |
| 11. „Z miłości do słodkości” Pracownia tortów artystycznych | 56 |
| 12. Cafe UL | 58 |
| 13. Graptomania – Sztuka Przetwarzania | 60 |
| 14. Pasieka „Pod Lasem” Pszczelarz mgr inż. Jacek Sobarnia | 62 |



Farma Manowce

Ewa Karolczyk- Domagała



Manowce to małe gospodarstwo rodzinne położone w Zagórzycach Dworskich, malowniczej miejscowości pod Krakowem. Na farmie hodowane są kozy Karpackie, Saaneńskie oraz mieszanki innych ras mlecznych. W ramach hodowli prowadzona jest selekcja stada pod kątem mleczności.

Produkty wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny pochodzące z Farmy to: Mleko kozie, Ser kozi podpuszczkowy typu korycińskiego, Ser kozi dojrzewający, Koziorożek - twarożek do smarowania z mleka koziego, doprawiony ziołami (czubryca zielona).

Zapraszamy do odwiedzin!

ul. W. Szomańskiego 94
32-091 Zagórzycze Dworskie
gm. Michałowice
☎ +48 790 685 565

 Manufaktura Manowce



Z mleka wytwarzane są sery podpuszczkowe z ziołami lub bez oraz sery twarde, dojrzewające. Mleko jest regularnie badane, pozbawione charakterystycznego koziego zapachu. Zarówno mleko, jak i sery kozie produkowane na Manowcach są pyszne i zdrowe.

Koziorożek to nazwa własna, wymyślona na Manowcach, używana do jednego rodzaju sera- bardzo delikatnego twarożku koziego, w skład którego wchodzi świeże kozie mleko oraz zioła, dodawane do smaku.

Z uwagi na troskę o środowisko produkty pakowane są w ekologiczne opakowania kartonowe i szklane.



Na Farmie można nabyć sery w różnych smakach i stopniach zasolenia. Dostępne są również różnego rodzaju zestawy produktów.

Mleko oraz sery dostępne są w sprzedaży na miejscu oraz na okolicznych targach i jarmarkach.



Kapalkowa

Beata Godynia- Kapałka



Marka KAPALKOWA powstała z mieszanki potrzeb, pasji do rękodziela oraz poszanowania dla środowiska. W swoich upcyklingowych pracach wykorzystuje przedmioty odrzucone przez innych oraz resztki materiałowe, sprawiając iż ponownie przekształcają się w pełni funkcyjne przedmioty codziennego użytku.

Firma stara się funkcjonować według zasad zero waste, prowadząc warsztaty o tematyce ekologicznej, upcyklingowej, florystycznej i kosmetycznej dla dzieci i dorosłych oraz tworząc uniwersalne i wielorazowe produkty o przyjemnym designie.

KAPALKOWA.

ul. Lipowa 29a
Bibice
gm. Zielonki
☎ +48 695 410 428
www.kapalkowa.pl

Woreczki na zakupy i do przechowywania produktów, w zależności od potrzeb, cienkie i lekkie lub grube lniane i bawełniane. Te produkty mogą stanowić podstawę do całkowitego wyeliminowania plastiku z codziennych zakupów.

W roku 2021 chleboworek oraz kosze i organizery upcyklingowe zostały wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny.

Wyróżnione kosze i organizery są wykonywane z banerów reklamowych zbieranych w gminie Zielonki i Michałowice a chleboworek uszyty jest z naturalnych materiałów, w tym z lnu. Chleboworek łączy w sobie funkcję worka do zakupu pieczywa, jak i chlebaka.

Każdy produkt może być personalizowany, posiada unikatowy design oraz promuje ekologiczny tryb życia. Może także znaleźć wiele różnych zastosowań.

Firma oferuje sprzedaż z darmową dostawą na terenie gminy Zielonki i Michałowice i Wielka Wieś.



Zapraszamy do odwiedzin!

Krakowska Drewutnia

Rękodzieło
Łukasz Rudecki

Firma rękodzielnicza jest obecna na rynku od niedawna, lecz zamiłowanie właściciela do rękodzieła liczy już blisko 7 lat.

W swojej ofercie pan Łukasz posiada produkty nietuzinkowe, oryginalne, w których każdy nawet najmniejszy szczegół jest przemyślany i stworzony po to by cieszyć. Przedmioty tworzone przez Drewutnię są wyjątkowym upiększeniem i dopełnieniem bardzo ważnych wydarzeń takich jak Ślub, Chrzcziny, Komunia czy urodziny, ale także mogą sprawdzić się jako śliczna, praktyczna dekoracja w domu. W ofercie firmy znaleźć możemy m.in. zaproszenia na różnego rodzaju uroczystości, podarunki dla gości, pamiątki, pudełeczka na biżuterię, świąteczne ozdoby, ramki na zdjęcia czy domowe dekoracje.

Zapraszamy do odwiedzin!



ul. Kosynierów 10
32-010 Zastów
gm. Kocmyrzów- Luborzyca
☎ +48 502 846 977
www.krakowskadrewutnia.pl

Krakowska Drewutnia

Pracownia rękodzieła



W roku 2021 Kolekcja Krakowska, w tym komplet tac, herbaciarka, chustecznik i podkładki pod kubek zostały wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny.

Produkty wykonane są z drewna, ręcznie ozdabiane metodą decoupage oraz ręcznie malowane. Są to przedmioty codziennego użytku, które mogą posłużyć również jako dekoracja, dodatek do domu. Produkty są wykonane starannie z dbałością o estetykę, artystycznie ozdabiane.

Przedmioty dostępne są w stałej ofercie w sklepie i nie są uzależnione od sezonowości.



Pasieka

Mateusza Batko

Pasieka Mateusza Batko, położona w otulinie Dłubniańskiego Parku Krajobrazowego w gminie Michałowice, to wielopokoleniowa tradycja produkcji miodów najwyższej jakości. Pasieka jest tzw. pasieką wędrowną, dzięki czemu pozyskiwane są różne rodzaje miodów pszczelich.

Miód pszczeli spadziowy oraz miód pszczeli wielokwiatowy w 2020 roku zostały wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny.

Pozyskiwany miód spadziowy pochodzi z drzew iglastych - rodziny pszczele wywożone są na pożytki zlokalizowane w rejonach Beskidu sądeckiego. Miód wielokwiatowy z kolei pochodzi z kwiatów polnych i drzew znajdujących się w okolicy tj. wierzby, drzew owocowych oraz specjalnie wysiewanych roślin jak facelia czy wyka.



Zapraszamy do odwiedzin!

ul. Miodowa 8
Michałowice
gm. Michałowice
☎ +48 511 545 051
✉ batko.mateusz@gmail.com



Miód jest całkowicie naturalny bez konserwantów.

W sprzedaży dostępne są słoiczki szklane o pojemnościach od 250 do 900 ml.

Do nabycia w siedzibie oraz na okolicznych targach i jarmarkach.



Gospodarstwo sadownicze

Alicja i Wojciech Duk



Gospodarstwo zajmujące się sadownictwem od ponad 25 lat, znajduje się w miejscowości Zagórzycy, należącej do Małopolskiego Szlaku Owocowego. Wieś Zagórzycy stanowi swego rodzaju podkrakowskie zagłębienie owocowe. Gospodarstwo zajmuje się produkcją głównie owoców takich jak truskawki, maliny, czereśnie, wiśnie, śliwki, jabłka oraz gruszki.

Oferowany tutaj Sok tłoczony z jabłek w roku 2020 roku został wyróżniony Znakiem Jakości Spichlerz Koronny.

ul. Owocowa 62
32-091 Zagórzycy Dworskie
gm. Michałowice

+48 12 388 57 95

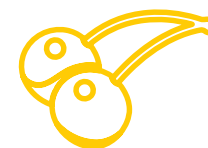
+48 508 099 372



Zapraszamy do odwiedzin!



Sok wytwarzany jest z jabłek pochodzących z własnego gospodarstwa sadowniczego. Proces tłoczenia odbywa się poza siedzibą, ponieważ w pobliżu nie ma żadnej tłoczni. Produkt nie zawiera żadnych innych dodatków jak woda, konserwanty czy substancje słodzące. Soki są do nabycia w gospodarstwie oraz na okolicznych targach gminnych.



Winnica nad Prądnikiem

Paweł Woźniczka



Mała rodzinna winnica pana Pawła powstała w 2012 roku i znajduje się w malowniczej Dolinie Prądnika. Prowadzona jest z wielkim zamiłowaniem i pasją do wina. Winnica w 2017 roku została włączona do Małopolskiego Szlaku Winnego.

**Winnica
nad Prądnikiem**



Produkty wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny produkowane w Winnicy Nad Prądnikiem to: wino białe wytrawne Seyval Blanc oraz wino czerwone wytrawne Rondo.

Winogrona zbierane są w sposób tradycyjny, a wina wytwarzane, rozlewane i butelkowane są na miejscu. Wina długo leżakują - samodzielnie dojrzewając do konsumpcji.



Do nabycia na miejscu, jak również na pobliskich targach i jarmarkach organizowanych przez Gminy.



Zapraszamy do odwiedzin!

ul. Ojcowska 74
32-089 Prądnik Korzkiewski
gm. Wielka Wieś
☎ +48 604 404 667

 Winnica nad Prądnikiem

Spizarnia We Młynie

Elżbieta Woźniczka



Spizarnia w 2018 roku została przyjęta przez Zarząd Województwa Małopolskiego w poczet członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Małopolska, należącej do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Pani Elżbieta prowadzi na Facebooku funpage: Spizarnia „We Młynie”, na którym zamieszczane są aktualne informacje o przetworach.

W roku 2019 certyfikatem jakości Spichlerz Koronny wyróżniono znajdujące się w Spizarni: Miody, Syrop z kwiatów bzu czarnego oraz Sok z aronii z liściem wiśni.

ul. Ojcowska 74
32-089 Prądnik Korzkiewski
gm. Wielka Wieś
☎ +48 606 404 704



Zapraszamy do odwiedzin!



Pani Elżbieta oferuje w swoim gospodarstwie agroturystycznym (również nagrodzonym znakiem jakości Spichlerz Koronny) produkty naturalne, z własnej uprawy i hodowli. W zależności od pory roku w sprzedaży dostępne są różne rodzaje miodów. Przetwory

robione są w sposób tradycyjny, bez sztucznych dodatków. Składniki na syrop i sok zbierane są w czystych terenach Ojcowskiego Parku Narodowego. Oferowany syrop i sok posiadają walory zdrowotne, produkty dostępne są cały rok w Prądniku Korzkiewskim.

Restauracja Szary

Szary s.c. Elżbieta Szary Mirosław Szary



Usługa gastronomiczna wyróżniona Znakem Jakości Spichlerz Koronny w roku 2019 to: „Majstersztyk Szefa Kuchni z jabłek od sąsiada”, 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 Szefa Kuchni Tomasza Niewiary – specjalnie na potrzeby Znak Jakości Spichlerz Koronny. Poprzez

zastosowanie naturalnych składników dania mają wyjątkowy smak z zachowaniem tradycji i lokalnego charakteru.

Menu Restauracji Szary dostępne w ofercie sezonowej oraz na specjalne zamówienie.



Zapraszamy do odwiedzin!

Restauracja Szary działa od 2014 roku na terenie gminy Michałowice. Oprócz restauracji do dyspozycji Gości jest bogata oferta rekreacyjna w pobliżu – Klub Jazdy Konnej i stajnie, który oferuje również naukę jazdy konnej i oprowadzki dla każdego, plac zabaw, siłownię, strefę wellness oraz Hotel z zapleczem konferencyjnym.

ul. Parkurowa 1
32-091 Michałowice
gm. Michałowice
☎ +48 533 856 696
www.szaryresidence.pl



SZARY RESIDENCE



Pasieka na Koźlicy

Joanna i Grzegorz Pacek




Gospodarstwo pasieczne „Pasieka na Koźlicy” powstało w 2010 roku. Państwo Joanna i Grzegorz Pacek zaczęli swoją przygodę z pszczelarstwem od trzech rodzin pszczelich, początkowo skupiając się na pozyskaniu miodu na własne potrzeby. Obecnie pasieka liczy kilkadziesiąt rodzin pszczelich.

Państwo Pacek są posiadaczami certyfikatu jakości Spichlerz Koronny na Miód wielokwiatowy nektarowy nagrodzony w roku 2019.

Zapraszamy do odwiedzin!

ul. Zielona 4
32-091 Mastomiąca
gm. Michałowice
☎ +48 504 260 044

 Pasieka na Koźlicy

Pasieka na Koźlicy

Produkty wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny w roku 2021 to: Miód wielokwiatowy pszczeli nektarowy kremowany oraz Miód wielokwiatowy pszczeli nektarowy kremowany z dodatkami przypraw lub owoców.

Pozyskiwany miód pochodzi przede wszystkim z kwiatów polnych, drzew owocowych oraz specjalnie wysiewanych roślin. Może przybierać różną barwę i smak, w zależności od pory zbioru. Miód kremowany jest w momencie, gdy staje się on gęsty i zaczyna krystalizować. Dzięki procesowi kremowania, miód zachowuje swoją płynną konsystencję i nie krystalizuje się. Do kremowanego miodu dodawane są m.in. liofilizowane, sproszkowane owo-

ce np. malina, cytryna, pomarańcza, orzechy laskowe lub przyprawy tj. cynamon, kurkuma, kakao.

Specjalnie dla klienta istnieje możliwość zamówienia personalizowanych etykiet. Produkt można nabyć bezpośrednio w pasiece przez cały rok oraz na jarmarkach organizowanych przez gminy.



Firma Produkcijno-Handlowa **Koliber**

Ewa Sadzik

Przedsiębiorstwo „Koliber” mające siedzibę na terenie gminy Zielonki w miejscowości Brzozówka, to firma z wieloletnim stażem i doświadczeniem. To marka istniejąca na rynku już od roku 1988.

W roku 2019 Żurek zbożowy wiejski, Barszcz Czerwony oraz Barszcz biały wiejski zostały wyróżnione Znakiem Jakości Spichlerz Koronny.



ul. Zielona Droga 25, Brzozówka
32-088 Przybystawice
gm. Zielonki
☎ +48 513 391 302
www.barszcze-koliber.pl

Zapraszamy do odwiedzin!



Produkty te powstają na bazie naturalnych i ekologicznych składników pozyskiwanych od sprawdzonych, lokalnych dostawców, co jest gwarantem najwyższej jakości. Oferowane barszcze kiszzone są w sposób tradycyjny bez żadnych substancji konserwujących. Firma bazuje wyłącznie na czystej, źródlanej wodzie.

Produkty do nabycia m.in. w sieci sklepów Lewiatan oraz w wybranych sklepach lokalnych na terenie Lokalnej Grupy Działania Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa.

Z miłości do słodkości

Pracownia tortów artystycznych
Aneta Dudziak




Pani Aneta prowadzi działalność od 2017 roku, na terenie gminy Igołomia-Wawrzeńczyce. Oferta firmy to tworzone z pasją i miłością artystyczne torty. Można także zamówić usługę cateringową „Słodki Stół”.

Pani Aneta jest posiadaczką certyfikatu Spichlerz Koronny właśnie za usługę „Słodki stół”. W roku 2021 Firma otrzymała kolejne wyróżnienie Znakiem Jakości Spichlerz Koronny za Artystyczne Torty.

Zapraszamy do odwiedzin!

Pobiednik Mały 86
32-125 Wawrzeńczyce
gm. Igołomia- Wawrzeńczyce
☎ +48 507 021 405
☎ +48 662 513 717

 Z miłości do słodkości



Torty i deserki oferowane przez właścicielkę tworzone są na indywidualne zamówienie i są mocno spersonalizowane. Powstają na bazie naturalnych składników z wykorzystaniem sprawdzonych tradycyjnych receptur, sezonowych owoców oraz produktów dobrej jakości zakupionych od miejscowych rolników. Każda dekoracja wykonana jest ręcznie przez właścicielkę pracowni.



Zamówień można dokonywać telefonicznie bezpośrednio u Pani Anety.



Cafe UL



Firma ma do zaoferowania domowy catering słodki i słony, autorskie torty, warsztaty artystyczne. Marka funkcjonuje na rynku od 2015 roku.



W roku 2019 Znakiem Jakości Spichlerz Koronny wyróżniono następujące produkty z Cafe Ul: Personalizowane torty z malinami i truskawkami z Pielgrzymowic oraz Brownies i Sernikobrownies z malinami z Pielgrzymowic.

Zapraszamy do odwiedzin!

ul. Klonowa 15
32-091 Michałowice
gm. Michałowice
☎ +48 793 070 303
✉ ulbiuro@gmail.com



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 Ul”. Zamówień można dokonać telefonicznie, mailowo lub przez funpage Facebook i Instagram.



Graaptomania

Sztuka Przetwarzania




Graaptomania – Sztuka Przetwarzania to nowa marka zajmująca się produkcją oryginalnych przedmiotów m.in. designerskich notatników, kalendarzy, albumów na zdjęcia, zakładki do książek, a nawet drewnianej biżuterii czy torebek. Do wyboru jest mnóstwo wzorów.

Wszystko projektowane jest na miejscu i wykonywane ze sklejki brzozonej najwyższej jakości.

Produkty są unikatowe, oryginalne i stanowią świetny prezent na każdą okazję.

ul. Słowik 63
32-091 Zagórzycze Dworskie
gm. Michałowice
☎ +48 506 040 594

 Graaptomania- Sztuka przetwarzania
www.graaptomania.pl


Graaptomania
Sztuka przetwarzania

W roku 2021 Znakiem Jakości Spichlerz Koronny wyróżnione zostały następujące produkty: Drewniany notatnik, Drewniany kalendarz, Drewniany przepisnik oraz Ekologiczny szkicownik.

Produkty Graaptomania cechuje możliwość personalizacji, dzięki której upominki stają się jeszcze bardziej wyjątkowe. Pracownicy stawiają na kontakt z klientem i chętnie realizują indywidualne projekty. Klienci mają do wyboru liczne wzory graverów oraz możliwość wycięcia różnego rodzaju elementów na okładce, które są wypełniane kolorowym podkładem.

Produkty można zamawiać za pośrednictwem sklepu internetowego www.graaptomania.pl lub nabyć stacjonarnie w pracowni. Firma bierze udział w lokalnych targach, gdzie można zapoznać się z produktami na żywo.



Pasieka Pod Lasem

Pszczelarz mgr inż. Jacek Sobarnia



Pasieka składająca się z około 30 pszczelich rodzin położona jest w pięknej okolicy Dolinek Krakowskich w miejscowości Wola Zachariaszowska.

Pasję pszczelarstwa Pan Jacek odziedziczył po swoim dziadku i to pod jego okiem rozwijał swój talent oraz skończył specjalistyczny kurs pszczelarski.

W 2020 roku Miód nawłociowy został wyróżniony Znakiem Jakości Spichlerz Koronny.



ul. Graniczna 235
32-087 Wola Zachariaszowska
gm. Zielonki
☎ +48 695 770 254
✉ jacekkrak@gmail.com



Miód nawłociowy powstaje z kwiatów nawłoci pospolitej. Jego kwiaty są koloru żółtego i kwitną od lipca do września. Produkt jest całkowicie naturalny, bez dodatku konserwantów.

Miód nawłociowy posiada zarówno niezwykle walory smakowe, jak i właściwości prozdrowotne.

W pasiece oprócz nawłociowego pozyskiwane są także miody: wielokwiatowy, akacjowy, lipowy oraz ze spadzi liściastej. Dodatkowo właściciel pozyskuje pyłek pszczeni oraz wytwarza naturalne świece z wosku pszczelego sposobem „hand made”.



Miody dostępne są od maja do końca grudnia. Do nabycia w budynku Elixir Day Spa.

Zapraszamy do odwiedzin!




STOWARZYSZENIE
KORONA
 PÓŁNOCNEGO KRAKOWA


Spichlerz Koronny
 Z KRÓLEWSKIEGO NADANIA

Lokalna Grupa Działania „Owocowy Szlak”

ul. Lubelska 4

24-300 Opole Lubelskie

www.lgdowocowyszlak.pl



Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa

ul. Włodzimierza Szomańskiego 1

32-091 Zagórzycze Dworskie

www.koronakrakowa.pl

