

Kategoria dla artykułów spożywczych

Markę Tatrzańską otrzymała **Piekarnia Cukiernia Ekologiczna , Anna Piwowarczyk za chleb pytlowy.**

Chleb wypiekany wyłącznie na zakwasie z zastosowaniem wielofazowego prowadzenia ciasta. Ten rodzaj pieczywa jest produkowany zazwyczaj z mąki żytniej, pytlowej (kilkakrotnie mielonej i przesiewanej przez pytel). Kęsy ciasta mogą mieć różny kształt i są poddawane rozrostowi na deskach, w formach lub w koszykach..

To firma działająca w branży spożywczej. Rodzaj świadczonej przez nią działalności został w Europejskiej Klasyfikacji Działalności sklasyfikowany jako: Produkcja chleba oraz świeżych wyrobów piekarniczych; produkcja ciast i ciastek.

Firma została założona w 1990 roku i od początku działalności stara się spełniać oczekiwania klientów.

"Piekarnia Cukiernia Anna Piwowarczyk" jest firmą zajmującą się usługami piekarskimi i zapewnia niezwykle rozległy zakres smacznych wypieków najlepszej klasy. Propozycja piekarni spotyka się z dużym zainteresowaniem klientów dzięki najwyższym standardom i korzystnym warunkom cenowym, nieustannie pragnie spełnić oczekiwania wszystkich klientów i troszczy się o polepszanie wypieków pod względem smaku i jakości, wg. własnych wypróbowanych przepisów.

W ramach świadczonych usług Piekarnia, Cukiernia Ekologiczna proponuje szeroką gamę pieczywa wypieczonego z różnych rodzajów mąki oraz różnorodnymi dodatkami wraz z pieczywem bankietowym. Poleca bogaty asortyment wyrobów cukierniczych wśród których na szczególną uwagę zasługują ciasteczka cocktailowe będące niejednokrotnie urozmaicheniem przerw kawowych podczas sympozjów i konferencji.

Piekarnia oraz środki transportu objęte są systemem HACCP.

Przy produkcji pieczywa, jak również wyrobów cukierniczych, nigdy nie używano i do tej pory nie stosuje się środków chemicznych (tzw. „ulepszaczy”). Bazą wyjściową pieczywa jest naturalny kwas. Piekarnia posiada własną bazę transportową co przyczynia się do szybkiego i bezpiecznego dostarczenia produktów zamawiającym. Firma jest elastyczna w działaniu i otwarta na wszelkie sugestie klientów, wykonując indywidualne oczekiwania klienta.

Wyroby cieszą się wyjątkowym smakiem!

OSIĄGNIĘCIA:

- Złota Odznaka Izby Rzemieśniczej w Nowym Sączu za zasługi w Rzemiośle
- Srebrny Medal Jana Kilińskiego
- Marka Tatrzańska 2011 za chleb pytlowy

ul. Chramcówki 16a, 34-500 Zakopane

18 206 80 31

602 285 793



**PIEKARNIA
EKOLOGICZNA**