

Marka Tatrzańska 2009 kategoria I- artykuły spożywcze

Nominowany **chleb Pasterski** o unikatowym smaku i wyglądzie produkowany przez piekarnię Szymonek, na bazie zakwasu pszennego z dodatkiem jogurtu, mąki pszennej, mąki jęczmiennej słodowej, drożdży, soli i przypraw. Produkowany z naturalnych składników które nie zagrażają życiu i zdrowiu ludzi. Cecha zasługująca na wyróżnienie to unikalny smak i wygląd, długi okres przydatności do spożycia, pełna obróbka ręczna. Pakowany jest w folie spożywcza posiadającą wszelkie a test. Unikalny a zarazem od razu rozpoznawalny wygląd, który nie mieści się w obowiązujących standardach, stał się wizytówką podhalańskiego chleba, który sprawdza się w różnych warunkach.

Piekarnia Szymonek usytuowana jest w Centrum Handlowym Szymonek, jest nowoczesna piekarnią, mającą zaawansowany technicznie sprzęt i doskonałe zaplecze socjalne. Czystość, pełna ochrona przed szkodnikami, wysokie wymagania sanitarne stawiane pracownikom, stanowią o jakości produkcji.



www.spolem-zakopane.pl

Społem Zakopane Spółka z o.o
ul. Krupówki 41
34-500 Zakopane



Centrum Handlowe Szymonek

ul. Chyców Potok 26
34-500 Zakopane

