

Masarnia

30 października odwiedziliśmy masarnię w Kruszewni na ul. Spółdzielczej 37. Dowiedzieliśmy się, jak ona powstawała, a następnie mieliśmy okazję zobaczyć cały proces wędzenia mięsa oraz spróbować ich wyrobów.

Ich własne 3 wyroby wędliniarskie zostały wpisane na listę Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jak sami uważają – ich **największym** osiągnięciem jest przyznanie prawa do używania znaku pierwszego Krajowego Systemu Jakości Żywności „Jakość Tradycja” jako pierwsza przetwórnia mięsa w Polsce.

We wrześniu 2009 r. na „Polagrze Food” Spółdzielnia została członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Najnowszym jednak **osiągnięciem** jest certyfikat „Najlepsza Jakość w Wielkopolsce 2016 r.” na produkty „Kiełbasa biała kruszewska”, „Kiełbasa polska Kruszewska” oraz „Polędwica surowa Kruszewska”

Wszystkie wyroby zakładu można zakupić w ich sklepach firmowych lub bezpośrednio w masarni.

Autor:
Maja Narbutowicz