



Smaki Dolnego Śląska

WYDANIE 2022

SPIS TREŚCI

Gospodarstwo Ekologiczne Wagnerówka Krystyna i Robert Wagner.....	4	Stawy Milickie SA	20
Gospodarstwo Rolne Kwaszarnia Kapusty i Ogórków Michał Sznajder	5	Winnice Jaworek	21
Likier Karkonoski	6	Zagroda Pasternak Sery Lutomierskie	22
Maciejowy Sad	7	Z Chaty Łaniaków Irena i Andrzej Łaniak	23
Masarnia Urbanowscy Tata i Syn	8	Winnica 55-100.....	24
Młyn Usługowy Zenon Feszczyk	9	Winnica Adoria	25
Naturalne soki owocowe – Tłocznia Pochodyła	10	Młyn Gospodarczy Dąbrowica	26
Olejarnia Katarzyna Nowak-Uszok i Wojciech Uszok	11	Prosto ze wsi Anna Duda	27
Pasieka Zuzia	12	Browar Miedzianka	28
Piekarnia UliJanka Pracownia Dobrego Chleba i Ciastek	13	Kozie sery „Honoraty”	29
Pierniki Wrocławskie Piernikowe Dekoracje Jacek Rudy	14	Winnica Moderna	30
Siedlisko Pstrąga	15	Winnica L’Opera	31
Runoland	16	Winnica Jakubów	32
Sery Łomnickie z Koziej Łąki	17	Winnica Katarzyna	33
Sery Ślubowskie	18	Winnica Kindler	34
Spizarnia Miodowa	19	Winnica Alvarium	35



SZANOWNI PAŃSTWO, DRODZY CZYTELNICY

Życie składa się z wielu sfer, a jedną z nich jest sfera kulinarna, która zbliża nas do siebie. Przez jedzenie poznajemy ludzi, kultury, przy wspólnym stole spotykamy się, rozmawiamy i spędzamy czas. Każdy kraj i region szczyci się własnymi produktami i daniami, a Dolny Śląsk nie jest wyjątkiem. W tym niezwykłym, wielokulturowym regionie graniczącym z Niemcami i Czechami, gastronomia rozwija się znakomicie. Regionalne produkty, doskonałe wina i piwa, wyjątkowe nalewki, wspaniałe sery, wędliny, ciasta i pierniki są tym, co podbija serca mieszkańców oraz turystów. Poznawanie regionu poprzez kulinaria, kulturę oraz turystykę ma wielowiekowe tradycje. Smakosze chętnie odwiedzają Dolny Śląsk, kosztują jego wyjątkowych dań i wielokrotnie wracają. Tego, co dobre, nie zapomina się. Dolnośląskie smaki pozostają na dłużej z tymi, którzy mieli okazję ich spróbować.

Region znany jest dzisiaj nie tylko z licznych zabytków, zamków, pałaców, przepięknych krajobrazów, ale też z kulinariów, których jakość jest wysoka, a smak niezapomniany. Regionalne firmy – często niewielkie, rodzinne – rozwijają się coraz lepiej i chętnie prezentują swoje wyroby w Polsce oraz w świecie. Wielokrotnie nagradzani, zyskują status producentów o znaczeniu europejskim. Tworzą produkty tradycyjnymi metodami, bez chemicznych dodatków oraz konserwantów. Smaczne i zdrowe – takie są dolnośląskie produkty regionalne: dania, wina, nalewki, piwa czy owocowe soki. Dzięki ludziom mającym wiedzę, umiejętności, dobrze korzystającym z własnego potencjału, Dolny Śląsk zyskuje uznanie i staje się miejscem docenianym przez turystów kulinarnych.

Zapraszam Państwa do lektury, poznawania dolnośląskich producentów oraz ich wyrobów. Zachęcam również do odwiedzania naszego regionu oraz odkrywania jego smaków. Dolny Śląsk jest nie do opowiedzenia, lecz do zobaczenia i posmakowania!

Cezary Przybylski
Marszałek Województwa Dolnośląskiego



Gospodarstwo Ekologiczne Wagnerówka Krystyna i Robert Wagner

🏠 Lubnów 10, 57-220 Ziębice

☎ + 48 691 146 844

🌐 wagnerowka10.wixsite.com



Gospodarze Wagnerówki koncentrują się na produkcji i sprzedaży warzyw – marchwi, pietruszki, buraków, ziemniaków, ogórków, cukinii, fasoli, pomidorów, patisonów, kapusty, cebuli, różnych gatunków dyni, a także jarmużu, pasternaku, topinamburu – oraz owoców miękkich: truskawek, malin, czarnych porzeczek i aronii.

W sezonie letnim z owoców i warzyw przygotowują wyjątkowe w smaku przetwory, do których dodają komponenty dobrej jakości, m.in. octy winne lub owocowe. Z kolei do przetworów z warzyw dodają uprawiane własnym sumptem zioła i przyprawy lecznicze.

Wagnerówka należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska. Gospodarstwo otrzymało liczne nagrody w konkursach kulinarnych, m.in. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, „Najlepszy Smak Dolnego Śląska” lub „Najlepsza potrawa z dyni”.

OFERTA

- Cukinie w chili, cukinie w zalewie octowej, cukinie kiszone, sałatki z cukinii
- Patisony w chili, patisony w zalewie octowej
- Konfitury aroniowo-gruszkowe
- Powidła śliwkowe
- Kapusta kiszona z chrzanem
- Soki z aronii i pigwowca
- Żur z mąki żytniej
- Mąki razowe: orkiszowa, pszenna, żytnia, gryczana, kukurydziana

W sprzedaży są również sadzonki truskawek z uprawy ekologicznej. W Wagnerówce organizowane są szkolenia, spotkania integracyjne, pokazy, a także cykliczne spotkania otwarte dla osób zainteresowanych ekologicznym gospodarowaniem.



Gospodarstwo Rolne Kwaszarnia Kapusty i Ogórków Michał Sznajder

🏠 Karnice 17, 55-140 Żmigród
☎ +48 609 630 221, + 48 501 300 602
✉ biuro@sznajder.argo.pl
🌐 sznajder.agro.pl

Tradycję kiszenia w tym rodzinnym gospodarstwie zapoczątkował dziadek obecnych właścicieli – Stefan Sznajder w latach 50. ubiegłego wieku. Obecnie już trzecie pokolenie w tej rodzinie sieje, sadi, a później zbiera i kisi warzywa. Dzięki temu, że sami je uprawiają – na polach znajdujących się na obszarze Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy – smak, zapach i jakość warzyw są znakomite.

Warzywa kiszone są bez chemicznych dodatków, konserwantów, octu, przyspieszaczy fermentacji i wybielaczy. Sekret pysznego smaku kiszonek są nie tylko doskonałej jakości warzywa oraz naturalny proces kiszenia, ale także przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich autorami są Stefan Sznajder i jego żona Zofia.

Gospodarstwo należy do „Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska”. Kiszonki i soki z kiszonych warzyw zostały wyróżnione znakiem Dolina Baryczy Poleca, a także zdobyły wiele nagród podczas prestiżowych targów i konkursów, m.in. tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska” oraz



uzyskały nagrody w konkursie wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

OFERTA

- Kapusta kiszona
- Kapusta kiszona czerwona
- Kapusta kiszona w całych główkach
- Sok z kapusty kiszonej 250 ml
- Sok z kapusty kiszonej czerwonej 250 ml
- Ogórki kiszone
- Ogórki kiszone tarte słoik 300 g
- Sok tłoczony z ogórków kiszonych 250 ml
- Buraczki kiszone tarte
- Buraczki kiszone w całości
- Sok tłoczony z kiszonych buraczków 250 ml

Likier Karkonoski

📍 Borowice k. Karpacza

☎ +48 602 418 810

✉ likier@borowice.pl

🌐 likierkarkonoski.pl



Likier Karkonoski nawiązuje do ponad 200-letniej tradycji regionu w zakresie produkcji likierów typu staniszowskiego. Zawiera wyciągi z 36 ziół i owoców leśnych, w tym około 10% soku z jagód (borówek czarnych). Nalewkową tradycję w sposób profesjonalny odtworzył współczesny laborant, chemik, przewodnik turystyczny górski sudecki i samowzniech mnich z Borowic koło Karpacza – Tomasz Łuszczyński, który w ten sposób zachęca turystów do degustacji trunku:

SPÓJRZ na kolor – Likier Karkonoski jest rubinowy, ponieważ zawiera dużo soku ze świeżych karkonoskich jagód oraz wyciągi z wielu ziół, których działanie już dawno temu zostało zbadane przez tutejszych laborantów.

POWĄCHAJ – co za bukiet! Dzięki owocom ma bardzo świeży zapach. Spróbuj nazwać chociaż kilka składników ziołowych. Jeśli nie czujesz zbyt wiele, to może spróbuj innym razem – wrażenia zapachowe u jednej i tej samej osoby zależą silnie od okoliczności i nastroju.

POSKAKUJ – znajdziesz wiele składników pobudzających Twoje receptory – zarówno trochę słodczy, pochodzący z owoców, jak i te bardziej gorzkie smaki, pochodzące z wyciągów ziołowych.

Dla turystów odwiedzających Sudety Likier Karkonoski jest pamiątką z górskich wypraw, a dla lokalnej społeczności wizytówką regionu i powodem do dumy. Produkt wpisany jest na ministerialną listę produktów tradycyjnych. Zdobył wiele cennych nagród, m.in. „Perłę” za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy oraz tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2016”.

OFERTA

- Na rynku dostępny jest Likier Karkonoski w butelkach o pojemności: 1 l, 350 ml, 100 ml oraz 50 ml



Maciejowy Sad

Przedsiębiorstwo prywatne KAR Jerzy Karczewski

- 🏠 Lutynia k. Wrocławia, Wiśniowa 4, 55-330 Miękinia
- ☎ + 48 71 317 12 82, +48 605 33 11 95, +48 601 56 92 90
- ✉ mk@maciejowysad.pl
- 🌐 maciejowysad.pl



Maciejowy Sad jest firmą rodzinną, zajmującą się produkcją soków tłoczonych naturalnie mętnych, o szerokiej gamie smaków.

Głównym surowcem wykorzystywanym do produkcji soków są jabłka, pochodzące z własnych upraw. Także inne komponenty, np. wiśnie, marchew lub brzoskwinie, pochodzą z sadu właścicieli firmy. Zaletą tak produkowanych soków jest ich całkowita naturalność. Nie ma w nich cukru i wody. Konserwowane są metodą termiczną.

Firma wykorzystuje opakowania szklane (0,3 l) oraz nowoczesny system bag-in-box (5 litrów), który umożliwia spożywanie soków w terminie do trzech tygodni po otwarciu opakowania, przy czym zachowana pozostaje czystość mikrobiologiczna. Metoda produkcji bazuje na rozwiązaniach stosowanych przez przodków obecnych właścicieli firmy.

Maciejowy Sad należy do „Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska”. Jest laureatem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Certyfikaty programu oraz tytuły „Top Produkt” otrzymały soki z jabłek, z jabłek i marchewki oraz jabłek i selera.

OFERTA

- Tłoczony sok jabłkowy – wpisany jest na ministerialną listę produktów tradycyjnych. Wielu naukowców podkreśla wyższość naturalnych mętnych soków nad sokami klarownymi. Mętne soki zawierają cztery razy więcej związków z grupy polifenoli niż soki klarowne. Zapobiegają nowotworom i procesowi starzenia się oraz wspomagają ogólną odporność organizmu.
- Inne soki – producent Jerzy Karczewski stale zaskakuje klientów nowymi, oryginalnymi kompozycjami, czego przykładem są np. soki: jabłkowy z selerem lub burakami, jabłkowy z rabarborem lub z owocami aronii, jabłkowo-gruszkowy, jabłkowo-malinowy, jabłkowo-rabarbarowy, jabłkowy z czarnymi porzeczkami, jabłkowo-selerowy, jabłkowo-marchewkowy, jabłkowy z miętą lub jabłkowo-brzoskwiniowy.
- Suszone owoce i herbatki owocowe, m.in. z dzikiej róży, głogu lub czarnego bzu.
- Octy żywe, chipsy jabłkowe, dżemy, konfitury, powidła.



Masarnia Urbanowscy Tata i Syn

📍 Zawidowice 40B, 56-420 Bierutów

☎ tel. + 48 71 314 80 94

✉ info@urbanowski.eu

🌐 urbanowscy.pl



W działającej od 1990 roku firmie rodzinnej wytwarzane są wędliny tradycyjne i naturalne o wspaniałym smaku, aromacie oraz niezmienniej, doskonałej jakości. Bronisław i Marcin Urbanowscy dbają o to, by wyroby powstawały z najwyższej jakości polskiego mięsa oraz naturalnych przypraw, pieczolowicie dobranych i rozdrabnianych tuż przed produkcją. Wędliny nie zawierają ani konserwantów, ani sztucznych dodatków. Produkowane są ręcznie, w zgodzie z dawnymi zwyczajami.

Firma należy do „Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego”. Oznaczenie „Kulinarne Dziedzictwo Dolnego Śląska” otrzymały m.in. kabanosy, kielbasa domowa, śląska z Zawidowic, salceson zawidowicki, szynka tradycyjna i wiele innych. Ponadto kielbasy nożem krojona i biała surowa uzyskały najwyższe laury w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Wyroby Urbanowskich można kupić m.in. w sklepach firmowych we Wrocławiu, Oleśnicy i Bierutowie.

OFERTA

- W ofercie są zarówno wyroby dla osób poszukujących smaku tradycji, dla osób stawiających na pierwszym miejscu zdrowie, jak i dla tych klientów, którzy chcą smacznie zjeść w przystępnej cenie.

Surowiec mięsny pochodzi z gospodarstw rolnych znajdujących się w pobliżu masarni. Własna ubojnia pozwala na pozyskanie mięsa pochodzącego z regionu, w którym mieści się zakład. Ma to oczywiście wpływ na regionalny charakter produkcji. Pozostałe surowce, jak np. czosnek, majeranek lub inne zioła ogrodowe pochodzą z gospodarstw ogrodniczych znajdujących się w powiecie oleśnickim.



Młyn Usługowy Zenon Feszczuk

🏠 Wrocławska 18, 55-065 Jordanów Śląski

☎ +48 71 316 11 22, +48 603 687 622

✉ zenon-feszczuk@wp.pl

🌐 ekomlyn.pl

Młyn w Jordanowie Śląskim zbudowany został przez Alfreda Schölich'a na przełomie XIX i XX wieku. Od początku swego istnienia pracuje nieustannie z wykorzystaniem oryginalnych trier graniastych, używanych do odsiewania otrąb od mąki. W jordanowskim młynie wciąż bez zarzutu działają przedwojenne mlewniki do rozdrabniania ziarna i odsiewacze do oddzielania otrąb. Stuletni młyn jest obecnie prowadzony przez Zenona Feszczuka, młynarza w czwartym pokoleniu, którego pradziadek przed II wojną prowadził młyn pod Trembowlą.

Chleb z młyna żytni na zakwasie zdobył „Perłę” podczas Międzynarodowych Targów Polagra Food w Poznaniu. Dwukrotnie wyróżniono go w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, zdobył także nagrodę podczas Wrocławskiego Święta Mąki w Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Wrocławskiego.

Fani jordanowskiego chleba doskonale wiedzą, że przed wycieczką do młyna warto wcześniej umówić się na spotkanie telefonicznie. Pyszne



bochenki pieczone są w poniedziałki, środy i piątki. Znikają błyskawicznie, bo chętnych do ich zakupu nie brakuje.

OFERTA

- Mąka Jordanowska – pszenna, żytnia i orkiszowa:
 - mąka pszenna typ 550,
 - mąka pszenna typ 650,
 - mąka pszenna chlebowa typ 750,
 - mąka pszenna graham typ 1850,
 - mąka żytnia typ 720,
 - mąka żytnia razowa typ 2000
- Otręby pszenne i żytnie
- Chleb własnego wyrobu

Naturalne soki owocowe – Tłocznia Pochodyła

🏠 Wojska Polskiego 43, 56-300 Milicz
☎ + 48 504 454 301
🌐 dbpoleca.barycz.pl, pochodyla.com.pl



Integralną częścią i niejako kontynuacją działalności sadowniczej Dominika Pochodyły jest uruchomiona w 2014 roku tłocznia. Znajduje się ona w sercu Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy – Miliczu. Do produkcji pysznych i bardzo zdrowych, naturalnych soków wykorzystuje się tu jabłka pochodzące z własnego gospodarstwa sadowniczego w Świebodowie (gmina Krośnice).

Soki tłoczy się jednocześnie z dwóch lub trzech odmian jabłek. Są słodkie, ponieważ zawierają naturalnie występujące cukry owocowe. Powstają wyłącznie z jabłek deserowych. Tajemnica wyjątkowości soków polega na zachowaniu najwyższych standardów. Na każdym etapie przywiązuje się dużą wagę do surowca. Jabłka muszą być jędrne, świeże, zdrowe. Soki nie zawierają żadnych konserwantów ani ulepszczy, nie ma w nich też dodatku wody ani cukru.

Potwierdzeniem jakości i gwarancją pochodzenia owoców są certyfikat IP oraz znak „Dolina Baryczy Poleca”.

OFERTA

- Soki jednolite smakowo (jabłkowe) oraz jabłkowe z innymi owocami lub warzywami (gruszkami, wiśniami, porzeczkami, aronią, agrestem, czarnym bzem, brzoskwiniami, marchwią, czerwonymi burakami).
- Minimalna waga zakupu hurtowego i sposób pakowania pozostają do uzgodnienia.
- Sprzedaż detaliczna: butelki 0,33 l i 0,75 l; kartony 3 l lub 5 l; worki z folii biodegradowalnej 3 l i 5 l.

Soki można kupić w sklepie firmowym w Miliczu, przy ulicy Wojska Polskiego 43. Dostępne są także w wielu restauracjach na terenie Doliny Baryczy, a także podczas lokalnych jarmarków i imprez promujących zdrową, regionalną żywność. Sklep jest czynny od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 17.00, natomiast w soboty w godzinach 8.00–14.00.



Olejarnia Katarzyna Nowak-Uszok i Wojciech Uszok

🏠 Brzezinki, Leśna 22, 55-230 Jelcz-Laskowice

☎ + 48 604 580 168

✉ kontakt@zdroweoleje.pl

🌐 zdroweoleje.pl

Olejarnia jest firmą rodzinną, manufakturą, w której oleje są tłoczone powoli, w ekologicznych warunkach. Ziarna i pestki pozyskiwane są od sprawdzonych, wyłącznie polskich, dostawców. Oleje charakteryzują się bardzo niską temperaturą tłoczenia: 20-30°C w przypadku oleju rzepakowego oraz nieco powyżej 30°C dla oleju lnianego. Sposób wytwarzania olejów pozwala na zachowanie ich wartości odżywczych, a zwłaszcza zdrowych kwasów tłuszczowych omega 3 i omega 6 oraz przeciwutleniaczy, zwalczających wolne rodniki. Dzięki ekologicznym metodom wytłaczania oleje posiadają potwierdzony badaniami długi okres przydatności do spożycia. Nie muszą być przechowywane w lodówce, zachowują zarówno wartości odżywcze, jak i smakowe.

Oleje posiadają lokalne oraz regionalne certyfikaty jakości. Ze względu na wyjątkowe walory smakowe i zdrowotne oleje z tej firmy znalazły się w gronie innych produktów wyróżnionych przez przewodnik kulinarny Gault&Millau. Przyznano im także certyfikat Produktu Lokalnego i certyfikaty Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.



OFERTA

- Olej rzepakowy ma doskonały smak, aromat i piękny ciemnosłoneczny kolor. Nadaje się do potraw serwowanych na zimno, sałatek, pieczywa, potraw wegetariańskich, majonezów, dressingów, a także do smażenia.
- Olej lniany ma wyśmienity smak, lekko orzechowy aromat i piękny złocisty kolor. Dzięki unikatowej technologii tłoczenia pozbawiony jest spotykanej często goryczki. Nadaje się do potraw serwowanych na zimno, sałatek, pieczywa, potraw wegetariańskich, majonezów i dressingów.
- Olej z pestek dyni ma delikatny orzechowy aromat i smak. Polecany jest do spożycia na zimno, jako dodatek do surówek, sałatek, dipów oraz jako komponent zup.
- Olej z ziaren słonecznika ma jasnożółtą barwę i delikatny zapach pestek słonecznika. Stosowany jest do przyrządzania surówek, sałatek oraz potraw gotowanych.
- Olej z czarnuszki ma korzenny zapach i lekko gorzki smak. Przeznaczony jest do spożycia wyłącznie na zimno.
- Olej z ostropestu ma żółtą, słomkową barwę i lekko orzechowy smak. Doskonale pasuje do sałatek, surówek, past oraz dipów.



Pasieka Zuzia

📍 Domaszków 45A, 56-100 Wołów

☎ + 48 697 074 797

✉ pasiekazuzia@o2.pl

Pasieka Zuzia powstała w 2006 roku z wieloletniej pszczelarskiej pasji pp. Bogusławy i Jerzego Nawarów. Usytuowana jest w malowniczym Parku Krajobrazowym Doliny Jezierzycy i w Krainie Łęgów Odrzańskich. To właśnie w Domaszkowie, z dala od wielkomiejskich zanieczyszczeń, w sąsiedztwie przesyconego tradycją Opactwa Cysterskiego w Lubiążu, powstają przepyszne, zdrowe i cieszące się zasłużoną renomą miody.

Pasieka Zuzia należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska. Miody z pasieki w różnych konkursach kulinarnych zdobyły liczne nagrody, m.in. główną nagrodę w konkursie rozegranym w trakcie Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina w Przemkowie w 2017 roku. W konkursie w kategorii Produkt Regionalny w 2018 roku na Międzynarodowych Targach Turystycznych we Wrocławiu miód lipowy Złoto Domaszkowa otrzymał nagrodę „Kryształowy Orzeł”, a w 2019 w tym samym konkursie nagrodę „Kryształowy Orzeł” dostał miód akacjowy Kryształ Lubiąża. W 2019 roku w konkursie „Nasze Dziedzictwo Kulinarne – Smaki Regionów” na najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy miód lipowy Złoto Domaszkowa zdobył „Perłę 2019”.



W Pasiece Zuzia prowadzona jest edukacyjna ścieżka pszczelarska. Jej zadaniem jest poszerzanie wiedzy uczestników warsztatów o roli pszczoły w środowisku, miododajności drzew, krzewów i kwiatów.

OFERTA

- Miód lipowy zwany Złotem Domaszkowa
- Miód akacjowy zwany Kryształem Lubiąża
- Miód wielokwiatowy z Krainy Łęgów Odrzańskich
- Miód rzepakowy
- Miód faceliowy
- Miód nawłociowy
- Miód gryczany
- Miód leśny
- Pyłek kwiatowy, pierzga, propolis oraz wosk pszczeli



Piekarnia UliJanka Pracownia Dobrego Chleba i Ciastek

🏠 Kryształowa 30, 58-573 Piechowice
☎ + 48 601 566 336
✉ ulijanka@interia.pl, ulijanka@ulijanka.pl
🌐 ulijanka.pl



Wypieki z UliJanki wyróżniają się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Najcenniejszym składnikiem chlebów jest kwas chlebowy kilka razy dziennie „dokarmiany” mąką żytnią. Na walory wszystkich produktów z tej piekarni duży wpływ mają tradycyjne receptury oraz to, że wypiekane są one w starym piecu ceramicznym.

OFERTA

- Chleby smakowe – podstawą jest zwykłe ciasto chlebowe na zakwasie, robione z różnych rodzajów mąki, z różnymi dodatkami, np.: z ziarnami, nasionami lub przyprawami. Chleby mają różne gramatury, różnią się między sobą sposobem wyrabiania ciasta oraz sposobem wypiekania.
- Chleb żytni – do ciasta wykorzystuje się tylko trzy komponenty: mąkę żytnią z młyna w Krzyżowej, wodę z Karkonoszy – z ujęcia w Śnieżnych Kotłach – oraz sól kamienną.
- Chleb karkonoski jest pieczony bez udziału drożdży. W produkcji wykorzystuje się starą metodę wielofazowego przetwarzania zakwasu chlebowego i ciasta. Na smak, aromat oraz dłuższą świeżość chleba karkonoskiego wpływa dodatek gotowanych ziemniaków. Chleb nie ma żadnych dodatków ulepszających ani konserwantów.
- Bułki zwykłe oraz bułki smakowe.
- Ciasta, ciastka i biszkopty oraz wiele innych smakowitych specjałów.



Pierniki Wrocławskie

Piernikowe Dekoracje Jacek Rudy

-  Kolonia 5, 55-220 Grędzina
-  + 48 694 752 753
-  sklep@piernikiwroclawskie.pl
-  piernikiwroclawskie.pl

Pierniki Wrocławskie są wyrabiane ręcznie z najlepszych dolnośląskich składników, z dodatkiem miodu z rodzinnej pasieki, mąki z małego młyna i masła z lokalnej mleczarni. Smaku piernikom dodaje własnoręcznie przygotowana przyprawa korzenna. Pierniki Wrocławskie nie zawierają szkodliwych dodatków takich, jak olej palmowy czy syrop glukozowo-fruktozowy. Firma Pierniki Wrocławskie odtwarza piernikowe tradycje Dolnego Śląska.

OFERTA

- Bomba Legnicka, tradycyjny historyczny piernik Dolnego Śląska
- Pierniki smakowe:
 - klasyczne bez dodatków,
 - z orzechami lub migdałami,
 - ze śliwkami,
 - z pomarańczą,



- z czekoladą lub czekoladą i pomarańczą,
- z żurawiną,
- przekładane i z polewą,
- miodowniki,
- prezentowe i dekoracyjne

W ofercie są również pierniki z motywami związanymi z Wrocławiem i Dolnym Śląskiem.

Siedlisko Pstrąga

📍 Łąkowa 4/1, 58-533 Mysłakowice

☎ + 48 794 71 75 75

✉ biuro@siedliskopstraga.pl

Siedlisko Pstrąga jest rodzinną restauracją, w której powstają unikatowe dania rybne, serwowane w niezwykłym miejscu. Goście restauracji mają możliwość obserwowania zmian otoczenia restauracji w zależności od pory roku. Właściciele restauracji udostępniają ponad 300 metrów kwadratowych tarasu, na którym rozstawione są stoliki, dzięki czemu goście restauracji mogą spożywać dania przygotowane na miejscu, podziwiając panoramę Karkonoszy oraz czerpiąc przyjemność z obserwowania przyrody i specyficznego mikroklimatu tego miejsca.

OFERTA

- Pstrąg w ziołach z pieca o niezwykle oryginalnym i niepowtarzalnym smaku przygotowany według unikatowej receptury.
- Restauracja organizuje imprezy okolicznościowe: wesela, przyjęcia, poprawiny, uroczystości rodzinne, grille, komunie, chrzciny, spotkania integracyjne, imprezy firmowe, stypy i inne.



- Goście mogą korzystać z łowiska ogólnego, w którym można złowić karpie, okonie i szczupaki metodą spławikową. Do dyspozycji klientów są dyżurne wędkie.
- W kompleksie jest również łowisko pstrągowe przede wszystkim dla osób łowiących na muchę i bardziej zaawansowanych.



Runoland

producent przetworów tradycyjnych,
żywności ekologicznej, farszów i nadzień

🏠 Podwale 11, 56-200 Góra

☎ + 48 655 432 426

✉ runoland@runoland.pl

🌐 runoland.pl



Runoland to nie tylko producent żywności, ale przede wszystkim marka gwarantująca doskonałe w smaku produkty z warzyw i owoców. Specjalnością firmy jest przetwórstwo spożywcze, oferowane są rarytasy takie jak: grzyby marynowane i suszone, dżemy i konfitury z truskawek czy malin, jagody, nadzienia owocowe, a także farsze do pierogów, krokietów czy zapiekanek. Prawdziwymi perełkami smaku są na przykład żurawina, ćwikła z chrzanem, ogórki małosolne, pozbawione sztucznych konserwantów i przygotowane zgodnie z tradycyjną recepturą.

Do tworzenia przetworów wykorzystywane jest to, co ofiaruje runo leśne oraz Matka Natura. Przetwórnia owoców i warzyw wykorzystuje najlepsze komponenty pochodzenia organicznego. Bazuje na naturalnych składnikach, zapewniając tym samym unikatowy smak i aromat wyrobów. Przetwórstwo owocowo-warzywne opiera na sprawdzonych przepisach i doskonałej jakości składnikach. Produkcja wyrobów tradycyjnych, mrożonych i ekologicznych przebiega w oparciu o najwyższe standardy jakości. W ten sposób powstają produkty zapewniające niezwykle doznania smakowe.

OFERTA

• Ekologiczne

W trosce o naturę i zdrowie klientów receptury przetworów, zup i farszy są starannie komponowane z pełnowartościowych, nieprzetworzonych produktów.

• Tradycyjne

Zdrowe przetwory owocowe i warzywne oraz suszone i marynowane grzyby, bez sztucznych aromatów oraz konserwantów.

• Mrożone

Borówki, maliny czy żurawina nadają się do ciast, a borowiki, podgrzybki lub kurki sprawdzają się w daniach wytrawnych. Dzięki tradycyjnym recepturom klienci mogą cieszyć się aromatem owoców leśnych oraz grzybów przez cały rok.

• Farsze

Od prawie 30 lat firma dostarcza klientom pyszne i zdrowe produkty spożywcze. Szczególnie popularne są farsze i nadzienia owocowe bez aromatów i środków konserwujących.



Sery Łomnickie z Koziej Łąki

Bożena i Daniel Sokołowscy

🏠 Lipowa 3, Łomnica k. Jeleniej Góry

☎ + 48 608 55 45 71

✉ kozialaka@serylomnickie.pl

🌐 serylomnickie.pl



Sery Łomnickie to firma rodzinna o wieloletniej tradycji, która produkuje sery od 2008 roku w ekologicznym gospodarstwie Kozia Łąka, położonym w pobliżu Jeleniej Góry, wśród pól i lasów, z widokiem na Karkonosze i Śnieżkę.

Kilka lat temu powstało nowe miejsce o nazwie Łomnicka Hala Mleczna, łączące tradycję z nowoczesnością. W klimatycznym wnętrzu znajduje się wiele zabytkowych eksponatów związanych ze sztuką serowarską. Przez szybę można obserwować na bieżąco proces produkcji oraz dojrzewania serów. Przy kawie oraz lampce wina można posłuchać interesujących historii o serach i zwierzętach hodowanych w tym miejscu. Odwiedzających zaskakuje smak lodów na bazie koziego mleka, mogą także spróbować regionalnych win, konfitur i miodów. Produkty powstają zgodnie z naturą, bez nawozów sztucznych i pestycydów.

Sery zdobyły wiele nagród i wyróżnień, na przykład Ser Kozi Łomnicki został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa, a podczas Szczytu Partnerstwa Wschodniego w Warszawie w ramach pierwszej prezydencji Polski w Radzie Unii Europejskiej Sery Łomnickie

promowały polską kuchnię. Firma posiada certyfikat Marki Lokalnej i należy do sieci „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

OFERTA

Firma oferuje szeroką gamę produktów z niepasteryzowanego mleka koziego i krowiego:

- Sery dojrzewające od 2 miesięcy do 2 lat
- Świeże, młode sery krowie i kozie
- Sery wędzone dymem z drzew owocowych
- Twarogi tłuste i chude
- Śmietanę i masło
- Jogurty, kefir oraz maślanki
- Sery typu ricotta: pieczone i wędzone

Pełna oferta firmy opublikowana jest na stronie www.serylomnickie.pl

Łomnicka Hala Mleczna jest czynna od poniedziałku do soboty w godzinach 10.00-18.00.



Sery Ślubowskie

📍 Ślubów 13, 56-200 Góra
☎ + 48 604 433 373
✉ kontakt@seryslubowskie.pl
🌐 seryslubowskie.pl

Przetwórstwo Farmerskie Sery Ślubowskie Igor Pietrzyk rozpoczęło działalność w 2011 roku. Przetwórnia mleczarska produkuje nie tylko różnego rodzaju sery o niepowtarzalnych walorach, ale również śmietanę, jogurty i masło. Surowcem do produktów jest mleko krowie, pochodzące z małych gospodarstw, w których krowy są wypasane na naturalnych, nieskażonych działalnością przemysłową pastwiskach w Dolinie Baryczy. Mleko pozyskiwane od krów ras mieszanych posiada wyjątkowe walory smakowe. Elementem wyróżniającym je spośród innych jest wyrazista, aksamienna konsystencja.

Sery ślubowskie śmiało mogą konkurować swoją jakością i walorami smakowymi z serami produkowanymi w serowarniach takich potęg jak Włosi, Szwajcarzy, Francuzi lub Hiszpanie. Pomimo wprowadzenia w przedsiębiorstwie zmian maszynowo-technologicznych, wiele czynności nadal wykonuje się ręcznie, dzięki czemu serowar ma niepowtarzalną możliwość osobistego i bezpośredniego ingerowania w przetwarzany surowiec, co znajduje odzwierciedlenie w jakości produkowanych serów.

OFERTA

- Sery podpuszczkowe niedojrzewające
- Twarożki i twarogi
- Sery typu ricotta



- Sery długo dojrzewające, m.in. sery gouda, tyłżycki, maślany, słoneczny i szwajcar.
- Ser maślany to jedyny ser w Polsce, który powstaje z tzw. wczesnego ziarna i nie jest poddawany procesowi dosuszania. Dzięki tej nietypowej technologii ma wyjątkowe i niepowtarzalne walory smakowe.
- Sery w zalewie, mozzarella, ser grillowy, rolady serowe, feta, pasty serowe, jogurty, masło oraz śmietana.
- Sery wędzone między innymi ser wędzony z chrzanem na wędzonym liściu chrzanu.
- Wędzone bundze
- Wędzone ślubowskie: jeden z czosnkiem i czosnkiem niedźwiedzim oraz drugi z papryką i cebulką.

Sery ślubowskie dostępne są w wielu sklepach, restauracjach i hotelach na terenie Wrocławia. Istnieje także możliwość zakupu serów bezpośrednio z serowarni. Przedsiębiorstwo należy do „Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska” i jest laureatem wielu nagród, m.in. w konkursie „Najlepszy Smak Dolnego Śląska”, Laureat „Perły” za Ser Tyłżycki w 2019 roku i „Perły” za Ser Gouda w 2021 roku.



Spizarnia Miodowa

📍 Władysława Broniewskiego 13, 55-200 Oława

☎ + 48 71 313 92 56, + 48 691 529 142

✉ kontakt@spizarniamiodowa.pl

Spizarnia Miodowa jest rodzinnym gospodarstwem pasiecznym, założonym w 1953 roku. Obecnie prowadzą je Ewa i Stanisław Migoccy.

Miody z gospodarstwa mają doskonały smak, aromat i niezmiennie wysoką jakość, są przy tym biologicznie aktywne. Gwarancja jakości związana jest z tradycyjnymi sposobami gospodarowania w pasiece oraz pozyskiwania miodu. Wiedza gospodarzy poparta jest wieloletnim doświadczeniem oraz rodzinną kontynuacją rzemiosła, co zostało zwieńczone tytułem „Pszczelarz Roku 2016” dla Stanisława Migockiego. Spizarnia Miodowa należy do „Sieci Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska”.

Pasieczysko usytuowane jest w starorzeczu Odry, w rezerwacie przyrody Grody Ryczyńskie, w pobliżu Oławy. Gospodarstwo jednocześnie pełni funkcję Zagrody Edukacyjnej. Jest to miejsce alternatywnej edukacji pszczelarsko-przyrodniczej skierowanej do dzieci i młodzieży, rodzin oraz seniorów. Zajęcia są prowadzone w formie rekreacyjnej.

OFERTA

- Miód lipowy ryczyński – zdobył wiele nagród, m.in.: Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2014 „Perłę” w konkursie „Smaki Regionów” w Poznaniu w 2015 roku, wpis na ministerialną listę produktów tradycyjnych w 2016 roku.



- Miód nawłociowy zdobył tytuł „Najlepszy Smak Dolnego Śląska” w 2016 roku. Miód pochodzi z terenu rezerwatu Grody Ryczyńskie. Oprócz pyłku przewodniego z lip, w miodzie obecne są pyłki roślin zielnych, m.in.: krwawnika, chabrów, bławatków, trybuli, śliwy, liliowców i innych. Nadaje to miodom niepowtarzalny smak, aromat, a przede wszystkim zwiększa ich walory zdrowotne.
- Miód akacjowy pozyskiwany z licznie występujących drzewostanów akacjowych w rejonie Zielonej Góry.
- Miód rzepakowy pozyskiwany z pól uprawnych oddalonych od dróg komunikacyjnych w pobliżu Oławy.
- Miód wielokwiatowy otrzymywany z obszarów leśnych usytuowanych w starorzeczu Odry.
- Miód gryczany pochodzący z areałów usytuowanych w gospodarstwie ekologicznym w okolicach Jeleniej Góry.
- Miody smakowe – miody z naturalnymi dodatkami, np. z pokrzywą, miętą, żurawiną, cynamonem, pierzgą, pyłkiem, propolisem, ostropestem itp.



Stawy Milickie SA

- 🏠 Ruda Sułowska 20, 56-300 Milicz
- ☎ + 48 71 38 47 110, 71 38 32 482
+ 48 71 75 90 886 (informacje o ofercie)
- 📠 + 48 71 38 47 110, w. 25
- ✉ biuro@stawymilickie.pl
- 🌐 ryby.stawymilickie.pl

Najbardziej znanym gatunkiem ryb ze Stawów Milickich są karpie. W hodowli znajdują się także inne gatunki ryb słodkowodnych, takie jak sumy, jesiotry, amury, tołpygi, szczupaki, okonie i karasie.

Cały cykl hodowlany karpie milickich odbywa się na obszarze Doliny Baryczy. Narybek pochodzi z hodowli Stawów Milickich i to z niego w ciągu trzech lat wyrastają najbardziej popularne na Dolnym Śląsku karpie z okolic Milicza. Ryby odżywiają się pokarmem naturalnym wytworzonym w stawach, a do dokarmiania stosuje się tylko pasze zbożowe. Produkcja trwa trzy lata i opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach hodowli. Większość prac, tak jak przed setkami lat, wykonywana jest ręcznie przez wykwalifikowanych rybaków pod nadzorem weterynaryjnym oraz przy spełnianiu warunków humanitarnego traktowania ryb.

OFERTA

- Pełen asortyment ryb słodkowodnych pochodzących z hodowli prowadzonej w stawach milickich.



- Dostępność gatunków ryb jest zmienna.

Punkt sprzedaży detalicznej ryb z hodowli Stawów Milickich SA w Rudzie Sułowskiej; punkt obsługi łowiska w budynku Gospody 8 Ryb (od strony tarasów).

Winnice Jaworek

☒ Kościuszki 48 a, 55-330 Miękinia
☎ + 48 71 396 09 94, +48 663 944 445
✉ info@winnicejaworek.pl
🌐 winnicejaworek.pl

Wino z okolic Środy Śląskiej jest udaną próbą wskrzeszenia dawnych zwyczajów winiarskich, a idea uprawy winorośli w tym wyjątkowym miejscu zrodziła się z ogromnej pasji i marzeń. W 2001 roku Ewa i Lech Jaworkowie założyli tu Winnice Jaworek, w których wina powstają ze szlachetnych szczepów winorośli (*vitis vinifera*). Obszar uprawy winorośli w Winnicy Jaworek w Miękinii wynosi około 30 hektarów i jest to największa winnica ekologiczna w Polsce. Owoce zbiera się ręcznie, a wino – zanim trafi do butelek – długo leżakuje w dębowych beczkach, którym zawdzięcza odpowiednie aromaty. To jedna z pierwszych polskich winnic tego typu.

Winnica to doskonałe miejsce na wypoczynek, degustację, zwiedzanie, bankiety lub spotkania biznesowe, rodzinne i we dwoje.

Wino śląskie z winnicy Jaworek wpisane jest na listę produktów tradycyjnych. Winnice Jaworek należą do „Sieci Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska” i od kilku lat wygrywają polskie i zagraniczne konkursy winiarskie. Winnica znajduje się na „Dolnośląskim Szlaku Piwa i Wina”.



OFERTA

- Polskie wino regionalne powstaje ze szlachetnych szczepów winorośli (*vitis vinifera*)
- Miody pitne bazujące na soku winogronowym
- Nalewki i destylaty owocowe na bazie miodu

Dla gości odwiedzających winnicę została otwarta restauracja, w której serwowane są dania przygotowywane ze specjalnie wyselekcjonowanych produktów, pochodzących z Dolnego Śląska. Restauracja jest wyróżniona w prestiżowym Żółtym Przewodniku Gault&Millau.



Zagroda Pasternak Sery Lutomierskie

📍 Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice

☎ + 48 661 783 435

✉ malwina_pasternak@vp.pl

🌐 serylutomierskie.pl

Serownia znajduje się na terenie gospodarstwa rolnego, położonego malowniczo u podnóża Gór Sowich. Wytwarzane są w niej sery, w skład których wchodzi wyłącznie naturalne produkty: niepasteryzowane i pasteryzowane mleko krowie, podpuszczka mikrobiologiczna, sól niejodowana oraz zioła. Do produkcji serów wykorzystywane jest najwyższej jakości mleko krowie, pozyskiwane od sprawdzonych, lokalnych producentów – rolników z wieloletnim doświadczeniem.

Stanisława Pasternak i jej córka Malwina wyspecjalizowały się w produkcji sera podpuszczkowego młodego, niedojrzewającego. Sery można zakupić w sklepie firmowym, znajdującym się na terenie serowni.

OFERTA

- Sery podpuszczkowe z posmakiem dodanego zioła, np. czarnuszki, kozieradki, czosnku, bazylii, orzechów, pokrzywy. Idealne do sałatek,



kanapek, przekąsek ciepłych oraz zimnych, a także do grillowania. Są doskonałym uzupełnieniem różnych zapiekanek, zup, omletów i sufletów.

- Sery typu gouda świeża z ziołami: czarnuszką, kozieradką, bazylią, czubrycą zieloną, czosnkiem, żurawinami lub z dodatkiem ziół wybranych przez klientów.
- Sery typu ricotta.
- Warsztaty serowarskie oraz zwiedzanie serowni.

Godziny otwarcia sklepu: środy i soboty: 9.00 – 20.00, piątki i niedziele: 11.00 – 20.00

Zagroda edukacyjna: w dowolnym terminie po wcześniejszym umówieniu.

Warsztaty serowarskie: w dowolnym terminie po wcześniejszym umówieniu.



Z Chaty Łaniaków Irena i Andrzej Łaniak

🏠 Sadownicza 23, 56-320 Wierzchowice

☎ + 48 697 673 374

✉ zchatylaniakow@wp.pl

🌐 zchatylaniakow.pl

Gospodarstwo rolno-sadownicze działa od 2007 roku, jednak tradycja wytwarzania przetworów owocowych i warzywnych w rodzinie Ireny i Andrzeja Łaniaków sięga kilku pokoleń wstecz. W 2015 roku Chacie Łaniaków przyznano status Firmy Rodzinnej.

Owoce i warzywa wykorzystywane w produkcji przetworów pochodzą głównie z własnych plantacji i sadów, a także z okolicznych lasów, nieużytków rolnych, przydomowych ogrodów oraz sąsiednich gospodarstw. Tutejsze sady słyną z licznych sadów i plantacji, w których rosną, m.in. śliwy, czereśnie, jabłonie, wiśnie, maliny i wiele, wiele innych owoców i warzyw.

Przetwory wyróżniają się tradycyjnym sposobem ich wytwarzania oraz zgodnością z naturą, pozbawione są sztucznych dodatków, barwników, zagęszczaczy i cukru, ewentualnie dosładzane są ekologicznym cukrem trzcinowym. W produkcji wykorzystuje się sprawdzone receptury rodzinne.

OFERTA

- Szeroki asortyment syropów, soków, dżemów, sosów, sorbetów, a także dodatków do mięs (musztarda z gruszek, chrzan z jabłkami, ćwikła).



- Przetwory powstają, m.in. z truskawek, aronii, czarnych i czerwonych porzeczek, kwiatów i owoców bzu, rabarbaru, jagód leśnych, wiśni, brzoskwiń, pigwy, pigwowca, żurawin, winogron, śliwek, agrestu, jabłek, dzikiej róży, pędów sosny, mięty, płatków róży, rokitnika, jagód kamczackich, pomidorów, dyni i wielu innych.
- W ofercie są także: syrop z mniszka lekarskiego, musztarda z gruszki, chrzan z jabłkiem, ćwikła, papryka konserwowa, gruszka do mięs, keczup, sosy pomidorowe oraz sorbety z malin i truskawek, stanowiące doskonałą polewę do naleśników, gofrów, lodów i innych deserów. Sezonowo pojawia się też woda z brzozy i sok z młodej pokrzywy.
- Soki i syropy nalewane są do butelek o pojemności 0,75 l i 0,33 l, natomiast dżemy i inne produkty do słoiczek 0,2 l oraz 0,3 l.
- Możliwość przyjęcia zorganizowanych wycieczek, grup, jak również indywidualnych gości.

Przetwory są oznaczone znakiem „Dolina Baryczy Poleca”. Syrop malinowy wpisany jest na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Produkty dostępne są w sklepach ze zdrową żywnością, w punkcie firmowym, a także na ekobazarach i targach regionalnych. Istnieje możliwość wysłania przetworów drogą kurierską.



Winnica 55-100

📍 Rzepotowice 17, 55-100 Trzebnica

☎ +48 730 706 690

✉ kontakt@55100.pl

Winnica 55-100 jest miejscem, które połączyło ludzi z pasją do tworzenia dobrego wina. Nazwa jest kodem pocztowym miejscowości, w której znajduje się winnica. Marka Winnica 55-100 symbolizuje niezapomniane spotkania, pamiątki wspaniałych doświadczeń oraz unikatowe smaki winnych gron.

Winnica 55-100 położona jest na malowniczych Wzgórzach Trzebnickich, zaledwie 20 kilometrów od Wrocławia. Na miejscu organizowane są degustacje połączone ze zwiedzaniem winnicy i winiarni. Goście mogą poznać tajemnice uprawy i produkcji tego niezwykłego trunku oraz odkrywać aromaty, smaki i kolory wina.

Większość prac w winnicy wykonywana jest ręcznie, co wpływa na wyjątkowy charakter szlachetnego, rzemieślniczego oraz unikatowego trunku. Smak, aromat i lekkość win sprawiają, że po jednej degustacji pojawia się apetyt na kolejne spotkanie z produkcją winnicy.

Rocznik 2019, który był debiutem, zachwyił klientów oraz jurorów prestiżowych konkursów winiarskich w Jaśle, Krakowie oraz Poznaniu. Wina zdobyły również medale w lokalnym konkursie Bachus we Wrocławiu.

Winnica należy do sieci „Dziedzictwa Kulinarного Dolnego Śląska”. Wina otrzymały również „Dolnośląski Certyfikat Zielonej Doliny Żywności i Zdrowia” przyznawany produktom lokalnym najwyższej jakości.



OFERTA

- Wina Muscaris
 - Wina Solaris
 - Wina Cuvée
 - Wina Rosé
 - Wina Regent
- przetwory:
- Jagoda kamczacka
 - Jagoda kamczacka z rabarbarem
 - Świdośliwa
 - Borówka amerykańska

Przetwory dostępne są wyłącznie na miejscu, a wina można nabyć w winnicy lub zamówić ich dostawę pod wskazany adres.

Winnica Adoria

📍 Żurawia 33, 55-080 Zachowice

☎ +48 605 042 433

✉ info@adoriavineyards.com

🌐 winnicaadoria.pl

Winnica Adoria jest prowadzona przez jej właściciela, Mike'a Whitney i grupę współpracowników. Największym marzeniem Mike'a było połączenie miłości do wina i wiedzy o nim z idealnymi warunkami południowo-zachodniej Polski. Długo poszukiwał właściwego miejsca na winnicę, współpracując z uznanymi w świecie specjalistami w dziedzinie winiarstwa. Półtora roku i 300 odrzuconych lokalizacji później, znalazł odpowiednie miejsce – Zachowice na Dolnym Śląsku. Rozpoczął budowę i stworzył winnicę na światowym poziomie

Nieprzypadkowo wino Adoria jest określane przez ekspertów jako wino klasy światowej. Tworzone jest z najwyższej jakości szlachetnych szczepów winorośli (vitis vinifera). Owoce zbierane są ręcznie, a wino leżakuje w dębowych beczkach, którym zawdzięcza swój wyjątkowy charakter.

Winnica Adoria należy do „Sieci Dziedzictwa Kulinarного Dolnego Śląska”, a jej produkty od lat wygrywają polskie i zagraniczne konkursy winiarskie takie, jak „Polskie Korki” czy „Decanter”.



OFERTA

- Dzięki starannemu planowaniu, poszukiwaniom i ciężkiej pracy, w winnicy uprawia się trzy z czterech głównych odmian winogron: Pinot Noir, Chardonnay i Riesling. Te trzy gatunki, wraz odmianami Bacchus i Dornfelder, tworzą podstawę plantacji i tego, co można odkryć w lampce wina produkowanego w tym miejscu.
- Każdy gość odwiedzający winnicę może spróbować wina na miejscu. Odpłatne, zorganizowane degustacje oferowane są największym grupom (po wcześniejszym umówieniu terminu).



Młyn Gospodarczy Dąbrowica

🏠 Dąbrowica 1, 55-095 Mirków Wrocław

🌐 mlynwdabrowicach.wordpress.com

📘 www.facebook.com/mlyndabrowica

Do 18 stycznia 1945 roku młyn był własnością rodziny Brutscheck, w 1956 roku dwaj bracia Jan i Andrzej Kowalczyk podjęli się remontu młyna, który trwał przez rok i zakończył się sukcesem. W 1957 jesienią młyn zaczął ponownie mielić zboże. Od 1996 roku Michał Kowalczyk, syn Andrzeja, kontynuuje młynarskie tradycje rodzinne.

Młyn w Dąbrowicy zajmuje się przemiałem zboża w sposób naturalny, bez sztucznych dodatków, co jest wysoko cenione przez stałych klientów. Ekologia ma znaczenie dla właścicieli młyna. Mały biznes młynarski od lat cieszy się popularnością i jest kontynuowany przez kolejne pokolenia.

OFERTA

- mąka pszenna
- mąka żytnia
- otręby



- mąka pełnoziarnista
- śrutowanie

Mąka dostępna jest w opakowaniach 30 kg, 20 kg, 10 kg, 5 kg i 2 kg.



Prosto ze wsi Anna Duda

📍 55-095 Zapężyń 27B

☎ + 48 791 456 125

✉ soki@prostozewsi.eu

🌐 prostozewsi.eu

Prosto ze Wsi Anna Duda jest gospodarstwem rolnym i rzemieślniczą przetwórcią owoców, producentem soków, syropów i konfitur. Prowadzący gospodarstwo dbają o wysoką jakość, wyjątkowy smak oraz domowy charakter wyrobów.

Owoce zbierane są ręcznie i zawsze tego samego dnia przygotowuje się z nich przetwory.

W gospodarstwie produkowane są soki przecierowe, w których sok i miąższ nie są rozdzielane, a jedynie pozbawione pestek. Miąższ zawiera najwięcej cennych dla zdrowia składników odżywczych. Soki przecierowe nadają się do sporządzania napojów, są dodatkiem do herbaty, deserów, ryżu, owsianki, kaszki manny, budyniu. Poza tym są smaczną polewą do naleśników, lodów, sałatek owocowych.

OFERTA

- Soki przecierowe z malin, truskawek i czarnej porzeczki.



- Soki tłoczone malinowe, jagodowe, aroniowe, z czarnego bzu, wiśni, jeżyn.
- Konfitury z całych owoców (malin, porzeczek, wiśni i jeżyn), lekko słodzone, w delikatnej galaretkie z pektyny owocowej na bazie 100% soku z owoców.
- Soki i syropy tłoczone na zimno.



Browar Miedzianka

🏠 Miedzianka 57b, 58-520 Janowice Wielkie

☎ + 48 693439360

✉ repcja@browar-miedzianka.pl

🌐 www.miedzianka.pl

Browar Miedzianka leży na skraju Rudaw Janowickich. Z tarasu można podziwiać Góry Sokole, Góry Izerskie, Krainę Wygasłych Wulkanów, Karkonosze i Śnieżkę, Dolinę Pałaców i Ogrodów.

Magii tego miejsca dopełnia autorskie piwo rzemieślnicze oraz dania przyrządzane na miejscu.

Goście pragnący poznać uroki okolicy mogą skorzystać z noclegów – Browar Miedzianka dysponuje czterema pokojami dla 8-10 osób.

OFERTA

- Cycuch Janowicki – American Pale Ale
- Mniszek – piwo jasne, pszeniczne, górnej fermentacji
- Kurt – piwo jasne, lekkie, dolnej fermentacji
- Wołek – piwo jasne, lekkie, owocowe, górnej fermentacji
- Górnik – dymione, ciemne, pszeniczne





Kozie sery „Honoraty” Honorata Majda

- 🏠 Kaszycy Wielkie 8, 55-110 Prusice
- ☎ +48 530 305 080, +48 663 665 367
- ✉ biuro@kozieseryhonoraty.pl
- 🌐 kozieseryhonoraty.pl

Kozie Sery Honoraty to firma ulokowana w Kaszycach Wielkich w gminie Prusice między „Parkiem Krajobrazowym Dolina Baryczy” oraz „Wzgórzami Trzebnickimi”. Firma zajmuje się hodowlą kóz ras mlecznych oraz produkcją serów.

Gospodarstwo jest laureatem konkursu na najlepszy smak „Dolnego Śląska” podczas Festiwalu Europa na Widelcu 2019.

Kozie Sery Honoraty mają certyfikat „Zielona Dolina Żywności i Zdrowia” oraz „Produkt Polski” i „Kupuj bezpośrednio od rolnika”.

OFERTA

- Ser paneer z dodatkiem soku z cytryny, z solą
- Ser ricotta
- Ser koziolatek naturalny
- Ser koziolatek z suszonymi pomidorami, bazylią oraz czosnkiem
- Ser koziolatek z chili
- Ser koziolatek z czarnuszką
- Ser wędzony





Winnica Moderna

Nestor Kościański

📍 Sudecka 78/8, 53-129 Wrocław

☎ + 48 502 337 570

✉ nestor@winnicamoderna.pl

🌐 winnicamoderna.pl

Winnica została założona w 2015 roku na Wzgórzach Trzebnickich nazywanych też Górami Kocimi.

Winnicę tworzą dwie parcele – pierwsza o powierzchni ok. 1,8 hektara, położona 300 metrów na wschód, za miejscowością Krakowiany, a druga o powierzchni ok. 1,2 hektara, również położona w tej samej miejscowości. Gleba lessowa, bardzo długi okres wegetacji oraz specyficzny mikroklimat Gór Kocich pozwalają na długie dojrzewanie owoców oraz osiągnięcie optymalnych parametrów.

Głównym celem właściciela winnicy jest tworzenie win z możliwie najmniejszą ingerencją człowieka, zgodnie z zasadą „mniej znaczy więcej”.

Ręcznie zebrane owoce są przewożone do winiarni i tam poddawane są tradycyjnym zabiegom, w wyniku których otrzymywane jest wino wysokiej jakości, o znakomitym smaku.



OFERTA

- Czerwone wina: Cabernet Cortis 2019, Rondo 2019, Pinot Noir 2020
- Białe wina: Chardonnay 2020, Johanniter 2020, Pinot Gris 2020, Riesling 2020, Riesling Sur Lie 2019
- Różowe wino Cabernet Cortis 2020
- Enoturystyka, czyli zwiedzanie winnicy połączone z degustacją win



Winnica L'Opera

Irmina Szpak

+48 697036868

info@winnicalopera.pl

www.winnicalopera.pl

www.facebook.com/winnicalopera

#winnicalopera

Winnica L'Opera założona została w 2014 roku, kiedy to posadzone zostały pierwsze sadzonki na ziemiach Wzgórz Trzebnickich Dolnego Śląska.

Sam projekt narodził się już w 2006 roku, został pieczołowicie przygotowany i opracowany na przestrzeni lat przez jej założycielkę Irminę Szpak, która zaprosiła do realizacji projektu dwóch przyjaciół Włochów (enologa i agronoma). Dziś każdy z nich ma swój sektor specjalizacji, dlatego też wina z Winnicy L'Opera z roku na rok odnoszą sukcesy oraz zdobywają medale. L'Opera to polskie wino ubrane we włoski design, butelki sprowadzane są z historycznej huty szkła Vetreria Etruska, logo to pentagram linii horyzontu Wzgórz Trzebnickich zaprojektowany przez włoskiego designera, a korki typu DIAM dają gwarancję, że wino będzie zawsze najwyższej jakości.

Winnica położona jest na wzgórzu na około 240 m.n.p.m – ekspozycja południowo-wschodnia, w odległości około 2 km od Trzebnicy. Winnica



znajduje się na terenie Gminy Węgrzynów, sama Winiarnia znajduje się natomiast w Trzebnicy. Obecny obszar to 2 hektary, na których posadzono takie odmiany jak: Merlot, Chardonnay, Bronner, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Baron, Solaris, Helios, Solira i Muscaris.

OFERTA

- Wina białe z odmian Solaris-Helios
- Wino czerwone powstałe z odmian Cabernet Cantor – Cabernet Cortis – Baron
- Solaris-Solira – wino pomarańczowe
- Halka – wino białe



Winnica Jakubów

Michał Pajdosz

📍 Jakubów, Św. Jakuba Apostoła 10, 59-160 Radwanice

☎ + 48 725387463

✉ pajdosz@winnicajakubow.pl



Winnica Jakubów została założona w 2002 roku przez Artura Pajdosza, ojca obecnego właściciela i winiarza – Michała. Położona jest w urokliwej, dolnośląskiej wsi Jakubów, na grzbiecie pasma Wzgórz Dalkowskich i zajmuje 4,5 hektara nasłonecznionych, południowych stoków, obsadzonych winoroślą. Mikroklimat wzgórz nad doliną Odry, klimat południowo-zachodniej Polski oraz tutejsze gliniasto-piaszczyste gleby tworzą nasze terroir – niepowtarzalne warunki kształtujące proces dojrzewania gron i w następstwie jakość wytworzonych z nich win.

Zgodnie z przekonaniami właściciela winnicy uprawa prowadzona jest z poszanowaniem naturalnego otoczenia i z zachowaniem pełnej bioróżnorodności. Dwudziestoletnie doświadczenie w uprawie i winifikacji oraz biotechnologiczne wykształcenie pomagają rozumieć przemiany zachodzące podczas tworzenia się wina i pozwalają mniej interwencyjnie kierować procesem jego wytwarzania. Dzięki drożdże, klarowanie za pomocą naturalnej sedymentacji i zlewanie z nad osadu, często brak z jakiegokolwiek filtracji to cechy win produkowanych w winnicy.

Głównymi uprawianymi odmianami winorośli są: Riesling, Hibernal, Traminer, Solaris, Chardonnay, Dornfelder, Rondo, Regent, Pinot Noir,

Zweigelt. Oprócz tego pielęgnowane są rzędy starych, eksperymentalnych nasadzeń, głównie wschodnio- i środkowoeuropejskich odmian.

Sam Jakubów to spokojna i urokliwa wioska pełna historii. Winnica Jakubów zdobyła złoty medal w konkursie PIWI na Morawach, złoty medal i złote Grand Prix w konkursie win polskich na Winobranii w Zielonej Górze, brązowy korek w Poznaniu i brązowy medal w Jaśle.

OFERTA

- Wina naturalne, z soku gronowego, bez dosładzania cukrem, z owoców zbieranych i selekcionowanych ręcznie.
- Zwiedzanie winnicy, rezerwacja noclegów i degustacja win tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z właścicielem.



Winnica Katarzyna

-  +48 571 378 333
-  winnica-katarzyna.pl
-  (Winnica Katarzyna)
-  (Winnica Katarzyna)

Winnica Katarzyna jest niewielkim i urokliwym miejscem na mapie Dolnego Śląska. Powstała z marzeń, wytrwałości i zamiłowania do winnych gron. Początki winnicy sięgają 2003 roku, gdy ojciec obecnej właścicielki posadził pierwszy krzew winorośli. Od tamtej pory winnica zaczęła się rozwijać i zdobywać pozycję na winiarskim rynku. Obecnie właściciele cieszą się obfitymi plonami uzyskanymi z dziesięciu różnych szczepów, w tym Solaris oraz Rondo.

Winnica jest ulokowana blisko wschodniej obwodnicy Wrocławia. Nie ma problemów z dojazdem do niej samochodem lub rowerem. W winnicy można zorganizować piknik, imprezę firmową lub prywatne spotkanie, po wcześniejszej rezerwacji miejsca.

OFERTA

- Wina białe
- Wina czerwone
- Wina różowe
- Wina musujące zwane Pet-nat





Winnica Kindler

📍 Uniejowice 46, 59-516 Zagrodno

☎ +48 607 856 362

Winnica Kindler to jedna z najdalej wysuniętych na zachód winnic na Dolnym Śląsku. Znajduje się na Pogórzu Kaczawskim w miejscowości Uniejowice. Jej początki były odważne, właściciele od razu postawili na klasyczne, choć niełatwe odmiany – Chardonnay i Pinot Noir. Później wszystko potoczyło się samo. Początkowe hobbystyczne próby i niewielkie nasadzenia zmieniły się w ponad 2-hektarową winnicę i profesjonalne przedsięwzięcie. Obecnie na blisko 2,5 ha uprawianych jest 6 odmian winorośli: oprócz wspomnianych Chardonnay i Pinot Noir znaleźć można także szczepy jak Pinot Blanc, Johanniter, Solaris oraz Riesling.

Lokalizacja winnicy sprzyja tym poczynaniom. Położona jest na łagodnym stoku na wysokości 210 m n.p.m., ma ekspozycję ze wschodu na zachód. Często występujące tu zachodnie wiatry dobrze ją osuszają, co pozwala na zredukowanie oprysków. Inny mocny atut – wiosenne przymrozki właściwie tu nie występują. Winnica usytuowana jest w Krainie Wygasłych Wulkanów – prawdziwym geologicznym rajem, który bogactwem minerałów przyciąga fascynatów i kolekcjonerów z całego świata. Winorośl w Winnicy Kindler rośnie na charakterystycznej dla wulkanów glebie (bazalt, iły gliniaste, otoczaki), która potrafi nadać winom szczególnego, mineralnego charakteru.



OFERTA

- Wino Chardonnay
- Wino Pinot Noir
- Wino Pinot Blanc
- Wino Riesling





Winnica Alvarium

- 📍 Ostaszów 23a, 59-170 Przemków
- ☎ + 48 691 576 363
- ✉ winnicaalvarium@gmail.com
- 🌐 www.facebook.com/winnicaalvarium

Winnica Alvarium jest rodzinnym gospodarstwem położonym w samym sercu Przemkowskiego Parku Krajobrazowego. Alvarium w języku łacińskim oznacza „ul” lub „pasiekę”. Nazwa winnicy nawiązuje do położenia winnicy w sercu Wrzosowej Krainy słynnej z pysznych miódów oraz do rodzinnych tradycji pszczelarskich właścicieli przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Obecnie winnica zajmuje ok. 1 hektara powierzchni. Na Wzgórzach Dalkowskich właściciele winnicy obsadzają winoroślą kolejne 1,5 hektara powierzchni. W winnicy uprawiane są odmiany Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Solaris, Johanniter, Regent oraz Rondo.

Właściciele stosują wyłącznie tradycyjne metody produkcji win. Wina dojrzewają powoli i trafiają do butelek wtedy, gdy nadchodzi najlepszy moment.

Gospodarze Alvarium zapraszają do zwiedzania winnicy, degustacji win oraz słuchania opowieści o winie i winiarstwie. Latem można rozbić namiot lub postawić przyczepę kempingową na terenie gospodarstwa. Właściciele winnicy pomogą zainteresowanym znaleźć niedrogi nocleg w okolicy.



Zwiedzanie winnicy możliwe jest w grupach liczących maksymalnie 12 osób, po wcześniejszym umówieniu wizyty.

OFERTA

- Wina gronowe (białe i czerwone)
- Naturalne octy
- Miody z własnej pasieki
- Naturalne herbaty ziołowe i suszone zioła
- Ozdoby z lawendy

LISTA RESTAURACJI ORAZ SKLEPÓW ZE SZLAKU SMAKI DOLNEGO ŚLĄSKA

Akademia Kuraszków

- 🏠 Jesionowa 9, 55-120 Kuraszków
- ☎ +48 71 310 10 24
- ✉ recepcja@akademiakuraszkow.pl
- 🌐 akademiakuraszkow.pl

Art Restauracja i Kawiarnia

- 🏠 Kiełbaśnicza 20, 50-110 Wrocław
- ☎ +48 71 78 77 100
- 📞 +48 71 34 23 929
- ✉ info@arthotel.pl
- 🌐 arthotel.pl

Centrum Zdrowia i Wypoczynku Nowy Zdrój Restauracja i Kawiarnia

- 🏠 Zdrojowa 34 A, 57-320 Polanica-Zdrój
- ☎ +48 74 306 76 76
- ✉ recepcja@nowyzdroj.pl
- 🌐 nowyzdroj.pl

Dom Pielgrzyma im. Świętej Rodziny Restauracja

- 🏠 plac Najświętszej Marii Panny
57-41 Wambierzyce
- ☎ +48 885 300 093 (8.00–21.00)
+48 74 814 09 44 (10.00–18.00)
- ✉ dompielgrzyma@wambierzyce.com
- 🌐 wambierzyce.pl/dom-pielgrzyma

Gospoda 8 Ryb

- 🏠 Ruda Sułowska 20, 56-300 Milicz
- ☎ +48 71 75 90 888, +48 534 964 120
- ✉ rezerwacje@stawymilickie.pl
- 🌐 cet.stawymilickie.pl

Gospoda Kruszyna

- 🏠 Kruszyn, Świerkowa 2, 59-700 Bolesławiec
- ☎ +48 75 732 15 70, +48 695 790 854
- ✉ kruszyna@kruszyna.com.pl
- 🌐 kruszyna.com.pl/pl

Karczma Rzym & Pensjonat Straszny Dwór

- 🏠 Jarnołtowska 85 B, Wrocław – Jarnołów
- ☎ +48 71 349 48 02
- 📠 +48 71 349 53 11
- ✉ karczmarzym@karczmarzym.pl
- 🌐 karczmarzym.pl

Karczma w Starej Kuźni Kopalnia Złota w Złotym Stoku

- 🏠 Złota 7, 57-250 Złoty Stok
- ☎ +48 74 8176 125
- ✉ karczma@kopalniazlota.pl
- 🌐 kopalniazlota.pl/pl/karczma/restauracja

Pałac Kamieniec

- 🏠 Kamieniec 47, 57-300 Kłodzko
- ☎ +48 74 869 20 45
- ✉ recepcja@palackamieniec.pl
- 🌐 www.palackamieniec.pl

Piwiarnia-Restauracja Bernard

- 🏠 Rynek 35, 50-102 Wrocław
- ☎ +48 508054037
- ✉ bernard@bernard.wroclaw.pl
- 🌐 www.bernard.wroclaw.pl

Raj Pstrąga

- 🏠 Goszów 14 A, 57-550 Stronie Śląskie
- ☎ +48 512 866 477
- ✉ kontakt@rajpstraga.pl
- 🌐 rajpstraga.pl

Restauracja Babinicz w kompleksie Dworzysko

- 🏠 Aleja Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój
- ☎ +48 74 886 99 19
- ✉ dworzysko@dworzysko.pl
- 🌐 dworzysko.pl

Restauracja Boletus w Zamku Kliczków

- 🏠 Kliczków 8, 59-724 Osiecznica
- ☎ +48 75 73 40 700 do 702
- 📠 +48 75 73 40 703
- ✉ zamek@kliczkow.com.pl
- 🌐 kliczkow.com.pl

Restauracja Bukowa Hotel Bukowy Park Medical Spa

- 🏠 Parkowa 11, 57-320 Polanica-Zdrój
- ☎ +48 74 866 56 09, + 48 795 157 281, +48 74 866 56 09
- ✉ recepcja@bukowypark.eu
- 🌐 bukowypark.pl

Restauracja Dwór Liczrzepy

- 🏠 Obrońców Pokoju 4b, 58-540 Karpacz
- ☎ +48 75 761 93 37
- ✉ dworliczrzepy@dworliczrzepy.pl
- 🌐 www.dworliczrzepy.pl

Restauracja Graniczna Dom Gościnny „Radków – Góry Stołowe”

- 🏠 Rynek 18, 57-420 Radków
- ☎ +48 74 87 12 687, +48 502 092 932, +48 502 720 978
- ✉ graniczna.radkow@interia.pl
- 🌐 radkowgraniczna.pl

Restauracja Panorama – Hotel HP Park Plaża Wrocław

- 🏠 Bolesława Drobniera 11-13, 50-257 Wrocław
- ☎ +48 71 32 08 555, 560
- ✉ hpwroclaw@hotelepark.pl,
- 🌐 restauracja_wroclaw@hotelepark.pl

Restauracja i Pensjonat Villa Greta

- 🏠 Dobków 59, 59-540 Świerzawa
- ☎ +48 506 112 985, +48 75 713 44 53
- ✉ ewelina@villagreta.pl
- 🌐 villagreta.pl

Restauracja Książęca

- 🏠 Piastów Śląskich 1, 58-306 Wałbrzych
- ☎ +48 74 664 38 76
- ✉ restauracja@zamekksiaz.pl
- 🌐 zamekksiaz.pl

Restauracja Pałac Łomnica

- 🏠 Karpnicka 3, Łomnica, 58-508 Jelenia Góra
- ☎ +48 75 71 304 60
- ☎ + 48 75 71 305 33
- ✉ hotel@palac-lomnica.pl
- 🌐 palac-lomnica.pl

Restauracja Pod Fredrą

- 🏠 Rynek-Ratusz 1, 50-116 Wrocław
- ☎ +48 71 341 13 35
- ✉ restauracja@podfredra.pl
- 🌐 podfredra.pl

Restauracja Uczta w Zamku Czocha

- 🏠 Sucha, 59-820 Leśna
- ☎ +48 75 721 15 53
- ✉ zamekczocha@amwhotele.pl
- 🌐 hotelewam.pl

Restauracja Wrocławska

-  Szewska 59/60, 50-139 Wrocław
-  +48 71 305 12 28
-  wroclawska.szewska59@gmail.com
-  wroclawska.com.pl
-  www.facebook.com/wroclawska.wroclaw

Restauracja w Hotelu Polanica Resort & Spa

-  Górská 2, 57-320 Polanica-Zdrój
-  +48 571 244 242
-  +48 74 868 07 00
-  recepcja@hotelpolanica.pl
hotelpolanica.pl

Restauracja w Pałacu Stanisławów

-  Stanisławów 100, 58-500 Jelenia Góra
-  +48 75 755 84 45
-  +48 75 755 85 34
-  hotel@palacstaniszow.pl
-  palacstaniszow.pl

Uroczysko Siedmiu Stawów Luxury Hotel & SPA

-  Gola Dzierżoniowska 21, 58-217 Niemcza
-  +48 71 750 91 06
-  +48 885 544 111
-  restauracja@uroczysko7stawow.com
uroczysko@uroczysko7stawow.com

Villa Elise Restauracja Kaczka i Wino

-  Mickiewicza 9, 57-550 Stronie Śląskie
-  +48 502 457 990
-  info@villaelise.pl
-  villaelise.pl

Zabytkowe Gospodarstwo Gottwaldówka

-  Kąty Bystrzyckie 23, 57-540 Łądek Zdrój
-  +48 74 814 78 02, +48 503 063 860
-  info@gottwaldowka.pl

Restauracja AZYL należy do Grupa Hotelarsko – Gastronomiczna Sp. z o.o. Sp. k

-  Popiełuszki 26 55-080 Kąty Wrocławskie
-  +48 71 391 32 91
-  restauracja@hotelazyl.pl
-  hotelazyl.wroclaw.pl

Siedlisko Pstrąga

- 🏠 Łąkowa 4/1, 58-533 Mysłakowice
- ☎ +48 794 71 75 75, +48 605 598 712
- ✉ biuro@siedliskopstraga.pl

Cukiernia K. M. Świerczyńscy i Wspólnicy Sp. J.

- 🏠 Główna 10 A, 58-309 Wałbrzych
- ✉ cukiernia@swierczynscy.pl
- 🌐 swierczynscy.pl

Garaż Smaku

- 🏠 Krystyny i Mariana Barskich 23, 54-115 Wrocław
- 🌐 www.facebook.com/GarazSmaku

RegioFood

- 🏠 Dzierżonowska 7/1a, 50-536 Wrocław
- ☎ +48 605 444 471
- ✉ kontakt@regio-food.pl
- 🌐 www.regio-food.pl

W Starej Rzeźni

- 🏠 Szewska 63, 11-400 Wrocław
- 🌐 www.facebook.com/wstarejrzezni

Dyniowy Zakątek

- 🏠 Olszany 171
- ☎ +48 514 497 706

SMAKI DOLNEGO ŚLĄSKA

2022

OPRACOWANIE:

WYDZIAŁ WSPÓŁPRACY Z ZAGRANICĄ URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO
WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO

DOLNOŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA