

Lokalne produkty spożywcze



Hajnówka zaprasza na ucztę smaków!

Odkryj kulinarny skarb Podlasia i daj się porwać bogactwu smaków Hajnówki. Produkty naszego miasta to kwintesencja natury, tradycji i pasji, tworzonych z sercem przez lokalnych producentów, którzy cenią sobie jakość i autentyczność.

Sery z Puszczy Białowieskiej

Rodzinne gospodarstwo serowarskie, którego właściciele pasjonują się serem od lat. Swoje pasje przekładają na różnorodność i wysoką jakość produktów.



Punkty sprzedaży:

Jarzębinka Sp. z o.o. (17-230 Białowieża, ul. Pałacowa 11)

Piekarnia Podolszyńscy (ul. Białowieska 35/2, 17-200 Hajnówka)

Sklep GROSZEK (ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 53, 17-200 Hajnówka)

Sklepy firmy Wędzarnia Podlaska Chata

Sery z Berezowa

Sery z Berezowa wytwarzane są ze świeżego mleka krowiego z własnego gospodarstwa, które położone jest na obrzeżach Puszczy Białowieskiej, gdzie jest zachowane naturalne środowisko i czyste powietrze. Krowy są karmione trawą bogatą w zioła. Do mleka świeżego dodawana jest naturalna podpuszczka, zioła i sól. Ser robiony jest ręcznie i nie zawiera konserwantów.

Sery z Berezowa wytwarzane są ze świeżego mleka krowiego z własnego gospodarstwa, które położone jest na obrzeżach Puszczy Białowieskiej, gdzie jest zachowane naturalne środowisko i czyste powietrze. Krowy są karmione trawą bogatą w zioła. Do mleka świeżego dodawana jest naturalna podpuszczka, zioła i sól. Ser robiony jest ręcznie i nie zawiera konserwantów.

Sery wytwarzane są po wcześniejszym zamówieniu.

POLECAM:

- Serki podpuszczkowe z dodatkiem ziół
- Sery wędzone
- Twaróg

Anna Treszczotko
tel. 885 579 456
Stare Berezowo 65
17-200 Hajnówka

Weterynaryjny nr Identyfikacyjny 20051523



Punkt sprzedaży:

Stare Berezowo 65, 17-200 Hajnówka

Runo

Firma RUNO powstała w 1991 roku. Siedziba firmy znajduje się w Hajnówce na skraju urokliwej Puszczy Białowieskiej. Działalność nasza wywodzi się z tradycji Ziemi Podlaskiej i koncentruje się na pozyskiwaniu i przetwarzaniu surowców zielarskich pochodzących z czystych ekologicznie terenów północno-wschodniej Polski. W większości są to surowce ekologiczne pozyskane ze stanu naturalnego. Potwierdzeniem ekologicznej jakości surowca są stosowne certyfikaty EKO.

Jako jedyna firma w Polsce posiadamy certyfikat Fair Wild. Przyznawany przez szwajcarską jednostkę certyfikującą dokument pozwala nam prowadzić skup surowca zgodnie ze standardami zrównoważonego pozyskiwania surowca tj. dbałością o utrzymanie populacji danego gatunku oraz ochronie innych gatunków występujących w sąsiedztwie. Surowce zielarskie, przygotowane zgodnie z potrzebami i wymaganiami klienta, dostarczamy do przemysłu farmaceutycznego, kosmetycznego i spożywczego. Jesteśmy również producentem ekologicznych herbat owocowo-ziołowych oraz przypraw. Przyprawy i herbaty produkowane według wypracowanych przez nas receptur, bez dodatku konserwantów, charakteryzują się wyjątkowym aromatem i smakiem czystej natury.



Punkt sprzedaży:

Sklep RUNO

ul. Białowieska 40, 17-200 Hajnówka

Piekarnia „Podolszyńscy”

Tradycyjnie Naturalnie Zdrowo.

Dążymy do ciągłej poprawy jakości produktów piekarniczo-ciastkarskich i podnoszenia standardów produkcji.

Oferujemy naszym klientom niezapomniany smak prawdziwego chleba.



Punkt sprzedaży:

Piekarnia Podolszyńscy

ul. Białowieska 35/2, 17-200 Hajnówka

Piekarnia Cukiernia Emma

Na początku zajmowaliśmy się produkcją pieczywa. W ramach rozszerzenia asortymentu po kilku latach rozpoczęliśmy produkcję ciast wyrobów ciastkarskich oraz niepowtarzalnego, popularnego Marcinka Hajnowskiego.

Firma nasza od lat cieszy się zasłużoną estymą wśród konsumentów, a nasi Klienci doceniają nie tylko jakość i smak naszych produktów, lecz także profesjonalizm personelu.

Cukiernia EMMA zaprasza Państwa do miejsc, gdzie można się zrelaksować przy filiżance gorącej pysznej kawy, herbaty, czekolady na gorąco innych napoi chłodzących.



Punkt sprzedaży:

Piekarnia Cukiernia Emma

3 Maja 44, 17-200 Hajnówka

Piekarnia „Żubrówka”

Piekarnia „Żubrówka” swoje korzenie wywodzi z hajnowskiej Spółdzielni Spożywców, która w 1935 roku otworzyła piekarnię, mając już w swoich szeregach 500 członków, sklepy w Narewce, Masewie, Hajnówce i Łosince. W „Żubrówce” pieczywo powstaje zgodnie z dawnymi recepturami i w zgodzie z lokalnymi tradycjami. Jeśli mąka - to podlaska z PZZ Białystok, jajka od lokalnych dostawców, przyprawy z usadowionego po sąsiedzku „Runa”, a mleko, masło i inne produkty mleczne - z hajnowskiej Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej

PIEKARNIA ŻUBRÓWKA



TRADYCJA OD 1935



Punkt sprzedaży:

Piekarnia „Żubrówka”

ul. Białowieska 42, 17-200 Hajnówka

Ekoherba

EkoHerba to rodzinna firma zielarska położona na skraju Puszczy Białowieskiej sprzedająca produkty, pochodzące z Zielonych Płuc Polski, a w szczególności z obszaru Puszczy Białowieskiej z której pochodzi 90% produktów.



Punkt sprzedaży:

EkoHerba.pl

A&P Hajnowski Olej

Niewielka olejarnia bazująca na ziarnach z własnych upraw na terenie pow. hajnowskiego. Szczegóły, dostępność danego asortymentu i zamówienia należy ustalać telefonicznie.

W ofercie olej:

- lniany – złocisty, szafir (na zamówienie),
- gorczycowy,
- rzepakowy,
- dyniowy,
- rydzowy (lnianki),
- wiesiołkowy,
- z ostropestu,
- słonecznikowy.



Punkt sprzedaży:

ul. Targowa 47, 17-200 Hajnówka

Constans Group Konfitury Matecznik

Matecznik - jest terenem wolnym od ingerencji człowieka, gdzie funkcjonuje naturalny ekosystem w stanie nienaruszonym wpływami cywilizacji. Matecznik jest nieskazitelnym, pierwotnym i czystym.

Koncepcja zachowania natury w niemal nienaruszonym stanie stała się ideą linii przetworów Matecznik - Tradycja z Natury.

Constans, jako niewielka rodzinna firma zlokalizowana w okolicy Puszczy Białowieskiej, od 1990r. zajmowała się skupem dziko rosnących owoców, ziół i grzybów bezpośrednio od zbieraczy, mieszkańców puszczańskich terenów. Z biegiem lat rozwinęliśmy zakres działalności firmy, dystrybuując pozyskane surowce nie tylko na rynek krajowy, ale również do odbiorców z innych części Europy i świata, pozostając przy tym wiernym idei naturalności. Bezpośredni dostęp do tych najczystszych zasobów, dał nam możliwość stworzenia unikalnej linii produktów, wolnych od zanieczyszczeń i nieprzetworzonych chemicznie.



Punkt sprzedaży:

Matecznik.eu

ul. 3 Maja 45, 17-200 Hajnówka (Punkt Informacji Turystycznej)

Firma „Jackiewicz J”

Firma „Jackiewicz J” jest niedużą przetwórnią rodzinną, która została założona w 1995 roku. Siedziba naszej firmy znajduje się na Podlasiu, w Hajnówce- miejscowości usytuowanej w samym sercu Puszczy Białowieskiej.

Zajmujemy się skupem i przetwórstwem runa leśnego, owoców i warzyw.



Posiadamy w sprzedaży grzyby:

świeże, suszone, marynowane, solone.

Surowce zdobywamy z ekologicznych rolnictw na terenie województwa Podlaskiego oraz z Puszczy Białowieskiej, Mielnickiej i Knyszyńskiej.

Nasze przetwory produkowane są wedle starych, tradycyjnych przepisów bazujących na regionalnej, podlaskiej recepturze. Produkty, które oferujemy nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów.

jagody świeże, ogórki kiszone, korniszony, papryka marynowana, czosnek kiszony w główkach.



Punkt sprzedaży:



Przetwory Jackiewicz

Hajnowski Browar Markowy Rzemieślniczy

Pierwszy rzemieślniczy browar w Puszczy Białowieskiej.



Punkt sprzedaży:

Browar Markowy

ul. Stefana Batorego 3, 17-200 Hajnówka

ul. 3 Maja 56, 17-200 Hajnówka (Sklep MANGO)

ul. 11 Listopada, 17-200 Hajnówka (Hurtownia MANGO)

Source URL:

<https://hajnowka.pl/strona/dla-turysty-produkty-markowe-z-hajnowki-produkty-lokalne-z-hajnowki/6327-lokalne-produkty>