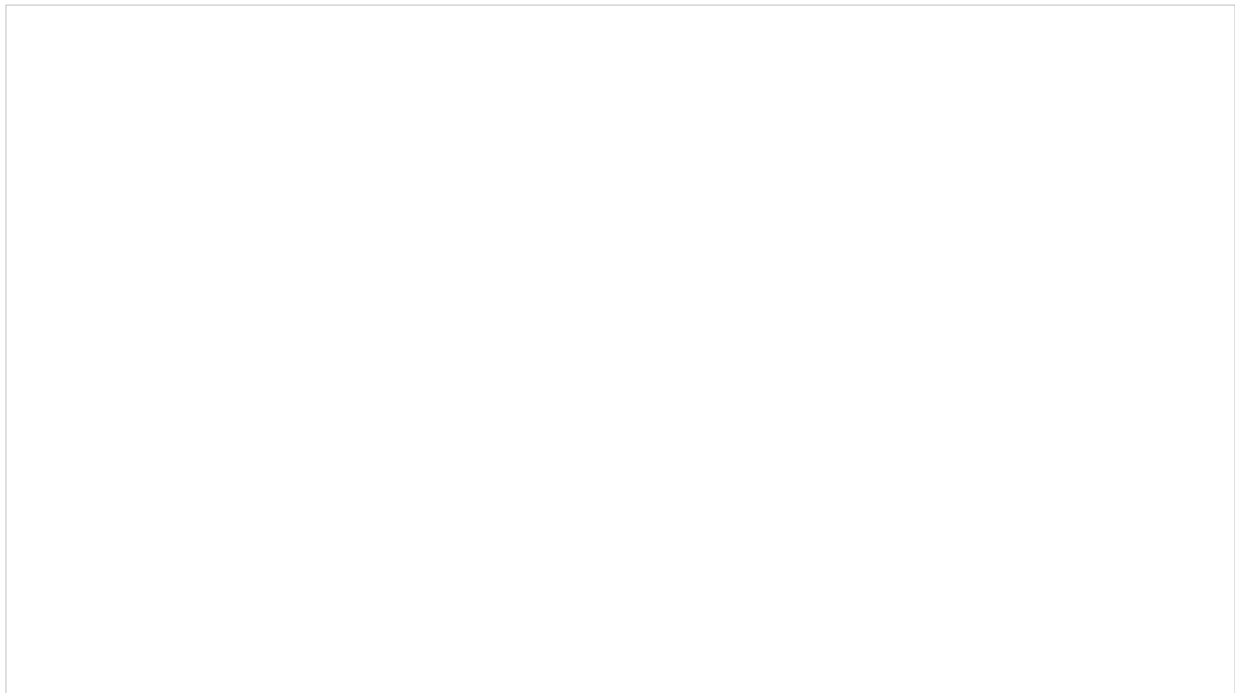


# "Skoczowskie" nagrodzone

Data publikacji: 11.09.2017 7:00

Naturalne, tradycyjne, zdrowe - takie są produkty wytwarzane przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Skoczowie. Od kilku miesięcy na półkach sklepów w regionie znaleźć możemy produkty oznakowane nazwą marki "Skoczowskie". To jedna z pierwszych regionalnych marek na Śląsku Cieszyńskim i nasz prawdziwy skarb - naturalność i smak produktów doceniła już ogólnopolska komisja.

„Skoczowskie” to marka należąca do Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Skoczowie. Produkty OSM w Skoczowie zna większość mieszkańców regionu. Choć etykiety produktów OSM w Skoczowie przeszły rewolucję, jakość produktów pozostała ta sama. Jeszcze do niedawna w sklepie sięgaliśmy po produkty w znanych nam opakowaniach (zdjęcie po lewej). Od kilku miesięcy na sklepowych półkach znajdziemy je w nowych charakterystycznych opakowaniach z logo marki "Skoczowskie" (zdjęcie po prawej):



Przetworzona żywność przynosi szkody dla naszego zdrowia, a producenci nabiału bardzo często oprócz mleka używają długiej listy sztucznych dodatków – to już wiemy i dzięki temu coraz częściej wracamy do naturalnych produktów, których **pochoźenie jest znane a skład najprostszy z możliwych**. Jeśli szukamy prawdziwych produktów mleczarskich, wytwarzanych według dawnych, tradycyjnych receptur, śmiało możemy sięgnąć po produkty oznaczone marką „Skoczowskie”. Mleko wykorzystywane przez Spółdzielnię ze Skoczowa **pochoźi z terenów górskich, z gospodarstw, w których stosuje się produkowane samodzielnie pasze**.

Jak mówi obecna Prezes OSM w Skoczowie, Agata Kuc: - **Nasze produkty są cenione przede wszystkim za wyjątkowy smak, świeżość i naturalność. To motywuje nas do kontynuowania produkcji wolnej od ulepszcaczy, konserwantów, czy sztucznych dodatków. Produkując zgodnie z tradycją, chcemy dbać nie tylko o walory smakowe naszych produktów, ale również o zdrowie wszystkich osób kupujących produkty marki "Skoczowskie"** - tłumaczy Prezes.

Sięgając po „Skoczowskie” możemy liczyć na naturalny produkt o krótkiej dacie ważności – co w przypadku nabiału jest dużą zaletą, gdyż świadczy o tym, że skład produktu jest wolny od konserwantów i sztucznych dodatków. „Skoczowskie” mleko można skwasić, jak za dawnych czasów, czego nie da się zrobić z mlekiem popularnych marek.

Twarogi marki „Skoczowskie” produkowane są tradycyjnie, według dawnej receptury i pakowane ręcznie. Nie dodaje się do nich żadnych konserwantów czy aromatów. **Jakość skoczowskiego sera twarogowego półtłustego została doceniona certyfikatem systemu "Jakość Tradycja" uznanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości żywności. System ten służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Uzyskanie tego certyfikatu potwierdza, iż do produkcji wyróżnionego sera używa się wyłącznie surowców, których pochodzenie jest identyfikowalne i które nie zawierają komponentów GMO.**

W lipcu marka „Skoczowskie” przeszła audyt, w wyniku którego została wyróżniona certyfikatem „Doceń polskie” - więcej na ten temat tutaj: [„SKOCZOWSKIE” nagrodzone przez Lożę Ekspertów](#)". Celem inicjatywy „Doceń polskie” jest propagowanie wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku oraz ich wytwórców. Jakość produktów oceniają specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia – są to m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni. Oceniając produkty ze Skoczowa, a konkretnie twaróg półtłusty i kefir, komisja przyznała „Skoczowskiemu” maksymalne noty we wszystkich kategoriach, czyli za smak, wygląd a także stosunek jakości do ceny.

*artykuł sponsorowany*