

Mazowsze na Targach WorldFood Poland



Autor: fot.

Grzegorz Żak

W tegorocznej edycji targów wzięło udział 400 wystawców z 30 państw. Wśród nich nie zabrakło również producentów z Mazowsza.

Podczas XI Międzynarodowych Targów Żywności i Napojów WorldFood Poland w Warszawie na stoisku promocyjnym województwa mazowieckiego odwiedzający mieli możliwość spróbować wielu produktów spożywczych wysokiej jakości, wytwarzanych z naturalnych surowców i składników według tradycyjnych receptur. Wśród nich były dostępne m.in.: naturalne przetwory owocowo-warzywne, soki owocowe, konfitury bez dodatku cukru, nalewki, miody pitne, produkty piekarnicze, zdrowe przekąski, oleje oraz certyfikowane mąki pszenne.

Mazowieccy przedsiębiorcy wykorzystali szansę

Na stoisku samorządu Mazowsza zaprezentowały się takie firmy jak: Sweetvegy sp. z o.o. – zdrowe przekąski, ciastka owsiane i orkiszowe bez dodatku cukru z dodatkiem polskich warzyw, Michrowska Piwniczka – tradycyjne produkty w szkle: soki, syropy, octy, kimchi, kiszonki, powidła i inne przetwory z własnego ekogospodarstwa, The Big Fellow Bartek Zięciowski – miody pitne w butelkach i zestawach degustacyjnych w trzech smakach, Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o. – nalewki staropolskie ręcznie produkowane, Sweet Brands Sp. z o.o. – pieczywo cukiernicze o przedłużonej trwałości, Zielono Mi Agnieszka Jarosińska – konfitury o obniżonej zawartości cukru oraz bez dodatku cukru, soki (tłoczone na zimno, bez dodatku cukru) oraz przeciery owocowe (bez dodatku cukru), ETERNO S.C. – naturalne przetwory owocowo-warzywne, wytwarzane w tradycyjny sposób według domowych przepisów, INTERCHEMALL Zespół Młynów Jelonki Sp. z o.o. – certyfikowane mąki pszenne i żytnie, kasza manna 400 g, Gospodarstwo Rolne Franciszek Kesler – olej rzepakowy Keslera, City Group Capital Sp. z o.o. (Smak i Aromat) – producent przetworów (konfitury bez cukru, sosy na

bazie warzyw i owoców, kiszonki warzywne).

Tegoroczna edycja targów cieszyła się dużym zainteresowaniem odwiedzających. Wśród nich byli przede wszystkim przedstawiciele sieci handlowych, stowarzyszeń i organizacji branżowych oraz eksperci żywieniowi ze świata akademickiego. Oprócz prezentacji nowości produktowych, Targi WorldFood są okazją do integracji i dyskusji o stanie rynku spożywczego w Polsce i na świecie.

Odwiedzający mogli podziwiać pokazy kulinarne



fot. Grzegorz Żak

Liczne wystąpienia cieszyły się dużym zainteresowaniem



fot. Grzegorz Żak

Targi to doskonała okazja dla promocji producentów mazowieckich



fot. Grzegorz Żak



fot. Grzegorz Żak

Uroczyste otwarcie targów



fot. Grzegorz Żak

Jedno z mazowieckich stoisk



fot. Grzegorz Żak

Nasi wystawcy to zdobywcy licznych nagród



fot. Grzegorz Żak

Podczas targów można zdobyć liczne kontakty biznesowe



fot. Grzegorz Żak

Odwiedzający mieli możliwość spróbować wielu produktów spożywczych wysokiej jakości, wytwarzanych z naturalnych surowców i składników według tradycyjnych receptur



fot. Grzegorz Żak

Różnorodność produkcji na Mazowszu pokazuje, jak wielki potencjał ma nasze województwo



fot. Grzegorz Żak

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl