

Kraftowe Miody Złoty Dar



Opis produktu

Kraftowe Miody od Złotego Daru to esencja natury i tradycji zamknięta w słoiku. Nasze miody powstają w sercu Doliny Baryczy, na terenie obszaru Natura 2000, gdzie pszczoły mają dostęp do najczystszych, miododajnych roślin. W Złotym Darze każdy słoik miodu to efekt starannie zaplanowanego, zamkniętego cyklu produkcji, który zaczyna się od zasiewu roślin i kończy na ręcznym zbiorze miodu. Nasze miody kraftowe to wyjątkowe połączenie tradycji i współczesnych metod pszczelarskich. Każdy rodzaj miodu, od delikatnego miodu akacjowego, przez aromatyczny miód lipowy, po intensywny miód gryczany, jest zbierany z największą troską o jakość i zachowanie jego naturalnych właściwości. Dbamy o to, aby każdy etap produkcji był zgodny z naszymi wartościami – szacunkiem do przyrody, pszczół i lokalnej społeczności. W naszej ofercie znajdziesz: Miód Rzepakowy, Miód Faceliowy, Miód Gryczany, Miód Akacjowy, Miód Wielokwiatowy, Miód Lipowy, Miód Nawłociowy oraz Pyłek Pszczeli

Produkt z Doliny Baryczy

Złoty Dar to coś więcej niż tylko produkty – to zamknięty krąg natury. Mamy pełną kontrolę nad jakością naszych wyrobów, ponieważ sami siejemy, zbieramy i dbamy o każdy etap produkcji. Na naszym gospodarstwie siejemy rośliny miododajne i oleiste, które dostarczają pszczołom nektaru do tworzenia aromatycznego miodu, a nam surowców do tłoczenia naturalnych olejów. To właśnie te oleje wykorzystujemy nie tylko w kuchni, ale także do ochrony naszych drewnianych uli, co zamyka zrównoważony cykl produkcji. Dla nas to nie tylko produkcja żywności – to pełny cykl życia, który współtworzymy z naturą. To prawdziwy dar, który oferujemy naszym klientom. Nasze gospodarstwo znajduje się w sercu zielonych terenów Natura 2000 i Parku Krajobrazowego Dolina Baryczy – miejscu, gdzie tradycja spotyka się ze współczesnością. Dzięki unikalnemu ekosystemowi, w którym wzrastają nasze plony, nasze produkty wyróżniają się najwyższą jakością.

Co wyróżnia produkt

W Złotym Darze sami siejemy rośliny miododajne i oleiste, takie jak rzepak, len i czarnuszka, facelia, słonecznik, gryka. To z nich pozyskujemy zarówno nektar dla naszych pszczół, jak i nasiona do tłoczenia naturalnych olejów. Rzekap, z którego pszczoły zbierają aromatyczny nektar, dostarcza nam również cennych nasion, które przetwarzamy na olej rzepakowy tłoczony na zimno. Cały proces – od siewu, przez zbiór, aż po tłoczenie – realizujemy na naszym gospodarstwie, położonym w malowniczym terenie Natura 2000 w Dolinie Baryczy. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad jakością naszych produktów i możemy z dumą oferować zarówno miód, jak i oleje pochodzące z czystych, ekologicznych upraw. CO NAS WYRÓŻNIA? • Zamknięty krąg natury – pełna kontrola nad każdym etapem produkcji, od siewu po zbiór. • Własne uprawy – sami siejemy rośliny miododajne i oleiste, które dostarczają surowców do miodu i olejów. • Naturalne procesy – tłoczmy oleje na zimno, zachowując ich pełne wartości odżywcze. • Zrównoważona produkcja – nasze oleje wykorzystujemy również do ochrony uli, co zamyka cykl produkcji. • Wyjątkowy ekosystem – nasze gospodarstwo położone jest w obszarze Natura 2000, co gwarantuje najwyższą jakość produktów. Dla nas to

więcej niż produkcja – to dar natury, którym pragniemy podzielić się z Wami.

Przyjazność dla środowiska

Gospodarstwo Złoty Dar podejmuje liczne działania, które są przyjazne dla środowiska i wspierają zrównoważony rozwój. W produkcji dba się o minimalizację negatywnego wpływu na środowisko naturalne poprzez stosowanie metod ekologicznych. Produkcja opiera się na zamkniętym cyklu, co pozwala na efektywne wykorzystanie wszystkich zasobów, a także zapewnia, że nasiona i rośliny miododajne pochodzą z kontrolowanych, naturalnych upraw. W gospodarstwie stosuje się segregację odpadów, a produkty są umieszczane w ekologiczne opakowania – szklane butelki i słoiki z atestem. W Złotym Darze nie tylko produkujemy najwyższej jakości miód, ale również troszczymy się o przyszłość środowiska, szczególnie o pszczoły, które są sercem naszej działalności. Podejmujemy działania, które mają na celu edukowanie zarówno rolników, jak i mieszkańców o kluczowej roli pszczół w ekosystemie. Promujemy zrównoważone praktyki rolnicze, które minimalizują wpływ na pszczoły i inne zapylacze. Nasze gospodarstwo jest żywym przykładem tego, jak troska o środowisko może iść w parze z produkcją żywności o najwyższej jakości. Z szacunkiem podchodzimy do natury, dbając o bioróżnorodność, która zapewnia pszczołom bezpieczne miejsce do życia i pracy.

Przyjazność dla Klienta

Złoty Dar kładzie duży nacisk na przyjazność dla klienta. Personel jest odpowiednio przeszkolony, aby zapewnić fachową i życzliwą obsługę. Produkty są dostępne zarówno stacjonarnie, jak i online, co umożliwia wygodne zakupy dla klientów. Etykiety produktów zawierają wszystkie kluczowe informacje, takie jak adres gospodarstwa, numer telefonu, e-mail oraz strona internetowa, co ułatwia kontakt i zdobycie szczegółowych informacji o ofercie. W gospodarstwie oferowane są także próbki produktów do degustacji, aby klienci mogli poznać i docenić naturalne smaki przed zakupem.

W sprzedaży: ciąglej

Data pierwszego wpisu: 2024-11-12 11:04:23

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-10 13:01:48



Gospodarstwo Rolne "Złoty Dar" Dawid Wrzesiński

Grądzik ul. Grądzik 15

55-140 Żmigród

Gmina: Żmigród

Tel: 455 408 769

E-mail: sklep@zlotydar.pl

zlotydar.pl

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61554264803310>

https://www.instagram.com/zloty_dar/?hl=pl