



"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Aronia... Na zdrowie!

Najkrótsza droga z krzewu na stół

województwa: pomorskie, kujawsko-pomorskie, wielkopolskie i dolnośląskie



Instytucją odpowiedzialną za treść jest
Krajowe Zrzeszenie Plantatorów Aronii ARONIA POLSKA



Do sporządzania soku z aronii wykorzystujemy w pełni dojrzałe owoce, zawierające największą ilość soku. Po zebraniu owoców są one ręcznie wyciskane, dzięki czemu uzyskujemy 100% sok, który następnie zostaje poddany pasteryzacji. Następnie w celu przedłużenia trwałości oraz poprawieniu walorów smakowych dodawany jest cukier.

Sok z aronii posiada piękną ciemnoczerwoną barwę, a także przyjemny lekko gorzkawy smak. W medycynie naturalnej lista walorów aronii jest długa, ale warto zaznaczyć, że wzmacnia naczynia krwionośne zapobiegając tym samym powstawaniu żylaków i pękaniu naczynek, spożywana regularnie (minimum przez 6 tygodni) normuje ciśnienie krwi, dlatego polecana jest szczególnie osobom cierpiącym na nadciśnienie tętnicze.

Dary Natury – Paweł Mazur
ul. Wrocławska 15, 55-020 Jaksonów

tel. 603 483 012
e-mail: pawel@dary-natury.org



Aronia dla zdrowia

Aronia w Polsce

Mamy największe na świecie uprawy aronii czarnoowocowej. Corocznie w zbieramy 40-50 tys. ton owoców. Wyhodowano polską odmianę aronii (*Aronia melanocarpa*, odmiana Nero-Eggert, czasem nazywana „Galicjanką”) przeznaczoną do zakładania plantacji towarowych. Dzięki 40-letniej selekcji sadzonki te gwarantują bardzo wysokie plony i możliwość mechanicznego zbioru owoców. Aronia jest rośliną proekologiczną. Zazwyczaj nie wymaga oprysków przeciw szkodnikom czy chorobom, więc owoce nie zawierają śladów pestycydów, nie akumulują toksycznych pierwiastków. Wysokiej jakości owoce są w większości przerabiane na sok w kilku dużych zakładach przetwórczych, skąd koncentrat soku jest wysyłany w świat. Produkuje się z nich również dżemy, konfitury, syropy, herbatki owocowe i świetne wino aroniowe. Jednak nie doceniamy zalet aronii i pro-zdrowotnego działania owoców.

Aroniowe antyoksydanty

Aronią interesuje się medycyna i dietetyka. Wynika to z poszukiwania efektywnych antyoksydantów, czyli substancji likwidujących wolne rodniki. Większość chorób cywilizacyjnych to choroby, w których patologii uczestniczą wolne rodniki. To takie choroby jak miażdżyca, choroby serca i układu krążenia, choroba Alzheimera, Parkinsona czy starcza demencja. Aby im skutecznie zapobiegać, trzeba z pożywieniem dostarczać antyoksydantów - trzeba jeść warzywa i owoce. To właśnie ich składniki pomagają zachować zdrowie przez długie lata. Nadzieją w walce z chorobami serca i układu krążenia jest aronia. Dlaczego? Otóż z powodu wyjątkowo dużej zawartości związków polifenolowych o silnych właściwościach antyoksydacyjnych. Owoce aronii mają różne typy związków polifenolowych: antocyjany, katechiny i kwasy fenolowe, w tym chlorogenowy. Owoce aronii zawierają 10-20 g polifenoli w 1 kg, a zawartość antocyjanów sięga 3-8 g/kg. Szczególnie cenne są antocyjany, ciemno



czerwone barwniki, które występują w ciemnych winogronach i czerwonym winie, czarnych jagodach, czarnych porzeczkach i wielu innych owocach. Wykonano setki badań naukowych, w których badano związki chemiczne występujące w owocach aronii, prowadzono je na hodowlach komórek, zwierzętach doświadczalnych, jak i na ludziach. W miarę coraz lepszego poznawania właściwości owoców narasta zainteresowanie świata nauki aronią. Komu polecić dietę bogatą w przetwory aroniowe?

Aronia na serce

Wiadomo, że antocyjany aroniowe zmniejszają ryzyko miażdżycy naczyń krwionośnych, są aktywne w zapobieganiu zakrzepom, wzmacniają ściany naczyń włosowatych, zapobiegają ich kruchości. Antocyjany wpływają korzystnie na profil lipidowy krwi: zmniejszają stężenie cholesterolu i triglicerydów. Podawanie ekstraktu antocyjanów aroniowych zmniejsza agregację płytek krwi. Właściwości antocyjanów można wykorzystać, włączając aronię do diety pacjentów o zwiększonym ryzyku chorób układu krążenia. Niestety, w Polsce rośnie populacja osób z otyłością, nadciśnieniem i podwyższonym poziomem cukru we krwi (cukrzyca typu-2). Aronia może pomóc!

Wyniki badań klinicznych z udziałem pacjentów z nadciśnieniem, zagrożonych zawałem serca są bardzo obiecujące, takie badania wykonano w polskich klinikach. W Klinice Uniwersytetu Medycznego w Łodzi pacjentom podawano trzy razy dziennie 100 mg ekstraktu



aroniowego w kapsułce obserwując obniżenie ciśnienia tętniczego krwi oraz poziomu cholesterolu. W Warszawskim Uniwersytecie Medycznym przeprowadzono badania z udziałem pacjentów po zawale serca, leczonych statynami. Podawano im 3 razy dziennie po 85 mg ekstraktu z aronii. U osób otrzymujących ekstrakt ciśnienie skurczowe i rozkurczowe obniżyło się odpowiednio o 11,0 i 7,2 mmHg. Dalsze badania mogą potwierdzić, że preparaty zawierające antocyjany aroniowe powinny zostać włączone do terapii jako jej uzupełnienie. Jednak już obecnie aronia i przetwory z owoców mogą być stosowane profilaktycznie, mają bowiem wszechstronne korzystne działanie na organizm. W profilaktyce chorób układu krążenia duże znaczenie ma różnorodność diety, bogatej w warzywa i owoce. Polecamy szklankę soku z aronii! Wykorzystajmy ten polski czarny skarb - aronię dla serca.

Aronia na dobry wzrok

Niestety, w okolicach czterdziestego roku życia wzrok się pogarsza. Kiedyś niedowidzenie dotyczyło głównie ludzi starszych, ale obecnie problemy z oczami mają też ludzie młodzi, siedzący wiele godzin przy komputerze.

Kilka procent populacji w wieku 65+ lat cierpi na silne ograniczenie widzenia powodowane przez proces chorobowy - degenerację plamki żółtej (AMD). Częstą chorobą starszego wieku jest też zaćma (katarakta). Wyniki badań sugerują, że stosując dietę bogatą w owoce i warzywa można opóźnić rozwój katarakty, a nawet zapobiec konieczności wykonania zabiegu operacyjnego. Antocyjany mogą również przyspieszać regenerację rodopsyny, barwnika umożliwiającego prawidłowe widzenie kolorów. Po podawaniu preparatów antocyjanowych z czarnych jagód, porzeczek i winogron uzyskano znaczącą poprawę wzroku u pacjentów z uszkodzeniami naczyń krwionośnych oka. Antocyjany mogą być pomocne w przypadku problemów ze wzrokiem wynikających z przepracowania oczu i narażania ich na silne światło. Podziałają korzystnie u osób, których charakter pracy wymaga wielogodzinnego wpatrywania się w monitor. Dzieciom i dorosłym, którzy wiele czasu spędzają przy komputerze, czy TV warto podawać szklankę soku z aronii. Ważne: powinni go profilaktycznie spożywać kierowcy jeżdżący w nocy lub na długich trasach. Najlepsze efekty uzyskuje się przy dłuższym okresie stosowania aronii, rzędu kilku tygodni.



Aronia w diecie cukrzyków

Dla diabetyków komponujących swój jadłospis ważne jest uwzględnienie dużej ilości warzyw i owoców zawierających składniki o właściwościach antyoksydacyjnych, np. związki polifenolowe. Badania naukowe pokazują korzystny wpływ bioaktywnych związków obecnych w owocach aronii na utrzymanie prawidłowego stężenia glukozy we krwi oraz na możliwość zapobiegania powikłaniom cukrzycy. Uboczny skutek cukrzycy, który może doprowadzić do ślepoty to retinopatia cukrzycowa. Antocyjany i katechiny aronii mogą



przeciwdziałać uszkodzeniom naczyń krwionośnych, charakterystycznym dla cukrzycy. Zaletą soku z aronii jest zdolność obniżania indeksu glikemicznego (IG), a u osób pijących sok z aronii stwierdzono obniżenie wchłaniania cukru. W badaniach klinicznych prowadzonych w Bułgarii podawano pacjentom chorującym na cukrzycę typu-2 po 200 ml soku z aronii dziennie. Zaobserwowano obniżenie stężenia glukozy na czczo

z 14,2 mmol/l do 11,4 mmol/l już w pierwszych dniach podawania soku, jednak najlepsze efekty uzyskano przy regularnej jego konsumpcji przez 3 miesiące.

Ile aronii i jej przetworów zjeść codziennie?

Polacy zawsze jedli dużo owoców jagodowych, zwłaszcza w lecie. Kiedyś były to czarne jagody z lasu, teraz polubiliśmy borówkę amerykańską. Warto wiedzieć, że pół filiżanki aronii czy borówki dostarcza tyle samo antyoksydantów co polecane 5 porcji owoców i warzyw.

W badaniach klinicznych prowadzonych przez polskie uczelnie medyczne podawano 85-100 mg ekstraktu z owoców aronii w kapsułkach trzy razy dziennie. Korzystne zmiany w parametrach biochemicznych krwi obserwowano przy regularnym picu soku z aronii w ilości 150-250 ml dziennie. Sok z aronii podawano sportowcom, rowerzystom i wioślarzom, ale jego regularne spożycie można polecać wszystkim, w każdym wieku.

Bardzo wartościowym produktem są liofilizowane owoce, bowiem oprócz związków polifenolowych dostarczają też błonnika, którego w typowej polskiej diecie mamy za mało. Wszystkie cenne składniki zachowują liofilizowane jagody aronii, bo liofilizacja to suszenie w niskiej temperaturze. Można z nich zrobić herbatkę owocową, dodać do koktajli, zmiksować z innymi owocami.

Optymalna dawka aronii dla osoby dorosłej to pół filiżanki owoców lub filiżanka soku lub łyżka stołowa płynnego koncentratu soku. Ekstrakt w proszku w kapsułkach jako suplement diety stosujemy wg. wskazań producenta. Aronia – to składnik diety dla każdego, od dziecka do seniora.

prof. Iwona Wawer

Co można wyczarować z aronii?

Aronia kandyzowana

Składniki:

- 1 kg owoców aronii
- 1 szklanka cukru
- 1/3 szklanki wody
- sok z cytryny
- 3 łyżki cukru trzcinowego



Owoce włożyć na 24 godziny do zamrażarki. Cukier zalać wodą, gotować w płaskim rondelku 10 min. Wlać sok z cytryny i wsypać zamrożone owoce. Gotować na małym ogniu 10 min. Delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Owoce odcedzić, wysypać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 150°C. Po 10 min. owoce posypać cukrem trzcinowym i piec dalsze 15 min.

Sok aroniowy

Składniki:

- 2 kg owoców aronii najlepiej mrożonych
- 3 litry wody
- ok. 5 dkg liści wiśni
- 1/2 kg cukru
- sok z 1 cytryny



Aronię i liście wiśni zalać wodą i gotować około godziny na małym ogniu. Przecedzić, dodać cukier i sok z cytryny, starannie wymieszać, rozlać do butelek i pasteryzować przez ok. 20 min.

Cukier puder wymieszany z kilkoma kroplami soku z aronii staje się wyjątkowo smacznym i efektownym lukrem, którym można ozdobić babeczki, szarlotkę, sernik i inne słodkie wypieki

Dżem z aronii i jabłek

Składniki:

- 1 kg owoców aronii
- 1 kg jabłek
- 1 kg cukru
- ulubione przyprawy: cynamon, goździki, kardamon



Jabłka obrać, pokroić i rozgotować w niewielkiej ilości wody i przyprawami. Połowę owoców aronii zmiksować albo zmiażdżyć, dodać cukier i gotować przez 5 minut. Następnie dodać resztę owoców i ponownie gotować na małym ogniu przez 5 minut. Dodać jabłka i zagotować przez chwilę mieszając. Gorący dżem przełożyć do słoików, zakręcić i ustawić do góry dnem i poczekać aż ostygną. Świetny do naleśników, ciast i deserów.

Aronia w czekoladzie

Składniki:

- 1 tabliczka czekolady
- 1 łyżka masła
- 2 szklanki owoców aronii
- 1/2 szklanki cukru,
- sok z 1/2 cytryny



Owoce wymieszać z cukrem, zagotować dodać sok i skórkę otartą z połowy cytryny. Odstawić z gazu, a po 10 minutach odcedzić owoce na sitku. Przesypać do płaskiego naczynia i wstawić do zamrażarki na 30 minut. W tym czasie przygotować polewę czekoladową. Tabliczkę czekolady połamać na mniejsze kawałki, wsypać do szklanej miski i ustawić ją w garnku z gotującą się wodą. Do czekolady dodać masło. Podgrzewać w wodnej kąpieli, aż powstanie jednolita, płynna masa. Podmrożone owoce zanurzać (pojedynczo) w płynnej czekoladzie i układać na papierze do pieczenia do wysuszenia.

***Nawet niewielki dodatek owoców aronii do śliwek
smażonych z cukrem korzystnie zmienia smak
i wygląd popularnych powideł śliwkowych***

Chutney z aronii

Składniki:

- 3 kg owoców aronii
- 6 sporych gruszek
- 150 gr cukru
- 4 czerwone cebule
- 1/2 szkl. octu winnego lub jabłkowego
- szczypta kardamonu, 2 ziela angielskie, 2 goździki, szczypta ziaren gorczycy, szczypta imbiru, szczypta soli
- masło

Chutney idealnie nadaje się do wielu rodzaju mięs (polecamy szczególnie drób), jak również jako dodatek do kanapek. Ma lekko kwaskowo-słodkawy smak.

Owoce aronii przemrażamy przez ok. 2-3 dni w celu pozbycia się goryczki. Aronię wrzucamy do garnka dodajemy cukier i włączamy na niewielki gaz. W drugim naczyniu rozpuszczamy masło i szklimy pokrojoną w piórka cebulę. Cebulkę dodajemy do aronii. Wkrawamy również obrane gruszki. Przyprawy rozcieramy w moździerzu. Dodajemy do owoców wraz z octem. Dusimy ok 60 minut. Chutney przekładamy do wyparzonych słoików, zakręcamy i pasteryzujemy przez 15 min.



Ogrody Joli – Maria Wiśniewska-Staszak

Mlewo 73, 87-410 Mlewo

+48 667 773 050

ogrodyjoli@gmail.com

www.facebook.com/ogrodyjoli/

Zajmuję się produkcją przetworów owocowych i warzywnych z surowców pochodzących z własnej uprawy. Wszystkie moje produkty są w 100% ekologiczne. Moje gospodarstwo jest wpisane na listę Rolniczego Handlu Detalicznego. W ofercie mam m.in. pyszny dżem **aroniowo-jabłkowy** i wiele innych.



Galaretka aroniowa

Składniki:

- 1 kg owoców aronii
- 0,5 l wody
- 1 spora cytryna
- 400 g cukru
- 4 łyżeczki żelatyny



Galaretka aroniowa idealnie pasuje zarówno do deserów jak i dodatek do sera.

Owoce aronii przemrażamy przez ok. 2-3 dni w celu pozbycia się goryczki. Owoce i wodę gotujemy razem z cukrem ok 30 min na wolnym ogniu. Zostawiamy do wystygnięcia. Do masy owocowej dodajemy wyciśnięty sok z cytryny oraz namoczoną żelatynę. Podgrzewamy i mieszamy. Gorącą galaretkę przekładamy do wyparzonych słoiczków, które odstawiamy dnem do góry do ostygnięcia.

Syrop z aronii i mięty

Składniki:

- 1,5 kg owoców aronii
- 3 l wody
- 1 spora cytryna
- 4 gałązki świeżej mięty
- 3 kg cukru



Owoce aronii przemrażamy przez ok. 2-3 dni w celu pozbycia się goryczki. Owoce i wodę gotujemy razem z cukrem ok 30 min na wolnym ogniu. Zostawiamy do wystygnięcia. Owoce aronii, cukier i wodę gotujemy przez 60 min. Do garnka wrzucamy gałązki mięty i pozostawiamy najlepiej na noc do ostygnięcia

Do masy owocowej dodajemy sok z cytryny i gotujemy ok 15 min. Odcedzamy, gorący przelewamy do wyparzonych butelek lub słoików. Nie ma konieczności pasteryzowania soku.

***Bogactwo wartościowych substancji,
które znajdują się w aronii sprawia, że powinna ona
wejść na stałe do naszej codziennej diety***

Krótkie łańcuchy dostaw w sektorze rolno-spożywczym

Zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich „krótki łańcuch dostaw” oznacza łańcuch dostaw, który obejmuje ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, przynoszący lokalny rozwój gospodarczy oraz charakteryzujący się ścisłymi związkami geograficznymi i społecznymi między producentami, podmiotami zajmującymi się przetwórstwem a konsumentami. Krótko mówiąc chodzi o to by ograniczyć do minimum ogniwa pośrednie między producentem żywności a konsumentem.

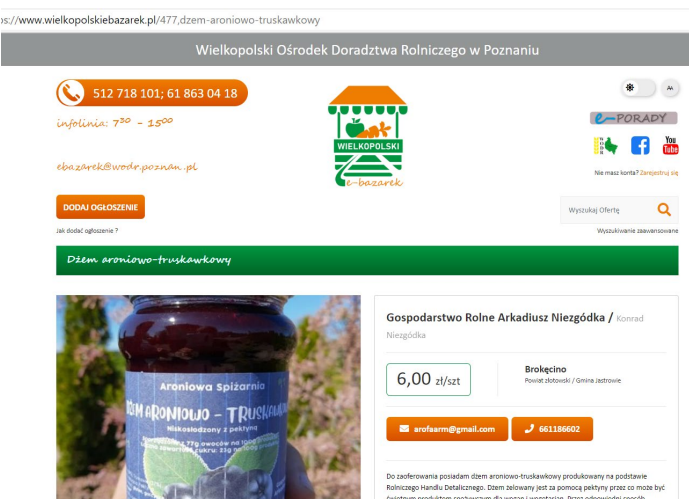
Krótkie łańcuchy dostaw to tak naprawdę powrót do tradycyjnych systemów dystrybucji żywności. Dziś coraz więcej osób chętnie sięga po żywność lokalną, często ekologiczną, którą można kupić bezpośrednio od producentów. Handel tego typu najczęściej odbywa się na targach, jarmarkach czy wszelkiego rodzaju festynach. Podczas tego typu sprzedaży tworzą się osobiste relacje



między producentem a konsumentem i obie grupy na tym korzystają. Producenci dostają bezpośrednią informację zwrotną dotyczącą oferowanego towaru i mogą dzięki temu doskonalić swoje wyroby, klienci mają pełną świadomość pochodzenia żywności, która nie jest anonimowa. Innym sposobem na skrócenie łańcucha dostaw to wykorzystanie nowoczesnych form dostarczania konsumentom produktów lokalnych. Producenci żywności coraz częściej prowadzą własne sklepy internetowe, za pośrednictwem których można zaopatrzyć się w szybki sposób w żywność ze sprawdzonego, łatwego do zidentyfikowania źródła.

Taki sposób nabywania żywności niesie za sobą wiele korzyści dla konsumentów, w tym wysoką jakość produktów, atrakcyjną relację ceny do jakości, a także bezpieczeństwo pochodzenia nabywanych produktów. Krótkie łańcuch dostaw to także znaczące korzyści

ekologiczne wynikające chociażby z ograniczonego transportu. Podobne korzyści daje też organizowanie grup zakupowych, działających w sposób bardziej lub mniej sformalizowany. Zrzeszają one konsumentów, którzy jako wspólnota dokonują zakupów bezpośrednio u producentów lub ich zrzeszeń. Jednak taka forma zakupów w Polsce nie jest jeszcze zbyt rozpowszechniona.



Jedną z inicjatyw ułatwiających bezpośredni kontakt producentów żywności z konsumentami jest stworzony przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Wojewódzkimi Ośrodkami Doradztwa Rolniczego portal **Polski e-Bazarek** działający pod adresem <https://polskiebazarek.pl>.

Wśród zalet wynikających z krótkich łańcuchów dostaw, nabywcy najczęściej wskazują wyższą jakość produktów, lepsze walory zdrowotne i odżywcze żywności, korzystną relację ceny do jakości, bezpośredni kontakt z producentem, większą dostępność produktów niszowych, pozytywny wpływ na lokalną gospodarkę oraz podtrzymywanie więzi w społeczeństwie.

Nieodzownym elementem krótkiego łańcucha dostaw jest bezpieczeństwo żywności, które jest bardzo ważną kwestią, na której powinno zależeć każdemu. Zanim żywność trafi do końcowego odbiorcy często musi przejść długą drogę z pola do stołu. Im ta droga jest krótsza tym większa jest pewność, że żywność jest bezpieczna i można ją bez obaw spożyć. Bezpieczna żywność czyli wolna od ryzyka wystąpienia zagrożenia biologicznego, chemicznego czy fizycznego, które mogą w niekorzystny sposób wpłynąć na zdrowie konsumentów. Przy krótkich łańcuchach dostaw i krótkich terminach od wytworzenia żywności do jej spożycia, możliwe jest ograniczenie bądź zupełne wyeliminowanie wszelkiego rodzaju konserwantów, tak negatywnie oddziałujących na nasze zdrowie.

Tak więc korzyści wynikające z oddziaływania krótkich łańcuchów dostaw żywności mają wymiar wielopłaszczyznowy: ekonomiczny, zdrowotny, społeczny oraz środowiskowy.

***Krótki łańcuch dostaw żywności to zdrowsze
jedzenie od lokalnych producentów oraz
sprawiedliwsze wynagrodzenie dla rolnika***

Gdzie można kupić aronię?

województwo pomorskie

Ekologiczna Gospodarstwo Rolne „KASZUBSKA ARONIA”

Lis Marcin i Barbara

Tuchlinek 91, 83-340 Sierakowice tel. 532 587 308

Oferta:

świeże owoce w sezonie

Gospodarstwo Rolne Hubert Kiedrowski

Uniechów, 77-310 Debrzno

tel. 601 974 443

Oferta:

świeże owoce w sezonie

województwo kujawsko-pomorskie

Gospodarstwo Ogrodnicze Jerzy Jakubowski

Strzyżyki 16, 87-860 Chodecz

tel. 784 018 681

Oferta:

świeże owoce (bez chemii)

w sezonie, soki

Ogrody Joli – Maria Wiśniewska-Staszak

Mlewo 73, 87-410 Mlewo

tel. 667 773 050

Oferta:

przetwory

(Rolniczy Handel Detaliczny)

województwo dolnośląskie

Grupa Producentów Owoców i Warzyw

„Trzebnickie Sady” sp. z o.o.

ul. Marcinowska 10, 55-100 Trzebnica

tel. (071) 312 02 80, e-mail: info@sady-trzebnica.pl

Oferta:

świeże owoce ekologiczne w

sezonie,

sok jabłkowo-aroniowy

Gospodarstwo Dobrych Smaków Lawendowy Raj

Małgorzata Łaskiewicz-Głąb

Ślup 19A, 55-300 Środa Śląska tel. 606 130 451

www.facebook.com/pg/gospodarstwodobrychsmakow/

Oferta:

świeże owoce w sezonie,

przetwory

województwo wielkopolskie

Gospodarstwo Sadownicze Idzikowski Tomasz

Czekanów, 63-410 Ostrów Wielkopolski

tel. 601 622 325

Oferta:

świeże owoce w sezonie

Gospodarstwo Rolne Arkadiusz Niezgódka

Brokęcino 28, 64-965 Okonek

tel. 603 070 994, 661 186 602

e-mail: arofaarm@gmail.com

Oferta:

świeże owoce w sezonie,

dżemy, syropy

(Rolniczy Handel Detaliczny)

Gospodarstwo Ogrodnicze Marian Nassan

ul. Pocztowa 15, 64-918 Lotyń

tel. 604 299 340, e-mail: nassan@poczta.onet.pl

Oferta:

świeże owoce w sezonie



GOSPODARSTWO DOBRYCH SMAKÓW LAWENDOWY RAJ

Witamy Wszystkich w Naszym Małym Gospodarstwie Rolnym i zapraszamy na zakupy Naszych produktów. Znajdziesz u nas **konfiturę z aronii z kwiatem lawendy**, zioła, herbaty, owoce, przetwory, soki, oleje ziołowe, miody i wiele innych produktów. Wszystkie przetwory wykonujemy sami, metodą rzemieślniczą, bez użycia żadnych maszyn, bez użycia konserwantów. Nasze Małe Gospodarstwo to Plantacja Lawendy, **Aronii** i Borówki amerykańskiej.

Gospodarstwo Dobrych Smaków

Lawendowy Raj

Małgorzata Łaskiewicz - Gołąb

Słup 19A, 55-300 Środa Śląska

tel. **606 130 451**

www.facebook.com/pg/gospodarstwodobrychsmakow/





Jesteśmy firmą działającą na międzynarodowym rynku rolniczym od lat 90-tych.

Nasze grunty obejmują obszar ok. 170 ha sadów owocowych. Zajmujemy się produkcją i eksportem owoców

mi.in. **aronii w jakości ekologicznej**. Dzięki unikatowemu mikroklimatowi Wzgórz Trzebnickich nasze owoce są wyjątkowo smaczne i zdrowe, cenione przez wielu odbiorców z całej Europy. Naszym priorytetem jest zapewnienie dostaw jednolitej partii towaru o najwyższej jakości. Pomagają nam w tym certyfikaty Global Gap i HACCP.

W ofercie mamy też pyszny i wartościowy **sok tłoczony 100% jabłkowo-aroniowy pasteryzowany**.



Grupa Producentów Owoców i Warzyw „Trzebnickie Sady” sp. z o.o.

ul. Marcinowska 10

55-100 Trzebnica

tel. (71) 312 02 80, e-mail: info@sady-trzebnica.pl

www.sady-trzebnica.pl



Wszystkie nasze działania dotyczące projektowania nowych suplementów opieramy na wynikach najnowszych badań naukowych z zakresu medycyny, farmacji i biotechnologii. Tworzymy innowacyjne

podejście do rynku suplementów, bez ryzyka niekontrolowanych działań ubocznych czy niekorzystnych interakcji składników zawartych w naszych preparatach.

Biovitalium Logistic sp. z o.o.

ul. Bulwar Ikara 21B

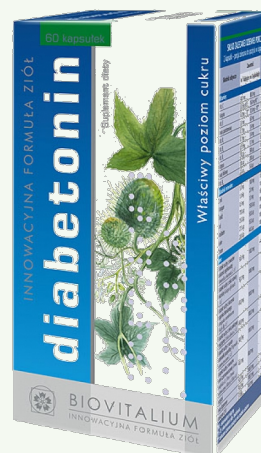
54-130 Wrocław

tel. 693 439 659

e-mail: sklep@nowoczesneziola.pl

www.nowoczesneziola.pl

W ofercie m.in. **DIABETONIN** - suplement diety polecany wszystkim osobom, które borykają się z problemem szeroko pojętych zaburzeń przemiany węglowodanów w organizmie zawierający **ekstrakt z owoców aronii czarnoowocowej**



Żywność Ekologiczna Bio Food sp. z o.o.

Ciechocin 32, 87-408 Ciechocin

+48 56 683 44 79, 663 012 226

biuro@biofood.pl

www.biofood.pl



Żywność Ekologiczna Bio Food od samego początku swojego istnienia tj. od 1994 roku zajmuje się wyłącznie przetwórstwem owoców i warzyw ekologicznych.

Wiele z naszych produktów postrzeganych jest przez współczesną medycynę jako żywność będąca doskonałą profilaktyką w wielu problemach zdrowotnych.

W ofercie **ekologiczny sok z aronii** i wiele innych

FRANKFOOD sp. z o.o. producent soków NFC i napojów

Jesteśmy przedsiębiorstwem z wielkopolski, specjalizującym się w produkcji soków NFC - czyli nie z koncentratu. Przetwarzanie owoców i warzyw to wielopokoleniowa tradycja, którą kontynuujemy. Wytwarzamy produkty takie, jakie sami chcielibyśmy spożywać – naturalne, ekologiczne oraz przede wszystkim zdrowe. Obecnie nasza działalność koncentruje się na produkcji naturalnego mętnego soku, tłoczonego ze świeżych owoców. Nasza marka Tłocznia Dziadka Franka doceniona została wielokrotnie w kontekście używania tradycyjnej receptury i bazowania na przepisach i doświadczeniu Dziadka Franciszka, który stał się inspiracją w tworzeniu tejże marki. Cały czas stawiamy na rozwój, dlatego oprócz produkcji naszych soków zajmujemy się także projektowaniem marek własnych dla klientów zewnętrznych, od soków naturalnych lub takich wzbogaconych witaminami czy smoothie, po napoje zawierające np. nasiona chia.



FRANKFOOD sp. z o.o.

ul. Łukowska 2, 64-600 Oborniki

tel. **600 295 421**

e-mail: biuro@frankfood.eu **www.frankfood.eu**



Aroniowe Pole

— bio fields of chokeberry —

Jesteśmy ekologiczną, rodzinną plantacją założoną w 2005 roku we wsi Kopanki w Wielkopolsce stosujemy tradycyjne metody bez chemii i konserwantów, produkujemy zdrowe soki, dżemy, syropy oraz... **chrzan z aronią**.

Od 2011 roku jesteśmy członkiem sieci Dziedzictwa Kulinarnego w Wielkopolsce. Nasz sok pochodzi z naszych BIO owoców. To my decydujemy o optymalnym terminie zbioru. W połączeniu z tradycyjnym sposobem tłoczenia, „tłoczną przekładkową”, „szybką pasteryzacją” i odpowiednim opakowaniem, sok nasz **NIE MA SOBIE RÓWNYCH**.

Odwiedź nas na **www.aroniowepole.pl** lub złóż zamówienie telefoniczne **601 560 350**

„KRÓLOWA ANTYOKSYDANTÓW”

Ze względu na swój unikalny skład - potężne źródło związków polifenolowych (antyoksydantów) aronia uważana jest za roślinę prozdrowotną. Antyoksydanty odgrywają dużą rolę w profilaktyce i terapii chorób nowotworowych, a ARONIA charakteryzuje się największą spośród wszystkich owoców jagodowych zawartością antocyjanów.

ARONIA MA TO "COŚ"

- potężne źródło antocyjanów, oraz źródło wielu witamin (C, B2, B6, E, P, PP) i minerałów (mangan, miedź, żelazo).
- dba o twoje serce, układ krążenia, reguluje ciśnienie tętnicze krwi
- aronia dla cukrzyków
- posiada właściwości przeciwzapalne, pomaga obniżyć poziom cholesterolu
- hamuje rozwój komórek rakowych
- redukuje procesy starzenia
- pomaga w regeneracji oczu

ARONIA LIOFILIZOWANA

Oferujemy organiczne liofilizaty aronii w opakowaniach detalicznych i hurtowych

Pół szklanki owoców aronii może dostarczyć tyle przeciwutleniaczy, co 5 porcji innych owoców i warzyw. Owoce aronii można jeść bez żadnych ograniczeń. Typowa porcja to 20-50 g świeżych owoców, które dostarczają 50-120 mg antocyjanów.



100% WARTOŚCI ODŻYWCZYCH

Sproszkowana liofilizowana aronia jest doskonałym dodatkiem do smoothie, koktajli lub jogurtów...

Doti spółka jawna Manufaktura D.M. Mroczkowsky
Smolec, ul. Starowiejska 39, 55-080 Kąty Wrocławskie
tel. +48 71 316 84 53, +48 71 316 84 56
e-mail: doti@doti.pl
www.doti.pl
sklep-doti.pl



Manufaktura DOTI to firma rodzinna. W tej niewielkiej manufakturze wytwarzane są przepyszne owoce i orzechy w czekoladzie. Jednym z bardziej oryginalnych produktów jest **aronia w czekoladzie**. Aronia pochodzi z krajowych upraw i polskich zakładów przetwórczych. Naturalnie cierpki smak aronii został złagodzony w procesie kandyzowania i dzięki czemu z przyjemnością można się delektować zdrowym owocem. Aronia obłana aksamitną czekoladą deserową pozwala na wydobycie z niej wspaniałych walorów smakowych.

GOSPODARSTWO ROLNE Arkadiusz Niezgódka

W ramach Rolniczego Handlu Detalicznego produkujemy dżemy oraz syropy aroniowe. Dżem żelowany jest za pomocą pektyny przez co może być świetnym produktem spożywczym dla wegan i wegetarian. Przez odpowiedni sposób obróbki dżem pozbawiony jest charakterystycznego cierpkiego smaku aronii przez co jest chętnie spożywany zarówno przez dzieci, jak i osoby starsze, przy zachowaniu składników zdrowotnych, jakimi charakteryzują się owoce aronii czarnoowocowej.

Gospodarstwo Rolne Arkadiusz Niezgódka

Brokęcino 28

64-965 Okonek

tel. **603 070 994, 661 186 602**

e-mail: arofaarm@gmail.com





ODPORNOŚĆ * PRAWIDŁOWA PRACA JELIT * REDUKCJA STRESU * KONDYCJA * REGENERACJA

FENACTIVE™

ZASTRZEŻONA MIESZANINA PODWÓJNIE
STANDARYZOWANYCH EKSTRAKTÓW Z OWOCÓW
ARONII I CZARNEGO BZU



WSPARCIE UKŁADU POKARMOWEGO

- FENACTIVE™
- 20 ml BAKTERII PROBIOTYCZNYCH
- PREBIOTYK



WZMOCNIENIE UKŁADU ODPORNOŚCIOWEGO

- FENACTIVE™
- EKSTRAKT Z KORZENIA PRAWOŚŁAZU LEKARSKIEGO
- EKSTRAKT Z OWOCÓW DZIKIEJ RÓŻY

Aronvit™

PODWÓJNIE
STANDARYZOWANY EKSTRAKT
Z OWOCÓW ARONII



NATURALNY ANTYOKSYDANT

- ARONVIT™
- WITAMINY Z GRUPY B
- WITAMINA A



ARONPHARMA™

office@aronpharma.pl

+ 48 58 55 18 454

www.mypac.pl

Vegan



POLSKIE PRODUKTY WYTWORZONE Z EKSTRAKTÓW Z POLSKICH ZIOŁ I OWOCÓW

Gospodarstwo Ekologiczne Anna i Mirosław Lech – Eko Ar

Eko Ar, w rozwinięciu Ekologiczna Aronia, to nasza rodzinna firma, zajmująca się przetwarzaniem i propagowaniem owoców aronii, a także sprzedażą produktów z tych owoców. Surowiec uzyskujemy z własnego gospodarstwa z blisko 20 -sto hektarowej plantacji. Ponad 40 tysięcy krzewów aronii rośnie na zboczach Gór Orlickich, nieopodal Kudowy Zdroju. Malowniczy, górski teren jest wprost stworzony do ekologicznej uprawy, owoce są zbierane ręcznie i przetwarzane w niewielkich przetwórnich. Dbamy o wysoką jakość naszych produktów oraz o szeroki i interesujący asortyment. Wśród naszych produktów znajdują Państwo soki, susze, dżemy, syropy, a także słodczyce, jak aronia w czekoladzie. Więcej informacji znajdują Państwo na naszej stronie internetowej. www.ekoaronia.pl





"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Ideą Zrzeszenia jest wzmocnienie pozycji plantatorów aronii na rynku, negocjowanie w ich imieniu korzystnych kontraktów z odbiorcami owoców, propagowanie i reklamowanie owoców i wszelkich produktów, które powstają z użyciem aronii (soki, przetwory owocowo-warzywne, kosmetyki, syropy, lekarstwa itp.) m.in. przez:

- współpracę i wzajemną pomoc we wszystkich zamierzeniach zbiorowych, pożytecznych dla rozwoju produkcji aronii;
- popularyzację konsumpcji aronii czarnoowocowej;
- organizowanie sprzedaży, przetwórstwa i dystrybucji owoców;
- wpływanie na ustalanie warunków sprzedaży i cen skupu;
- inicjowanie i udzielanie pomocy w zakładaniu uprawy;
- prowadzenie fachowego poradnictwa dla plantatorów;
- współudział w ustalaniu programów produkcji;
- zapoznavanie członków z metodami i kierunkami produkcji w kraju i za granicą;
- współpracę z organizacjami naukowymi w celu wykorzystania prac badawczych w produkcji.

Serdecznie zapraszamy plantatorów aronii do przyłączenia się do organizacji, a wszystkich entuzjastów owoców aronii czarnoowocowej zapraszamy do współpracy.

Krajowe Zrzeszenie Plantatorów Aronii "ARONIA POLSKA"

ul. Konstytucji 3 Maja 1/3

96-100 Skierniewice

tel. : 784 944 410

e-mail: biuro@aroniapolska.pl www.aroniapolska.pl

Zostań partnerem KSOW odwiedź portal KSOW www.ksow.pl