

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**W Polsce konsumpcja mięsa drobiowego rośnie, jednocześnie nie obserwujemy znaczących wzrostów jego ceny. Odpowiedzią na zwiększony popyt są zmiany w sektorze FMCG. Nie brak producentów, którzy koncentrują się wyłącznie na mięsie drobiowym. Jednym z takich zakładów jest Ramp Trade Sp. z o.o. Producent z Mysłowic zajmuje się rozbiorem mięsa drobiowego, głównie kurczaka i indyka. Przedsiębiorstwo dynamicznie się rozwija; jego produkty są dostępne nie tylko w Polsce, także na rynkach innych członków UE. Wyroby mysłowickiej firmy zdobywają uznanie zarówno konsumentów, jak i specjalistów z branży spożywczej.**

**Specjalizacja kluczem do sukcesu**

- *Mięso drobiowe jest doskonałym produktem dla wszystkich grup wiekowych. Ma delikatną i sprężystą strukturę, a jednocześnie subtelny smak i zapach. Zawiera dużą ilość dobrze przyswajalnego białka, jest także źródłem witamin i składników mineralnych. To mięso o niewielkiej zawartości tłuszczu, które ma uniwersalne zastosowanie kulinarne* **-** wylicza **Przemysław Roguła**, właściciel firmy **Ramp Trade Sp. z o.o.**

Przedsiębiorstwo z Mysłowic od trzech lat zajmuje się rozbiorem mięsa drobiowego. Oferta spółki obecnie adresowana jest do odbiorców hurtowych, m.in. przetwórców, producentów i dystrybutorów mięsa. Asortyment obejmuje świeże i mrożone elementy z kurczaka oraz świeże i mrożone elementy z indyka. **-** *Wysokie standardy produkcji i surowiec pozyskiwany wyłącznie od rodzimych dostawców, pozwalają nam osiągnąć najwyższy poziom jakości i bezpieczeństwa naszych produktów* **-** podkreśla P. Reguła.
Potwierdzeniem tych słów jest m.in. certyfikat Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Znak jakości i tytuł **TOP PRODUKT** otrzymało **Mięso z nogi kurczaka b/k ze skórą** tego producenta. Certyfikatem „Doceń polskie” honorowane są tylko artykuły żywnościowe, które otrzymają od specjalistów z branży spożywczej wysokie noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Tytułem TOP PRODUKT nagradza się zaś jedynie wyroby, które zdobędą maksymalną liczbę punktów. Mięso Ramp Trade, jeden z bestsellerów tego producenta, zostało wyróżnione podczas XXIV atestacji żywności organizowanej w ramach programu „Doceń polskie”.

- *Nasz surowiec pochodzi od polskich dostawców, z którymi współpracujemy już od kilku lat i szanujemy się wzajemnie. Wiemy wszystko na temat hodowców, z którymi pracują nasi dostawcy. Dzięki temu smak i jakość naszych produktów pozwalają zadowolić naszych klientów -* zapewnia właściciel firmy. - *Jesteśmy elastyczni, staramy się wychodzić na przeciw wszystkim wymaganiom naszych partnerów handlowych. Wyróżnia nas świeżość, dokładność, dostosowywanie się to potrzeb naszych klientów oraz terminowość -* podsumowuje P. Reguła.

Mięso Ramp Trade jest wolne od antybiotyków i hormonów. Rozbiór drobiu na elementy odbywa się zgodnie z wdrożonym i funkcjonującym systemem HACCP. Firma jest pod stałym nadzorem Powiatowego Inspektora Weterynarii, współpracuje także z certyfikowanymi przewoźnikami.

\* \* \*

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”
www.docenpolskie.pl
www.blog.docenpolskie.pl
Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni.
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)

Kontakt dla mediów:
Anna Koza
anna.koza@adventure.media.pl
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)
tel. 780 115 953
tel. 32 724 28 84
fax 32 417 01 70