

#PodlaskieKupujeLokalnie. Majonez domowej roboty znad Buga!

W ramach akcji wspierającej lokalnych przedsiębiorstw, polecamy mieszkańcom regionu zakup m.in. produktów spożywczych wytwarzanych przez podlaskich wytwórców. Dziś zachęcamy do spróbowania tradycyjnego majonezu robionego przez firmę rodzinną z Rotek k. Drohiczyna.

Pani Grażyna Putkowska prowadzi firmę rodzinną „Dażynka”, w której produkuje wędliny, mleko i sery. Oprócz tego wytwarza majonez, który powstaje na bazie jaj od kur własnego chowu. Kury mają zapewnioną swobodę. Chodzą wolno po dużym wybiegu i nie są zapędzane do kurnika. Dzięki temu rodzajowi hodowli produkt ma zapewnioną gwarancję najwyższej jakości.

Chcecie dowiedzieć się więcej?...

Zapraszamy do lektury: Majonez Nadbużański (Rotki k. Drohiczyna)

Przedsiębiorstwo Dażynka - Nadbużańskie Smaki

Rotki 1,

17-312 Drohiczyn

FB: [Link do strony](#)

Jeśli jesteś rolnikiem, producentem, sprzedawcą z województwa podlaskiego? Chcesz, by Twoje produkty trafiły do szerokiego grona klientów? Zgłoś się do nas !

Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego – [link do strony](#)

oprac. Cezary Rutkowski

