



Gospodarstwo ekologiczne

Jolanta i Piotr Woźniccy

Gospodarstwo ekologiczne Satyrz

„Stworzyliśmy nasze gospodarstwo by znaleźć miejsce dla siebie, prowadzimy je w sposób ekologiczny by pokazać, że można żyć w zgodzie z naturą”.

Jolanta i Piotr Woźniccy

Z daleka od zakładów przemysłowych oraz wielkich miast, w województwie zachodniopomorskim, na terenie Ińskiego Parku Krajobrazowego znajduje się Satyrz. W tej liczącej zaledwie 27 mieszkańców wsi, powstają najcenniejsze receptury i uprawy ekologiczne.

To tu, w **Gospodarstwie Ekologicznym Państwa Woźnickich**, można zobaczyć produkcję tradycyjnego ogórka kołobrzeskiego, uprawę dyni Bambino i Hokaido czy hodowlę jagniąt. Teren gospodarstwa zachwyca wszystkich odwiedzających, a wyroby Państwa Woźnickich cieszą się szerokim uznaniem wśród konsumentów.

Na terenie gospodarstwa znajdują się liczne zwierzęta, stary sad oraz ogród warzywny. Można tu zobaczyć: kury, gęsi, indyki, perlice, króliki, strusie afrykańskie, świnię wietnamskie, owce wrzosówki i krowy. Zobaczymy również uprawę ogórka i pomidora w tunelu foliowym, a także uprawy polowe: żyta, owsa, orkisz, gorczyca, gryki, dyni, łubinu i cukinii.

Zapraszamy do odwiedzin!



Gospodarstwo Ekologiczne Satyrz

Jolanta i Piotr Woźniccy

Satyrz Pierwszy, 73-120 Chociwiel

e-mail: p.woznicki@wp.pl

tel.: 501 494 097

www.satyrz.pl



PL-EKO-07
ROLNICTWO PL



Dystrybutor wybranych produktów marki Satyrz
Bio Planet Sp. z o. o., tel.: (+48 22) 725-68-05; www.bioplanet.pl



RECYKLING
Papier z surowca
z recyklingu
FSC® C105009



Ogórek Kołobrzeski - produkt ekologiczny

Gospodarstwo Ekologiczne Sątysz zajmuje się ekologiczną hodowlą zwierząt i uprawą warzyw. Produktem wiodącym jest produkcja ogórka kołobrzeskiego. Jak sama nazwa wskazuje, ogórek kołobrzeski wywodzi się z okolic Kołobrzegu, a do jego kiszenia wykorzystuje się wodę solankową, pozyskiwaną ze źródła, które odkryto w VII wieku. Specyficzne właściwości solanki sprawiają, że ogórki długo zachowują twardość.

Surowiec do produkcji pozyskiwany jest z upraw ekologicznych, co w połączeniu z mikroelementami zawartymi w solance nadaje ogórkowi unikalny smak, aromat i gwarantuje niepowtarzalność produktu. Ogórki kisi się w beczkach (dziś coraz rzadziej) i w szklanych słoikach. W zależności od czasu fermentacji uzyskuje się ogórki małosolne (lekkko kwaśne, delikatnie słone) i kiszone (bardziej kwaśne). Receptury tak przygotowanych ogórków kiszonych i małosolnych przekazywane były z pokolenia na pokolenie.

Składniki: ogórki, solanka naturalna, chrzan-korzeń, czosnek, koper.

Od 2006 roku, Gospodarstwo Sątysz, posiada certyfikat ekologiczny.



W Gospodarstwie Sątysz można kupić:

- ogórki kołobrzeskie,
- ogórki świeże,
- pomidory,
- dynie Bambino i Hokaido,
- cukinie,
- sałaty, rzodkiewki, zioła
- nowalijki,
- jaja kurcze,
- kury wiejskie,
- kaczki, kurczaki, gęsi,
- jagnięta.



Oferta Bio Planet

- KURCZAK (TUSZKA CAŁA) BIO (ok. 1,80 kg)
- SKRZYDEŁKA KURCZAKA BIO (3 szt., ok. 0,30 kg)
- PODUDZIE Z KURCZAKA BIO (ok. 0,30 kg)
- FILET Z PIERSI KURCZAKA BIO (ok. 0,30 kg)
- UDO Z KURCZAKA BIO (ok. 0,30 kg)
- WĄTRÓBKI Z KURCZAKA BIO (ok. 0,50 kg)
- PORCJA ROSOŁOWA BIO (ok. 0,90 kg)
- ŻOŁĄDKI KURCZAKA BIO (ok. 0,30 kg)



● WKRÓTCE W OFERCIE OGÓREK KOŁOBRZESKI