

Współpraca w zespole

28.02.2014.

Producenci serów korycińskich chcą połączyć swoje siły i założyć grupę producentów rolnych wytwarzających certyfikowane produkty regionalne. Byłaby to pierwsza taka grupa w Polsce.

Centrum Korycina. Nie trudno zgadnąć z czego słynie wieś. Ale Korycin rozsławiały nie tylko truskawki. Dojrzewający ser koryciński "Swojski", wyrabiany z niepasteryzowanego mleka krowiego - od lat zadziwia najbardziej wykwintne podniebienia. Jego smak - to nie tylko dobre i ekologiczne składniki, ale wielopokoleniowe doświadczenie jego twórców. By działać jeszcze prężniej chcą sprzedawać sery razem, jako grupa producentów. Na razie każdy działa na własną rękę.

Chcesz wiedzieć więcej, obejrzyj Agrobiznes