



Spiżarnia Kocierz

Kontakt: ul. Beskidzka 206, Targanice, 34-120 Andrychów

tel. (33) 875 06 29, 662 043 599

e-mail: spizarnia@kocierz.pl

Strona www: <https://kocierz.pl/spizarnia-kocierz>

Czym dla nas jest Spiżarnia Kocierz?

Miejsce, które wyzwala w nas najlepsze cechy – przywiązanie do regionu, domowego ogniska i natury. Zakochani w Beskidach, zakochani w gotowaniu, od ponad dekady czerpiemy garściami z tradycji, którą pozostawiły nam beskidzkie chaty. Tak jak i cała kuchnia Beskidów, nasze przepisy są proste w najszlachetniejszym tego słowa znaczeniu. Wszystko bierze się z szacunku do przyrody, jej sezonowości i skarbów, których nam dostarcza. Tradycyjne przepisy doskonalimy przez lata i dokładamy szczyptę naszych doświadczeń z podróży kulinarnych po całym świecie.

Każdy słoiczek to doskonała mieszanka miłości do jedzenia, pasji do gotowania i kulinarnej fantazji, której nam nie brakuje.

W naszych produktach nie znajdziesz chemii, konserwantów czy polepszaczy smaków. To tylko naturalne produkty, pasteryzowane w naturalny sposób.

Warunki zakupów:

Zakup poszczególnych produktów jak i paczek prezentowych, jest możliwy osobiście w Kocierz Hotel & Spa, jak i na zamówienie drogą mailową oraz telefonicznie.

Przyjmujemy każde zamówienie bez względu na ilość, jednak proszę pamiętać, aby zamówienia na większą ilość produktów złożyć z dwutygodniowym wyprzedzeniem.

Na życzenie klienta wysyłamy zamówienia za pośrednictwem kuriera. Opłata za przesyłkę jest uzależniona od wagi i rozmiaru przesyłki, według cennika firmy kurierskiej. Koszt przesyłki pokrywa kupujący.

Metody płatności:

Zakupy realizowane bezpośrednio w Kocierz Hotel & SPA płatne są zarówno gotówką jak i kartą.

Zamówienia z dostawą kurierską są płatne z góry w formie przelewu. Wysyłka realizowana jest po zaksięgowaniu wpłaty.

Numer konta do przelewu: 07 8110 0000 2001 0038 0160 0002

Serdecznie zapraszamy do współpracy i śledzenia nas na Facebook:

<https://www.facebook.com/spizarniakocierz/>





Ogrom pasji, garść miłości, szczypta tradycji...
Tak powstają przetwory Spizarni Kocierz.

Nie znajdziesz tu chemii, konserwantów czy polepszczy smaku. To tylko naturalne produkty od zaufanych dostawców, pasteryzowane w tradycyjny sposób.

nasze produkty

Konfitura dojrzała malina 200g	15zł
Konfitura rozgrzewająca gruszka z imbirem 200g	13zł
Konfitura pachnące jabłko z żurawiną 200g	13zł
Konfitura borówkowa 200g	16zł
Tajemnicze powidła – dojrzała śliwka z kakao 200g	13zł
Słoneczny keczup z pomidorów i cukinii 200g	14zł
/łagodny/	
Tradycyjny pasztet 200g	15zł
Aromatyczny pasztet z dziczyzny 200g	25zł
Szlachetne smarowidło - kaczkę ze śliwką 200g	25zł
Prawdziwy smalec 200g	12zł
Słodki trójpak	25zł
Konfitura Malinowa 100g	
Gruszka z Imbirem 100 g	
Tajemnicze powidło 100g	
/cena jednostkowa produktów 9 zł/	



Domowy syrop malinowy 300ml	15zł
Miód spadziowy 250g	25zł
Miód lipowy 250g	16zł
Miód wielokwiatowy 250g	12zł
Słodki duet Miód i czekolada	15zł
Czekolada ręcznie robiona 85g	16zł
(mleczna lub deserowa z dodatkami)	
Dereniówka 0,2l alk. 21 % vol.	45zł
Dereniówka 0,5l alk. 21 % vol.	95zł
Drelichówka 0,35l alk. 37,5 % vol.	70zł
Piwo Kocierskie 0,5l alk. 5,2 % vol.	15zł
Wódka Kocierzanka	90zł
Szynka wędzona	45zł/kg
Schab wędzony	45zł/kg
Boczek wędzony	40zł/kg



