

СЕТЬ МАГАЗИНОВ «ЛАВКАЛАВКА» РАССКАЗЫВАЮТ, ЧЕМ ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ ВСЕХ ОСТАЛЬНЫХ

Что означают отметки «эко», «био», «органик» и «натуральный продукт»

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ — продукт, созданный природой, выросший самостоятельно, без значительного участия человека и без применения удобрений.

ЭКО, БИО — продукты, выращенные человеком без применения синтетических удобрений, пестицидов, искусственных добавок и ГМО.

ОРГАНИК — продукт (может быть как натуральный, так и био), получивший этот статус от аккредитованной сертифицирующей организации. В России таких организаций нет, а маркировать продукты зелеными надписями «эко», «био», «натуральный» законом не запрещено.

Логотипы, гарантирующие органическое происхождение продукции



Чаще всего такие слова в названии или отметки на упаковке — маркетинговый ход. За исключением продуктов, получивших значок «эко» или «органик» от международных организаций и имеющих прописанный номер сертификата. Любые другие отметки «эко» или «органик» — исключительно маркетинг.



Единственная в России экомаркировка, которая проводит комплексную оценку продуктов на всех этапах жизненного цикла, благодаря чему признана не только у нас, но и на международном уровне - это «Листок жизни»

Чем фермерские продукты отличаются от промышленных и товаров «из деревни»

Фермерский продукт может быть как органик, эко, так и просто натуральным. От продуктов «из деревни», он отличается наличием необходимых документов (технические регламенты, соответствие ГОСТу, техническим условиям, декларация соответствия и пр.) и соблюдением всех необходимых условий производства, упаковки (указание даты и места производства, сведения о составе и пищевых добавках и пр.), транспортировки и хранения. **Поставка любого фермерского продукта сопровождается декларацией соответствия и ветеринарной справкой — без этого он не попадет в магазины.**

Фермерский продукт стоит дороже промышленного, потому что масштаб производства меньше, а работы — больше.

Фермеры используют больше ручного труда, а отказ от интенсивного применения удобрений, добавок и консервантов не позволяет достичь больших объемов.

Покупая фермерский продукт в ЛавкаЛавке, вы точно знаете, кто его вырастил.

Фермерский продукт персонализирован: покупатель всегда знает, кто конкретно, как и где его произвел или вырастил. Эта информация доступна [на сайте](#): у каждого фермера своя страница, где он рассказывает о себе и своей ферме — там же покупатель может связаться с ним. У большинства наших фермеров полный цикл производства, что дает возможность контролировать результат. Например, наш поставщик сухофруктов Лилит Багдасарян не обрабатывает продукцию консервантами, поливает деревья только чистой водой из горных источников и собирает фрукты вручную. При сушке соблюдаются определенные условия: например, прямые солнечные лучи не должны попадать на фрукты, а температура не должна превышать 45 градусов — так сохраняются все полезные свойства и витамины.

ЕШЬ ПРАВИЛЬНОЕ

LAVKALAVKA

МОСКВА

Фермерские продукты могут быть только сезонными

Одна из особенностей фермерских продуктов — сезонность. Это значит, что зимой в магазинах ЛавкаЛавка вы не найдете свежие ягоды — только замороженные. Но это не значит, что зимой овощные и фруктовые полки пустуют.

Зима — время корнеплодов и овощей длительного хранения: репа, пастернак, брюква, редька, корневой сельдерей, тыква, капуста, морковь, картофель, свекла и лук. Кроме того, ранней зимой еще можно купить кейл и некоторые овощи: кольраби, лук порей, савойская и брюссельская капуста, брокколи. Из фруктов зимой всегда есть яблоки, хурма, мандарины, лимоны и груши — их поставляют из Кубани, Абхазии и Азербайджана.

Ранней весной появляются дикорастущая зелень из южных регионов России: черемша, сныть, молодая крапива и быстрорастущая зелень из теплиц: кресс-салат, листовая горчица. С середины апреля поступает первая зелень от местных фермеров: шпинат, петрушка, ранние салаты и сныть с крапивой.

В ассортименте ЛавкаЛавке всегда есть свежая молочная продукция, птица, овощи, которые отличаются и качеством, и вкусом от продуктов промышленного производства. Именно с них мы советуем начинать знакомство с фермерскими продуктами.

