



PIEKARNIA - CUKIERNIA „SZELCÓW” z Leska

38-600 Lesko, ul. Przemysłowa 2, www.szec.eu



Fit

2 gałki lodów, jogurt naturalny,
owoce, musli

Musli

2 gałki lodów,
jogurt naturalny,
owoce, musli



Fitness

2 gałki lodów,
jogurt naturalny,
owoce, musli



Malinowy rarytas

3 gałki lodów, bita śmietanka,
gorące maliny, owoce, sos malinowy,
posypka bezowa



Panna Cotta

z sosem malinowym



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2007 – 2013

Tytuł projektu: Nowatorska, innowacyjna produkcja lodów i produktów pochodnych drogą do dalszego rozwoju lodziarni Piekami - Cukierni „Szeców”
Lesko Spółka Jawna Halina, Andrzej, Maria, Romualda Szec

Całkowita wartość projektu (PLN): 288 387,03

Kwota dofinansowania z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego: 89 681,33

Nazwa beneficjenta: Piekarnia - Cukiernia „Szeców” Lesko Spółka Jawna Halina, Andrzej, Maria, Romualda Szec

Inwestujemy w rozwój województwa podkarpackiego

Deser bananowy

2 gałki lodów, bita śmietanka, banany, sos karmelowy, czekolada



Lasagne lodowa

4 gałki lodów, bita śmietanka, biskwopty, likier, kakao, sos



Spagetti bakaliowe

4 gałki lodów, bita śmietanka, bakalie, sos, posypka



Deser brzoskwiowy

2 gałki lodów, bita śmietanka, brzoskwinie, rodzyunki



Spagetti owocowe

4 gałki lodów, bita śmietanka, owoce, sos, posypka



Deser truskawkowy

2 gałki lodów, bita śmietanka, truskawki, posypka bezowa, sos



Firma nasza zrealizowała projekt inwestycyjny współfinansowany ze środków UE. Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2007 - 2013 WND.RPPK.01.01.00-18-457/13 - 1. Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka, 1.1 Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości, 1.1.B Bezpośrednie dotacje inwestycyjne

Celem przedsięwzięcia był zakup nowych, innowacyjnych w skali naszego przedsiębiorstwa zautomatyzowanych maszyn i urządzeń lodziarskich, stanowiących kompletną linię produkcyjną do wytwarzania lodów i produktów pochodnych, koniecznych dla podjęcia nowej produkcji. Rezultatem projektu jest przede wszystkim wzmocnienie naszej konkurencyjności i wprowadzenie nowych produktów lodziarskich i cukierniczych.