**Odkryj Krynkę na nowo**

**Jest naturalnie czysta i nie jest poddawana złożonemu procesowi uzdatniania, a jednocześnie zawiera w swoim składzie właściwe dla tego produktu składniki. Mowa o wodzie wydobywanej z bezpiecznego źródła na poziomie 70 metrów pod ziemią w podlaskiej miejscowości Krynki. Od 1947 roku działa tam wytwórnia wód „Krynka”.**

W ubiegłym roku marka zapoczątkowała etap zmian wyglądu etykiet, który poprzedziła też zmiana logo.

Proces pełnego rebrandingu właśnie dobiegł końca. W efekcie wszystkie produkty znajdujące się w

portfolio tej podlaskiej marki zyskały już zupełnie nowy designe.

- Jesteśmy dumni z naszych nowych etykiet. Wierzę głęboko, że dzięki nim po Krynkę sięgną również

młode pokolenia. To w praktyce ukłon w ich stronę. Jest nowocześnie i zgodnie z obowiązującym

wzornictwem. Krynka to marka o mocno ugruntowanej pozycji w świadomości klientów z Podlasia, a

dzięki nowym etykietom chcemy systematycznie wprowadzać produkt w kolejnych regionach kraju –

mówi Mieczyslaw Surowiec, prezes Krynki.

Obecnie jej produkty dostępne są poza województwem podlaskim również na Warmii i Mazurach, w

Warszawie i na Pomorzu, ale według zapewnień prezesa, firma pracuje nad rozwojem dystrybucji.

Podlaska wytwórnia wód korzysta z niewyczerpalnych źródeł krystalicznie czystej wody, naturalnie

nasyconej składnikami mineralnymi. Źródło Krynki znajduje się na skraju Puszczy Knyszyńskiej w

ekologicznie czystym regionie. Strumienie biją w tym miejscu już od zamierzchłych czasów.

Krynka jest wodą źródlaną naturalnego pochodzenia o składzie mineralnym i właściwościach

wymaganych dla wody przeznaczonej do codziennego spożycia. Co ważne, nie zawiera ona w

znacznych ilościach składników, które powinny być limitowane przez niektóre osoby w codziennej

diecie, takich jak: chlorki, sód, potas, siarczany, fluorki oraz jodki. Z uwagi na jej skład brak też

przeciwwskazań do jej stałego stosowania bez ograniczeń dla osób w każdym wieku i niezależnie od

stanu zdrowia.

- Woda wypływa spod ziemi ze studni artezyjskich i pod wpływem naturalnego ciśnienia wydobywa się

nad powierzchnię terenu do wysokości trzech metrów – mówi Barbara Janowicz, główny technolog

żywieniowy w wytwórni Krynka. - W naszej produkcji wykorzystujemy wodę, którą pobieramy z

głębokości 70 metrów. Od początku działalności naszym priorytetem jest zachowanie pierwotnego

smaku wydobywanej wody, jej czystości i specyficznych właściwości.

Jak podkreślają technolodzy żywności, Krynka jest czysta pod względem mikrobiologicznym, pochodzi

ze złóż podziemnych, izolowanych od czynników zewnętrznych i co ciekawe nigdy nie stwierdzono w

nich składników toksycznych czy szkodliwych dla zdrowia.

- To wszystko wpływa na to, że nasza Krynka nie podlega procesowi uzdatniania i nie jest

dezynfekowana. Skład wody źródlanej rozlewanej do opakowań jednostkowych jest identyczny jak skład mineralny wody ze źródła. Na żadnym etapie produkcji nie ingerujemy w skład chemiczny –

zapewnia Barbara Janowicz.

Kilka lat temu spółka opracowała i wdrożyła System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności oparty

na normie PN-EN ISO 22000. Polega on na stałym monitorowaniu każdego etapu procesu

technologicznego, od przyjęcia surowców do produkcji aż po dystrybucję wody i wytwarzanych na bazie

wody napoi smakowych.

- Ten system obejmuje proces produkcji: wody źródlanej niegazowanej w opakowaniach PET i butlach

pięciogalonowych, wody źródlanej gazowanej w opakowaniach szklanych i w opakowaniach PET,

napoi smakowych niegazowanych i gazowanych w opakowaniach PET oraz napoi smakowych

gazowanych w opakowaniach szklanych - kończy Barbara Janowicz.

Opinia:

Dr hab. Elżbieta Jekatierynczuk - Rudczyk, dyrektor Instytutu Biologii / Zakład Ochrony

Środowiska Uniwersytetu w Białymstoku.

Wody międzymorenowe, które biją w okolicach Krynek w województwie podlaskim charakteryzują się

bardzo dobrą jakością i spełniają warunki stawiane wodom do picia. Niezwykłość tej wody polega na

braku ingerencji w jej jakość. Woda źródlana, jaką oferuje wytwórnia Krynka jest to substancja

naturalna, a w związku z tym wpisująca się w trend najnowszych upodobań żywieniowych.