

Dżem koszerny z Milejowa

Zakłady w Milejowie rozpoczynają produkcję specjalnego dżemu, tzw. koszernego dla odbiorców w Izraelu.

W Milejowie byli już przedstawiciele rabina, obejrżeli zakład i doszli do wniosku, że można tu robić dżem koszerny, tzn. w bardzo czystych warunkach i wyłącznie z naturalnych surowców i

świeżych owoców. W najbliższy poniedziałek przyjedzie do Milejowa sam rabin, żeby przez cały tydzień osobiście nadzorować proces produkcji.

W ciągu tygodnia w Milejowie zrobi się co najmniej 100, a może nawet 300 ton dżemów koszernych z agrestu, truskawek, malin, czarnej porzeczki i wiśni. Smakosze w Izraelu specjalnie cenią sobie ten ostatni, bowiem dżem wiśniowy opiewa na ponad połowę całego kontraktu.

(stan)