

Dijo Baking Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością realizuje projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich „Wdrożenie własnej technologii prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -glukan i olej rzepakowy”

Celem projektu jest wdrożenie własnej, nowej w rozumieniu Ustawy o niektórych formach działalności innowacyjnej technologii produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -glukan i olej rzepakowy. Technologia ta pozwoli na wprowadzenie do oferty spójki niewytwarzanego dotychczas na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej znacząco udoskonalonego produktu w postaci tortilli wzbogaconej w β -glukan i olej rzepakowy posiadającej właściwości prozdrowotne.

Dofinansowanie projektu z UE: 6.000.000,00 PLN



Fundusze Europejskie
Inteligentny Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

