Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o przetargu.

W programie Centrum Spotkania Kultur w Lublinie szczególne miejsce zajmuje dziedzictwo naturalne i kulturowe oraz współczesne walory regionu. Dodatkowo punktowana będzie dostępność w restauracji jako składników menu i / lub w sprzedaży (dystrybucji) produktów tradycyjnych Województwa Lubelskiego. Takie działania mają na celu pogłębienie wiedzy konsumentów na temat tradycyjnej żywności i zwyczajów regionu oraz upowszechnianie takich produktów.

Lista oficjalnych produktów tradycyjnych Województwa Lubelskiego:

* [Baleron Nadwieprzański](http://www.lubelskie.pl/?pid=634)
* [Boczek Nadwieprzański](http://www.lubelskie.pl/?pid=635)
* [Cebularz lubelski](http://www.lubelskie.pl/?pid=636)
* [Cheb ludwiński żytni](http://www.lubelskie.pl/?pid=684)
* [Gruszka suszona kraśnicka](http://www.lubelskie.pl/?pid=637)
* [Gryczak janowski](http://www.lubelskie.pl/?pid=638)
* [Gryczok Godziszowski](http://www.lubelskie.pl/?pid=639)
* [Grzaniec Marcina z Urzędowa](http://www.lubelskie.pl/?pid=640)
* [Janowska nalewka miodowa](http://www.lubelskie.pl/?pid=641)
* [Kaczka czarna nadziewana](http://www.lubelskie.pl/?pid=642)
* [Kapusta kwaszona kraśnicka](http://www.lubelskie.pl/?pid=643)
* [Kaszanka "Nadwieprzanka"](http://www.lubelskie.pl/?pid=644)
* [Kiełbasa "Nadwieprzańska"](http://www.lubelskie.pl/?pid=645)
* [Kodeński chleb razowy żytni](http://www.lubelskie.pl/?pid=646)
* [Kulebiak generałowej Kickiej](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=850)
* [Kwas chlebowy sapieżyński kodeński](http://www.lubelskie.pl/?pid=647)
* [Malinóweczka](http://www.lubelskie.pl/?pid=648)
* [Marchwiaki z makiem](http://www.lubelskie.pl/?pid=649)
* [Miód fasolowy](http://www.lubelskie.pl/?pid=650)
* [Miód gryczany Godziszowski](http://www.lubelskie.pl/?pid=651)
* [Miód gryczany z Lubelszczyzny](http://www.lubelskie.pl/?pid=652)
* [Miód malinowy](http://www.lubelskie.pl/?pid=653)
* [Miód pitny Czwórniak](http://www.lubelskie.pl/?pid=654)
* [Miód pitny Dwójniak](http://www.lubelskie.pl/?pid=655)
* [Miód pitny Półtorak](http://www.lubelskie.pl/?pid=656)
* [Miód pitny Trójniak](http://www.lubelskie.pl/?pid=657)
* [Miód rzepakowy z Roztocza](http://www.lubelskie.pl/?pid=658)
* [Nadwieprzański miód lipowy](http://www.lubelskie.pl/?pid=659)
* [Nadwieprzański miód wielokwiatowy](http://www.lubelskie.pl/?pid=660)
* [Naleweczka "Gruszkówka" z Kraśnika](http://www.lubelskie.pl/?pid=661)
* [Nalewka "Poziomkowa Leśna" z Kraśnika](http://www.lubelskie.pl/?pid=662)
* [Nektar św. Eugeniusza - miód ziołowy](http://www.lubelskie.pl/?pid=663)
* [Ogórki kiszone kraśnickie](http://www.lubelskie.pl/?pid=664)
* [Olej lniany](http://www.lubelskie.pl/?pid=665)
* [Olej rzepakowy](http://www.lubelskie.pl/?pid=666)
* [Olej świąteczny roztoczański](http://www.lubelskie.pl/?pid=666)
* [Parowańce brzozowickie z kapustą i grzybami](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1250)
* [Parowańce z kaszą jaglaną](http://www.lubelskie.pl/?pid=668)
* [Parowńce z serem](http://www.lubelskie.pl/?pid=669)
* [Parowańce żakowolskie z soczewicą](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1270)
* [Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1271)
* [Piernik lubelski](http://www.lubelskie.pl/?pid=670)
* [Pierogi lipniackie z kapustą i grzybami](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1272)
* [Pierogi nowodworskie](http://www.lubelskie.pl/?pid=671)
* [Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1273)
* [Pierogi turowskie z soczewicą](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1274)
* [Pierogi zosinowskie z jagodami](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1275)
* [Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1276)
* [Pieróg biłgorajski](http://www.lubelskie.pl/?pid=672)
* [Pieróg gryczany](http://www.lubelskie.pl/?pid=673)
* [Polędwica nadwieprzańska](http://www.lubelskie.pl/?pid=674)
* [Pyzy polskowolskie z mięsem](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1277)
* [Racuchy turowskie](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1278)
* [Racuchy z makiem](http://www.lubelskie.pl/?pid=675)
* [Rudnicki pieróg jaglany](http://www.lubelskie.pl/?pid=676)
* [Ser zabłocki](http://www.lubelskie.pl/?pid=677)
* [Sękacz podlaski](http://www.lubelskie.pl/?pid=678)
* [Szyneczka z karpia z Pustelni](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=851)
* [Szyneczka nadwieprzańska](http://www.lubelskie.pl/?pid=679)
* [Świnia rasy puławskiej](http://www.lubelskie.pl/?pid=683)
* [Tertuny brzozowickie z soczewicą](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1279)
* [Wędzone dzwonka  karpia z Pustelni](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=852)
* [Witaminy Eremity](http://www.lubelskie.pl/?pid=680)
* [Zawijaki wygnanowskie](http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=1280)
* [Zawijas nasutowski](http://www.lubelskie.pl/?pid=681)
* [Żurawinówka Momocka](http://www.lubelskie.pl/?pid=682)