



Pierwszym produktem, który zdobył miano produktu Festiwalu Miodu i Chleba w Kamieńczyku jest **chleb ze śliwką autorstwa Piekarni i Cukierni Janusza Romanowskiego z Goworowa**. Prawdziwe piekarnicze delikacje. Chleb ze śliwką, jeszcze ciepłutki, rozchwytywany był przez uczestników I Festiwalu Miodu i Chleba w Kamieńczyku.

Podczas drugiej edycji produktem festiwalowym został wybrany **miodownik autorstwa piekarni PSS Społem**. Jest to ciasto z dodatkiem miodu pszczelego, przełożone kremem z kaszą manną, udekorowane orzechami włoskimi.

W 2014 r., trzecim produktem festiwalowym ogłoszono **chleb Bartnik piekarni PSS Społem**. Pyszne pieczywo żytnie z dodatkiem miodu pszczelego. Chleb produkowany jest na zakwasie, uzyskanym metodą fermentacji wielofazowej. Za sprawą miodu, jest nie tylko smaczny, ale i bardzo zdrowy.

Produktem Festiwalu Miodu i Chleba w Kamieńczyku podczas IV edycji tej imprezy został wybrany **chleb żytni na zakwasie autorstwa Pawła Palichleba**.

Najlepszym produktem V edycji Festiwalu został wybrany **chleb turecki wypieczony przez Pawła Palichleba**. Chleb wykonany z zaczynu poolish i mąki pszennej z rodzynkami. Swoją ciemną barwę zawdzięcza melasie oraz kawie. Przygotowanie takiego pysznego bochenka od czasu zrobienia zaczynu trwa aż 16 godzin!