

KATALOG OCENĚNÝCH VÝROBKŮ 2025



MLS PARDUBICKÉHO KRAJE

Podporujeme potravinářské výrobky a výrobce Pardubického kraje

VÁŽENÍ PŘÍZNIVCI...



Pardubický kraj

dobrého jídla a kvalitních regionálních potravin,

chceme-li se jako společnost chovat skutečně odpovědně ke krajině, ale zejména i sami k sobě, ke svému zdraví, bez podpory našich poctivých potravinářů a hospodářů se podle mého názoru neobejdeme. Vždyť to, co jíme, přímo ovlivňuje právě naše zdraví.

U nás v regionu máme množství šikovných výrobců kvalitních potravin. Soutěž MLS Pardubického kraje to potvrdila i tentokrát. Ale není to jenom tak. Za každým sýrem, chlebem, mlékem či paštikou je totiž potřeba vnímat velké množství práce a úsilí, než se dostane k nám spotřebitelům. A právě tedy nejenom bezpečnost a kvalita produktů, ale také užitek z přidané hodnoty výrobku, který vznikne tady u nás a z místních surovin, je obrovským benefitem.

Jsem proto rád, že stále roste počet nás, kteří si plně uvědomujeme, že být závislí na dovozu je cesta zcela špatným směrem. Cesta, která nemá nic společného s bezpečností. Že jde o chybnou strategii, proti níž je potřeba se důrazně vymezit. Mějme tu odvahu, važme si českých zemědělců a výrobců potravin, podporujeme je a vytvoříme jim odpovídající podmínky pro konkurenceschopnost.

Stejně jako v předešlých letech Vás tedy zdvořile žádám o podporu poctivých českých zemědělců a potravinářů

z našeho regionu. Pokud to je možné, snažme se kupovat kvalitní produkty, které byly vyrobeny u nás, v Pardubickém kraji a v České republice. Ze surovin, které zemědělci vypěstovali na zdejší půdě a které pocházejí z místních stájí.

Věřím, že svým dílem k budování potřebného respektu k práci poctivých výrobců přispívá i náš MLS Pardubického kraje. Děkuji a přeji Vám dobrou chuť!

Miroslav Krčil

**radní Pardubického kraje pro zemědělství,
venkov a životní prostředí**



[pardubickykraj1](https://www.facebook.com/pardubickykraj1)



[pardubickykraj](https://www.instagram.com/pardubickykraj)

www.pardubickykraj.cz

VÁŽENÍ SPOTŘEBITELÉ,...



právě otevíráte katalog oceněných výrobků 19. ročníku soutěže MLS Pardubického kraje 2025 o nejlepší potravinářský výrobek.

Rádi bychom Vám touto cestou představili to nejlepší z našeho kraje - výrobky, které uspěly v letošním ročníku soutěže. Přihlášky nám letos poslalo 37 výrobců. Velmi si vážíme značného zájmu o soutěž a rádi poznáváme nové šikovné výrobce v našem kraji. Z více než 115 přihlášených výrobků pocházejících z tuzemských surovin a vyrobených zde v Pardubickém kraji odborná komise vybrala 27 produktů, kterým byl udělen titul MLS Pardubického kraje.

Těší mne, že je v našem kraji velké množství výrobců produkuje kvalitní a bezpečné potraviny. Pojďme je společně podpořit zakoupením jejich výrobků. Nejen, že získáme kvalitní výrobek. Podpoříme tím i zaměstnanost v kraji a díky kratší přepravě potravin šetříme životní prostředí. Važme si našich poctivých zemědělců a výrobců potravin, vykonávají nelehké povolání, které je pro nás nepostradatelné. Zajišťují, abychom na našem stole měli vždy kvalitní a čerstvé potraviny.

Ráda bych touto cestou poděkovala Pardubickému kraji, který tento projekt dlouhodobě podporuje a také všem, kteří se podílejí na organizaci soutěže a realizaci doprovodných akcí, kde se mohou návštěvníci s našimi výrobci seznámit a ochutnat jejich výrobky.

Poděkování patří také fotografce Daniele Pochopové za profesionální fotografie oceněných výrobků a firmě TIPO creative s.r.o. za vytvoření a tisk tohoto katalogu.

Děkuji výrobcům, kteří vytvářejí kvalitní, bezpečné a chutné potraviny a děkuji i Vám, zákazníkům, za to, že preferujete tuzemské výrobky.

Pokud byste se o soutěži a výrobcích v našem kraji rádi dozvěděli více, navštivte naše webové stránky **www.mlspardubicehokraje.cz** a aby Vám neunikla žádná akce, sledujte **facebookové stránky Agrovenkov** nebo **Instagram mls_pardubického_kraje**.

MLSEJTE S NÁMI

Ing. Petra Vaňousová
ředitelka Agrovenkov o.p.s.

 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mls_pardubického_kraje](https://www.instagram.com/mls_pardubického_kraje)
www.mlspardubicehokraje.cz



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

PIVNÍ ZÁVIN S MAKOVOU NÁPLNÍ

**Ing. David Novák –
Statek Uhersko**

Malý rodinný podnik Statek Uhersko vyrábí produkty tzv. od vidlí až po vidličku a přináší svým zákazníkům kvalitu z pole až na stůl. Od zemědělské činnosti na poli a chovu krav až po zpracování v lahodný chléb, koláče, vánočky, mléko, sýry a další výrobky, které prodávají ve vlastních prodejnách.

Těsto na závin se zadělává lokálním pivem a nechává několik dní uzrát. Následně je plněno unikátní makovo-tvarohovo-jablečnou náplní a pečeno v horkovzdušné peci. Výsledkem je křehký a zároveň vláčný závin.

Uhersko 9, 533 73 Uhersko
466 676 108 / statek.uhersko@seznam.cz /
www.statekuhersko.cz



SLUNEČNICOVÝ CHLÉB SE SLADEM

Pekařství a cukrářství Sázava, a.s.

Pekařství a cukrářství Sázava spojuje více než pětadvacetiletou tradici českých pekařských a cukrářských řemesel. Vyznačuje se vlastní unikátní sítí pekařských prodejen, ale také významným podílem na regionálním nezávislém trhu s pečivem. Nejvyšší hodnotou je chuť a kvalita – výrobky se nedopékají, ale v co nejširší míře pečou přímo před zraky zákazníků.

Slunečnicový chléb se sladem vyniká vysokým podílem slunečnicových semínek (16 %) a použitím sladového extraktu z praženého ječného sladu, který dodává chlebu specifickou barvu, vůni i jemně nasládlou chuť. Tradiční výroba s použitím žitného kvasu zajišťuje vláčnost, plnou chuť a delší trvanlivost. Výrobek neobsahuje žádná umělá barviva.

Sázava 180, 563 01 Lanškroun
608 369 822 / poukova@pekarstvisazava.cz /
www.pekarstvisazava.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlsparadubickehokraje.cz



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubicehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubiceho_kraje

CEREÁLNÍ KOLÁČ S HRUŠKOVOU NÁPLNÍ

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ, a.s.

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ je zemědělský podnik s vlastní pekárnou, která staví na tradičním pekařském řemesle a pečlivě vybraných surovinách. Specializuje se na výrobu pečiva z obilovin vlastní produkce a nabízí široký sortiment včetně pečiva cereálního.

Cereální koláč s hruškovou náplní zaujme jemnou chutí a vládnou strukturou těsta. Křehký základ doplňuje svěží hrušková náplň, která dodává výrobku jedinečný charakter.

Moravská 398, 569 92 Bystré
724 304 305 / nedomova@avb.cz /
www.avb.cz



SAKRAJDA

Regína Gauglitz – Královské dobroty

Královské dobroty z Chrudimi nabízí poctivé a chutné výrobky, které navazují na tradici domácího pečení. Pod značkou Královské dobroty vznikají originální produkty vyráběné s důrazem na kvalitu a poctivé suroviny.

Sakrajda je moučník, připravovaný z ručně vyvalovaných plátů těsta, promazaných domácími povidly a posypaný praženými vlašskými ořechy. Stočený závin se peče a podává se jako sladká specialita, která se dříve pekla zejména při posvícení.

Žižkovo náměstí 2, 537 01 Chrudim
608 010 661 / info@kralovskedobroty.cz /
www.kralovskedobroty.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlsparlubickehokraje.cz



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubicehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubiceho_kraje

POVIDLOŇ

Denisa Korečková – Cukrárna a kavárna Levandule

Cukrárna a kavárna Levandule v Heřmanově Městci nabízí poctivé domácí zákusky a kvalitní kávu. Základem jejich tvorby jsou čerstvé a prvotřídní suroviny bez náhražek.

Povidloň se peče z odpalovaného těsta, promazávaného tvarohovým krémem a domácími švestkovými povidly. Povrch je pocukrovaný a chuť připomíná tradiční pečení našich babiček. Není příliš sladký, ale povidla mu dodávají příjemnou ovocnou chuť.

Náměstí Míru 184, 538 03 Heřmanův Městec
608 011 094 / info@cukramalevandule.cz /
www.cukramalevandule.cz



PAVLOVA ROLÁDA

Angelika Čížková – Angidorty s.r.o.

Paní Angelika Čížková připravuje v Pardubicích dorty a zákusky pro každou příležitost. Při výrobě používá pouze poctivé suroviny – například marcipán vlastní výroby či domácí marmelády.

Pavlova roláda je připravena z vaječných bílků, cukru, šlehačky, ovoce, octa, kukuřičného škrobu a špetkou tonka fazole. Nadýchaná sněhová roláda se doslova rozplývá na jazyku a překvapí svou lehkostí i jemnou chutí.

Jiřího z Poděbrad 2588, 530 02 Pardubice
774 838 570 / angidorty@seznam.cz /
www.angidorty.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

PAŠTIKA S MEDVĚDÍM ČESNEKEM

Řeznictví Švanda, s.r.o.

Rodinné Řeznictví a uzenářství U Švandů – Chuť, která spojuje všechny generace. Řeznictví Švanda navazuje na čtyřgenerační tradici poctivého řeznického řemesla. Díky důrazu na kvalitu surovin, vlastní výrobu a poctivou práci si jejich výrobky dlouhodobě získávají zákaznickou oblibu.

Paštika s medvědí česnekem vyniká jemnou strukturou, vyváženou chutí a vůní čerstvého česneku, který dodává originální svěžest. Paštika je připravována z kvalitního vepřového masa a díky tradičnímu zpracování si zachovává přirozenou chuť i lahodnou krémovost.

Rváčovská 1698, 539 01 Hlinsko
732 836 152 / info@reznictvisvanda.com /
www.reznictvisvandu.cz



MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ V PEPŘI

MASO UZENINY POLIČKA, a.s.

Maso uzeniny Polička, a.s. patří mezi významné výrobce masných výrobků v České republice s dlouholetou tradicí. Firma navazuje na poctivé řeznické řemeslo, klade důraz na vysokou kvalitu zpracování a pečlivý výběr surovin. Díky moderním technologiím a zkušenostem svých zaměstnanců dodává na trh široký sortiment uzenin a masných specialit, které si získaly zákazníky doma i v zahraničí.

Šetrně marinované hovězí maso, obalené ve směsi koření s jemně drceným černým pepřem, dodává výrobku nezaměnitelný charakter. Výrazné pepřové tóny se snoubí s přirozenou chutí kvalitního hovězího masa. Výsledkem je plná, harmonická chuť, která potěší i ty nejnáročnější gurmány.

Kamenec u Poličky 300, 572 01 Kamenec u Poličky
461 752 225 / niklova@mupolicka.cz /
www.mupolicka.cz



HOVĚZÍ KLOBÁSA

Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.

Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka navazuje na dlouholetou řeznickou tradici ve Skutči. Podnik si zakládá na poctivé ruční práci, používání čerstvých surovin a tradičních postupů, které zaručují vysokou kvalitu a nezaměnitelnou chuť jejich výrobků.

Hovězí klobása je vyrobena z pečlivě vybraných částí hovězího krku z mladých býků. Kořeněná směs je založena na pepři, který je doplněn celým barevným pepřem pro intenzivnější aroma i jemně pikantní dozvuk. Výsledkem je delikatesa, která osloví milovníky poctivých masných výrobků.

Palackého náměstí 142, 539 73 Skuteč
469 319 499 / info@reznictvicejka.cz /
www.reznictvicejka.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

LAHŮDKOVÁ HUSPENINA

ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.

Řeznictví Sloupnice patří mezi tradiční regionální výrobce masných produktů s dlouhou historií a pevným zakotvením v řeznickém řemesle. Podnik si zakládá na poctivých postupech, kvalitních surovinách z místních zdrojů a ruční výrobě, která zaručuje prvotřídní chuť i čerstvost.

Sloupnická lahůdková huspenina je charakteristický výrobek české zabitky, tradičního řeznického řemesla a ruční výroby. Surovinou je kvalitní vařené vepřové maso z vepřů narozených, vykrmených a poražených pouze v Pardubickém kraji. Maso je ručně obírané z vepřových hlav, předních a zadních kolen. Je kladen vysoký důraz na libovost masa, rovnoměrné promíchání zeleniny a čírost masového vývaru. K dochucení je použito pouze přírodní koření a jedlá sůl.

Dolní Sloupnice 191, 565 53 Sloupnice
465 549 300 / reznictvi@zdsloupnice.cz /
www.reznictvi-sloupnice.cz



FELIX

Josef Morávek – Řeznictví a uzenářství

Správný výběr jatečného skotu a vepřů z regionu je první důležitý krok pro výrobu kvalitních masných výrobků té nejvyšší jakosti. Rodinné řeznictví s třicetiletou tradicí bylo založené Josefem Morávkem v roce 1992. Řeznické řemeslo dělají s láskou a drží se interně nazývaného konceptu „MASO NÁS BAVÍ“.

Felix je vyráběn z pečlivě vybraného masa, které je po umletí naloženo do směsi soli a koření a nechává se několik dní odpočívat. Po tepelném opracování salámy ještě zrají, čímž se snižuje obsah vody a výrobek spadá do kategorie trvanlivých masných výrobků. Chuťově má blízko k tradičnímu uherskému salámu.

Vračovice 27, 566 01 Vračovice – Orlov
731 516 407 / info@moravek-reznictvi.cz /
www.moravek-reznictvi.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

TVAROH S RAKYTNÍKEM A POMERANČEM

**Petr Souček –
Minimlékárna Juliana**

Minimlékárna Juliana se nachází v obci Tuněchody. Vyrábí mléčné výrobky z čerstvého kravského mléka z První zemědělské a.s. Produkty mají přirozenou chuť a ovocné výrobky obsahují maximálně 5 % cukru. V nabídce mlékárny nechybí selské mléko, zakysané výrobky a sýry.

Tvaroh s rakytníkem a pomerančem je vyráběn z kvalitního kravského mléka a doplněn o ovocnou složku tvořenou rakytníkem (47 %), pomerančem (11 %), hruškou (6 %) a banánem (3 %). Výsledkem je jemný, svěží a přirozeně ovocný mléčný výrobek, který spojuje krémovou konzistenci tvarohu s výraznou chutí rakytníku a pomeranče.

Tuněchody 63, 537 01 Tuněchody
778 153 485 / info@mlekarnajuliana.cz /
www.mlekarnajuliana.cz





MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

SLOUPNICKÉ JOGURTOVÉ A2 MLÉKO MERUŇKOVÉ

**Zemědělské družstvo
se sídlem ve Sloupnici**

Mléčné produkty z certifikovaného A2 mléka vyrábí Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici na Mléčné farmě v Řetově. Mlékárna je umístěna v blízkosti stájí, což zaručuje čerstvost a rychlé zpracování A2 mléka. Tento typ mléka je považován za lépe stravitelný díky původní variantě mléčné bílkoviny A2 beta-kazeinu.

Sloupnické jogurtové A2 mléko meruňkové je vyráběno pouze z certifikovaného A2 mléka. Po fermentaci je ochuceno a šetrně našleháno, aby si zachovalo svou jemnou konzistenci a výraznou ovocnou chuť. Meruňková varianta přináší příjemně sladkokyselý a osvěžující zážitek.

Řetová 236, 561 41 Řetová
722 990 076 / dolezal@zdsloupnice.cz /
www.zd-sloupnice.cz



KOZÍ SÝR NA GRIL

AureaBonum, s.r.o.

AureaBonum je sociální podnik zaměřený na integraci osob se specifickými potřebami do pracovního prostředí. Jejich služby zahrnují výrobu a prodej unikátních produktů, a také poskytování sociálního a pracovního poradenství. Mezi vyráběné produkty patří kozí a kravské sýry, mošty, sušené ovoce, povidla, marmelády a další.

Kozí sýr na gril je vyráběn z pasterovaného kozího mléka plemene česká hnědá krátkosrstá a česká bílá krátkosrstá koza. Sýr je typu halloumi, což znamená, že při grilování se neroztéká, ale zůstává vcelku, přičemž získává jemnou a lahodnou chuť.

Květná 40, 572 01 Květná
776 551 797 / aureabonum@kvetnazahrada.cz /
www.aureabonum.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mls pardubickeho kraje.cz



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubicehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubiceho_kraje

SÝROVÝ KOŠÍK

Střední škola zemědělská a veterinární Lanškroun

Střední škola zemědělská a veterinární v Lanškrouně propojuje výuku s praxí – studenti v rámci odborného výcviku zpracovávají mléko z vlastního školního statku a vyrábí z něj širokou paletu mléčných produktů.

Sýrový košík je ručně vyráběný výrobek, který je tvořen kombinací uzeného a přírodního pařeného sýra. Velikost košíku je možné přizpůsobit dle přání zákazníka. Sýrový košík je k dostání na objednávku ve školním bistro.

Dolní Třešňovec 17, 563 01 Lanškroun
602 574 893 / mlekarna@szes-la.cz /
www.szes-la.cz



MLÉKO

Ing. Diana Houdová – Statek Apolenka z.s.

Statek Apolenka je známý nejen chovem hospodářských zvířat, ale také svým sociálním přesahem. V mlékárně zaměstnávají osoby se sníženou pracovní schopností. Zpracovávají zde mléko z vlastního chovu dojnic a zákazníkům nabízejí čerstvé i zpracované mléčné výrobky, jako jsou sýry, tvarohy nebo jogurty.

Mléko pochází od dojnic plemene Jersey, jejichž mléko se vyznačuje vysokou tučností (okolo 6 %) a specifickou „mandlovou“ chutí. Mléko je dojeno a zpracováno přímo na farmě, čímž si zachovává maximální čerstvost a kvalitu. Díky svým vlastnostem je ideální nejen k přímé konzumaci, ale i jako základ pro výrobu dalších mléčných specialit.

Na Okrajích 156, 530 02 Spojil
775 614 618 / diana.apolenka@seznam.cz /
www.apolenka.org

agrovenkov mls_pardubickeho_kraje

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubicekehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubiceho_kraje

ČERSTVÝ BIO KRAVSKÝ SÝR S ČESNEKEM Z BĚLEČKA

Ranč Bělečko Agro s.r.o.

Ranč Bělečko Agro se zaměřuje na ekologický chov dojníc plemene Jersey. Mléko se vyznačuje vysokým obsahem tuku a lahodnou chutí. Při zpracování není mléko znehodnocováno procesy homogenizace ani standardizace, což zaručuje jeho přirozenou kvalitu. Výroba mléčných produktů probíhá z velké části ručně a každý kus je originál.

Čerstvý BIO kravský sýr s česnekem je vyráběn z mléka plemene Jersey přímo na ranči. Díky ručnímu zpracování a použití čerstvého česneku získává sýr výraznou, ale zároveň jemně krémovou chuť. Jedná se o výrobek bez chemických konzervantů s důrazem na kvalitu a čerstvost.

Bělečko 21, 534 01 Býšť
732 511 216 / ranc-belecko@seznam.cz /
www.ranc-belecko.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MARKRABĚ 13

Knížecí pivovar Moravská Třebová s.r.o.

První zmínka o budově pivovaru pochází z roku 1587. Unikátem je, že na rozdíl od jiných byla stavěna opravdu za účelem provozování pivovaru. Osud tomu chtěl a vaření piva bylo v prostorách ukončeno na počátku 20. století. K znovuoobnovení pivovaru došlo po mnoha letech budování a oprav dne 16. května 2023, kdy byla uvařena první várka 1000 litrů současného moravskotřebovského piva.

Markrabě 13 je tmavé silné pivo vařené na dva rmuty z českých sladů a chmelů. Název odkazuje do minulosti na významnou událost udělení práva milového. Začala tak jedna dlouhá pivní cesta, která nekončí.

Zámecké náměstí 183/4, 571 01 Moravská Třebová
739 654 174 / reditel@knizecipivovarmt.cz /
www.knizecipivovarmt.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

ČERNÝ RYBÍZ – SORBET

Karel Kopecký – Kopečková od Kopečka

Pan Karel Kopecký začal získávat zkušenosti s výrobou zmrzliny na anglickém venkově. Tyto znalosti nyní využívá ve své provozovně Hradní Spížárna na hradě Rychmburk v obci Předhradí. Zde si zákazníci mohou vychutnat jeho originální a od základu poctivě zmrzliny.

Sorbet z černého rybízu je vyráběn z ovoce sklizeného v plné zralosti. Díky rychlému a šetrnému zpracování si zachovává intenzivní ovocnou chuť, přirozenou kyselost a charakteristické aroma černého rybízu. Obsahuje vysoký podíl ovocné složky a neobsahuje žádná barviva, aromata ani stabilizátory. Jemné ovocné pyré je zpracováno tak, aby byla zachována maximální kvalita a čerstvost výsledného produktu.

Předhradí 17, 539 74 Předhradí
734 210 130 / hradnispizirna@gmail.com /
www.hradni-spizirna.cz



MEDOVINA

Martin Bystrý

Pan Martin Bystrý se věnuje výrobě medoviny z vlastního medu. Jeho přístup je založený na poctivém řemesle a respektu k tradičním postupům, přičemž klade důraz na čistotu, kvalitu a zachování přírodních látek obsažených v medu.

Medovina je vyráběna za studena bez vaření se zachováním přírodních látek medu. Vyrábí ji z vlastního – převážně květového medu, vody a kvasné kultury. Obsahuje přibližně 40 % medu, což odpovídá zhruba 32% cukernatosti. Není ničím dochucována, dobarvována ani dolihována, má proto čistou jiskrnou barvu a příjemnou vůni po medu.

K Rybníčkům 111, 533 45 Opatovice nad Labem
606 344 824 / bystry.martin@seznam.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

OSVĚŽUJÍCÍ LETNÍ MIX

Jsem Pecka

Ladili, kombinovali, experimentovali a po dvou letech věděli, že jejich sirupy jsou prostě Pecka a nemohou si je sobecky nechat pro sebe. Poctivost sirupů spočívá v lisování ovoce a zeleniny za studena. Díky tomu si zachovávají všechny cenné látky a vitamíny.

Osvěžující letní mix je za studena lisovaný sirup vyrobený z červeného a černého rybízu, josty, angreštu, máty a šalvěje. Sirup je plný vitamínů, výrazné ovocné chuti a svěží bylinné vůně.

Přestavky 87, 538 62 Přestavky
605 966 692 / jana@baborak.cz



VIŠŇOVKA 25%

FONTICULUS, spol. s r.o.

Sudličkova pálenice se nachází v malebné vsce jménem Sudličkova Lhota. K tomuto lihovaru patří také lihovar v Hrobicích u Pardubic, kde se věnují výrobě destilátů dle vlastní receptury. Díky velkému důrazu na kvalitu a pečlivý výběr toho nejlepšího českého ovoce tak nabízejí prvotřídní destiláty.

Višňovka je tradiční likér vyráběný z vyzrálých višní, které jí dodávají výraznou sladkokyselou chuť a intenzivní aroma. Likér zaujme přirozenou rubínově červenou barvou. Díky pečlivě zvolenému koření a kvalitnímu lihu vzniká nápoj s vyváženou chutí, vhodný jak k přímé konzumaci, tak i do míchaných nápojů. Obsah alkoholu činí 25 % obj.

Hrobice 53, 533 52 Staré Hradiště – Hrobice
773 080 338 / kancelar@sudlicka.cz /
www.sudlicka.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlsparubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

PESTO Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

**Ing. Martina Doskočilová –
Vyrobeno od Bróži**

Martina Doskočilová je matka dvou dětí, které vždy záleželo na tom, jak se stravují. Již na mateřské dovolené se proto začala zabývat výrobou poctivých domácích specialit z kvalitních a pečlivě vybraných surovin bez chemie. Několik let ladění dalo vzniknout domácí malovýrobě Vyrobeno od Bróži.

Pesto je vyráběno ručně ze surovin vysoké kvality. Medvědí česnek je nakrájen a poté mixován s olivovým olejem. Do směsi se přidávají kešu oříšky a himalájská jemná sůl. Výsledkem je jemné a aromatické pesto, které se hodí k pečivu s maslem, do toustů, na jednohubky či jako doplněk k těstovinám.

Kláštepec nad Orlicí 119, 561 82 Kláštepec nad Orlicí
732 712 587 / doskocil.martina@seznam.cz /
www.vyrobenoodbrozi.cz



MED KVĚTOVÝ – LOUKA A LES

Medovinka, s.r.o.

Marcel Gregor, který stojí za firmou Medovinka, s.r.o. je vyučeným pekařem, včelařem a absolventem potravinářské průmyslovky. Jeho firma vyrábí široké spektrum medových výrobků, přes cukrovinky a pochoutky až po kosmetiku s včelími produkty.

Květový med louka a les vzniká přirozeně na rozhraní Polabí a Železných hor. Díky jedinečné kombinaci snůšky z nížinných monokultur a snůšky z lesů, kde převažuje květ ostružin, lesních bylin a medovice, má med plnou a harmonickou chuť. Není nijak míchaný, ani uměle upraven – zachovává si svou přirozenou podobu a kvalitu.

Vrcha 401, 537 01 Chrudim
603 827 433 / marcel.gregor@seznam.cz /
www.medovy.shop

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

VIŠŇOVÝ SORBET

**Josef Branda –
Pepeho zmrzlina Holice**

Pepeho zmrzlina z Holic je rodinný podnik, který si zakládá na ruční výrobě zmrzliny z pravých poctivých ingrediencí dle vlastních receptur, které jsou inspirovány řemeslnou výrobou starých českých i světových mistrů zmrzlinářů. Zmrzliny vycházejí z vlastních smetanových základů z pasterizovaného mléka a pravé smetany. Ovocné zmrzliny jsou vyráběny výhradně z pravého ovoce bez jakýchkoli chemických barviv a dochucovadel.

Na výrobu višňového sorbetu byly použity české višně. Sorbet je lehký, svěží a vhodný i pro vegany. Díky vysokému podílu ovoce vyniká přirozenou ovocnou chutí a krásně osvěží v horkých letních dnech.

Hradecká 527, 534 01 Holice
724 580 325 / josef.branda@seznam.cz /
www.upepehoholice.cz



KOHOUT 13%, SVĚTLÝ SPECIÁL

ARMAT, spol. s r.o.

Pivovar a restaurace Faltus v České Třebové navazuje na více než 140letou tradici vaření piva v regionu. Pivo vaří klasickým dvourmutovým způsobem, z kvalitních českých surovin. Základní produktovou řadu piv vaří pod ochrannou známkou KOHOUT. Speciály, které vyrobí, pojmenovávají z větší části po rodinných příslušnících majitele pivovaru.

KOHOUT 13%, světlý speciál je pivo zlatožluté barvy s hustou, stabilní pěnou. Má plnou a výraznou chuť s jemnou hořkostí, která se rychle rozvine po napití a následně přechází do příjemně sladového zakončení. Obsah alkoholu je 5,3 % obj. Pivo je vařeno ze třech druhů sladů a třech druhů chmelů.

Moravská 207, 560 02 Česká Třebová
725 456 425 / volesky@armat.cz /
www.pivovar-faltus.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlsparubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

SMETANOVÁ ZMRZLINA

**Ing. Diana Houdová –
Statek Apolenka z.s.**

Statek Apolenka je známý nejen chovem hospodářských zvířat, ale také svým sociálním přesahem. V mléčnickárně zaměstnávají osoby se sníženou pracovní schopností. Zpracovávají zde mléko z vlastního chovu dojníc a zákazníkům nabízejí čerstvé i zpracované mléčné výrobky, jako jsou sýry, tvarohy, jogurty nebo zmrzlinu.

Smetanová zmrzlina z Apolenky se vyrábí z čerstvého mléka přímo z farmy, bez zbytečných přísad a náhražek. Zmrzlina je vymíchána ze zmrzlinářských komponentů a mléka, následně zmrazena a prodávána ve zmrzlinových kornoutech. Její chuť je poctivá, plná, a přitom velmi jemná. Výborná je i jako součást ledové kávy.

Na Okrajích 156, 530 02 Spojil
775 614 618 / diana.apolenka@seznam.cz /
www.apolenka.org

Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2022

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna	Žitný bochník s nasladovanou kaší
Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.	Zakarpatský chléb
Angelika Čížková – Angi dorty	Čokoládový dort s ovocem
Regína Gauglitz – Královské dobroty	Mandlový dort s čokoládou LOW CARB/BZL

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Wild food s.r.o.	Sous-vide steak Jelení
J. Morávek - Řeznictví a uzenářství Morávek	Talián s telecím masem
Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.	Vídeňské párky
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Snídaňová slanina
	Paštika od řezníka
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická tlačěnka
Maso uzeniny Polička, a.s.	Hovězí vysoký roštěnec se zeleným a černým pepřem/Rib eye steak
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Anglická slanina lisovaná
Wild food s.r.o.	Bažantí jerky se solí

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Pernštýnský bochník přírodní Selské mléko
Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnický A2 Míša v kelímku malinový Sloupnická A2 pomazánka česneková
Tereza Zajícová – Mlékárna Licibořice	Kozí sýr s kešu ořechy
Věra Bulvová	Makovský cibulový sýr – nakládáný

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Diana Houdová – Statek Apolenka	Skořicová zmrzlina Apolenka
Zdeněk Pavlis	Mirabelková řemeslná zmrzlina
Medová farma s.r.o.	Květový med
Hřebečská medovina s.r.o.	Hřebečská medovina – Staročeská
FONTICULUS, spol. s r.o.	Sudličkova Slivovice 50% excelentní švestkový destilát
Armat, spol. s r.o.	Viktor 15% stout
Veselka Litomyšl s.r.o.	Bedřichova dvanáctka světlá



Pardubický
kraj



Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2023

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna	Pajuris (žitný chléb s jablečným pyré)
Ing. David Novák – Statek Uhersko	Žitný chléb Zrník
Regína Gauglitz – Královské doroty	Povidloň
Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.	Cibulák Rohový koláč
Marta Komárková - Cake and Pie	Nanukový dortík čokoládový
Angidorty s.r.o.	Red Velvet
Jarmila Janurová – JaJa Paďubice s.r.o.	Zdobený medový perník

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.	Klobása Jalapeños
J. Morávek – Řeznictví a uzenářství Morávek	Uzený bok bez kosti – Vračovice
Maso uzeniny Polička, a.s.	Tomahawk steak
Řeznictví Švanda, s.r.o.	Švandova pikantní klobása Uzený hovězí šál
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Paštika z pečeného masa Zlaté Škvarky

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnické keřiové A2 mléko Sloupnický A2 Míša vaječný likér
Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Lahodný sýr Kapiový
Diana Houdová – Statek Apolenka z.s.	Měkký tvaroh

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Josef Branda	Tvarohovo smetanový krém
Fonticulus, spol. s r.o.	Sudličkův meruňkový likér
Veselka Litomyšl s.r.o.	Litomyšlský festivalový ležák
Jsem Pecka	Sirup Černý rybíz, bazalka
Mgr. Monika Pavlisová	Zmrzlinový dukát – vlašský ořech v nugátové polevě
Ing. Martina Doskočilová	Sušený zeleninový bujón – do vývarů
Ing. Michaela Kinterová	Med květový smíšený



Pardubický
kraj



Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2024

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Denisa Korečková – Cukrárna Levandule	Merenda
Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna	Bageta rustikální se sušenými rajčaty
Medovinka, s.r.o.	Medový fit vdolek jablčný
Angelika Čížková – Angidorty s.r.o.	Cheesecake slaný karamel
Jarmila Janurová – JaJa Paďubice s.r.o.	Perníkové minidezerty

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

KVĚTNÁ ZAHRADA, z.ú.	Zrající kravský pivní sýr
Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnický A2 Míša čokoládový
Ing. Jitka Píchová	Sloupnické selské A2 mléko
Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Čerstvý BIO kozí sýr ochucený – tymián
	Kefírový nápoj černý rybíz
	Tuněchodský Hamoun
Věra Bulvová – Statek Bulvovi	Makovský sýr s rajčaty
	Makovanka s česnekem

MASO A MASNÉ VÝROBKY

J. Morávek – Řeznictví a uzenářství Morávek	Vepřové koleno po selsku
	Rib eye steak – vysoký hov. roštěnec
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Naše uzené
Řeznictví Švanda, s.r.o.	Staročeská paštika
ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.	Hovězí burger na gril

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Jsem Pecka	Sirup zelený ořech, citron, vanilk. lusk
Ing. Michaela Kinterová	Med květový
Knížeckí pivovar Moravská Třebová s.r.o.	Kryštof 11°
Kopečková od Kopečka	Mátová s kousky čokolády
Zdeněk Pavlis	Borůvková zmrzka
Hřebečská medovina s.r.o.	Hřebečská medovina – Jemná
Armat, spol. s r.o.	KOHOUT 11%, pivo světlý ležák
Veselka Litomyšl s.r.o.	Bedřichova jedenáctka polotmavá
Jana Kolrusová – Fit, zdraví, výživa	Modrý sen



Pardubický
kraj



Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2025

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Ing. David Novák – Statek Uhersko	Pivní závin s makovou náplní
Pekařství a cukrářství Sázava, a.s.	Slunečnicový chléb se sladem
AGRO VYSOČINA BYSTRÉ, a.s.	Cereální koláč s hruškovou náplní
Regína Gauglitz – Královské dobroty	Sakrajda
Denisa Korečková – Cukrárna a kavárna Levandule	Povidloň
Angelika Čížková – Angidorty s.r.o.	Pavlova roláda

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Tvaroh s rakytníkem a pomerančem
Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnické jogurtové A2 mléko meruňkové
AureaBonum, s.r.o.	Kozí sýr na gril
Střední škola zeměd. a veter. Lanškroun	Sýrový košík
Ing. Diana Houdová – Statek Apolenka z.s.	Mléko
Ranč Bělečko Agro s.r.o.	Čerstvý BIO kravský sýr s česnekem z Bělečka

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Řeznictví Švanda, s.r.o.	Paštika s medvědim česnekem
MASO UZENINY POLIČKA, a.s.	Hovězí roštěná v pepři
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Hovězí klobása
ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.	Lahůdková huspenina
Josef Morávek – Řeznictví a uzenářství	Felix

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Knížecí pivovar Moravská Třebová s.r.o.	Markrabě 13
Karel Kopecký – Kopečková od Kopečka	Černý rybíz – sorbet
Martin Bystrý	Medovina
Jsem Pecka	Osvěžující letní mix
FONTICULUS, spol. s r.o.	Višňovka 25%
Ing. Martina Doskočilová	Pesto z medvědího česneku
Medovinka, s.r.o.	Med květový – louka a les
Josef Branda – Pepeho zmrzlina Holice	Višňový sorbet
ARMAT, spol. s r.o.	KOHOUT 13%, světlý speciál
Ing. Diana Houdová – Statek Apolenka z.s.	Smetanová zmrzlina



Pardubický
kraj



HODNOCENÍ POROTY

MLS PARDUBICKÉHO KRAJE 2025





Pardubický kraj