

# Katalog

7. ročníku soutěže o nejlepší potravinářské produkty  
a příklady dobré praxe žadatelů z PRV  
2013



EVROPSKÝ ZEMĚLÉSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ



## Vážení přátelé!



Kraj, ve kterém žijeme a pracujeme, byl vždy regionem, kde člověk musel svoji lásku k domovině nelehce převtělovat do živobyті. Není to jen úrodné Polabí, ale také region hor, kopcovitých poliček či českomoravského pomezí. Přesto zde lidé vždy dokázali produkovat výrobky, které nejen uživily, ale také se postupně staly i symboly oblasti, gastronomickými vizitkami reprezentujícími dnešní Pardubický kraj.

Na tuto tradici navazuje už sedmý ročník soutěže MLS Pardubického kraje. Cílem je podpořit malé a střední potravinářské provozy, představit široké laické i odborné veřejnosti regionální potraviny aktuálně prezentující specifika našeho kraje.

Nyní, opět po roce, máme před sebou skutečně reprezentativní vzorek regionálních produktů, na které mohou být právem hrdi nejen samotní výrobci, ale i my, konzumenti.

Jsem přesvědčen o tom, že vítězné potraviny výrazně přispějí k reprezentaci Pardubického kraje na celorepublikových, ale dokonce i zahraničních trzích.

Při příležitosti završení letošního ročníku soutěže MLS Pardubického kraje bych chtěl všem jejím účastníkům poděkovat za jejich každodenní práci při výrobě potravin a vítězům popřát hodně nápaditosti při uvádění nových, ale i tradičních produktů na trh. Spotřebitelé vždy budou moci obdivovat výrobky, jejichž původ, kvalita i čerstvost je jednoznačná a nezpochybnitelná. A to logo MLS Pardubického kraje zaručuje.

Nám všem pak přeji dobrou chuť při konzumaci našich špičkových lokálních potravin.

**Martin Netolický**  
hejtman Pardubického kraje



## Vážení příznivci regionálních potravin,



jsem velmi rád, že i v letošním roce mohu napsat několik úvodních slov do katalogu, který prezentuje držitele prestižní značky MLS Pardubického kraje. Tato soutěž nás již sedmým rokem přesvědčuje, že si získala renomé nejenom mezi výrobci potravin, ale především u spotřebitelské veřejnosti, která stále více vyhledává kvalitní potraviny. Věřím, že i nadále bude přibývat obchodů, které budou uspokojovat poptávku po čerstvých a chutných potravinách pocházejících z domácích surovin. Je to jedna z cest, jak můžeme udržet tradici zemědělství, výroby potravin v regionu a zároveň udělat něco pro své zdraví. Značka MLS Pardubického kraje zákazníkům sděluje, že se jedná opravdu o nejkvalitnější výrobek z poctivých surovin, které byly při výrobě produktu použity. Prostě je to to nejlepší z našeho kraje. A i vy můžete opět i letos rozhodnout ve spotřebitelské soutěži. Uskuteční se u příležitosti Mezinárodní výstavy Koně v akci 7. září 2013 na dostihovém závodišti Synthesia Park. Neváhejte a hlasujte o špičkových potravinách z našeho kraje! Rád bych na tomto místě poděkoval zástupcům obecně prospěšné společnosti Agrovenkov, která soutěž pro kraj organizuje, výrobcům potravin, regionálním obchodům a především Vám spotřebitelům za to, že jste se na tuto cestu vydali.

**Václav Kroutil**  
radní Pardubického kraje  
zodpovědný za životní prostředí,  
zemědělství a venkov



## Vážení přátelé!



Jedním z důležitých cílů Celostátní sítě pro venkov je poskytovat veřejnosti informace, jak byly použity veřejné prostředky na zlepšení potravinářských provozů, na výrobu českých potravin, podle pravidel Programu rozvoje venkova.

Tento katalog, pořízený z prostředků CSV, takovou informaci poskytuje. Je zvláště milé vidět ji ve spojení s kvalitními výrobky našich potravinářů. Je to informace pro zákazníky i pro Ministerstvo zemědělství, že podpory PRV byly vynaloženy správným způsobem, že nastavení programu přispívá ke zvyšování kvality a bezpečnosti potravin. Přispívá k udržení našich výrobků na trhu v nelehké konkurenci globalizovaného potravinářství.

V záplavě zpráv o nejrůznějších aférách v potravinářství stále více lidí ocení, že ví, odkud jejich jídlo pochází, že znají „svého výrobce“ a mohou se s ním setkat na prezentačních akcích. Potěšitelná zpráva je, že do soutěže byl přihlášen rekordní počet výrobků. To svědčí o tom, jak si výrobci váží udělené značky MLS Pardubického kraje.

Všem, kdo se na zdárném průběhu soutěže podíleli, blahopřeji, že udrželi zájem veřejnosti o poskytovanou značku MLSu mezi současnou záplavou označení. Přeji jim i zúčastněným potravinářům hodně úspěchů v práci a dalších ročních soutěže.

**Ing. Bohuslav Lapáček**  
koordinátor CSV v Pardubickém kraji



# Potravinářské patero

Prodáváte, nebo chcete prodávat potraviny na Farmářských trzích? Pak musíte, kromě požadavků na bezpečnost a jakost potravin, dodržet:

- 1** Nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí, kontaktem s kupujícími (ti nesmí na nabízené potraviny sahat, kýchat, kašlat...), kontaktem s rukama prodejce (ideální je s nebalenými potravinami manipulovat podávacími kleštěmi nebo s použitím jednorázových rukavic).
- 2** Plochy stánku, na které jsou kladeny potraviny, musí být omyvatelné a udržovány v čistotě.
- 3** Potraviny vyžadující chlazení (maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky apod.), uchovávat v chladicím zařízení.
- 4** Mít přístup k sociálnímu zařízení.
- 5** Při prodeji nebalených potravin, u nichž případně dochází i k dělení, mít zajištěnu pitnou vodu, dle potřeby i teplou vodu, pokud nebude vyřešena očista náradí a rukou jiným vhodným způsobem.

Povinností prodávajících je samozřejmě víc, kontaktujte příslušný inspektorát, podle místa prodeje – rádi Vám poradí, co zlepšit:

**Praha, Středočeský kraj** – Inspektorát v Praze, tel.: 257 199 511, e-mail: praha@szpi.gov.cz

**Jihočeský kraj, Kraj Vysočina** – Inspektorát v Táboře, tel.: 381 200 021, e-mail: tabor@szpi.gov.cz

**Plzeňský kraj, Karlovarský kraj** – Inspektorát v Plzni, tel.: 377 433 411, e-mail: plzen@szpi.gov.cz

**Ústecký kraj, Liberecký kraj** – Inspektorát v Ústí n. Labem, tel.: 475 317 071, e-mail: usti@szpi.gov.cz

**Královéhradecký kraj, Pardubický kraj** – Inspektorát v Hradci Králové, tel.: 495 454 110, e-mail: hradec@szpi.gov.cz

**Jihomoravský kraj, Zlínský kraj** – Inspektorát v Brně, tel.: 542 426 611, e-mail: brno@szpi.gov.cz

**Olomoucký kraj, Moravskoslezský kraj** – Inspektorát v Olomouci, tel.: 585 151 511, e-mail: olomouc@szpi.gov.cz

## NEZAPOMEŇTE:

Nejste-li registrovaní u Státní zemědělské a potravinářské inspekce, udělejte to hned u místné příslušného inspektorátu SZPI, jinak porušujete zákon. Registrační formuláře jsou k dispozici např. na internetových stránkách [www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz) v sekci dokumenty ke stažení.

# Desatero státní veterinární správy k prodeji na farmářských trzích

**Krajská veterinární správa (KVS) dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:**

- Maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělena hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C; maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.
- Syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS).
- Čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli.
- Včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím.
- Živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem).
- Je nepřipustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa.
- Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat: 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře • 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře • 3 °C pro vnitřnosti • 5–18 °C pro vejce (nekolísavá teplota) • 4–8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené • 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu). Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.
- Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů.
- Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné.
- Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné.
- Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
- Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
- Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.
- Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.

# Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2010

## MLÝNSKÉ A PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

Štefanovo pekařství, Štefanová Danuška	Zelňáková kapsa 60 g
Cukrárna „Na výsluní“	Jogurtový čokoládový řez
	Brandýské máslové koláče
Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.	Žitno-pšeničný chléb
Sméalovo pekařství – Duchoslavová Jiřina	Buchta ovocná (švestka, meruňka)

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Choceňská mlékárna, s.r.o.	Choceňské pomazánkové vanilka
	Choceňské pomazánkové s čokoládou
Kozí farma Licibořice	Pařený kozí sýr
MILTRA B s.r.o.	ARTUŠ – přírodní salámový polotvrdý sýr

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

BOCUS, a.s.	Libový kabanos
	Uzená hovězí kýta
MASOEKO s.r.o.	Zámecká šunka
	Klobása s tvarůžky
Vladimír Švanda	Švandova uzená klobása
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Tlačenka
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Paštika s medvědim česnekem
	Radní rolka
Řeznictví – uzenářství Pavel Hubený	Staročeská uzenka
	Uzená pečeně
Zdeněk Kořínek	Šunkové prasátko
	Sedlácká kýta
	Minimls
	Dušená šunka
ZD Rosice u Chrasti	Lunch – meat
	Jehněčí klobása
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	Játrový sýr se šunkou
ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.	Paštika s olivami

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Jarmila Janurová – JaJa	Radostrný skok
Medovinka s.r.o.	Thorovo kladivo
Pavel Janoš	Pardubický perník – sada

# Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2011

## MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Danuška Štefanová	Lukovský sváteční oplétaný koláč
Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.	František se skořicí
	Chléb sázavský velký
Pekárna Letohrad, s.r.o.	Martinský rohlík s náplní tvarohovou
Pavel Janoš	Hlava koně – pemík Janoš
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Rosický koláč
Smékalovo pekařství spol. s r.o.	Smékalův rohlíček 50 g (tvaroh, mák, povidlo, ořech)

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Marie Černilová	Kozí sýr uzený
Choceňská mlékárna s.r.o.	Fit line se sýrem
MILTRA B s.r.o.	Sýr pro děti 30 %

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

Zdeněk Kořínek	Francouzská paštika s mandlemi
	Lázeňská pochoutka
	Šunkový salám
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická játrová paštika
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	Kunětický závin
	Zauzená paštika
MASOEKO s.r.o.	Výběrová šunka
Oldřich Čejka	Skutečská tlačěnka
	Dršťková polévka
	Bůčkový závin
ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.	Kamenecká klobása
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Oravský bok
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Šunka z kýty
Pavel Hubený	Námořnická klobása
Vladimír Švanda	Švandův MLS

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Medovinka s.r.o.	Perníková medovina
------------------	--------------------



# Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2012

## MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.	Trhankový chléb
	Mrkváč malinový
Pavel Janoš	Čtyřlístek pro štěstí z Pardubického kraje
Sméalovo pekařství spol. s r.o.	Větrník mini 40 g
Ing. Leona Luňáková Šilarová	Máslový jablkový závin
	Malinový řez
AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a.s.	Bysterské svatební koláčky
Moravec – pekárny s.r.o.	Březovský chléb 800 g
Statek Uhersko – Ing. David Novák	Sedlákův chleba

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Mlékárna Hlinsko, a.s.	Salko karamel 397 g
------------------------	---------------------

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

Zdeněk Kořínek	Jelení klobása
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická tlačěnka
	Sloupnická játrová paštika
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	Uzená plněná panenka
MASO EKO s.r.o.	Čertovy prsty
ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.	Permonik
Zemědělské družstvo Rosice u Chraští	Grilovací klobása bylinková
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Pečené koleno
	Farmářská klobása
Vladimír Švanda	Švandova slanina
Jatka Lanškroun s.r.o.	Škvařené sádlo ochucené – BABKA
	Pirátská klobása
Klášterecké masné pochoutky, a.s.	Pirožky paprikové
TORO VM a.s.	Kujebácká pečeně TORO

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Labeta, a.s.	Směs na Dětské řezy 290 g
Marcel Gregor	Medový nápoj pro děti

# Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2013

## MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a.s.	Babiččiny koláče
JaJa Pardubice s.r.o.	Střední srdce perníkové bíle zdobené
Statek Uhersko – Ing. David Novák	Uherské špalíky
Pekárna Letohrad, s.r.o.	Listová taštička se špenátem Makovec – řez
Věra Krejčí	Škvarková placka
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Ovsenka
Petr Novotný Pardubický zdobený perník	Perníkový „CIBULÁK“ v dárkové krabičce
Sméalovo pekařství spol. s r.o.	Kapsa borůvková

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Zbyněk Štěpánek	Kozi BRYNZA
Mlékárna Hlinsko, a.s.	Farmářské máslo 85 %
Choceňská mlékárna s.r.o.	Choceňský smetanový jogurt MAX brusinkový
Miltra B s.r.o.	Kokos Premium Bohatýr

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

Uzeniny Kořínek s.r.o.	Zámecká kotleta
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická tlačěnka
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	Játrový sýr s mandlemi
MASOEKO s.r.o.	Medová šunka
Oldřich Čejka	Řeznická sekaná
Jatka Lanškroun s.r.o.	Pirátská klobása
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Myslivecký salám
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Čertovská klobása
TORO VM a.s.	TORO Speciál
Alima–CZ, s.r.o.	Pikantní kostičky
Kláštecké masné pochoutky, a.s.	Pirožky paprika
BOCUS, a.s.	Horácká klobása

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Medovinka, s.r.o.	Včelařova meducína bylinná
Ludmila Gregorová Valášková	Medové sušenky
LABETA, a.s.	Marináda Medová pikant

# 2013

# AGRO VYSOČINA BYSTRÉ akciová společnost

- \* Moravská 398, 569 92 Bystré
- \* tel.: 461 741 311, 468 008 831, 731 898 452
- \* e-mail: [agrovysocina@avb.cz](mailto:agrovysocina@avb.cz)
- \* [www.avb.cz](http://www.avb.cz)



**Babiččiny  
koláče**

**Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova**

**Babiččiny koláče** z produkce bysterské pekárny jsou charakteristické svým vzhledem, chutí a vůní. Jsou kulatého tvaru, plněné tvarohem a povidly, sypané drobenkou, mašlované máslovým margarínem s rumem.

Koláče jsou vyráběny výhradně ručně a s láskou, proto je každý koláč originální a jedinečný. V babiččiných koláčích je použitý máslový margarín a rum, po němž voní i chutnají. Svým vzhledem vypadají jako opravdové koláče od babičky. Jde o vysoce nadstandardní výrobek jak svým složením a chutí, tak vzhledem.

Společnost provozuje rostlinnou výrobu na cca 1 700 hektarech zemědělské půdy, chová 420 kusů dojníc, celkově asi 1 100 kusů skotu všech kategorií. Významnou součástí firmy a doplňkem zemědělské výroby je vlastní pekárna. Pekárna od roku 1991 vyrábí široký sortiment tradičních pekařských výrobků, v posledních letech doplněný o sortiment tmavého cereálního pečiva, dia výrobků či sezónního zboží.

# JaJa Pardubice s.r.o.

- \* Přerovská 536, 530 06 Pardubice
- \* tel.: 466 636 466
- \* e-mail: [jaja@pardubickypernik.cz](mailto:jaja@pardubickypernik.cz)
- \* [www.pardubickypernik.cz](http://www.pardubickypernik.cz)

Hlavním programem firmy je výroba zdobeného perníku, perníkových dezertů a perníkových minidezertů.

Do výrobního programu jsme zařadili výrobu českých buchet, koláčů, vdolků – cibuláče a česnekáče.

Jsou žádané, denně vyprodané, stále více se dostávají do podvědomí zákazníků.

Výrobkům věnujeme velkou péči, používáme přírodní suroviny, cílem je udržet vysokou kvalitu.

Druhým rokem jsme obhájili používání ochranné známky „Český výrobek“. Používáme ochrannou známku „Pardubický perník“ a naše logo JaJa je chráněné průmyslovým vlastnictvím.



**Střední srdce  
perníkové  
bíle zdobené**



## Statek Uhersko

- \* Ing. David Novák, Uhersko 9, 533 73
- \* tel.: 603 544 988, 466 676 108
- \* e-mail: [statek.uhersko@seznam.cz](mailto:statek.uhersko@seznam.cz)
- \* [www.statekuhersko.cz](http://www.statekuhersko.cz)

Pekárna je zaměřena zejména na výrobu sladkých výrobků a speciálních obohacených chlebů. Vše se vyrábí podle tradičních postupů z výhradně místních surovin. Nejprodávanějšími výrobky jsou drobenkové bulky a rohlíky promazávané smetanovým krémem a povidly nebo vanilkovým tvarohem. Kromě specialit pochopitelně vyrábíme i klasické rohlíky, vánočky s rozinkami a mandlemi, koláče i obyčejný chleba pod názvem Uheráček.



Uherské  
špaličky

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova



Makovec –  
řez



Listová  
taštička  
se špenátem

## Pekárna Letohrad s.r.o.

- \* Václavské náměstí 47, 561 51 Letohrad
- \* tel.: 465 622 251, mobil: 603 897 225
- \* e-mail: [letohrad@pekarnaletohrad.cz](mailto:letohrad@pekarnaletohrad.cz)
- \* [www.pekarnaletohrad.cz](http://www.pekarnaletohrad.cz)

**Makovec – řez:** jemné pečivo vyráběné podle klasické domácí receptury s citrónovou polevou na povrchu. Jeho základem je kvalitní mák setý od místních pěstitelů.

**Listová taštička se špenátem:** výrobek z listového těsta plněný špenátovou náplní, která je vyrobena bez polotovárů z kvalitních základních surovin.

Pekárna Letohrad svou výrobu zahájila v lednu roku 1992 s nabídkou čtyř druhů běžného a 5 druhů jemného pečiva. Po zakoupení sázecí pece v roce 1997 jsme začali péci i klasický chléb. Na přelomu milénia nám přibyly nové prostory pro expedici a síla na mouku, což výrazně ubralo fyzicky namáhavé práce. V roce 2007 jsme převzali pekárnu „Orličanka“ v Jablonném nad Orlicí a na čas do ní přesunuli výrobu speciálních druhů pečiva a koblih. Dnes je výroba soustředěna v nových prostorách, které odpovídají nejnovějším legislativním požadavkům. Přesto naše technologie výroby umožňuje využít řemeslnou zručnost a srdce, což dává našim produktům nezaměnitelnou chuť a maximální kvalitu. V naší nabídce dnes naleznete přes 120 druhů pečiva všech sortimentních skupin.

## Věra Krejčí

- \* Borová 102, 569 82
- \* tel.: 461 743 141
- \* e-mail: [pekarna@pekarnaborova.cz](mailto:pekarna@pekarnaborova.cz)

Pekárna Borová s parní sázečí pecí, výroba chleba klasickým třístupňovým vedením kvasů a pečením v parní peci s vysokým podílem ruční práce.

Výroba běžného a jemného pečiva tradičním postupem bez mražení. Cukrářská výroba.



Škvarková  
placka



Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

## Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- \* Rosice, Synčany 34, 538 62
- \* tel.: 469 667 308
- \* e-mail: [zd.rosice@tiscali.cz](mailto:zd.rosice@tiscali.cz)
- \* [www.rosice-zd.cz](http://www.rosice-zd.cz)

**Ovsenka** je druh jemného pečiva s příměsí rozinek, sypané cereální směsí s výraznou chutí skořice a vanilkového cukru. Výrobek je vysoce kvalitní pro svoji vůni, vzhled a chuť.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti hospodaří v okrese Chrudim v řepářské oblasti. Obhospodařuje 2 026 hektarů zemědělské půdy. Zabývá se rostlinou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 družstvo vybudovalo pomocné provozy. Jatky včetně zpracování masných výrobků, pekárna, palírna, rybník jídelna. V roce 2011 rozšířilo činnost o provozovnu jídelny Karlovina v Pardubicích. V současnosti provozuje 10 vlastních prodejen, kde prodává především své výrobky. Na jatkách zpracovává především svoji produkci živočišné výroby, proto jsou výrobky zemědělského družstva velice kvalitní. Produkce jatek dosahuje 54 mil. korun ročně. Také výrobky z pekárny jsou vždy čerstvé a chutné. Mnoho zahrádkářů a pěstitelů různého ovoce si pochvaluje silivovici vyrobenou v rosické pěstitelské palírně.





**Perníkový  
„CIBULÁK“  
v dárkové  
krabičce**

## Petr Novotný Pardubický zdobený perník

- \* Češkova 1568, 530 02 Pardubice
- \* tel.: 602 939 623 – Petr Novotný, 725 303 062 – Josef Novotný
- \* e-mail: [info@pernikpardubicky.cz](mailto:info@pernikpardubicky.cz)
- \* [www.pernikpardubicky.cz](http://www.pernikpardubicky.cz)

Perník je vylévaný bílou cukrovou polevou a ručně zdobený modrými květinovými motivy. Perníčky spojují dva typické české výrobky – tradiční český porcelán a Pardubický perník v jedno originální perníkové dílo. Perníkový „porcelán“ je vyráběn výhradně ručně – od menších kousků až po větší dárkové kusy.

Firma Novotný navázala na historickou tradici perníkářského řemesla. V České republice je město Pardubice výrobou perníku vyhlášené. Důkazem toho je i zápis našich výrobků na seznam EU. Naše výrobky jsou vyráběny s důrazem na řemeslnou kvalitu zpracování a za použití těch nejvyšších surovin. Perník od firmy Novotný obsahuje dovozová koření, český cukr a mouku, čerstvá vejce a pravý český včelí med! Díky obsahu medu má perník od nás nejen vynikající chuť, ale také vysokou garanci 9 měsíců od data výroby. Není tedy zapotřebí konzervantů a dochucovadel! Naší specializací je výroba a prodej pro maloobchod a velkoobchod, zakázková výroba perníku pro reklamu a propagaci k nejrůznějším příležitostem a zakázková výroba pro jednotlivce.



**Borůvková  
kapsa**

## Smékalovo pekařství spol. s r.o.

- \* Šafaříkova 110/I, 566 01 Vysoké Mýto
- \* tel., fax: 465 420 273, 465 424 673
- \* e-mail: [smekalovo.pekarstvi@seznam.cz](mailto:smekalovo.pekarstvi@seznam.cz)
- \* [www.smekalovopekarstvi.cz](http://www.smekalovopekarstvi.cz)

**Borůvková kapsa** je výrobkem z koblíhového těsta. Charakteristická je svou výtečnou chutí, vůní, výbornou borůvkovou náplní a lehkostí, jelikož je smažená na kvalitním palmovém tuku.

Naše pekařství najdete v původních prostorách pekárny z roku 1890 v historickém centru města. Pečeme cca 400 druhů výrobků podle moderních a částečně i původních receptur. Provoz vedou zkušení mistři, kteří ručí za tradičně dobrou kvalitu výrobků. Výroba probíhá v souladu s hygienickými normami a předpisy EU, což stvrzuje certifikovaný systém kritických bodů HACCP.

**Vyrábíme:** Klasické běžné pečivo – rohlíky, housky a další výrobky z bílé mouky. Zaměřujeme se na výrobky zdravé výživy – cereální pečivo, celozitné výrobky. Z kuchyně našich babiček můžete ochutnat moravské koláče, buchty makové, tvarohové, povídlové a s různým ovocem, české vdolky, jablka v županu a další. Pro misné jazýčky vyrábíme výrobky z plundrového těsta plněné párkem, špenátem nebo slaninou, výrobky z koblíhových těst a francouzské palačinky. Pro slavnostní příležitosti si můžete objednat svatební koláče vyráběné podle původní receptury, více než 20 druhů zákusků, nejrůznější druhy dortů, a novinkou jsou lehké smetanové řezy a dezerty.

# Zbyněk Štěpánek

- \* Prosetín 122, 539 76 Prosetín
- \* tel.: 469 679 149
- \* e-mail: [srek.reklama@centrum.cz](mailto:srek.reklama@centrum.cz)



**Kozí brynz** je vyráběna z vyzrálého sýra. Je nutné správně stanovit stupeň zralosti, potom sýr rozemlít a utřít dohladka. Brynzu ocení především milovníci halušek, kozí je však jemnější. Může se použít jako náplň do slaných koláčů, masových rolád nebo na výrobu chutných pomazánek.

Kozí farma působí v Prosetíně od roku 2011. Za tu dobu jsme se museli naučit výrobu kozích produktů od samého začátku. Za Kozí brynzu vděčíme družební farmě z Pezinku, kde nás naučili, jak rozeznat správně vyzrálý sýr. Kromě brynzy vyrábíme klasické kozí sýry, jogurty se zaměřením na bifido, nebo balkánské. V současné době začínáme vyrábět KOZÍ ZMRZLÍK – zmrzlina prostá chemických barviv s přidavkem celého ovoce.



Farmářské  
máslo  
85 %

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

# Mlékárna Hlinsko, a.s.

- \* Kouty 53, 539 01 Hlinsko
- \* tel.: 469 363 111
- \* e-mail: [mlekarna@tatramleko.cz](mailto:mlekarna@tatramleko.cz)
- \* [www.tatramleko.cz](http://www.tatramleko.cz)

**Farmářské máslo** je svým složením, obsahem tuku 85 %, naprosto unikátní na českém trhu. Chceme našim zákazníkům nabídnout opravdu kvalitní máslo, které má jemnou a smetanovou chuť a pokračovat tak v podpoře tradičních oblíbených výrobků. Nespornou výhodou je i snadná rozstíratelnost másla, která je dosažena díky svému vyváženému složení a vhodnému technologickému zpracování.

Mlékárna Hlinsko byla založena v roce 1939 a výroba byla spuštěna v roce 1943. V prvním roce mlékárna zpracovala 2 mil. litrů syrového mléka do výrobků sušené mléko, kondenzované mléko, máslo a sušené podmásli. Po 70 letech zpracovává necelých 200 mil. litrů mléka ročně a výrobní program byl rozšířen o trvanlivé mléko a smetany, zmrzliny a ledové tříště. V roce 1947 společnost zrealizovala první exporty výrobků, aktuálně vyváží do více jak 25 zemí po celém světě.

Od roku 1964 dodává na trh výrobky pod značkou Tatra, kterou používá dodnes a řadu výrobků rozšířila o značky Tatra Zmrzka a Tatra Professional, kterou používá pro dodávky profesionálním kuchařům v rámci gastro segmentu. Od roku 2011 mlékárna patří do společnosti firem AGROFERT HOLDING, a.s.



Choceňský  
smetanový  
jogurt MAX  
brusinkový

## Choceňská mlékárna s.r.o.

- \* Kollárova 481, 565 01 Choceň
- \* tel.: 465 473 100
- \* e-mail: [info@chocenskamlekarna.cz](mailto:info@chocenskamlekarna.cz)
- \* [www.chocenskamlekarna.cz](http://www.chocenskamlekarna.cz), [www.schutidotoho.cz](http://www.schutidotoho.cz)
- \* [www.facebook.com/chm1928](https://www.facebook.com/chm1928)

**Choceňský smetanový jogurt MAX brusinkový 380 g** navazuje na velmi úspěšnou řadu smetanových jogurtů z Chocně. Pro výrobu tohoto jogurtu byla použita velmi kvalitní ovocná složka, obsahující velké množství celých brusinek, které jak známo obsahují vysoké množství antioxidantů, vitamínů, minerálů a organických kyselin. Kombinace lehké nakyslé chuti brusinky a smetanového jogurtu je naprosto neodolatelná. Poslouží jak pro lehkou svačinu, tak také jako lahodný dezert.

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s více než osmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových máseľ, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů. V současnosti výroba zahrnuje řadu s obchodní značkou „Choceňská mlékárna 1928“ a výrobu pro privátní značky některých maloobchodních řetězců. Kvalita výrobků je od poloviny roku 2003 osvědčena i značkou KLASA. O nejvyšší kvalitu výrobků a spokojenost zákazníků pečuje přibližně sto pracovníků společnosti.



## MILTRA B s.r.o

- \* Městečko Trnávka 292, 569 41
- \* tel.: 461 352 030, fax: 461 352 031
- \* e-mail: sekretariat@miltra.cz
- \* [www.miltra.cz](http://www.miltra.cz)

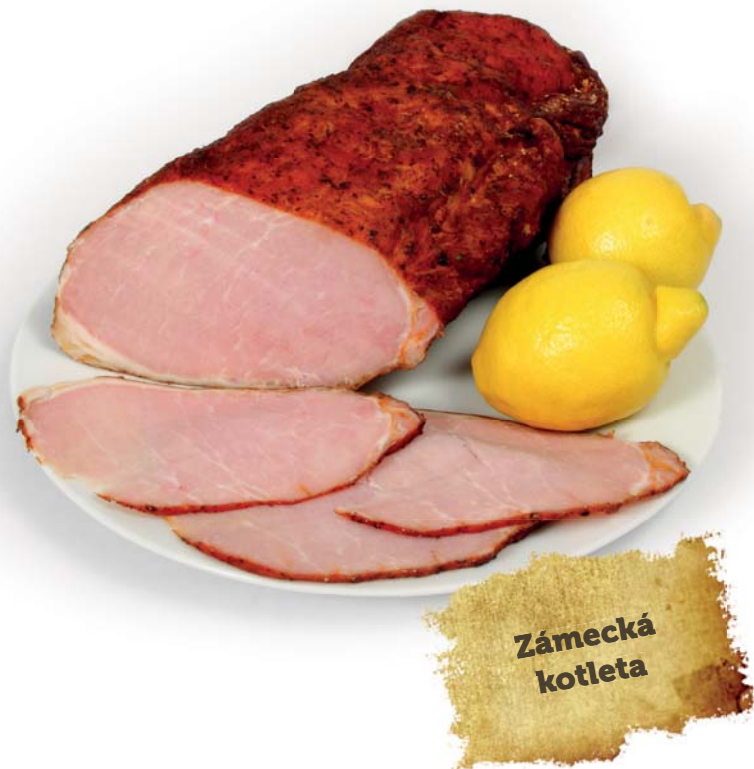
**Bohatýr** – eidamský salámový zrající sýr plnotučný je přírodní sýr valcovitého tvaru určený k přímé spotřebě. Najde však uplatnění i v kuchyni. Charakteristický je máslovou, mléčně nakyslou chutí.

**Kokos Premium** – ručně vyráběný sýr z kravského mléka s nasládlou chutí. Ideální pohoštění pro společnost. Vhodný i jako dárek v dárkových koších.

Mlékárna MILTRA je ryze česká firma zpracovávající mléko od krav z vlastního chovu, o které pečuje a dál je šlechtí s důrazem na kvalitu jejich života a zdraví, a nejen na produktivitu.

Nabízí široký sortiment mléčných výrobků – od bohaté nabídky sýrů, přes tekutou mléčnou Farmářskou řadu, až po mléčné výrobky pro děti.

Mlékárna MILTRA má v Městečku Trnávce na českomoravském pomezí dlouhou tradici, jejíž síla spočívá v PŘÍROZNÉM KOLOBĚHU PŘÍRODY nezatíženém ambicemi nezdravě zvyšovat produkci na úkor kvality, v rozhodnutí spoléhat se na vlastní a ověřené zdroje surovin a odvaze využívat osvědčené postupy, které mléku prospívají a následně se promítají do kvality nabízených výrobků.



## Uzeniny Kořínek s.r.o.

- \* provozovna Nabočany 1, 538 62 Hrochův Týnec
- \* tel: 469 692 103
- \* fax: 469 312 135
- \* e-mail: [uzeniny.korinek@seznam.cz](mailto:uzeniny.korinek@seznam.cz)
- \* [www.uzeniny-korinek.cz](http://www.uzeniny-korinek.cz)

**Zámecká kotleta** je výrobek tepelně opracovaný – uzený. Vyrábí se z vepřové kotlety. Části masa jsou nasoleny a namasírovány společně s kořením a bylinkami. Poté se uvaří a zaudí bukovým dřívím. Má výraznou chuť po koření a bylinkách.

Uzenářská firma UZENINY KOŘÍNEK s.r.o. s provozovnou v Nabočanech u Chrudimí se zabývá výrobou uzenin vysoké kvality. Rodinná tradice Kořínků se zrodila v roce 1923 a na současném trhu působí patnáctým rokem již čtvrtá generace. V současné době máme 5 vlastních prodejen a zásobujeme 300 dalších odběratelů. Mezi nejvýznamnější patří Jednota Pardubice, Jednota Hlinsko, Jednota Dvůr Králové, COOP družstvo Havlíčkův Brod, Konzum Ústí nad Orlicí, Qanto Svitavy a další.

**Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova**

# Řeznictví Sloupnice s.r.o.

- \* Dolní Sloupnice 134, 565 53 Sloupnice
- \* tel.: 465 549 300, 728 656 173, 602 277 814
- \* tel. výrobná: 465 549 085, 601 582 849
- \* e-mail: [reznictvi@zdsloupnice.cz](mailto:reznictvi@zdsloupnice.cz)
- \* [www.rez.zd-sloupnice.cz](http://www.rez.zd-sloupnice.cz)

Surovina pro výrobu **Sloupnické tlačěnky** je vždy používána výhradně z masa vlastního chovu.

## Provádíme:

- \* porážku jatečného skotu, prasat, ovcí, koz a koní
- \* výkup především jatečného skotu a prasat
- \* výrobu a prodej vždy čerstvého výsekového masa a drobů
- \* výrobu a prodej V1/2 a H1/4
- \* výrobu a prodej výrobních mas
- \* výrobu tradičních vařených masných výrobků, uzeniny a uzených mas dle vlastních receptů

## Přednosti:

- \* moderní jateční provoz a vysoká kvalita zpracování masa
- \* dodržujeme přísné hygienické normy v celém objektu
- \* porážená zvířata pocházejí z vlastních chovů
- \* výkupní ceny stanovujeme dle zmasilosti a zatřídění SEUROP
- \* prodej ve vlastních maloobchodních prodejnách ve Sloupnici, České Třebové, Litomyšli a Ústí nad Orlicí
- \* rychlé a bezproblémové vyřizování objednávek
- \* rozvoz chladírenskými vozy
- \* stálý veterinární dozor



**Sloupnická  
tlačěnka**

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova



## ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou

- \* Staré Hradiště 490, 533 52 Staré Hradiště
- \* tel.: 466 799 326 (ústředna), 466 799 333 (masovýroba objednávky)
- \* e-mail: [info@zeas.cz](mailto:info@zeas.cz)
- \* [www.zeas.cz](http://www.zeas.cz)

**Játrový sýr s mandlemi** je vařený masný výrobek paštičkového typu vyráběný z vepřového masa, vepřových jater a vepřového sádla. Kořenící směs, sůl a drcené loupáné mandle dávají výrobku lahodnou vůni a chuť, v nákroji je zvýrazněn zrný nadrcených mandlí.

Masozpracovatelský provoz je součástí společnosti ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou. Výrobní náplní je porážka jatečných zvířat, boudárenské zpracování V/2 a H/4, případně jatečné opracovaných telat na výseková a výrobní masa a dále výroba a distribuce masných výrobků. K výrobě masných výrobků jsou používány tradiční receptury bez využívání separovaného masa a maximálního omezení přídavku bílkovinných náhražek, konzervačních a stabilizačních přípravků. K tomuto účelu je provozní středisko vybaveno příslušným technologickým vybavením včetně dostatečných úložných chladírenských kapacit. Společnost realizuje prodej svého výrobního sortimentu i ve vlastní podnikové prodejně ve Starém Hradišti. Objednávkově zajišťujeme na provozu i realizaci porážek prasat a skotu pro vlastní spotřebu, případně přípravu mas na uzení nebo grilování.



**Játrový sýr  
s mandlemi**

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova



Medová  
šunka

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

## MASO EKO s.r.o.

- \* Kunčice 243, 561 51 Letohrad
- \* tel.: 465 620 817, 731 106 793
- \* e-mail: [uctarna@masoeko.cz](mailto:uctarna@masoeko.cz)
- \* [www.masoeko.cz](http://www.masoeko.cz)

**Medová šunka** je jakostní vepřová zauzená šunka, která se těší své oblibě pro svoji vyváženou jemně slanou chuť a charakteristické medové aroma. Šunka má čtvercový tvar a na řezu je světle růžová s tmavým okrajem typickým pro zauzení. Medová šunka je zařazena do třídy jakosti „výběrová“. Výrobek je přirozeně bezlepkový, bez alergenů. Na kvalitu všech výrobků je kladen veliký důraz, aby splnily požadavky co nejširšího okruhu spotřebitelů.

Historie firmy MASO EKO s.r.o. začíná rokem 1996. Rodinný charakter podniku zaručuje individuální a jedinečný přístup k našim zákazníkům. Koncové odběratele obsloužíme ve vlastní prodejně masa a uzenin v Letohradě a přímý rozvoz je zajištěn vlastními pojízdnými prodejny. Společnost MASO EKO zásobuje především síť obchodů, firem, restaurací i státní instituce. Rozvážku zajišťuje až na místo podnikání vlastními vozidly. Dlouhodobě nabízíme kompletní služby při zpracování masa od porážky po výrobu masných specialit s garancí kvality prověřené v řadě národních i mezinárodních soutěží. Produkty firmy MASO EKO pocházejí z horských a podhorských pastvin Orlických hor. Regionální výrobky společnosti byly certifikovány pod značkou Originální produkt ORLICKÉ HORY.

# Řeznictví – uzenářství Oldřich Čejka

- \* Palackého náměstí 142, 539 73 Skuteč
- \* tel.: 469 139 500, 469 319 499
- \* e-mail: [masna.cejka@seznam.cz](mailto:masna.cejka@seznam.cz)
- \* [www.oldrichcejka.cz](http://www.oldrichcejka.cz)

**Řeznická sekaná** patří do skupiny masných výrobků tepelně opracovaných – pečených. Při výrobě se používá pouze vybrané kvalitní a čerstvé vepřové a hovězí maso a kvalitní přírodní koření. Obsah přídavných látek je snížen na nezbytné minimum. Pro Řeznickou sekanou je typická masová, jemně kořeněná chuť po pepři, majonáze, česneku a cibuli.

Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka ve Skutči je tradičním rodinným podnikem s mnohaletou historií. Řemeslo je u Čekků rodinnou tradicí – již prarodiče založili a úspěšně vedli řeznictví a pohostinství v Bratroňově, které jim však bylo zabaveno při znárodnění. Řemeslu se i přes obtíže věnovala velká část rodiny a vedla k němu i mladého Oldřicha Čejku. Ten nejprve pomáhal při venkovských zabíjačkách a podobných hodech, později začal pracovat v řeznictví a postupem času se vypracoval na vedoucího prodejny. Po roce 1989 se rozhodl osamostatnit a koupil budovu ve Skutči, v níž otevřel řeznictví. V průběhu devadesátých let otevřel novou výrobu a stále více se dařilo i obchodu. Masná výroba byla spuštěna v roce 2002. Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka dnes měsíčně vyrábí okolo padesáti tun uzenin a v nabídce má více než sto druhů řeznických lahůdek. Díky úspěšnému růstu a rozvoji společnost plánuje další rozšíření výroby.



**Řeznická  
sekaná**

## Jatka Lanškroun s.r.o.

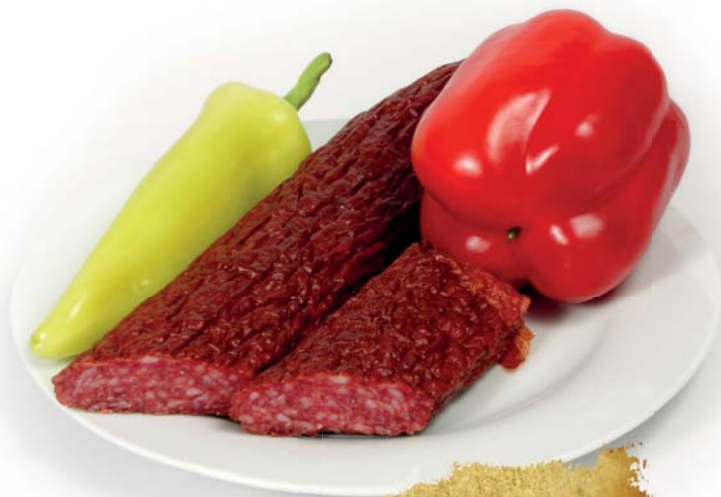
- \* Dukelských hrdinů 359, 563 01 Lanškroun
- \* tel.: 465 322 992, fax: 465 324 023
- \* e-mail: [info@jotka-la.cz](mailto:info@jotka-la.cz)
- \* [www.jotka-lanskroun.cz](http://www.jotka-lanskroun.cz)

**Pirátská klobása** – tepelně opracovaný zauzený výrobek. Je to masová klobása ostré chuti ve vepřovém střevě. Nejsou použity náhražky masa.

V roce 1893 byla založena Společnost řezníků a po dvou letech v roce 1895 postaveny Jatka – porážka a výrobní uzenin. V roce 1950 byla výrobní uzenin zrušena a začleněna do Vamberecké výroby. V roce 1990 byl provoz vrácen městu Lanškroun. Byla vytvořena společnost s.r.o. s vlastníky: Město Lanškroun a ZOD Žichlínek. V roce 1994 byla provedena rekonstrukce celého objektu podle požadavků EU a byl obnoven provoz porážky vepřů a skotu. Od října 2001 se stává majoritním vlastníkem Jatek s.r.o. ZOD Žichlínek, který disponuje vlastním velkochovem vepřů, kterým zásobuje naši porážku i výrobní. Nový majitel po dohodě se zástupci s.r.o. usnadnil výstavbu nové výrobní uzenin a zásobuje své okolí kvalitními výrobky. Nabízíme široký sortiment masných výrobků a uzených mas bez přídavku separátů. Prodáváme V1/2, bourané maso i uzeninu do širokého okolí, vlastníme dvě podnikové prodejny.



**Pirátská  
klobása**



**Myslivecký  
salám**

**Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova**

## Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- \* Rosice, Synčany 34, 538 62
- \* tel.: 469 667 308
- \* e-mail: [zd.rosice@tiscali.cz](mailto:zd.rosice@tiscali.cz)
- \* [www.rosice-zd.cz](http://www.rosice-zd.cz)

**Myslivecký salám** je tepelně opracovaný masný výrobek s 65 % vepřového a 35 % hovězího masa. Polosuchý salám s výraznou chutí, na řezu s hrubší mozaikou.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti hospodaří v okrese Chrudim v řepařské oblasti. Obhospodařuje 2 026 hektarů zemědělské půdy. Zabývá se rostlinou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 družstvo vybudovalo pomocné provozy. Jatky včetně zpracování masných výrobků, pekárna, palírna, rybník jídelna. V roce 2011 rozšířilo činnost o provozovnu jídelny Karlovina v Pardubicích. V současnosti provozuje 10 vlastních prodejen, kde prodává především své výrobky. Na jatkách zpracovává především svoji produkci živočišné výroby, proto jsou výrobky zemědělského družstva velice kvalitní. Produkce jatek dosahuje 54 mil. korun ročně. Také výrobky z pekárny jsou vždy čerstvé a chutné. Mnoho zahrádkářů a pěstitelů různého ovoce si pochvaluje slivovici vyrobenou v rosické pěstitelské palírně.



**Čertovská  
klobása**

## Řeznictví uzenářství Francouz s.r.o.

- \* Skupice 8, 538 03 Morašice
- \* tel.: 469 695 561
- \* e-mail: [lada.francouz@tiscali.cz](mailto:lada.francouz@tiscali.cz)
- \* [www.maso-francouz.cz](http://www.maso-francouz.cz)

V roce 1990 pan Francouz založil vlastní firmu, kterou zřídil u rodinného domu v Sobětuchách. V roce 1998 zakoupil objekt JZD Skupice, kde si splnil svůj sen – zřídit zde malý závod na zpracování masa, jatka, bourárnu, výrobu masných výrobků, kuchyň s jídelnou a prodejnu. Od samého počátku podnikání má firma Řeznictví – uzenářství Francouz jasný cíl: vyrábět masné výrobky bez použití strojné odděleného masa, sóji, lepku či kůžových emulzí.

Celkem 13 výrobků této firmy bylo oceněno titulem MLS Pardubického kraje. V roce 2010 a 2011 navíc firma vyhrála soutěž Regionální potravina Pardubického kraje s výrobky Radní rolka a Paštika s medvědí česnekem. Výrobek Farmářská klobása byl vyhlášen hodnotitelskou komisí v testu MF Dnes jako nejlepší klobása prodávaná na farmářských trzích v ČR. V roce 2011 byl udělen od Českého svazu zpracovatelů masa titul Mistr v oboru za rok 2011.



**TORO  
Speciál**

**Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova**

## **TORO VM a.s.**

- \* Hradecká 251/II, 566 01 Vysoké Mýto
- \* jatky – porážka zvířat – tel.: 465 420 350  
e-mail: [jatky@torovm.cz](mailto:jatky@torovm.cz)
- \* výroba – tel.: 465 420 831, 724 240 365  
e-mail: [objednavky@torovm.cz](mailto:objednavky@torovm.cz)
- \* [www.torovm.cz](http://www.torovm.cz)

**TORO Speciál** – masný výrobek trvanlivý tepelně opracovaný s chutí a vůní po hořčičném semínku, které dává tomuto výrobku charakteristické aroma. Je jedním z mnoha masných výrobků prvotřídní kvality, které dodáváme našim konečným zákazníkům v našem regionu.

Firma TORO VM a.s. navázala v roce 1997 na jateckou činnost spolku řezníků a uzenářů ve Vysokém Mýtě, která se datuje od roku 1873. Vlastní jatka byla postavena spolkem v roce 1923 a od tohoto data je zde provozována porážka zvířat. V roce 1997 po převzetí jatek došlo postupně k rozšiřování činnosti o zpracování masa, výrobu uzenářských výrobků, vařené masné výroby, výroby polotovarů a místních specialit. V současné době vyrábíme a nabízíme přes 100 výrobků. Jako jedni z mála se můžeme pochlubit naší vertikálou výroby od vidlí po vidličku, kde ji máme pod neustálou kontrolou přes vlastní obchodní síť až ke konečnému zákazníkovi. Řízenou výživou zvířat ve svých chovech řešíme i vliv na zdraví našich zákazníků, kde nabízíme výrobky se zdrojem Selenu, který je velmi důležitý pro zdraví lidí a dále vyrábíme celou řadu bezpečkových výrobků. Bližší informace o činnosti firmy na [www.torovm.cz](http://www.torovm.cz). Pro naše zákazníky jsme založili klub ČESKÁ FARMA, kde jim poskytujeme mnoho výhod a služeb – více na [www.ceska-farma.cz](http://www.ceska-farma.cz)



**Pikantní  
kostičky**

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

## ALIMA-CZ, s.r.o.

- \* provozovna Písečná 136, 561 70 Písečná u Žamberka
- \* tel.: 465 325 845, 731 110 119, 734 731 581
- \* e-mail: [alima.cz@seznam.cz](mailto:alima.cz@seznam.cz)
- \* [www.alima-cz.cz](http://www.alima-cz.cz)

**Pikantní kostičky** jsou výrobek z vepřového boku posypaný směsí koření a vyuzený do měkka na bukovém dřevě. K výrobě vybíráme boky s větším podílem libového masa. Výrobek je vhodný jak k přímé konzumaci, tak i pod maso na pečení. Výrobek se vyznačuje příjemně kořeněnou chutí a uzeným aroma.

Tradice výroby uzenin v Písečné se traduje už od počátku 20. století. Firma ALIMA-CZ, s.r.o. zde působí od roku 2006. Čerpáme z bohatých zkušeností předků, protože rodinná tradice majitele, Miloslava Šturmy, sahá až k pradědečkovi. V současné době firma zaměstnává skoro 50 zaměstnanců, provozuje 3 vlastní prodejny – v Písečné, Rokytnici v Orlických horách a v Králíkách. Vyrábíme 80 druhů tradičních výrobků i specialit a prodáváme bourané hovězí a vepřové maso. Veškerá výroba probíhá pod přísným veterinárním dohledem a dle platných norem EU. V zájmu dalšího zkvalitnění našich výrobků jsme letos přistoupili k výměně strojního zařízení za modernější a přístavbě nových výrobních prostor.





Pirožky  
paprika

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

## Klášterecké masné pochoutky, a.s.

- \* Klášterec nad Orlicí 162, 561 82 Klášterec nad Orlicí
- \* tel.: 465 637 363, 725 779 398, 725 377 754
- \* e-mail: [objednavky@klmp.cz](mailto:objednavky@klmp.cz)
- \* [www.kral-uzenin.cz](http://www.kral-uzenin.cz)

**Pirožky paprikové** patří mezi uzená masa charakteristická svojí typickou chutí po uzeném mase a koření. Výrobek je vhodný pro konzumaci jak za studena, tak za tepla. Papirový pirožek je z vepřového boku bez kůže s pokryvem papriky a koření (drčený pepř), nakrájený na pásky cca 5–7 cm, tepelně opracovaný kouřem a vařením.

Firma Klášterecké masné pochoutky, a.s. je česká firma, která zaujímá významné místo v oblasti trhu s vepřovým, hovězím a drůbežím masem. Firma je v současnosti také charakteristická vlastní výrobou uzenin, která směřuje především ke kvalitním původním recepturám regionu se zaměřením na bezpečnost. Tradiční masné výrobky a uzeniny, upravené moderní technologií, splňují nejvyšší hygienické standardy. Ve společnosti pracuje přes 50 zaměstnanců, mezi něž patří i výborní absolventi středních škol v daném oboru. Denní porážková kapacita jatečního závodu umožňuje až 250 kusů vepřového a 60 kusů hovězího dobytka. Firemní heslo „S námi je život chutnější“ vychází z dlouhodobě budované strategie celé společnosti – nabízet zákazníkům velmi kvalitní výrobky za přijatelnou cenu.



**Horácká  
klobása**

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

## BOCUS, a.s.

- \* Orlice 282, Letohrad
- \* tel.: 465 621 161
- \* e-mail: [obchodni@bocus.cz](mailto:obchodni@bocus.cz)
- \* [www.bocus.cz](http://www.bocus.cz)

**Horácká klobása** – tepelně opracovaný uzený výrobek v přírodním střevě z vepřového i hovězího masa, výrazné kořeněné chuti bez papriky. Vhodná ke grilování, lze podávat i za studena.

Jsme regionální masna s více než dvacetiletou tradicí. Díky vlastní porážce zaručujeme dodávku vždy čerstvého masa. Naše výrobky jsou bez přidaných separátů, vhodné i pro bezlepkovou dietu. Vše lze nakoupit v prodejnách Konzumu, v menších řeznictvích v okolí.

V současné době provozujeme tři firemní prodejny:

- \* Diskont Letohrad
- \* T. G. M. 195, Týniště nad Orlicí
- \* Rybova 1904, Hradec Králové Malšovice

Snažíme se o individuální přístup k našim zákazníkům. Hlavní důraz klademe na kvalitu.

**Včelařova  
meducína  
bylinná**



## Medovinka, s.r.o.

- \* Poděbradovo nám. 12, 539 01 Hlinsko
- \* tel.: 603 827 433
- \* e-mail: [info@medovinka.eu](mailto:info@medovinka.eu)
- \* [www.medovinka.eu](http://www.medovinka.eu)

**Včelařova meducína bylinná** vznikla na základě přání našich zákazníků. Jde o speciální medovinu, která byla vyrobena za přesně daných výrobních parametrů (stálá teplota nejvíce vyhovující kvasným kulturám, kvalitní med, důsledná a častá kontrola výrobních operací). Díky tomu medovina vykvasila s vysokým podílem alkoholu. Do medoviny se pak přidal aromatický lipový med a přírodní extrakty bylin. Zákazníci u medoviny vyžadují tmavou barvu, do výrobku byl tedy přidán i kulér. Díky všem jmenovaným parametrům vznikl nadstandardní produkt, jehož výjimečnost podtrhuje i obal medoviny – karafa s keramickým uzávěrem.

Společnost Medovinka, která na trhu působí od roku 2008, je výrobcem nejvíce druhů medovin na českém trhu. Patří do společenství firem, které vyrábí více než 100 druhů originálních výrobků z českého medu a dalších včelích produktů. Výrobky prodává vlastními silami na trzích a jarmarcích, zboží distribuuje po celé ČR i za hranice. Zájemcům dle přání dodává veškerý „včelařský“ servis včetně živých včel, přednášek o včelách, včelařích a včelích produktech, případně medové i nemedové občerstvení. Medovinka spolupracuje se Skanzenem Veselý Kopec, Kouřim, putovním místem Svatá Hora u Příbrami, zámek Loučeň atd.

# Ludmila Gregorová Valášková



**Medové  
sušenky**



Marináda  
medová  
pikant

Bylo využito podpory  
z Programu rozvoje  
venkova

## LABETA, a.s.

- \* Dřenicke 81, 537 01 Chrudim
- \* tel.: 469 687 257
- \* e-mail: [labeta@labeta.cz](mailto:labeta@labeta.cz)
- \* [www.labeta.cz](http://www.labeta.cz)

**Marináda medová pikant** je loňskou novinkou ve výrobním portfoliu spol. Labeta. Jedná se o polotekuté ochucovadlo složené především z vody, rostlinného oleje, medu a koření. Marináda je vhodná pro naložení masa před grilováním (kuřecí, vepřové i hovězí nebo i některé druhy zeleniny, např. cukety, lilek atd.). Takto namarinované masu dodá jemně nasládlou chuť po medu. Díky vybranému koření dodá tomuto výrobku jeho pikantnost.

Společnost LABETA, a.s. sídlící v Dřenicích u Chrudimi oslaví letos 20 let výročí od vzniku společnosti. Zabýváme se výrobou a prodejem suchých sypkých směsí na přípravu pokrmů. Zpočátku se jednalo především o výrobu přípravků na pečení, tj. kypřících prášků, vanilínového a skořicového cukru, postupem doby se portfolio výrobků, především díky vlastnímu vývoji, rozšířilo až do dnešní podoby. Koncem roku 2010 se výroba rozšířila i o výrobu tekutou (kromě výše zmiňovaných marinád se nově začaly vyrábět tekuté sladké polevy – Toppingy, pro gastro poté Tekutá dochucovadla jako Polévkové koření, Sojová omáčka a jiné). Naše výrobky nachází uplatnění nejen v moderních domácnostech při každodenních rychlých přípravách pokrmů, ale i v tradiční domácí kuchyni nebo v gastronomických provozech. Veškeré produkty značky LABETA vyhovují přísným požadavkům na kvalitu a nezávadnost moderních potravin.

# MLS Pardubického kraje 2013



# MLS Pardubického kraje 2013



# MLS Pardubického kraje 2013





# MLS Pardubického kraje 2013



# MLS Pardubického kraje 2013



## Poděkování sponzorům:

### Záštitu nad soutěží převzal:

- Pardubický kraj
- Celostátní síť pro venkov



PARDOBICKÝ KRAJ



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV

### Partneři:

- Ministerstvo zemědělství
- Agrovenkov, o.p.s.
- Okresní středisko KIS



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



# MLS Pardubického kraje 2013



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



CELOSTÁTNI SÍŤ PRO VENKOV



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

