

CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



KATALOG 3.ROČNÍKU SOUTĚŽE O NEJLEPŠÍ VÝROBEK POTRAVINÁŘSKÝCH FIREM PARDUBICKÉHO KRAJE 2009



**PARDUBICKÝ
KRAJ**



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ





Radko Martínek

Vážení spoluobčané,
možnost podpořit výrobce v oblasti potravinářství podílem na organizaci třetího ročníku soutěže Potravinářský výrobek Pardubického kraje – MLS, přijala krajská samospráva s vděčností a respektem ke kvalitní práci zdejších producentů, ale i s jakousi samozřejmostí.

Kdo jiný by měl propagovat produkty, vyrobené stoprocentně na území kraje, než právě ona?

Ocenění, kterých se těm nejlepším dostalo, je jistě povzbuzením do jejich další práce, vedoucí k obohacování trhu s potravinářskými výrobky.

Tím neobjektivnějším hodnotitelem jsou však sami spotřebitelé. Podle jejich zájmu o produkty z našeho kraje je zřejmé, že máme být na co hrdí.

Radko Martínek, hejtman Pardubického kraje



**PARDUBICKÝ
KRAJ**



Václav Kroutil

Soutěž, jejímž mottem je od počátku podpora a prezentace domácích potravinářských výrobků, vítám a plně podporuji. Domnívám se, že vedle prezentační role má i roli motivační. Podnikatele usměřňuje v jejich aktivitách a prostřednictvím jejich certifikovaných výrobků vede k většímu pocitu sounáležitosti s místem, kde žijeme a pracujeme.

Ještě jednou výrobčům za to, že šíří dobré jméno našeho kraje, upřímně děkuji.

Václav Kroutil, radní, zodpovědný za životní prostředí, zemědělství a venkov



Vážení,

Agrovenkov, obecně prospěšná společnost Pardubického kraje jako Krajské informační středisko, vám tímto dává možnost nahlédnout do "KATALOGU" vítězných výrobků již III. ročníku oblíbené potravinářské soutěže "MLS Pardubického kraje", jejímž hlavním cílem je co nejširší spotřebitelské veřejnosti nabídnout potravinářské výrobky o vysoké kvalitě, kterou dokáží šikovné ruce českých podnikatelů v regionu vyrobit. Každý spotřebitel v Pardubickém kraji, ale i mimo něj, má možnost tyto výrobky zakoupit na pultech obchodů, kde jsou označeny vítězným logem.

Soutěž je organizována v hlavních kategoriích výrobků pekárenských, masných, mléčných a doplňkově výrobky z medu a podobně. Výrobky v soutěži hodnotí nezávislá komise. Prvních třech ročníků se zúčastnilo celkem 72 soutěžících s celkovým počtem 216 výrobků. Certifikát vítězného výrobku s právem označovat vítězným logem byl komisí udělen celkem 88 výrobkům.

Agrovenkov, o. p. s. má svoji hlavní činnost ve vzdělávání, informatice a poradenství pro všechny zemědělce v regionu, ale i pro obce v rámci Programu rozvoje venkova. Na dosavadní úspěšné činnosti Agrovenkova má největší podíl Pardubický kraj, jeden z jeho zakladatelů.

Vážení přátelé,

chtěl bych tímto poděkovat všem, kteří se na organizaci vlastní soutěže podílejí a současně vyslovit přání a přesvědčení, že tento katalog přiměje i ostatní firmy k účasti v této soutěži, ve které mohou své výrobky prezentovat před širokou spotřebitelskou veřejností.

Václav Koblížek,
předseda správní rady
AGROVENKOV, o. p. s.

„ČESKÉ VÝROBKY DO ČESKÝCH DOMÁCNOSTÍ“

Vážení,

dovolte mně, abych poděkoval celému organizačnímu týmu v jednotlivých okresech Pardubického kraje za spolupráci při organizování potravinářské soutěže „MLS Pardubického kraje“, jmenovitě p. Václavu Koblížkovi, Pavlíně Janebové, Ing. Vandě Rektorisové MSc, Heleně Mikanové, Jitce Janečkové, Ing. Monice Michalové, Ing. Jarmile Vlasákové a Ing. Josefu Graciasovi. Dále děkuji odborné hodnotitelské komisi, Střední průmyslové škole potravinářské Pardubice, Dostihovému spolku a. s. Pardubice.

Ing. Vladimír Šabata, ředitel Agrovenkova, o. p. s.



Václav Koblížek



Ing. Vladimír Šabata

Celostátní síť pro venkov

Ministerstvo zemědělství v roce 2009 prostřednictvím svých regionálních pracovišť, Agentur pro zemědělství a venkov, začalo budovat CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV. Cílem Sítě je zajistit regionální setkávání zemědělců, místních samospráv, Místních akčních skupin, odborných a poradenských firem, služeb a podobně. Výsledkem těchto setkávání je svými zkušenostmi a vzájemným informováním účastníků Sítě o způsobu, jakým řeší své problémy. Umožňuje to vyhledávat nejlepší možná řešení s využitím zkušeností místních autorit a tím snižovat rizika špatných řešení. Snahou je také, aby Agentury, které dnes především komunikují se zemědělci a poskytují jim servis v nejrůznějších evidencích a podávání žádostí o dotace, mohly podobným způsobem pomáhat i obcím, popřípadě Místním akčním skupinám.

Regionální síť pro venkov v Pardubickém kraji je tvořena Agenturami pro zemědělství a venkov Pardubice, Chrudim, Svitavy a Ústí nad Orlicí. Od svého vzniku má za cíl využít setkávání účastníků Sítě i pro další vzdělávání a připravila řadu projektů, které budou v budoucnu realizovány.

Tento katalog je názornou ukázkou a prezentací práce Sítě. Na jeho přípravě se účastnila řada partnerů Sítě, kteří zde našli vhodné prostředí a prostředky pro realizaci svých záměrů.

Věříme, že tento katalog přispěje nejen k propagaci Sítě, ale i jejích aktivních členů. Mimo to poslouží k propagaci vítězných potravinářských výrobků našeho regionu, jejichž kvalita je ukázkou nejlepších řešení, jak uspět v tvrdé konkurenci.

CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



Seznam vítězných výrobků a producentů v soutěži MLS Pardubického kraje ročník 2009

Zeas, a.s. Staré Hradiště
Zdeněk Kořínek, Nabočany

Játrový sýr
Tlačěnka
Moravský špek
Pernštýnský salám

Zemědělské družstvo Rosice u Chraští
Štefanovo pekařství Luková
Smékalovo pekařství Jiřina Duchoslavová, Vysoké Mýto

Houska malá pletená
Vanilkové rohlíčky
Chléb slunečnicový 800g
Vánočka s přísadou másla s ořechy, rozinkami a mandlemi
Sváteční koláč tvaroh,povidla,mák
Pardubický zdobený perník
Perníková labuť z Pardubic
Drobulka
Zázvorový med
Melomela bezinková
Dědečkovo tajemství s alkoholem
Ovocný nápoj

KORaDO, v.o.s. Pardubice

Majtesová očka s cibulí
Loupané zavináčky delikates ze sledů
Sled'ové závitky v rosolu
Hradní šunka

Josef Novotný, Pardubice
Pavel Janoš, Pardubice
Ing. David Novák, Statek Uhersko

Pavel Hubený, řeznictví-uzenářství

Uzená krkovice
Šunková tlačěnka

Evžen Báchor, Pardubice
Medovinka, s.r.o. Hlinsko

Řeznictví-uzenářství Francouz, s.r.o.

Staročeská paštika
Hovězí šunka s pepřem

SISKA s.r.o. Chrudim

TORO VM a.s. Vysoké Mýto

Šunka Baby, výběrová hranatá
Česnekový salám

BOCUS, a.s. Letohrad

ZŘUD Masokombinát Polička, a.s.

Vepřová krkovice s kostí
Plátky ke grilování

MILTRA B s.r.o. Městečko Trnávka

Plátkový sýr Pohoda

Marie Černilová Licibořice

Nakládaný kozí sýr

Choceňská mlékárna s.r.o. Choceň

FIT LINE Gyros, pomazánkové máslo
s jogurtem

Radka Daňková, Bousov

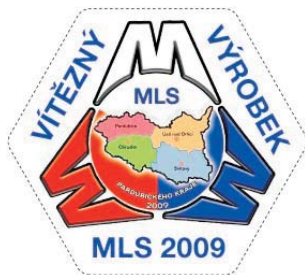
Nakládaný desertní sýr

Hlasování spotřebitelské veřejnosti

1. místo Drobulka (Ing. David Novák, Statek Uhersko)
2. místo Sedlákův Chléb (Ing. David Novák, Statek Uhersko)
3. místo Staročeská paštika (Řeznictví-uzenářství Francouz, s.r.o.)

CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV





játrový sýr

ZEAS, a. s. Pod Kunětickou horou

Staré Hradiště
tel. 602 414 081
e- mail: karel.kuzel@zeas.cz

Akciová společnost podniká v zemědělské výrobě na 2 550 ha zemědělské půdy. Z činností, navazujících na živočišnou výrobu, je významná i výroba masa a uzenin na vlastních jatkách s roční produkcí ve výši 27 mil. Kč. Výrobní prostory a technologická část byly modernizovány dle požadavků hygienických norem a odpovídající kritériím, stanoveným pro tyto provozy v členských státech EU.

Všechny výrobky jsou připravovány bez použití separátů, pro plnění jsou používána vepřová a skopová střívka. Vlastní rozvoz a prodej výrobků je uskutečňován převážně pro odběratele z Pardubic a Sezemice.

Široký sortiment masných výrobků a uzenin, doplněný i o krajové speciality, je požadován pro svoji kvalitu a chuťové vlastnosti.

Zdeněk Kořínek Nabočany u Chrudimi

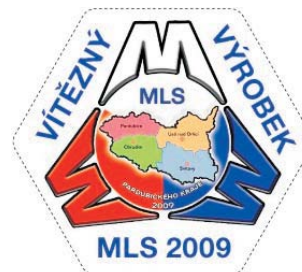
Nabočany 1

tel. 469 692 103

e- mail: uzeniny.nabocany@seznam.cz

Uzenářská firma Zdeněk Kořínek se zabývá výrobou uzenin vysoké kvality, splňujícími přísné normy EU ve výrobě uzenin v Nabočanech u Chrudimi. Provozuje 4 vlastní prodejny, tři v Pardubicích a jednu v Litomyšli. O výrobu a spokojenost zákazníků se stará šedesát kvalifikovaných zaměstnanců.

Sortiment 110 – ti uzenářských výrobků je průběžně doplňován novými druhy specialit. Na současném trhu působí firma 12 let, ale uzenářská tradice Kořínků se zrodila již v roce 1923. V rodinné tradici dnes pokračuje již čtvrtá generace uzenářského rodu, která plně využívá odborných a profesních zkušeností svých předků.



tlačenka
moravský špek
pernštýnský salám



matjesová očka s cibulí
loupané zavináčky delikates ze sledů



sled'ové plátky kořeněné
sled'ové zavitky v rosolu

KORaDO v. o. s. Pardubice

Tř. 17. listopadu 181

tel. 737 682 327

e- mail: m.koreckova@korado-ryby.cz

Společnost KORaDO je výrobcem chlazených rybích produktů, lahůdek, pomazánek a salátů. Na českém trhu jsou výrobky dobře etablované, především pro příznivou cenu, výbornou kvalitu a chuť.

Historie:

- 1991 založení společnosti KORaDO v. o. s.
- 1993 rozvoj chladírenské distribuce
- 1998 rekonstrukce vlastních provozních prostor na výrobní, zvýšení výrobní kapacity
- 2002 investice do nových obalů a stěžejních výrobků
- 2005 nové etikety a zaměření na zdravou výživu

Sídlem společnosti je administrativní, výrobní a skladovací komplex v Pardubicích. Společnost má vlastní distribuční síť. Šest vlastních chladících vozů rozváží zboží ambulantně nebo na základě pravidelných objednávek.

Klíčem k úspěchu společnosti je naplnění sloganu „ Dodávat zákazníkovi kvalitní, čerstvé a především chutné výrobky za příznivou cenu.“ Velkou část surovin z ryb dováží společnost KORaDO z Kanady a Norska. Převážná většina výrobků z ryb není chemicky barvená.

Desetileté působení na trhu, spokojenost, věrnost zákazníků a stabilita společnosti je důkazem správně zvolené podnikatelské filozofie.

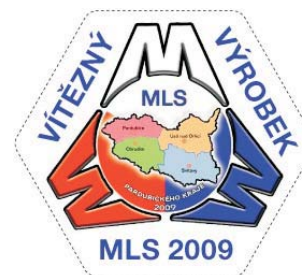
CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



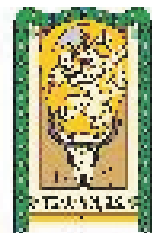
Řeznictví - uzenářství Pavel Hubený

Bylany 58
tel. 724 960 385
e- mail: phubeny@seznam.cz

Naše rodinná firma vznikla na konci roku 2005. Pronajali jsme si bývalé řeznictví, které nesplňovalo zdaleka požadavky Evropské unie, proto jsme museli vynaložit velké úsilí na rekonstrukci výrobních prostor a jeho zařízení. Firma se zabývá převážně výrobou uzeného masa a drobných masných výrobků, které jsou pod stálým dohledem veterinární správy. Všechny naše výrobky jsou vyráběny bezpečnou metodou bez separátu ze soji. Krédo naší firmy je spokojený zákazník, který si v našich prodejnách nakoupí kvalitní výrobky a rád se k nám vrátí.



hradní šunka
uzená krkvice



TORO VM a. s. Vysoké Mýto

Hradecká 251/II
tel. 602 487 398
e- mail: mandik@torovm.cz



šunka BABY
výběrová, hranatá

Historie jatecké výroby ve Vysokém Mýtě začíná v roce 1873, kdy byl založen spolek řezníků a uzenářů. V roce 1997 naše společnost zakoupila areál těchto jatek a celý provoz byl modernizován. Firma TORO VM a. s. rozšířila v roce 2000 svoji činnost o zpracování masa, masných výrobků, vařených i uzených, do zakoupené výrobní uzenin ve Vysokém Mýtě. Postupně byla vybudována vlastní prodejní síť deseti prodejen (Vysoké Mýto, Choceň, Proseč a Holice), kde prodáváme převážně své výrobky. Klademe důraz na výrobu českých tradičních výrobků, které nabízíme našim zákazníkům v regionu Východních Čech pod vlastní značkou. V poslední době se zabýváme výrobou masných výrobků, které mají přímý vliv na zdraví člověka.

Jedná se o dvě skupiny výrobků:

1. Masné výrobky přirozeně bezlepkové
2. Masné výrobky se zvýšeným obsahem selenu

Naše obchodní politika je postavena na dodržení všech zooveterinárních předpisů na cestě od zemědělské prvovýroby přes porážku zvířat, výrobu masných výrobků až po jejich prodej.

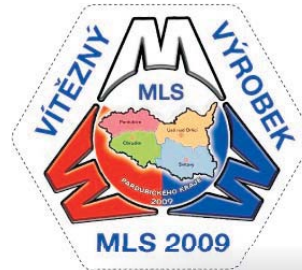
BOCUS, a. s.

Letohrad- Orlice 282
tel. 465 621 164
e- mail: kotyzova@bocus.cz

Historie firmy se datuje do roku 1979, kdy vzniká jako kooperační podnik. Hlavním cílem společnosti je spokojenost zákazníků a důsledné uplatňování zákaznického přístupu. Tomuto cíli podřizujeme většinu pracovních postupů. Kvalitu chápeme jako nezbytnou podmínku fungování všech procesů, které jsou vedeny snahou o maximální efektivnost.

Naší náplní je:

- ✓ Výroba a expedice masa a masných výrobků
- ✓ Odchov a prodej zástavových telat pro export
- ✓ Výkrm býků do jatečné hmotnosti
- ✓ Výroba a distribuce krmných směsí pro hospodářská zvířata všech kategorií nákladní dopravou
- ✓ Výkopové a zemní práce
- ✓ Výroba elektrické energie z obnovitelných zdrojů
- ✓ Výroba sušeného mléka pro telata



královský bok



česnekový salám

Masoeko s. r. o. Kunčice- Letohrad

Letohrad- Kunčice

tel. 465 620 817

e- mail: hikes@masoeko.cz

Historie naší firmy Masoeko s. r. o. začíná rokem 1996. Rodinný charakter podniku zaručuje individuální a jedinečný přístup k našim zákazníkům. Koncové odběratele obslouží vlastní prodejny masa a uzenin v Letohradě, Bystřeci u Jablonného a přímý rozvoz vlastní pojízdnou prodejnou. Velkoodběratelům nabízíme individuální ceny v závislosti na odebraném zboží a rozvážku na místo podnikání.

Dlouhodobě nabízíme kompletní služby při zpracování masa od porážky po výrobu masných specialit.

ZŘUD- Masokombinát Polička, a. s.

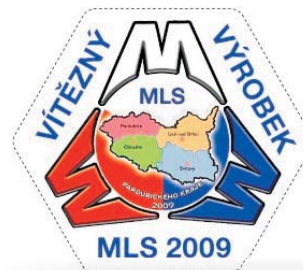
Polička- Kamenec u Poličky 300
tel. 461 752 111
e- mail: sekretariat@mkp.cz

V rámci ČR patří ZŘUD- Masokombinát Polička, a. s. mezi největší producenty masa a uzeniny. Společnost nese v podtitulu právem: „ Specialista na hovězí maso, největší dodavatel hovězího masa v ČR.“

Novinkou je řada hovězích steaků T. bone steak, Sirloinsteak, Rumpsteak a jiné z plemen českého původu a Charolais.

Nevěnujeme se jenom produkci hovězího masa, ale zajišťujeme kompletní výrobní program od vlastní porážky až po výrobu uzeniny.

ZŘUD- Masokombinát Polička, a. s. nabízí krájení veškerého sortimentu uzenin a masa dle požadavků zákazníka.



Vepřová krkovice s kostí, plátky
na grilování



MILTRA B s.r.o.

Městečko Trnávka 292

tel. 731 117 985

e- mail: sekretariat@miltra.cz



Sýr Pohoda

Historie mlékárny sahá až do roku 1900, kdy bylo založeno Rolnické mlékařské družstvo pro Trnávku a okolí. Společnost se zabývá nákupem syrového kravského mléka od farmářů s následným zpracováním, kdy finálními produkty jsou především eidamské plátkové sýry a nízkotučný tvaroh.

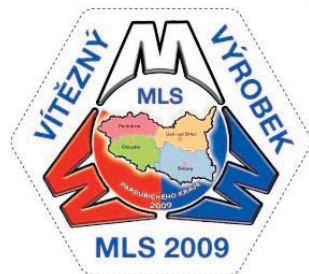
Sýry dodáváme na trh ve formě kusové, plátkové, porcované, nebo strouhané, a to jako přírodní, uzené, ochucené bylinkami či kořením, pařené uzené a sýry ementálského typu.

Kvalitu našich sýrů ocenilo Ministerstvo zemědělství ČR udělením prestižní značky KLASA na kolekci 7 výrobků a taktéž na celostátních přehlídkách sýrů jsme obdrželi několik významných ocenění za přední místa ve své kategorii.

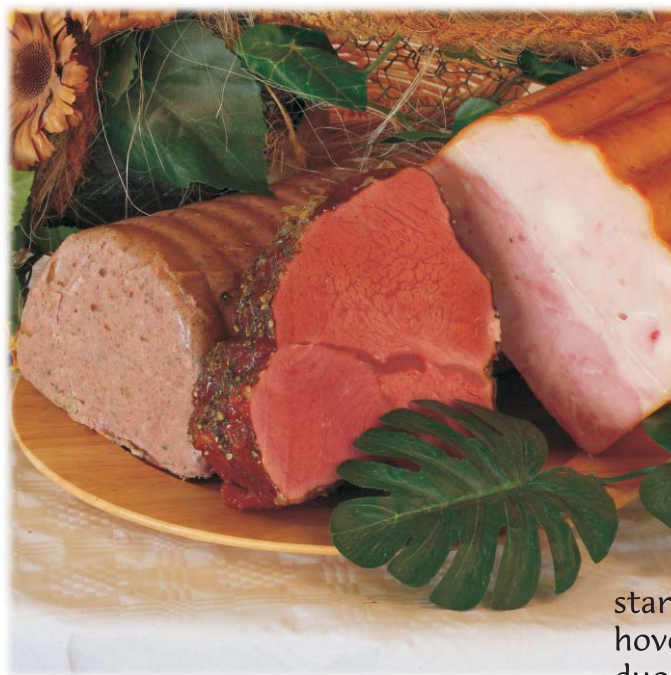
Řeznictví- uzenářství Francouz s. r. o.

Moravice Skupice 8
tel. 469 695 561
e- mail: lada.francouz@tiscali.cz

V září 1992 založil Ladislav Francouz spolu se ženou Markétou firmu Ladislav Francouz, Řeznictví a uzenářství. Prodejnu otevřeli u rodinného domku v Sobětuchách. V začátcích zpracovávali týdně 5 až 6 prasat a půlku hovězího a byl přijat první zaměstnanec. V roce 1997 firma zakoupila objekt bývalého hostince ve Skupicích a výrazně rozšířila výrobu. Produkce porážky je v současné době přibližně 10 000 kusů prasat a 700 kusů hovězího. Objem výroby činí 7 tun týdně. Firma produkuje sekané výrobky, měkké salámy, pečené výrobky, uzená masa, masné polotovary, vařené výrobky a speciality, z toho je asi 50 výrobků stálých a 20 sezónních. Maso a výrobky jsou dodávány do 4 vlastních prodejen. Od roku 2005 se změnil statut firmy na Řeznictví – uzenářství FRANCOUZ s. r. o. se sídlem ve Skupicích 8, 538 03 Morašice. Dnes již ve firmě pracuje 26 zaměstnanců.



šunková tlačěnka



staročekská paštika
hovězí šunka s pepřem
duo nářez



Kozí farma Licibořice

Marie Černilová
Licibořice 14
tel. 469 679 149
e- mail: srek.reklama@centrum.cz



nakládáný kozí sýr

Farma funguje od srpna 2000, kdy začala s chovem šesti kusů hnědých koz. Jedná se o mléčné plemeno se snahou o maximální potlačení klasické kozí příchuti v mléce. V současné době chováme dvacet tři kusů dojících koz, 5 kusů letošních koziček a dva chovné kozly.

Na farmě dáváme přednost individuálnímu ustájení, neboť se rychle pozná, zda jsou zvířata v dobrém zdravotním stavu.

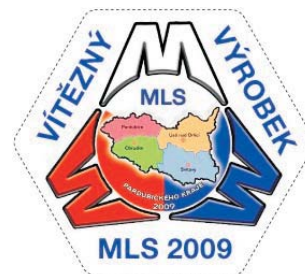
Z mléka se vyrábějí především sýry balkánského typu a jogurty. Nemalé procento prodeje tvoří čerstvé kozí mléko. Prodává se nepasterizované do vlastních nádob. V době, v níž stále přibývá lidí s alergiemi, je kozí mléko vhodnou alternativou přírodní doplňkové stravy.

Choceňská mlékárna, s. r. o.

Choceň, Kolárova 481

tel. 465 473 100

e- mail: obchod@chocenskamlekarna.cz



Významný výrobce pomazánkových másel a smetanových jogurtů v České republice. Charakteristickým znakem choceňských mléčných výrobků je vysoká a stálá kvalita, tradice a schopnost plnit náročné podmínky odběratelů.

Choceňská mlékárna je váženým dodavatelem většiny obchodních řetězců v ČR a exportuje na Slovensko, do Německa a Polska.

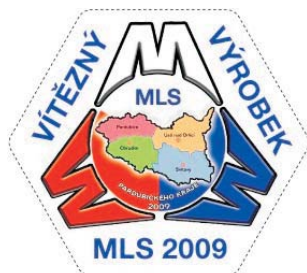
Choceňská mlékárna, s. r. o., je ryze českou mlékárnou s téměř sedmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů.

Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.

V současnosti výroba zahrnuje řadu s obchodní značkou MAX a výrobu pro privátní značky některých velkoobchodních a maloobchodních řetězců.



Choceňské pomazánkové maslo
s jogurtem FIT LINE - Gyros



nakládáný desertní sýr

Radka Daňková

Bouzov 27

tel. 607 576 065

e- mail: rorad@seznam.cz

Zemědělská farma se nachází v obci Bousov na úpatí Železných hor na samé hranici Pardubického kraje. V létě roku 1999 se vedení farmy rozhodlo zpracovávat vyprodukované mléko vlastními silami, a to do podoby přírodního zrajícího sýra pod názvem „Dezertní sýr“.

S tímto rozhodnutím byla spojena potřeba vytvoření odpovídajícího provozního zázemí a rozšiřování chovu dojnic.

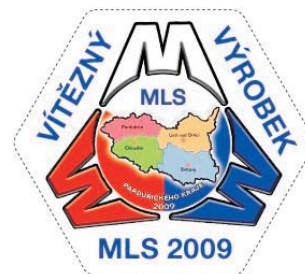
V současnosti firma RORAD distribuuje dezertní sýry především do obchodní sítě Jednoty Hlinsko, Mlékárny Trnávka, menších soukromých prodejen Pardubického kraje a mimo jiné je prodej výrobků realizován i přímo ze dvora statku.

V nabídce jsou nejen dezertní sýry, ale i čerstvě nadojené mléko a oceněný Dezertní sýr, nakládáný v oleji.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

Rosice- Sinčany 34
tel. 469 667 308
e- mail: zd.rosice@tiscali.cz

Zemědělské družstvo se nachází v okrese Chrudim, kde hospodaří na výměře asi 2 100 ha v řepařské oblasti. Zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V letech 1992- 1993 byly vybudovány pomocné provozy, jako jatky včetně zpracování masných výrobků, pekárna, sedm vlastních prodejen, kde tyto výrobky prodáváme, palírna, rybník a jídelna. V jatkách zpracováváme celou svoji produkci živočišné výroby. Přikupujeme jen malou část masa, proto jsou naše výrobky velice kvalitní. Tržby z prodeje masa a masných výrobků dosahují 32 milionů Kč ročně. Také výrobky z pekárny jsou vždy čerstvé a chutné. Mnoho zahrádkářů a pěstitelů různého ovoce si pochvaluje slivovici, vyrobenou v tamní palírně.



Houska malá pletená



vanilkové rohlíčky

Štefanovo pekařství Štefanová Danuška

Luková 26
tel. 465 394 026
e- mail: zdenekstefan@seznam.cz

Firma Danuška Štefanová je pekařskou, cukrářskou a obchodní firmou. Hlavní provozovna je v Lukové v okrese Ústí nad Orlicí. V současné době je ve firmě zaměstnáno 40 osob. Od roku 1992 se pekařství specializuje na výrobu tradičního pečiva, jako jsou svatební koláčky, vánočky, loupáčky, koláče všech možných úžasných náplní a tvarů, vánočky, mazance, pletence, běžné pečivo, vícevrstvé běžné pečivo, pečivo z listového těsta a v neposlední řadě i chléb.

Od roku 2002 patří do sortimentu firmy cukrářské výrobky. V tomto případě se jedná o klasické cukrářské výrobky a hlavně originální kostky a hřbety s přírodními přísadami, které jsou chuťově vyvážené ovocem, čokoládou, kořením, karamellem, ořechy, kokosem a mandlovým marcipánem. Používají se jak rostlinné, tak živočišné šlehačky. Vždy záleží na tom, aby zákusek nebyl příliš těžký a aby chuťový zážitek byl vždy harmonický, aby zrakový smysl byl potěšen a chuťový smysl si připadal jako v lázeňské péči.

Smékalovo pekařství Jiřina Duchoslavová

Šafaříkova 110/1, Vysoké Mýto
tel. 465 424 673

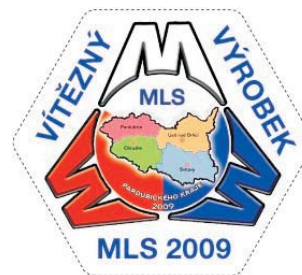
e- mail: smekalovo.pekarstvi@seznam.cz

Naše pekařství najdete ve Vysokém Mýtě v původních prostorách pekárny z roku 1890. Pečeme téměř 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.

Vyrábíme:

- ✓ Klasické běžné pečivo, rohlíky, housky
- ✓ Výrobky zdravé výživy- cereální, celozitné výrobky
- ✓ Moravské koláče, buchty makové, tvarohové a jiné
- ✓ Výrobky z plundrovaného těsta, plněné párkem, špenátem, slaninou
- ✓ Koblíhové výrobky, francouzské palačinky

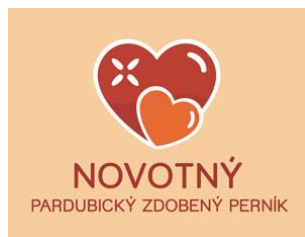
Pro slavnostní příležitosti si můžete objednat svatební koláče, zákusky, dorty a jiné.



Vaše pekařství od roku 1890



chléb slunečnicový 800 g
vánočka s ořechy, rozinkami a mandlemi
sváteční koláč, tvaroh, povidla, mák



Pardubický zdobený perník Josef Novotný

Smilova ulice 404, Pardubice

tel. 602 939 623

e- mail: info@pernikpardubicky.cz



Firma Novotný navázala na historickou tradici perníkářského řemesla v Pardubicích. Výrobky jsou zapsány do registru chráněných zeměpisných označení a označení původu v EU.

Specializujeme se na výrobu perníku všeho druhu. V našem ceníku naleznete přes 400 druhů výrobků. Prodej zajišťujeme ve dvou prodejnách v Pardubicích a pomocí internetového obchodu.

Naší referencí je mimo jiné i portfolio dárkových perníků pro nejznámější osobnosti ve světě politiky, kultury a sportu.

Namátkou mohu jmenovat prezidenta Václava Klause, Karla Gotta, Lucii Bílou a mnoho dalších osobností.

Pavel Janoš Pardubice

tel. 608 962 611

e- mail: pernikjanos@seznam.cz

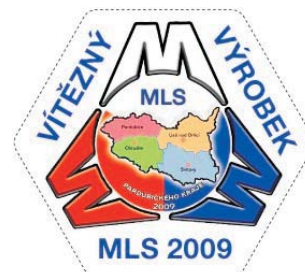
Kořeny cukrářské výroby firmy Janoš sahají hluboko do počátku minulého století, kdy paní Marie Janošová, vyučená kuchařka, vyráběla cukrářské výrobky, svatební dorty, dezerty, koláče a příležitostně (na Mikuláše, Vánoce a Velikonoce) i perníky, jimiž zásobovala svou prodejnu.

V roce 1991 se rozhodl syn Pavel Janoš pokračovat v tradici a začal s rodiči stavět cukrářskou výrobu. A na přelomu let 1992/1993 začala u Janošů fungovat při výrobě i malá prodejna cukrářských výrobků, kde hlavním sortimentem byl perník.

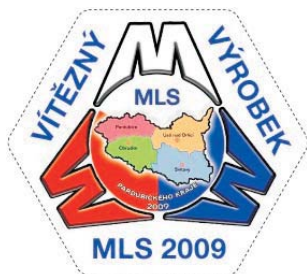
Původně plánovaná rodinná firma se hned rozrůstala tak, aby pokryla zájem zákazníků. Janošovi začali zaučovat šikovné ženy s talentem do tajů perníkářského řemesla.

Zákazníci ale odcházeli od Janošů spokojení a ten, kdo jednou poměrně zastrčený obchůdek na kraji města objevil, se do něj většinou také vrátil.

Pavel Janoš navázal na tradici s vervou a uváděl v život nové vzory perníků.



perníková labuť z Pardubic



drobulka

Ing. David Novák Statek Uhersko

Uhersko 9
tel. 466 676 108
e- mail: statek.uhersko@seznam.cz

Statek Uhersko je zemědělsko- potravinářská firma, produkující zejména kravské mléko, obilí, vepřové maso a pekařské výrobky.

Počátek hospodaření firmy se datuje k roku 1992 s nástupem majitelů firmy Davida a Jarmily Novákových. Od té doby se po mnohých hospodářských kotrmelcích vykristalizovala zemědělská výroba na 350 ha zemědělské půdy a dvěma sty kusy hovězího dobytka. Prasata chováme v malém počtu, cca 100 ks, zejména pro stálé zákazníky.

Pekárna, vestavěná do 400 let starého pivovaru, vyrábí různé druhy chlebů, běžného pečiva, vánočky, koláče, piškotové řezy a další dobroty.

Zaměstnáváme asi 25 zaměstnanců a naším hlavním heslem je : „ Adresná kvalita z pole až na stůl.“

Každý, kdo kupuje produkty ze Statku v Uhersku, si může zkontrolovat, jak a z čeho se daný produkt vyrábí.



Zázvorový med

Evžen Báchor

K Olšince 93
Pardubice
tel. 736 519 017
e- mail: evzen.bachor@mmp.cz

Jsme malá včelařská rodinná farma, kterou provozujeme při svém zaměstnání. Chováme 120 včelstev, která máme rozmístěna na pěti stanovištích v různých nadmořských výškách na Pardubicku a Chrudimsku.

Med prodáváme systémem „ze dvora“ přímo konečnému zákazníkovi.

Mezi naše produkty patří:

- ✓ Medy květové, medovicové
- ✓ Medy, obohacené o bylinné oleje
- ✓ Medy pastované netuhnoucí, výrazně ochucené
- ✓ Medoláda- med s čokoládou a ořechy
- ✓ Svatojánský med
- ✓ Propomed- med s příměsí propolisu
- ✓ Mlsné jazýčky- ořechy s medem a ovocem
- ✓ Křížalový med- med se sušeným ovocem

Z medu také vyrábíme přírodní medovinu.



melomela bezinková

**Medovinka s. r. o.
Hlinsko**

Poděbradovo náměstí 12

tel. 606 928 635

e- mail: info@medovinka.eu

Sladká, medová, sametová, jemně ovocná. Tolik vůní květin a chutí plodů. Tolik barev z lesních zákoutí i honosných lip, jedlí a dubů. Chutě a vůně, které nás provázely od nepaměti, stejné chutě a vůně, které znali naši prapředkové. Napijte se a zahleďte do minulosti.

Medovina patří mezi jedny z nejjednodušších alkoholických nápojů, a přesto nejlahodnějších a nejlepších. Už staří Keltové a první Čechové věděli, že medovina krásně zavoní a zachutná, když v ní jsou nějaké byliny, třeba heřmánek, lípa, třezalka, černý bez...

V devatenáctém a dvacátém století je medovina nápojem okrajovým a zájmovým. Až dnes se zase okruh spotřebitelů rozšiřuje.

Objevme chuť, která je v nás po generace a tisíciletí zakódovaná. Medovina je nápoj náš, našich duší a našich pocitů.

SISKA s. r. o. Chrudim

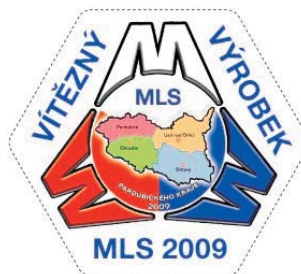
Havlíčková 84
tel. 731 190 763
e- mail: jiri.gabriel@email.cz

Naše firma působí na trhu od roku 2006. Naše výrobná se nachází v malé vesničce okresu Chrudim a zaměstnává 7 pracovníků. Zabýváme se výrobou čistě přírodních ovocných koncentrátů s kousky ovoce, připravované bez použití potravinářských barviv, aromat či konzervantů, určené především na přípravu ovocných čajů.

Dodržujeme původní recepturu, která pochází z časů našich babiček a je zde zachována ruční výroba.

Náš sortiment se skládá z 18- ti různých druhů ovoce a léčivek při použití běžného rafinovaného cukru či tzv. fruktózy, která je vhodná i pro diabetiky. Do některých druhů přidáváme i alkohol na povzbuzení chuti.

Naše výrobky splňují požadavky na zdravý životní styl a na českém trhu jsou ojedinělé. V současnosti lze naše výrobky nalézt téměř po celé ČR a máme vybudovanou vlastní distribuční síť zástupců.



Bohemia Tea.
www.bohemia-tea.eu
Bohemia Tea.



dědečkovo tajemství s alkoholem
ovocný nápoj

Ohlédnutí za minulým ročníkem MLS 2008



**PARDUBICKÝ
KRAJ**

CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV





MLS Pardubického kraje 2009

CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



Poděkování sponzorům

Záštitu nad soutěží převzal Pardubický kraj

Generálním partnerem se stala ČSOB pojišťovna

Hlavní sponzoři:

Ministerstvo zemědělství České republiky

GE Money bank a.s.

Česká pojišťovna a.s.

Agrovenkov, o.p.s.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



Pojišťovna





Kvalitních výrobků z Vysokého Mýta

20 350

e-mail: jatky@torovm.cz
torovm@tiscali.cz

betino
bookmaker & toto

KORa00 **RYBÍ LAHŮDKY** KORa00

TORO VM a.s.
www.torovm.cz


Chalupářský bok


Chalupářské uzené maso


Chalupářská pečeně

CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV 