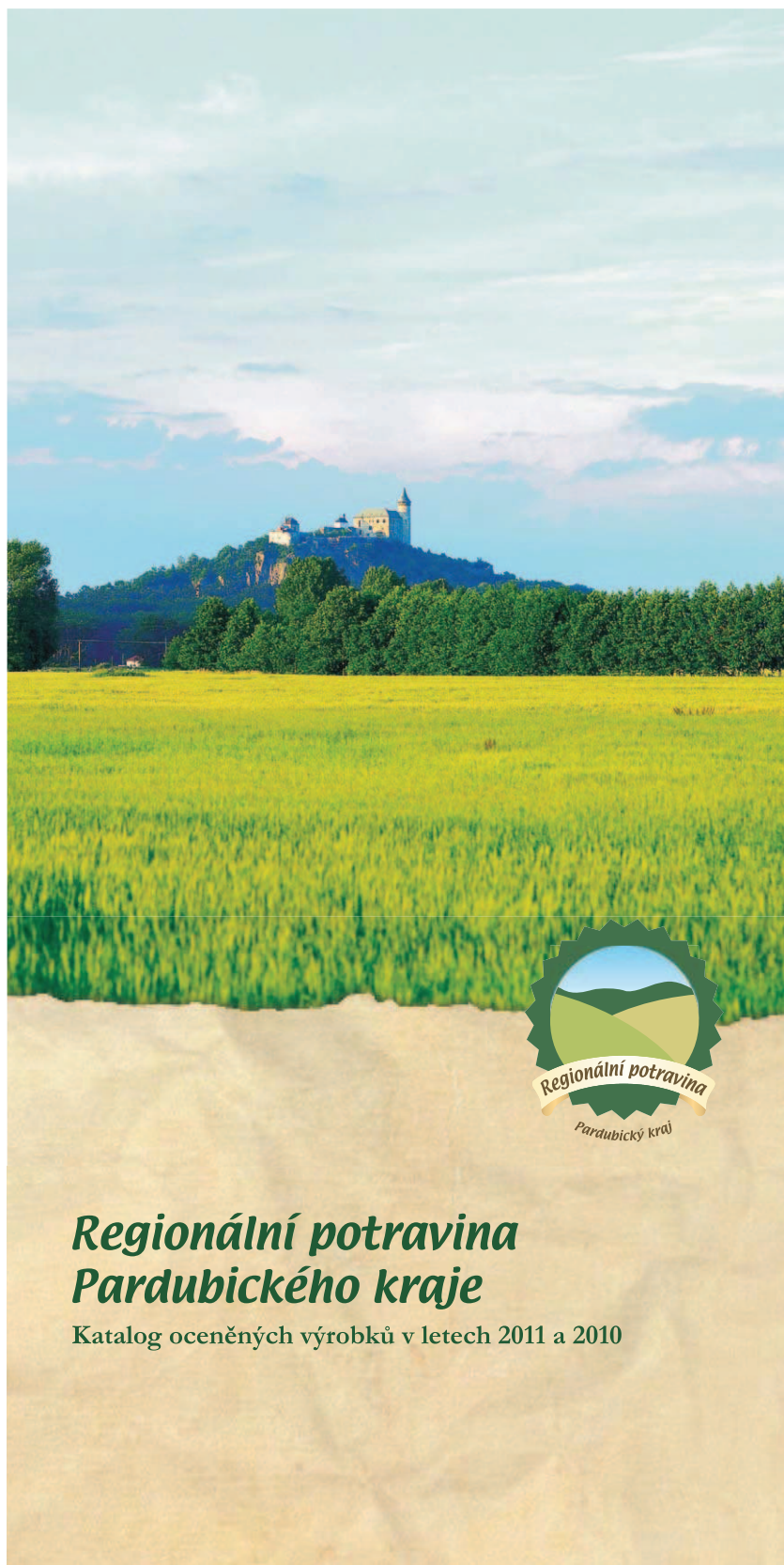
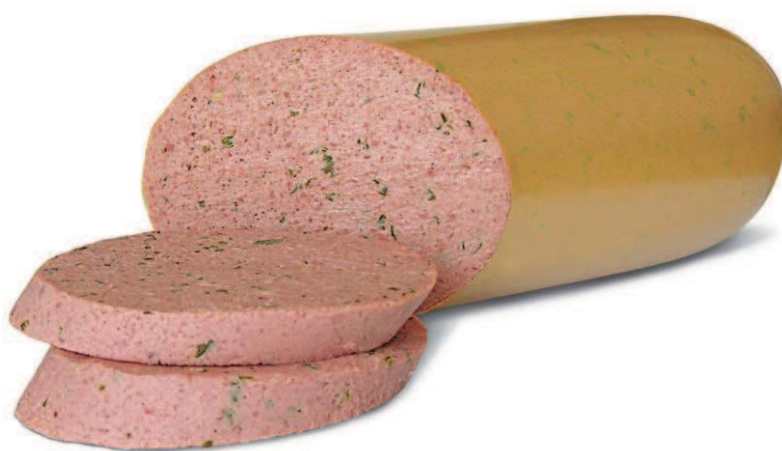




Regionální potravina Pardubického kraje

Katalog oceněných výrobků v letech 2011 a 2010



Paštika s medvědí česnekem

Paštika s medvědí česnekem je masný výrobek – tepelně opracovaný. Připravuje se z vepřových jater a vařeného vepřového masa, přidává se medvědí česnek a směs koření. Mezi výrazné charakteristiky patří chuť paštiky a její vůně po vepřových játrech. V nákreji jsou vidět světle hnědé kousky medvědího česneku. Je velmi jemná a dobře roztíratelná.



Výrobce

V září roku 1990 založil Ladislav Francouz spolu se svojí ženou Markétou firmu Ladislav Francouz, Reznictví a uzenářství. Provozovna a prodejna byla zřízena u rodinného domu v Sobětuchách. Roku 1997 zakoupila firma objekt bývalého hostince ve Skupicích, jehož součástí byla i jatka vybudovaná JZD Skupice.

Kontakt

Ladislav Francouz – jednatel společnosti
mobil: 777 695 561, telefon: 469 695 561
www.maso-francouz.cz, e-mail: lada.francouz@tiscali.cz
Morašice, Skupice 8



Pernštýnský salám

Pernštýnský salám je výrobek tepelně opracovaný – trvanlivý. Je vyráběn z libového vepřového masa, hovězího masa a vepřového sádla, bez přidání vody. Několik dní je sušen ve speciální komoře, kde je v průběhu sušení několikrát zauzen studeným dubovým kouřem, což mu dodá výjimečné aroma. Je hnědé barvy, lehce zvrásněný, výrazné a lahodné chuti.



Výrobce

Uzenářská firma Zdeněk Kořínek se sídlem v Nabocanech u Chrudimi se zabývá výrobou uzenin vysoké kvality. Tradice Kořínků se zrodila v roce 1923 a na současném trhu působí třináctým rokem již čtvrtá generace. V celkové produkci lze najít výrobky sekané, vařené, pečené, drůbeží, koňské, měkké salámy, polotovary, uzená masa, speciality a nově i výrobky trvanlivé.

Kontakt

Zdeněk Kořínek - výroba uzenin
Nabocheny 1, Hrochův Týnec 538 62
tel./záznamník: 469 692 103, fax: 469 312 135
e-mail: uzeniny.nabocany@seznam.cz
Objednávky - tel.: 466 931 557, 606 603 882

vítěz roku 2011

3



Archivní sýr z Miltry

Archivní sýr z Miltry – přírodní salámový sýr dlouhozrající. Přírodní sýr válcového tvaru, vyráběný z vysoce dohřívané syřeniny, je určen k přímé spotřebě i k použití ve studené kuchyni. Vhodný je jak pro dospělé, tak pro děti. Použitou surovinou je mlékárensky ošetřené kravské mléko, které je ve výrobku obsaženo minimálně z 98,5% a přídatnými látkami je jedlá sůl, chlorid vápenatý a syřidlo. Sýr je vyráběn dle tradičních postupů, jeho vysoká kvalita byla prokázána i mikrobiologickými a analytickými testy. Svou výraznou, specifickou chutí získává sýr především díky tříměsíčnímu zrání ve zracím skladu cca 3 měsíce.



Výrobce

Mlékárna Miltra B s.r.o. se sídlem v Městečku Trnávka je jediným výrobcem sýrů tvz. salámového tvaru v České republice. Historie sahá až do roku 1900, kdy bylo založeno a do rejstříku zapsáno Rolnické mlékárenské družstvo pro Trnávku a okolí a v průběhu uplynulých 110let nebyla výroba nikdy přerušena.

Kontakt

Městečko Trnávka 292, 569 41 Městečko Trnávka,
www.miltra.cz



Fit Line rybí 175g

Choceňská mlékárna přichází s inovovanou smetanovou pomazánkou, kombinující Choceňské pomazánkové máslo a smetanový jogurt. Odlehčená pomazánka obsahuje 20% tuku a zachovává si vynikající chuťové i užité vlastnosti pomazánkového másla. Svou lehkostí a složením se Fit Line může řadit mezi produkty zdravého životního stylu. Díky snadné roztíratelnosti a unikátní receptuře je tato pomazánka vhodným doplňkem sortimentu mléčných výrobků pro moderní studenou i teplou kuchyni, v níž nachází široké možnosti uplatnění.



Výrobce

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.

Kontakt

Kollárova 481, 565 01 Choceň
www.chocenskamlékarna.cz, www.schutidotoho.cz

vítěz roku 2011

5