

Rosický koláč

Rosický koláč, je podobně jako moravský koláč, plněn hned dvakrát. První náplň je tvarohová vnitřní náplň a navrch se koláče zdobí povidly nebo marmeládou a drobenkou. Tento koláč v Rosicích a okolí pekly už naše babičky, při příležitosti různých slavností. Jde o výrobek tradiční české kuchyně z kynutého slazeného těsta.

Výrobce

Pekárna ZD Rosice
Sít' prodejen ZD Rosice: Roveň, Moravany, Rosice,
Synčany, Chrast, Chroustovice, Hrochův Týnec.
Pardubice-jídelna Karlovina, Zaječice

Kontakt

Pekárna ZD Rosice, Synčany 34, 53862, Hrochův Týnec,
tel. 469 667 611





Taxis - speciální světlé pivo

Pivo pro náročné, pivo pro vítěze!

Pivo Pardubický Taxis je speciální ležák, který lze díky jeho chuti označit za opravdu výjimečný. Takovéto pivo si také zaslouží výjimečný název. Náš sládek jej vaří podle vlastní receptury, jež částečně vychází z tradiční výroby 14° speciálu pod názvem Primát, který se v Pardubicích vařil v 80. letech minulého století. Při jeho výrobě používá výhradně moravský slad, kvalitní voda a jakostní žatecký chmel. Výsledkem je výjimečná chuť s výraznou hořkostí, kterou ocení nejen pivní znalci.

Výrobce



Kořeny pivovarnictví v Pardubicích sahají do počátku 14. století. O jeho významný rozvoj v renesanci se postaral Vilém z Pernštejna. Převratné změny v obchodu a průmyslu 19. století si vyžádaly i v tomto obooru zcela nový přístupu, a proto tradici městského pivovaru převzal akciový pivovar Pardubice (1871). V současné době nabízí 10 druhů piv pod značkou Pernštejn, speciální pivo Porter, 14° pivo Taxis a Ozzákovu pivo Ozzobír.

Kontakt

Pardubický pivovar a.s.
Palackého třída 250, 530 33 Pardubice
tel. +420 466 511 321-4, www.pernstejn.cz

vítěz roku 2011



Čerstvé žampiony

Jde o bílý a hnědý kmen žampionů, pěstovaný na kvalitním českém substrátu od firmy Jiřího Václavíka z Dolan, okres Pardubice. Jako jediná pěstírna v České republice při ošetřování houbových kultur nepoužíváme agresivní chemii. Dostáváte tak houby unikátní kvality za příznivé ceny. Houby jsou sbírány každý den, aby byly čerstvé. Bez mezičlánků, zdlouhavé dopravy a skladování dodáváme houby přímo k Vám, volně nebo v papírových sáčcích, což zabraňuje jejich zapárení.

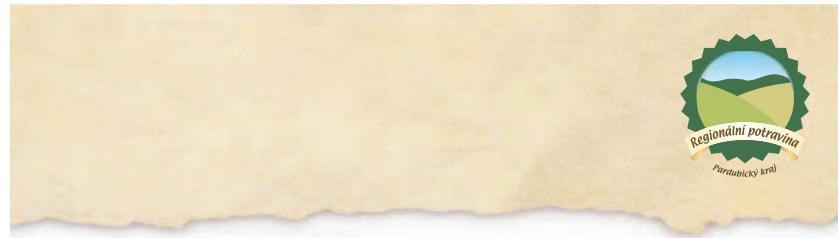
Výrobce



Váš spolehlivý partner
v oboru pěstovaných hub

Kontakt

Jiří Paseka mobil: 603 961 259
Monika Paseková mobil: 603 964 064
tel.: 469 671 233
e-mail: pasekovi@tiscali.cz, www.pasekovi.estranky.cz



Chléb Slunečnicový 500g

Sypká směs na přípravu Slunečnicového chleba, nejen v domácí pekárně. Jednoduchá a rychlá příprava určená pro široký okruh spotřebitelů. Do směsi je možno před mícháním dle fantazie přidat 50 – 100g na kostičky nakrájeného uzeného masa, slaniny, uzeniny, tvrdého sýra, cibuli nebo bylinky. Ze směsi je možno vytvořit též dalamánky či bulky a upéci je klasickým způsobem v troubě. Slunečnicový chléb je vhodná příloha k čemukoli, výtečný je ale i samotný, zvláště čerstvě upečený.

Výrobce

LABETA, a.s. je na trhu již více než 18 let a patří k předním rye českým výrobcům syplých směsí na přípravu pokrmů. Mottem společnosti je slogan: „S námi je vaření hračka...“

Kontakt

Dřenice 81, Chrudim PSČ 537 01





Kategorie: mléko a mléčné výrobky

ARTUŠ - přírodní salámový sýr s tvorbou ok 40%

Přírodní sýr válcovitého tvaru určený k přímé spotřebě, přímé konzumaci ve studené kuchyni, tepelně opracovaný (smažený nebo pečený). Určen pro široký okruh spotřebitelů včetně dětí. Použitou surovinou je mlékárensky ošetřené kravské mléko min. 98,5%. Základními přísadami a pomocnými látkami je jedlá sůl, mlékárenské kultury, syridlo, chlorid vápenatý, barvivo annatto. Tento sýr vykazuje vysokou kvalitu jak v mikrobiologických, tak i analytických ukazatelích. Jeho kvalitu potvrzuje i jehoojedinělý válcovitý (salámový) tvar.

Výrobce

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

Kontakt

Městečko Trnávka 292, 569 41 Městečko Trnávka
tel.: 461 352 011, 731 117 985, fax: 461 352 031
sekretariat@miltra.cz, www.miltra.cz

