

Katalog

11. ročníku soutěže
o nejlepší potravinářské
produkty



PARDUBICKÝ KRAJ





Vážení přátelé,

již 11 let Vám na stránkách speciálního katalogu přinášíme vyhodnocení celokrajské potravinářské soutěže **MLS Pardubického kraje**. Předkládáme Vám tímto nejen přehled vítězných výrobků jednotlivých kategorií, ale také detailní snímky vítězných výrobků s kontakty a stručnou charakteristikou vítězných výrobců. Každý spotřebitel si může vítězný výrobek představit a shlédnout v konkrétní podobě. Snahou organizátora Agrovenkova, o.p.s., je s těmito výrobky seznámit co nejširší spotřebitelskou veřejnost a tím malé a střední výrobce podpořit v reklamě. K tomu tradičně slouží významné akce, kde se občané mají možnost s výrobky i s výrobcí seznámit. Patří mezi ně již uspořádaný Bosch Fresch Festival (17.–18. 6. 2017), kterého se dle organizátorů zúčastnilo 29 700 návštěvníků. Další tradiční akcí je program mezinárodní výstavy „Koně v akci“ na pardubickém závodisti dne 2. 9. 2017. Hlavní akcí budou „Krajské dožínky“ ve dnech 23.–24. 9. 2017 na Pernštýnském náměstí a v prostorách Pardubického zámku, kam Vás tímto všechny srdečně zvú.

Vážení, tímto Vás osobně oslovuji naposledy. Proto mi dovolu Vám všem za sebemenší pomoc a podporu upřímně poděkovat. Za spolupráci patří poděkování Pardubickému kraji, ale také kolegyním a kolegům z informačních středisek jednotlivých okresů a spolupracujících škol a učilišť v Pardubickém kraji. Poděkování patří fotografům J. Klokočníkovi a ing. Z. Fabiánkovi, kteří se podílejí na tvorbě katalogu a dokumentace z akcí a také grafikovi P. Bartoňovi a hlavně tiskárně v Osíku pod vedením pana Dvořáka, která katalogy dotváří k dnešní podobě. Za spolupráci všem srdečně děkuje

► **Václav Koblížek**, předseda Správní rady Agrovenkova, o.p.s.



Vážení výrobci,

blahopřeji k získání ocenění. Děkuji, že jste se přihlásili do soutěže a věřím, že se v příštím roce znovu zúčastníte soutěže a představíte se s novými výrobky.

Děkuji za aktivní spolupráci okresních středisek AGROVENKOVA, o.p.s.

Velký dík patří i Pardubickému kraji za podporu regionálních potravin.

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



Vážený příznivci regionálních potravin,

již jedenáct let Vám představujeme to nejlepší, co v Pardubickém kraji v této oblasti máme. Soutěž **MLS Pardubického kraje** si za dobu své existence vybudovala mezi výrobci potravin pevné postavení, o čemž svědčí také množství přihlášených soutěžních výrobků. Stejně jako v předchozích letech tak měla hodnotící komise z čeho vybírat, což je pro nás spotřebitele dobrá zpráva.

Jsem nesmírně rád, že se zájem o lokální produkty stále zvětšuje a logo MLSu tak pomáhá jak nakupujícím v obchodech při hledání kvalitních výrobků, tak i menším a středním výrobcům těchto potravin.

Je příjemné sledovat změnu v myšlení lidí, kteří již při výběru potravin nesledují pouze kritérium ceny, ale stále více věnují pozornost také jejich původu a složení. Osobně jsem přesvědčen, že zejména lokální potravina patří na náš stůl, protože je zárukou kvality a poctivé práce našich zemědělců, farmářů a zpracovatelů. Značka MLS jim toto může garantovat.

Věřím, že úspěch v soutěži dodá výrobcům motivaci do další práce stejně jako všem, kteří se do soutěže ještě nepřihlásili a plánují tak učinit v příštím roce.

► Václav Kroutil,

krajský radní pro životní prostředí,
zemědělství a venkov



PARDUBICKÝ KRAJ



**Selský
žitný chléb**

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- Rosice, Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec
- tel.: 469 667 308-9
- e-mail: zd.rosice@rosice-zd.cz
- www.rosice-zd.cz

Přírodní kváskový **žitný chléb** se skládá z žitné mouky, žitného kvasu, jedlé sody, droždí a pitné vody.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti hospodaří v okrese Chrudim v řepářské oblasti. Obhospodařuje 1983 hektarů zemědělské půdy.

Zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 družstvo vybudovalo pomocné provozy – jatka včetně provozů na výrobu masných výrobků, pekárnu, palírnu, rybník, závodní kuchyň. V roce 2011 rozšířilo činnost o provozovnu jídelny Karlovina v Pardubicích. V roce 2017 byla nově otevřena mlékárna. V současné době provozujeme 12 vlastních prodejen, kde prodáváme především naše výrobky. Na jatkách zpracováváme svoji produkci živočišné výroby, proto jsou výrobky zemědělského družstva velice kvalitní. Také výrobky z pekárny a mlékárny jsou vždy čerstvé a chutné.



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Jaja Pardubice s.r.o.

- Přerovská 536
- 530 06 Pardubice
- e-mail: jaja@pardubickypernik.cz
jaja.pardubickypernik@email.cz
- www.pardubickypernik.cz



**Perníkové
květy -
pomeranč**

Květ s příchutí pomerančovou je perníkový výrobek trvanlivý, plněný po upečení náplní kakaovo-pomerančovou, přizdobený na povrchu cukrářskou polevou tmavou a doplněný malým pomerančem z cukrářské hmoty. Základem je kvalitní perníkové medové těsto.

Vznik firmy těsně po revoluci r. 1989 prošel změnami. Výroba v domácím prostředí po čtyřech letech byla převedena do nově postavené výroby, kde nám bylo umožněno rozšířit postupně výrobu zdobeného perníku o cukrářskou hmotu, perníkové dezerty, perníkové minidezerty, perníkové dorty, sváteční cukroví a české buchty. Za každou uvedenou skupinu výrobků jsme získali CERTIFIKÁTY kvality. Česká chuťovka, MLS Pardubického kraje, Český výrobek, CENU NOVINÁŘŮ pro dobrý tuzemský potravinářský výrobek česká chuťovka 2015 pro výrobek Sváteční cukroví. Naše kvality výrobků oceňují i zákazníci ze zahraničí.

Výrobky lze zakoupit přímo v prodejně výroby, v prodejně na tř. 17. listopadu v Pardubicích, na nádraží v prodejně Perníček z Pardubic. Dodáváme i do několika prodejen v České republice. Zasíláme také dobírkovou poštou na přání zákazníka.



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY



**Kvasový
bochník
cibulový**

Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna

- 537 01 Třebířichy 34
- tel.: 774 250 725, 604 245 147
- e-mail: nasedobrapekarna@seznam.cz
- www.nasedobrapekarna.cz

Naše DOBRÁ pekárna je malá rodinná pekárna, která využívá výhradně tradiční, řemeslné postupy (pomalá fermentace, ruční vykulování chlebů). Jdeme svojí cestou a pečeme s respektem k chlebu a tradičním technologiím. Používáme pouze kvalitní suroviny s původem v regionu nebo v České republice. Naše chleby pečeme z přirozeně fermentovaných žitných či pšeničných kvasů. Proces výroby je tak sice delší a náročnější, ale výsledek o to chutnější.

Filozofií naší pekárny je nabízet zákazníkům kvalitní a chutné chleby, vyráběné tradiční řemeslnou výrobou. Nejvíce práce tak u nás odvedou šikovné ruce pekařů. Naše chleby rozvážíme do prodejen zdravých výživ, farmářských obchodů, do škol a školek a velmi rádi vyrážíme na řemeslné jarmarky. Naše DOBRÁ pekárna je oficiálním dodavatelem v programu „Skutečně zdravá škola“.



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY



**Rustikální
bageta
s rozmarýnou**

Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna

- 537 01 Třebířichy 34
- tel.: 774 250 725, 604 245 147
- e-mail: nasedobrapekarna@seznam.cz
- www.nasedobrapekarna.cz

Naše DOBRÁ pekárna je malá rodinná pekárna, která využívá výhradně tradiční, řemeslné postupy (pomalá fermentace, ruční vykulování chlebů). Jdeme svojí cestou a pečeme s respektem k chlebu a tradičním technologiím. Používáme pouze kvalitní suroviny s původem v regionu nebo v České republice. Naše chleby pečeme z přirozeně fermentovaných žitných či pšeničných kvasů. Proces výroby je tak sice delší a náročnější, ale výsledek o to chutnější.

Filozofií naší pekárny je nabízet zákazníkům kvalitní a chutné chleby, vyráběné tradiční řemeslnou výrobou. Nejvíce práce tak u nás odvedou šikovné ruce pekařů. Naše chleby rozvážíme do prodejen zdravých výživ, farmářských obchodů, do škol a školek a velmi rádi vyrážíme na řemeslné jarmarky. Naše DOBRÁ pekárna je oficiálním dodavatelem v programu „Skutečně zdravá škola“.



Jana Novotná

- Zaječice 37 (okres Chrudim)
- tel.: 725 331 984
- e-mail: jana.novotna@soulkitchen.cz
- www.soulkitchen.cz



**Cheesecake
slaný karamel**

Vyrábíme poctivou zmrzlinu a chceme se i v tomto neustále vyvíjet a zlepšovat. Vaši svatbu, narozeniny nebo jakoukoli oslavu zpestříme těmi nejlepšími dorty, jaké si dovedete představit. Používáme poctivé suroviny, žádné zlepšovače, zvýrazňovače nebo emulgátory v naší výrobě nemají místo. Jsme přesvědčeni, že i sladkost může být zdravá, když není často, a je z těch nejlepších surovin, bez zbytečných barviv a chemických konzervantů. Stavte se, ať ochutnáte zmrzlinu z čerstvého ovoce, z pravé čokolády, z námi vyrtobeného karamelu, dorty, které mají chuť, a přitom nejsou přeslazené a pralinky z té nejlepší čokolády.



**Dortík
od Janošů –
Irská káva**

Pavel Janoš

- Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice
- tel.: 466 261 167, 608 962 611
- e-mail: pernikjanos@email.cz
- www.pernikjanos.cz

Řemeslně vyrobený perníkový desert, bohatě naplněný kávovým krémem s příchutí vaječného koňaku. Povrch je potažený světlou tukovou polevou a nápisem Irská káva z hořké tmavé polevy. Polevy jsou z neztužených tuků. Základem této perníkové pochoutky je medový perník vlastní výroby vysoké kvality s meruňkovým džemem a medem v těstě. Polevy jsou z neztužených tuků. Kombinace pečlivé ruční práce, výběr surovin a kombinace vhodných příchutí dělá z tohoto výrobku jeden z nejžádanějších výrobků firmy. Připravujeme ho také v zajímavém dárkovém balení.

Původně rodinná firma **Perník Janoš** je firma s nejstarší tradicí ve výrobě cukrářských výrobků a perníků v Pardubicích. U Janošů se vyrábí kvalitní základní těsto, které se nechává několik měsíců zrát a teprve potom se z něj peče. Vyrábíme perníky plněné džemem a na povrchu zdobené sušeným ovocem, vše bez přidaných konzervačních látek. Perníky s krémem jako např. „Kokosový dortík“ a „Irský kávový dortík“ jsou pro ty nejnáročnější zákazníky. Hlavním sortimentem je figurální tradičně a umělecky zdobený dárkový perník jak běžných vzorů, tak zakázkové výrobky takzvané „šité na tělo“, zkrátka něco, co nikde jinde nekoupíte.



Pavel Janoš

- Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice
- tel.: 466 261 167, 608 962 611
- e-mail: pernikjanos@email.cz
- www.pernikjanos.cz

Řemeslně vyrobený perníkový desert, bohatě naplněný kokosovým krémem. Povrch je potažený tmavou hořkou polevou a obalený strouhaným kokosem. Poleva je z neztužených tuků příznivých pro naše srdíčka. Základem této perníkové pochoutky je medový perník vlastní výroby s meruňkovým džemem a medem v těstě. Kombinace pečlivé ruční práce, výběru surovin a kombinace vhodných příchutí dělá z tohoto výrobku jeden z nejžádanějších výrobků firmy. Připravujeme ho pro Vás také v zajímavém dárkovém balení a to v kazetce s průhledným víčkem.

Původně rodinná firma **Perník Janoš** je firma s nejstarší tradicí ve výrobě cukrářských výrobků a perníku v Pardubicích. U Janošů se vyrábí kvalitní základní těsto, které se nechává několik měsíců zrát a teprve potom se z něj peče. Vyrábíme perníky plněné džemem a na povrchu zdobené sušeným ovocem, vše bez přidání konzervačních látek. Perníky s krémem jako např. „Kokosový dortík“ a „Irský kávový dortík“ jsou pro ty nejnáročnější zákazníky. Hlavním sortimentem je figurální tradičně a umělecky zdobený dárkový perník jak běžných vzorů, tak zakázkové výrobky takzvané „šité na tělo“, zkrátka něco, co nikde jinde nekoupíte.



**Kokosový
dortík –
Perník Janoš**



Marie Černilová

- Licibořice 14, 538 23 Licibořice
- tel.: 469 679 148, 605 148 627
- e-mail: cernilova@centrum.cz
- www.syry-liciborice.cz

Uzený kravský sýr se šunkou

Tento sýr má výraznou chuť po bukovém dřevě na němž je uzen a vše zakončuje příjemná chuť kvalitní šunky, která dodává závěrečnou tečku. Je to sýr polotvrdý. Tento sýr se hodí k vínu jako chuťovka, ale zároveň i jako příjemné zpestření jídelníčku. A i našimi malými zákazníky je velice vyhledávám a oblíben.

Mlékárna Licibořice – Marie Černilová již od roku 2001 vyrábí sýry dle vlastní receptury založené na kvalitě. Zpracováváme kozí, kravské i ovčí mléko. Vyrábíme sýry, jogurty, tvaroh, pomazánky, probiotické nápoje, kefíry, máslo i zmrzlinu. Od roku 2016 vyrábíme i sýry tažené, jako je korbáček či jadel a také ricottu. Naše výrobky neobsahují žádné chemické přísady ani konzervanty. Veškeré výrobky lze zakoupit v místě výroby v male prodejně s možností posezení a ochutnání všech produktů. Mlékárna již získala mnohá ocenění doma i v zahraničí.



**Uzený
kravský sýr
se šunkou**



BIO & CEEPORT s.r.o.

- Dolní Hedeč 49, 561 69 Králíky
- e-mail: podzimkova@razdva.cz

Naše motto: S láskou k přírodě, zvířatům a lidem

Hospodaříme od r. 1993, zprvu jako fyzické osoby, posléze jsme přešli na právní formu – s.r.o., i když zaměstnanci jsou převážně rodinní příslušníci. Od roku 2006 je farma zařazena do systému ekologického zemědělství.

Krávy tráví celé léto na pastvě, do kravína se jdou pouze přikrmit a podojit. Naše mléko se vyváží do Německa, a tak se mezi spotřebitele dostane jen tolik produktů, kolik jsou schopni a ochotni si zakoupit. Vyrábíme jen tolik, kolik se prodá. Část produkce se nabízí v penzionu Chalupa u pramene. Od letošního roku dodáváme naše výrobky do Probia ve Starém Městě. Studie ve Velké Británii i jinde ve světě prokázaly, že má Bio mléko daleko víc vitamínů, enzymů a jiných látek prospěšných lidskému organismu, než mléko z konvenční farmy.

Proto jsou sýry, jogurty, tvaroh a kefír tak lahodné. Jelikož mléko neodstředňujeme, jsou výrobky plnotučné. Kefír se u nás vyrábí tak, že se mléko pasteruje na vysokou teplotu, následně se zchladí a přidá se kefírová kultura (někteří výrobci mléko nastavují až třetinou vody). Kefír zraje 16 hodin, zhruba v polovině se musí protřást. Pak se převezí do chladičového boxu. Výsledkem je mírně nakyslý nápoj smetanové chuti. Výborný je v okurkovém salátu, se sezónním ovocem – např. jahodami, k bramborám, nebo jen tak.



**Bio
kefír**



Milan Víšek

- Lipina 2, 538 21 Slatiňany
- tel.: 776 159 601
- e-mail: viskovam@gmail.com
- <http://www.penzionlipina.cz/mlecne-vyroby.html>

Lipinské mléko je vyrobeno z plnotučného kravského mléka, které projde šetrnou pasterizací. Zakládáme si na tom, že mléku nic neodebíráme, ani do něj nic nepřidáváme. To je důvod, proč náš výrobek obsahuje opravdu minimálně 3,2 % bílkoviny a vždy alespoň 3,6 % tuku. Legislativa v současné době povoluje prodej čerstvého mléka pouze na farmě, nebo v prodejním automatu. Aby bylo naše mléko k dostání i v obchodech, rozhodli jsme se v roce 2015 pro investici do minimlékárny a začali vyrábět mléko pasterizované.

Farma rodinného charakteru datuje začátek svého podnikání do roku 1990. Tehdy jsme zakoupili čtyři telátka a čtyři vysokobřeží jalovice a s 14 hektary jsme začínali hospodařit. V současné době obhospodařujeme 170 ha a máme 75 dojnych krav. Celkem na hospodářství je nad 150 ks skotu. Od roku 2011, kdy vzrostla poptávka po čerstvém mléku, jsme umožnili zákazníkům v rámci prodeje ze dvora prodej čerstvého mléka, které stáčíme přímo do vlastních nádob zákazníků. To si mohou u nás zakoupit vždy v úterý (15–17 hodin) a pátek (15–18 hodin) odpoledne.



**Lipinské
mléko**



Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- Rosice, Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec
- tel.: 469 667 308-9
- e-mail: zd.rosice@rosice-zd.cz
- www.rosice-zd.cz

Selský čerstvý sýr zahrádka je vyráběn ruční prací s šetrným přístupem. Jeho cesta začíná při příjmu kvalitního mléka z vlastního stájového chovu a pokračuje přes výrobu, zrání a nasolení až ke konečnému spotřebiteli. Je charakteristický především svým vzhledem a příjemnou vůní po bylinkách.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti hospodaří v okrese Chrudim v řepařské oblasti. Obhospodařuje 1983 hektarů zemědělské půdy. Zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 družstvo vybudovalo pomocné provozy – jatka včetně provozů na výrobu masných výrobků, pekárnou, palírnu, rybník, závodní kuchyň. V roce 2011 rozšířilo činnost o provozovnu jídelny Karlovina v Pardubicích. V roce 2017 byla nově otevřena mlékárna. V současné době provozujeme 12 vlastních prodejen, kde prodáváme především naše výrobky. Na jatkách zpracováváme svoji produkci živočišné výroby, proto jsou výrobky zemědělského družstva velice kvalitní. Také výrobky z pekární a mlékárny jsou vždy čerstvé a chutné.



**Selský sýr
s příchutí
zahrádka**



Jana Svatošová Mléčná farma Jehnědí

- Jehnědí 71, 562 01 Ústí nad Orlicí
- tel.: 732 538 049
- e-mail: kaplanova102@seznam.cz

Tvaroh je výrobek z pasterizovaného kravského mléka. Výrobek neobsahuje žádné konzervační a přídatné látky. Lze jej použít jak do pomazánek, tak do teplé kuchyně.

Mléčná farma Jehnědí je rodinnou farmou založenou před 3 lety. Jejím cílem je zásobovat Pardubický kraj i sousedící kraje kvalitními výrobky. V letošním roce získala ocenění MLS Pardubického kraje za výrobky Tvaroh a Jehnědáček.



**Tvaroh
250 g**



Jana Svatošová Mléčná farma Jehnědí

- Jehnědí 71, 562 01 Ústí nad Orlicí
- tel.: 732 538 049
- e-mail: kaplanova102@seznam.cz

Jehnědáček kávový je vyrobený naší recepturou z vlastního tvarohu s přídavkem kávy a pasterizovaného mléka.

Mléčná farma Jehnědí je rodinnou farmou založenou před 3 lety. Jejím cílem je zásobovat Pardubický kraj i sousedící kraje kvalitními výrobky. V letošním roce získala ocenění MLS Pardubického kraje za výrobky Tvaroh a Jehnědáček.



**Jehnědáček
kávový
150 g**



**Vračovická
lahůdková
klobáska**

Josef Morávek Řeznictví a uzenářství

- Vračovice – Orlov, Vračovice 27
- tel.: 465 483 125, 731 516 415
- e-mail: moravek.reznictvi@seznam.cz
- www.moravek-reznictvi.cz, www.moravek-grilservis.cz

Vračovická lahůdková klobáska je masný výrobek tepelně opracovaný, klobáska s vysokým obsahem vepřového masa, které se při výrobě plní do přírodního skopového střívka. Tento masný výrobek je přírodně bezlepkový a neobsahuje žádné masové náhražky, stabilizátory, barviva a dusitany, pouze vepřové maso a pečlivě vybrané koření dle vlastní receptury.

Rodinná firma byla založena roku 1993, svoji činnost zahájila provozem Vračovice se 6 zaměstnanci na úsecích jatek, výroby a prodeje. Při výrobě uzenin a specialit klademe velký důraz na použití kvalitních surovin regionálního původu s dodržením původních receptur, veškeré výrobní prostory jsou certifikovány dle normy kritických bodů systému HACCP, distribuce masa a uzenin je realizována vlastními chladirenskými vozy. Ke dnešnímu dni je ve firmě zaměstnáno 30 zaměstnanců včetně všech členů rodiny. Firma provozuje tři vlastní prodejny, a to ve Vračovicích, Ústí nad Orlicí a Horním Jelení. Dále firma nabízí doplňkové služby v podobě Gril Servisu – možnost zapůjčení grilu a jiného příslušenství ke grilování, sezonních nabídkových programů, odleželého hovězího masa z českých býků.



Flank steak

Josef Morávek Řeznictví a uzenářství

- **Vračovice – Orlov, Vračovice 27**
- **tel.: 465 483 125, 731 516 415**
- **e-mail: moravek.reznictvi@seznam.cz**
- **www.moravek-reznictvi.cz, www.moravek-grilservis.cz**

Vyzrálé hovězí maso, část – bok bez kosti. Aby maso získalo skutečně křehkou konzistenci, zůstalo šťavnaté, rozvinula se jeho typická „hovězí“ chuť, a přitom se nezkazilo, musejí v něm proběhnout určité biochemické procesy, které nazýváme zráním či stařením a to v rozmezí tří až osmi týdnů v přísně kontrolované stálé teplotě do +2 °C.

Rodinná firma byla založena roku 1993, svoji činnost zahájila provozem Vračovice se 6 zaměstnanci na úsecích jatek, výroby a prodeje. Při výrobě uzenin a specialit klademe velký důraz na použití kvalitních surovin regionálního původu s dodržením původních receptur, veškeré výrobní prostory jsou certifikovány dle normy kritických bodů systému HACCP, distribuce masa a uzenin je realizována vlastními chladirenskými vozy. Ke dnešnímu dni je ve firmě zaměstnáno 30 zaměstnanců včetně všech členů rodiny. Firma provozuje tři vlastní prodejny, a to ve Vračovicích, Ústí nad Orlicí a Horním Jelení. Dále firma nabízí doplňkové služby v podobě Gril Servisu – možnost zapůjčení grilu a jiného příslušenství ke grilování, sezonních nabídkových programů, odleželého hovězího masa z českých býků.



**Sloupnický
Čagan**

Řeznictví Sloupnice s.r.o.

- Dolní Sloupnice 134, 565 53 Sloupnice
provozovna Dolní Sloupnice 191
- tel.: 465 549 300, 725 867 717
- e-mail: reznictvi@zdsloupnice.cz
- www.reznictvi-sloupnice.cz

Sloupnický Čagan je voňavá, zlatavá šrůtka vepřového bůčku na kosti. Jednotlivé kusy se odřezávají podélně od strany pečeně v místě jemného strukturování libové svaloviny a vyššího tukového krytí, které je po zpracování výjimečné svou jemností a šťavnatostí. Potěší Vás lahodná silná uzená chuť s pikantní dochutí papriky, pepře, česneku, rozmarýnu a chilli. Vepřové bůčky jsou pouze z vepřů narozených, vykrmených a poražených výhradně v Pardubickém regionu.

Společnost **ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.** pokračuje v tradici řeznického řemesla ve Sloupnici. ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o., jako dceřiná společnost ZD Sloupnice vhodně navazuje na jeho rozvinutou živočišnou výrobu a silnou surovinovou základnu místních zemědělců našeho regionu, kteří jsou výhradními dodavateli zvířat na sloupnická jatka z max. vzdálenosti 40 km. V současné době máme vybudovanou vlastní regionální a stabilní distribuční síť. Neustále rozšiřujeme odbytové možnosti a sortiment poctivých masných výrobků a specialit, který naleznete v našich 9 prodejnách východní části regionu Pardubického kraje.



MASOEKO s.r.o.

- **Kunčice 243, 561 51 Letohrad**
- **tel.: 465 620 817, 731 106 793**
- **e-mail: uctarna@masoecko.cz**
- **www.masoecko.cz**

Klobása s pepřem je vyrobena z vepřového masa, kde je vložen jemně drcený černý pepř, který tvoří mozaiku a chuť po drceném pepři. Výrobek je lehce zauzený, tepelně opracovaný a pro oko zákazníka vázaný provázkem. Hodí se jak na grilování, tak na ohřátí.

MASOEKO s.r.o. je podnik rodinného charakteru, jehož začátek se datuje rokem 1996. Dlouhodobě nabízíme kompletní služby při zpracování masa od porážky až po výrobu masných specialit.

Svémi produkty firma zásobuje nejen své kamenné prodejny v Letohradě, ale i v Hradci Králové, kde otevřela dvě pobočky. Do přílehlých obcí, ale i do Hradce Králové také dovážíme výrobky spokojeným zákazníkům pojezdovou prodejnou. Touto cestou se snažíme přiblížit se všem svým zákazníkům a zajistit jim možnost nákupu i v oblastech vzdálenějších od nákupních center.

Firma MASOEKO klade velký důraz na jakost svých výrobků, do kterých používá jen kvalitní suroviny získané z vlastní porážky. Pro své spotřebitele vyrábíme i řadu bezéčkových výrobků označené názvem Gurmán.



**Klobása
s pepřem**



Jatka Lanškroun s.r.o.

- Dukelských hrdinů 359, 563 01 Lanškroun
- tel.: 465 322 992
- e-mail: info@jotka-la.cz
- www.jotka-lanskroun.cz

Staročeské hovězí je vyrobeno z libových částí zadního hovězího masa. Vyrábí se dle tradiční receptury bez přidání vody, což u výrobku zvýrazňuje chuť masa. Hovězí se nakládá pouze do soli a koření a ponechává se několik dní odležet, aby do sebe vstřebalo sůl i koření. Následně se maso tepelně opracuje intenzivním uzením, díky kterému má výrobek dlouhou údržnost, charakteristickou vůni a chuť. Staročeské hovězí obsahuje 96 % masa a je vhodné k přímé konzumaci. K výrobě používáme výhradně hovězí maso z vlastních chovů, které jsou vzdáleny pouhých 5 km od jatek a zvířata tak nejsou vystavena stresu z dlouhé přepravy, což velice prospívá kvalitě masa.

Jatka Lanškroun s.r.o. jsou ve vlastnictví ZOD Žichlínek, který je hlavním dodavatelem jatečních zvířat – prasat i skotu. Zajišťujeme kompletní servis od porážky jatečních zvířat, přes bourání masa až po výrobu uzenin. Provozujeme již jedenáct vlastních prodejen. Spolupracujeme s obchodními partnery Konzum Ústí nad Orlicí, Qanto a zásobujeme dalších 250 odběratelů v našem regionu.



**Staročeské
hovězí**



Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- Rosice, Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec
- tel.: 469 667 308-9
- e-mail: zd.rosice@rosice-zd.cz
- www.rosice-zd.cz

Paštika s telecím masem je vařený masný výrobek paštikového typu vyráběný z vepřového masa, telecího masa a vepřových jater. Je plněna do textilní imitace střeva. Její jemná struktura je vhodná k velmi snadnému namazání na pečivo a pro bezlepkovou dietu.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti hospodaří v okrese Chrudim v řepářské oblasti. Obhospodařuje 1983 hektarů zemědělské půdy. Zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 družstvo vybudovalo pomocné provozy – jatka včetně provozů na výrobu masných výrobků, pekárnu, palírnu, rybník, závodní kuchyň. V roce 2011 rozšířilo činnost o provozovnu jídelny Karlovina v Pardubicích. V roce 2017 byla nově otevřena mlékárna. V současné době provozujeme 12 vlastních prodejen, kde prodáváme především naše výrobky. Na jatkách zpracováváme svoji produkci živočišné výroby, proto jsou výrobky zemědělského družstva velice kvalitní. Také výrobky z pekárny a mlékárny jsou vždy čerstvé a chutné.



**Paštika
s telecím
masem**



**Rosický
špekáček**

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- Rosice, Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec
- tel.: 469 667 308-9
- e-mail: zd.rosice@rosice-zd.cz
- www.rosice-zd.cz

Rosické špekáčky jsou tradičním výrobkem Zemědělského družstva Rosice u Chrasti. Naráženy jsou do hovězích střev, ručně vázány, vařeny a uzeny bukovým dřevem. U zákazníků jsou oblíbeny pro svoji chuť a vůni. Jsou vhodné ke konzumaci ohříváním, opékáním na ohni, nakládáním nebo za studena a pro bezlepkovou dietu.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti hospodaří v okrese Chrudim v řepařské oblasti. Obhospodařuje 1983 hektarů zemědělské půdy. Zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 družstvo vybudovalo pomocné provozy – jatka včetně provozů na výrobu masných výrobků, pekárnu, palírnu, rybník, závodní kuchyň. V roce 2011 rozšířilo činnost o provozovnu jídelny Karlovina v Pardubicích. V roce 2017 byla nově otevřena mlékárna. V současné době provozujeme 12 vlastních prodejen, kde prodáváme především naše výrobky. Na jatkách zpracováváme svoji produkci živočišné výroby, proto jsou výrobky zemědělského družstva velice kvalitní. Také výrobky z pekárny a mlékárny jsou vždy čerstvé a chutné.



Klabajka

Klášterecké masné pochoutky, a.s.

- 561 82 Klášterec nad Orlicí 162
- tel.: 465 637 363
- www.kral-uzenin.cz

Společnost **Klášterecké masné pochoutky, a.s.** se zabývá zpracováním masa a masných výrobků. Naše výrobní společnost je moderně vybudovaná a vybavená kvalitními stroji na zpracování masa. Velice dbáme na čistotu a hygienu na všech úsecích výroby. Naše výrobky vznikají na základě tradičních receptur, nezapomínáme na tradice řeznického řemesla – využíváme také moderní stroje a technologie. Zároveň ale také sledujeme nové trendy v inovaci potravin. V roce 2015 jsme na základě degustací široké veřejnosti získali prestižní ocenění MLS Pardubického kraje za výrobek Klášterecká klobása se špenátem. V současné době je v České republice trend výrobků bez alergenu, akceptujeme to a chceme vyhovět i nejnáročnějším zákazníkům. Spolupracujeme s dodavateli jatečných prasat a skotu z našeho kraje.



UZENINY KOŘÍNEK s.r.o.

- Kladina 32, 533 04 Sezemice
- tel.: 469 692 103, 605 444 941
- e-mail: uzeniny.korinek@seznam.cz
info@uzeniny-korinek.cz
- www.uzeniny-korinek.cz

Jedná se o čistě přírodní produkt skládající se pouze z vařeného vepřového masa zalitého vývarem s přidáním kmínu. Výrobek neobsahuje přídavné látky, barviva, dochucovadla... Jedná se o polokonzervu s dlouhodobou trvanlivostí, která najde uplatnění při každé příležitosti. Výrobek zákazníci ocení v dnešní uspěchané době, jelikož jeho příprava je velmi rychlá. V této řadě polokonzerv nabízíme rovněž Dršťkovou polévku a Maďarský guláš.

Firma **Uzeniny Kořínek s.r.o.** se představuje v novém. Na začátku roku došlo ke spojení tradiční rodinné firmy Uzeniny Kořínek s malou rodinnou výrobnou založenou panem Koškou v Kladině. Chceme pokračovat v tradici firmy Uzeniny Kořínek, zároveň ale obohatit naše produkty o tradiční prověřené postupy řezníka Košky. Naší vizí je přinést na trh vysoce kvalitní výrobky s vyšším podílem ruční práce, se zachováním tradičních postupů, bez přídavku zbytečných chemikálií.



**Vepřové maso
ve skle**



Masokombinát Polička a.s.

- Kamenec u Poličky 300, 572 01 Polička
- tel.: 461 752 225, 723 332 563
- e-mail: niklova@mkp.cz
- www.mkp.cz

Hovězí pršut jsou lahodné tenké plátky fermentovaného hovězího masa s ojedinělou chutí a vůní. Delikatesa mezi masnými výrobky vyrobená z hovězího masa – mladých býků. Tradiční technologie výroby pršutu patří mezi umění řeznických mistrů z Poličky, kdy se výběr z celistvého hovězího masa nasolí a umístí do speciálních sušicích a zracích komor. Následně se krájí na chutné plátky. Na 100 g hotového výrobku bylo použito 150 g hovězího masa.

Historie firmy **Masokombinát Polička a.s.** začíná v roce 1985. Firma působí v prostředí Českomoravské vrchoviny. Z pastvin v tomto malebném kraji pochází i skot pro naši produkci. Patříme k největším dodavatelům hovězího masa v rámci ČR. Mezi naše zákazníky patří maloobchodní prodejny, řeznictví, restaurace, jídelny i retailové společnosti z celé České republiky a jiných částí Evropy. Zajišťujeme kompletní výrobní program od porážky jatečních zvířat až po výrobu uzeniny. Denně nakupujeme jateční zvířata od ověřených českých zemědělců a farem. Splňujeme vysoké požadavky v oblasti hygieny, logistiky i výrobních technologií. Důkazem je řada firemních certifikátů s platností i na mezinárodní úrovni.



**Hovězí
pršut**



Masokombinát Polička a.s.

- Kamenec u Poličky 300, 572 01 Polička
- tel.: 461 752 225, 723 332 563
- e-mail: niklova@mkp.cz
- www.mkp.cz

Alpská klobása je delikátní fermentovaná klobáska, která má velmi příjemnou vůni a jemnou delikátní chuť po použitých surovinách, přísadách i zakouření českými bukovými štěpkami. Na řezu je patrné zrno a mírně narůžovělé až červené dílo. Vhodně doplní výrobky studené kuchyně. Nejen svojí charakteristickou vůní a chutí, ale také svým typickým bílým jedlým povlakem. Tento ji odlišuje od běžných fermentovaných výrobků na trhu. Na 100 g hotového výrobku bylo použito 96 g vepřového masa a 25 g hovězího masa, vepřové sádlo 34 %.

Historie firmy **Masokombinát Polička a.s.** začíná v roce 1985. Firma působí v prostředí Českomoravské vrchoviny. Z pastvin v tomto malebném kraji pochází i skot pro naši produkci. Patříme k největším dodavatelům hovězího masa v rámci ČR. Mezi naše zákazníky patří maloobchodní prodejny, řeznictví, restaurace, jídelny i retailové společnosti z celé České republiky a jiných částí Evropy. Zajišťujeme kompletní výrobní program od porážky jatečních zvířat až po výrobu uzeniny. Denně nakupujeme jateční zvířata od ověřených českých zemědělců a farem. Splňujeme vysoké požadavky v oblasti hygieny, logistiky i výrobních technologií. Důkazem je řada firemních certifikátů s platností i na mezinárodní úrovni.



**Alpská
klobása**



Vladimír Švanda – řeznictví

- Rváčovská 1698, 539 01 Hlinsko
- tel.: 775 319 899
- e-mail: mates.svanda@seznam.cz
- www.reznictviusvandu.cz

Jitrnice je charakteristická nejen masovým vzhledem v řezu, ale také silně připomíná domácí zabijačku našich předků. Jitrnice je typická vyváženou masitou chutí s výrazným přívlastkem výhradně přírodního koření. Výrobek obsahuje lepek, protože jednou z ingrediencí poctivé výrobní receptury je buchta pečená z pšeničné mouky.

Rodinná firma s uzenářskou výrobou a tradicí čtyř generací, která se na regionálním trhu pohybuje již 78 let. Po revoluci v roce 1991 byla výroba obnovena a provoz zmodernizován. V současné době vede a rozšiřuje firmu pravnuke zakladatele. Vlastní výrobky jsou nabízeny již v šesti prodejnách. Na měnící se chutě zákazníků dokážeme rychle reagovat a uspokojit je sezónními specialitami na gril, kýtami i selátky na rožeň, rautovými stoly, dárkovými koši a kyticemi, obloženými mísami. V našem sortimentu je více než 150 druhů vlastních uzenářských výrobků vyrobených podle tradičních receptur, z nichž velká část pochází ještě z doby zakladatele Antonína Švandy. Produkty jsou vyrobeny čistě z masa a jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu.



Jitrnice



Vladimír Švanda – řeznictví

- Rváčovská 1698, 539 01 Hlinsko
- tel.: 775 319 899
- e-mail: mates.svanda@seznam.cz
- www.reznictviusvandu.cz

Játrový sýr je typický svým vzhledem s jemnou strukturou a hladkým nákrejem. Výrobek obsahuje významný podíl výhradně čerstvých vepřových jater, které spolu se speciální směsí koření určují jemnou lahodnou chuť. Játrový sýr je bezlepkový, přirozeně roztíratelný a jeho vzhled i chuť zajímavě doplňuje tenký pokryv hřbetního sádla.

Rodinná firma s uzenářskou výrobou a tradicí čtyř generací, která se na regionálním trhu pohybuje již 78 let. Po revoluci v roce 1991 byla výroba obnovena a provoz zmodernizován. V současné době vede a rozšiřuje firmu pravnuke zakladatele. Vlastní výrobky jsou nabízeny již v šesti prodejnách. Na měnící se chutě zákazníků dokážeme rychle reagovat a uspokojit je sezónními specialitami na gril, kýtami i selátky na rožeň, rautovými stoly, dárkovými koši a kyticemi, obloženými mísami. V našem sortimentu je více než 150 druhů vlastních uzenářských výrobků vyrobených podle tradičních receptur, z nichž velká část pochází ještě z doby zakladatele Antonína Švandy. Produkty jsou vyrobeny čistě z masa a jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu.



Játrový sýr



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Včelařství Babákov S.r.o.

- Horní Babákov 2, 539 01 Holetín
- tel.: 606 928 635
- e-mail: vladimir.saifr@seznam.cz
- www.babakov.cz

Medovina je vyrobená fermentací za studena z květových medů podle tradičních receptur. Do medoviny není přidáván líh, cukr ani barviva. Nahořklá medovina vhodná pro pány. Složení: voda, med, extrakt z propolisu. Alkohol: 13 % obj.

Ing. Vladimír Saifr působí jako včelař od roku 2005 a v současné době má okolo šedesáti včelstev. S jeho Babákovskými medy se můžete setkat na jarmarcích a trzích v Hlinsku, na Veselém Kopci, nebo dalších trzích po celé ČR. Zakoupit je můžete i v kamenném obchodě na Poděbradově náměstí v Hlinsku.



**Medovina
s propolisem**



Medovinka s.r.o.

- Poděbradovo náměstí 12, Hlinsko
- tel.: 728 300 099
- e-mail: medovinka@medovinka.eu
- www.medovinka.eu

Zlatá medovina zachutná především těm, kteří oceňují přirozeně přírodní chuť a barvu medoviny a zároveň preferují sladké chutě. Zlatá medovina vyhovuje i těm, kteří upřednostňují přírodní neupravené produkty.

Výrobek nebyl vařen, a proto si především zanechal všechny zdraví prospěšné látky, které obsahuje med. To způsobuje i přírodní a přirozenou chuť po medu a jiskru výrobku.



**Zlatá
medovina**



Marmeládka Michaela Naumecová

- Sobětuchy-Vrcha 298, 537 01 Chrudim
- tel.: 602 179 422
- e-mail: info@marmeladka.cz
- www.marmeladka.cz

V **Marmeládce** vyrábím všechny dobroty poctivě, stejně jako za časů našich babiček a jsou plné ovoce. Žádné náhražky, aroma, dochucovadla. Jsem malovýrobce a vše probíhá 100% ručně, nejedná se o průmyslovou ani strojovou výrobu, což je znát na výsledné chuti, vůni, konzistenci. Ruční práce sestává z třídění – vybíráme jen ty nejkvalitnější suroviny, čištění, krájení, vaření, míchání, plnění do sklenic a končí ručně psanou etiketou. Každý můj výrobek je tak originál. Pro své dobroty nakupuji suroviny u místních pěstitelů, sadařů, farmářů a podporuji tím lokální produkci. Koupi mých výrobků zase zákazníci podporují mne jako místního výrobce a kruh se uzavírá. Pracuji pouze s čerstvými, českými a kvalitními surovinami. Není nutné kupovat ovoce dovezené z druhé strany planety, protože kvalitnější, vyzrálejší a chutnější ovoce je to naše, české, utržené v pravý čas.



Sirup
Rebarbora



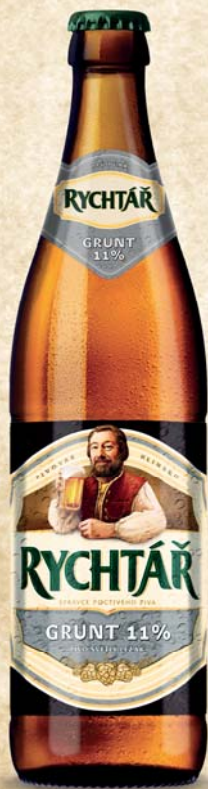
**Džem Hrušky
+ vanilka**

Marmeládka Michaela Naumecová

- Sobětuchy-Vrcha 298, 537 01 Chrudim
- tel.: 602 179 422
- e-mail: info@marmeladka.cz
- www.marmeladka.cz

Slaďoučký džem, kterému dodá vůně pravého vanilkového lusku ten správný šmrnc. Hrušky byly ručně krájené na velké kousky a tím dodají marmeládce zajímavou strukturu. Doporučuji do jogurtu, na palačinky nebo jen tak na lžičku.

V **Marmeládce** vyrábím všechny dobroty poctivě, stejně jako za časů našich babiček a jsou plné ovoce. Žádné náhražky, aroma, dochucovadla. Jsem malovýrobce a vše probíhá 100% ručně, nejedná se o průmyslovou ani strojovou výrobu, což je znát na výsledné chuti, vůni, konzistenci. Ruční práce sestává z třídění – vybíráme jen ty nejkvalitnější suroviny, čištění, krájení, vaření, míchání, plnění do sklenic a končí ručně psanou etiketou. Každý můj výrobek je tak originál. Pro své dobroty nakupuji suroviny u místních pěstitelů, sadařů, farmářů a podporuji tím lokální produkci. Koupí mých výrobků zase zákazníci podporují mne jako místního výrobce a kruh se uzavírá. Pracuji pouze s čerstvými, českými a kvalitními surovinami. Není nutné kupovat ovoce dovezené z druhé strany planety, protože kvalitnější, vyzrálejší a chutnější ovoce je to naše, české, utržené v pravý čas.



Rychtář
Grunt

Pivovar Rychtář, a.s.

- Resslerova 260, 539 01 Hlinsko
- tel.: 800 987 789
- e-mail: pivo@rychtar.cz
- www.rychtar.cz

Rychtář Grunt je pivo charakteristické jemně aromatickou hořkostí, vysokou pitelností, výborným řízem a pěnivostí. Při jeho výrobě se postupuje klasickým českým výrobním postupem – vaří se na varně tzv. dvourmutovým způsobem, při chmelení se mimo chmelových produktů dává i chmel hlávkový v přírodní lisované podobě. Takto vzniklá mladina kvasí v otevřených kvasných kádích a dokvašuje v ležáckých tancích ve sklepě.

Pivovar Rychtář byl založen v roce 1913. Postupně byl akciovou společností, národním podnikem, státním podnikem. V roce 1996 byl privatizován firmou Imex Premium. Tato firma pivovar prodává v roce 2008 společnosti K-Brewery – dnes Lobkowiczské pivovary, a.s. Produkce kolísavým způsobem stále stoupá z původních necelých 20 000 hl až téměř ke 100 000 hl. Tento nárůst je podporován investicemi do technologií pivovaru, ale i důsledným dodržováním původních technologií. Velmi se dbá na kvalitu konečného výrobku, o čemž svědčí i víc jak šedesát ocenění, která pivovar získal za svoje výrobky od roku 1990.



Jana Baboráková

- Č.p. 87, 538 62 Přestavlky
- tel.: 739 091 800, 605 966 692
- e-mail: ahoj@jsempecka.cz
- www.facebook.com/SIRUPYPECKA

Jsem pecka –
jahoda



Jsem Pecka – za studena lisované domácí sirupy z plodů a bylin se opírá o zkušenosti zakladatelky Jany, která už třicet let vyrábí metodou lisování za studena domácí ovocné a bylinné sirupy. Metoda, která dokáže a uchová většinu vitamínů i jiných vzácných prvků, jak z bylin tak ovoce. Dovednost se v rodině dědí z generace na generaci a sahá až k prarodičům. Kniha receptů, která se dědí, tak doputovala až do našich dnů. Ale nespokojujeme se jen s tradičními a osvědčenými ingrediencemi, jako je šípek, hložíčka, jahoda aj., úspěšně experimentujeme dál. Tak vznikl např. Kávový sirup, Banánový sirup, sirup z Červené řepy či Dýňový sirup – to jen namátkou. Sortiment sirupů v různých modifikacích dnes čítá více jak třicet druhů. Striktně a důsledně se držíme metody ruční výroby lisování za studena a to jen z pečlivě vybraného ovoce i bylin, které si sami vypěstujeme na našem statku Stovlky, nebo nám je dodávají prověřeni a pečlivě vybraní dodavatelé, u kterých dbáme, aby byli z našeho regionu.



Jana Baboráková

- č.p. 87, 538 62 Přestavlky
- tel.: 739 091 800, 605 966 692
- e-mail: ahoj@jsempecka.cz
- www.facebook.com/SIRUPYPECKA

Jsem pecka –
šípek



Jsem Pecka – za studena lisované domácí sirupy z plodů a bylin se opírá o zkušenosti zakladatelky Jany, která už třicet let vyrábí metodou lisování za studena domácí ovocné a bylinné sirupy. Metoda, která dokáže a uchová většinu vitamínů i jiných vzácných prvků, jak z bylin tak ovoce. Dovednost se v rodině dědí z generace na generaci a sahá až k prarodičům. Kniha receptů, která se dědí, tak doputovala až do našich dnů. Ale nespokojujeme se jen s tradičními a osvědčenými ingrediencemi, jako je šípek, hložíčka, jahoda aj., úspěšně experimentujeme dál. Tak vznikl např. Kávový sirup, Banánový sirup, sirup z Červené řepy či Dýňový sirup – to jen namátkou. Sortiment sirupů v různých modifikacích dnes čítá více jak třicet druhů. Striktně a důsledně se držíme metody ruční výroby lisování za studena a to jen z pečlivě vybraného ovoce i bylin, které si sami vypěstujeme na našem statku Stovlky, nebo nám je dodávají prověřeni a pečlivě vybraní dodavatelé, u kterých dbáme, aby byli z našeho regionu.

Seznam vítězných výrobků a producentů

MLS Pardubického kraje 2010

MLÝNSKÉ A PEKÁRENSKÉ VÝROBKÝ

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
Smékalovo pekařství – Duchoslavová Jiřina	Buchta ovocná (švestka, meruňka)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

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

MASO A MASNÉ VÝROBKÝ

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 medvědí 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

VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

Jarmila Janurová – Jaja	Radostný skok
Medovinka s.r.o.	Thorovo kládívo
Pavel Janoš	Pardubický perník – sada

2010

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2011

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

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 – perník Janoš
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Rosický koláč
Smékalovo pekařství spol. s r.o.	Smékalův rohlíček 50 g (tvaroh, mák, povidlo, ořech)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

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 VÝROBKÝ

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 Chrásti	Oravský bok
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Šunka z kýtý
Pavel Hubený	Námořnická klobása
Vladimír Švanda	Švandův MLS

VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

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

2011

Seznam vítězných výrobků a producentů

MLS Pardubického kraje 2012

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

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

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

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

MASO A MASNÉ VÝROBKÝ

Zdeněk Kořínek	Jelení klobása
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická tlačěnka
	Sloupnická játrová paštika
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	Uzená plněná panenka
MASOEKO s.r.o.	Čertovy prsty
ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.	Permoník
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	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

VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

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

2012

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2013

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a.s.	Babiččiny koláče
Jaja Pardubice s.r.o.	Střední srdce perníkové bílé 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 Chrastí	Ovsenka
Petr Novotný Pardubický zdobený perník	Perníkový „CIBULÁK“ v dárkové krabičce
Sméalovo pekařství spol. s r.o.	Kapsa borůvková

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

Zbyněk Štěpánek	Kozí 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 VÝROBKÝ

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 Chrastí	Myslivecký salám
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Čertovská klobása
TORO VM a.s.	TORO Speciál
Alima-CZ, s.r.o.	Pikantní kostičky
Klášterecké masné pochoutky, a.s.	Pírožky paprika
BOCUS, a.s.	Horácká klobása

VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

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

2013

Seznam vítězných výrobků a producentů

MLS Pardubického kraje 2014

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a.s.	Listový rohlíček ořechový
Jaja Pardubice s.r.o.	Podkova s hlavou koně
JENTA, spol. s r.o.	Chléb slunečnicový 750 g
Pekárna Letohrad, s.r.o.	Perník s polevou
Pavel Janoš	Perník – Pardubické Janošky ke kávičce
Smékalovo pekařství spol. s r.o.	Hraběňčiny řezy 130 g
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Koláč velký kulatý
Petr Novotný Pardubický zdobený perník	Srdíčko s ovocem

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

MLékárna Liciborice – Marie Černilová	Nakládaný sýr
Zbyněk Štěpánek	Kozí zmrzlina
Pavel Janoš	Perníková zmrzlina od Janošů

MASO A MASNÉ VÝROBKÝ

Josef Morávek	Tlačenka světlá – libová
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupenský čertík
BOCUS, a.s.	Šunka s medem
MASOEKO s.r.o.	Utopenci
Vladimír Švanda – Řeznictví	Farmářský párek se sýrem
Jatka Lanškroun s.r.o.	Staročeský bok
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Rosický hrbet
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Klobása s dančím masem
Česká FARMA s.r.o.	Farmářský párek
Alima-CZ, s.r.o.	Škvarková pomazánka

VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

Medovinka, s.r.o.	Ďábelská medovina
Marcel Gregor	Pastovaný med s propolisem
LABETA, a.s.	Bezlepková Dětská kaše instantní 250 g
Pivovar Rychtář, a.s.	Rychtář Rataj
FRENCL s.r.o.	Pardubický kavalír

2014

Seznam vítězných výrobků a producentů

MLS Pardubického kraje 2015

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a.s.	Šnek se skořicovou náplní
Jaja Pardubice s.r.o.	Hlava plněná
JENTA spol. s r.o.	Cibulový chléb 550 g
Mgr. Tomáš Kroulík	Řemeslný kvasový žitno-pšeničný chléb se sušenými rajčaty a bazalkou
Pavel Janoš	Perník – Pardubické Janošky – švestková povidla
Sméalovo pekařství spol. s r.o.	Koláč pouťový 250 g
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Bylinkový rohlík
Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.	Štrůdlík se špaldou
Ing. David Novák – Statek Uhersko č.p. 8	Chléb Žito
VESELKA LITOMYŠL s.r.o.	Pivovarský chléb
Petr Novotný Pardubický zdobený perník	Dětský perník v dárkové krabičce

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

Mlékárna Licibořice – Marie Černilová	Mazánek s koprem
Zbyněk Štěpánek	Kozí urda ochucená
Choceňská mlékárna s.r.o.	Choceňský Nuty 150 g
Ing. David Novák – Statek Uhersko č.p. 8	Cibulkový tvaroh

MASO A MASNÉ VÝROBKÝ

Josef Morávek	Játrová paštika
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupenský uzený bůček
Masokombinát Polička a.s.	Klobása extra
MASOEKO s.r.o.	Klobása s pepřem
M. KARLÍK – distribuce s.r.o.	Krkovice uzená staročeská
Jatka Lanškroun s.r.o.	Pečený karbanátek
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Kořeněná slanina
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Gothajský salám
Česká FARMA s.r.o.	Farmářský salám
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Maďarská pikantní slanina

VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

NATURE NOTEA s.r.o.	Pečenáda – meruňka s bazalkou
Marcel Gregor	Pastovaný med
LABETA, a.s.	Perník bez lepku 400 g
Pivovar Rychtář, a.s.	Rychtář Premium
TORO VM, a.s.	Šípkový džem
Ludmila Gregorová Valášková	Pastovaný med se skořicí

2015

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2016

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a.s.	Bysterský koláč
Jaja Pardubice s.r.o.	Perníkové minidezerty
Ing. Lenka Školoudová	Pohankové Cookies s brusinkami
Mgr. Tomáš Kroulík	Kvasový žitno-pšeničný chléb se semínky
Pavel Janoš	Perníková pohlednice
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Rosický koláč

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Mlékárna Liciborice – Marie Černilová	Ricotta s křenem
Zbyněk Štěpánek	Nakládaný kozí sýr
Choceňská mlékárna s.r.o.	Tradiční pomazánkové Jalapeño 150 g
	Choceňský smetanový jogurt Stracciatella 150 g
Střední škola zemědělská a veterinární Lanškroun	Selský čerstvý sýr – pepř
BIO & CEEPORT s.r.o.	Bio kaškaval

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Josef Morávek	Grilovací klobása – bílá
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Šunková klobása se sýrem
MASOEKO s.r.o.	Šunka s medem
	Česnekový salám
Jatka Lanškroun s.r.o.	Staročeský špek
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Gothajský salám
Řeznictví-uzenářství Francouz s.r.o.	Selský bok
	Oravská slanina
Klášterecké masné pochoutky, a.s.	Klášterecká klobása se zelím
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Řeznická paštika
	Skutečská tlačěnka
UZENINY KOŘÍNEK s.r.o.	Farmářská šunka

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Ing. Vladimír Saifr – Včelařství Babákov	Babákovský med Med nektarový (květový)
Marcel Gregor	Med nektarový – louka a les
Marmeládka – Michaela Naumecová	Džem Rebarbora a jahody s vanilkou
	Švestková povidla
Pivovar Rychtář, a.s.	Rychtář NATUR
Ludmila Gregorová Valášková	Medové lízátko

2016

Seznam vítězných výrobků a producentů

MLS Pardubického kraje 2017

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Selský žitný chléb
Jaja Pardubice s.r.o.	Perníkové květy – pomeranč
Mgr. Tomáš Kroulík Naše DOBRÁ pekárna	Kvasový bochník cibulový Rustikální bageta s rozmarýnou
Jana Novotná	Cheesecake slaný karamel
Pavel Janoš	Dortík od Janošů – Irská káva Kokosový dortík – Perník Janoš

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Marie Černilová	Uzený kravský sýr se šunkou
BIO & CEEPORT s.r.o.	Bio kefír
Milan Víšek	Lipinské mléko
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Selský sýr s příchutí zahrádka
Jana Svatošová Mléčná farma Jehnědí	Tvaroh 250 g Jehnědáček kávový 150 g

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Josef Morávek – Řeznictví a uzenářství	Vračovická lahůdková klobáska Flank steak
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnický Čagan
MASOEKO s.r.o.	Klobása s pepřem
Jatka Lanškroun s.r.o.	Staročeské hovězí
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Paštika s telecím masem Rosický špekáček
Klášterecké masné pochoutky, a.s.	Klabajka
UZENINY KOŘÍNEK s.r.o.	Vepřové maso ve skle
Masokombinát Polička, a.s.	Hovězí pršut Alpská klobása
Vladimír Švanda – řeznictví	Jitrnice Játrový sýr

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Včelařství Babákov s.r.o.	Medovina s propolisem
Medovinka s.r.o.	Zlatá medovina
Marmeládka – Michaela Naumecová	Sirup Rebarbora Džem Hrušky + vanilka
Pivovar Rychtář, a.s.	Rychtář Grunt
Jana Baboráková	Jsem pecka – jahoda Jsem pecka – šípek

2017

Předávání cen vítězům potravinářské soutěže **MLS Pardubického kraje 2017**



Předávání cen vítězům potravinářské soutěže **MLS Pardubického kraje 2017**



**Záštitu nad soutěží převzal:
Pardubický kraj**



PARDUBICKÝ KRAJ

**Organizátor soutěže:
AGROVENKOV, o.p.s., informační středisko Pardubického kraje**



**MLS
Pardubického
kraje 2017**



PARDUBICKÝ KRAJ

