



# *Katalog potravin oceněných značkou Regionální potravina 2015*





## Vážení přátelé,

otevíráte katalog potravin oceněných značkou **Regionální potravina**.

Toto logo zprostředkovává laické i odborné veřejnosti kvalitní místní potravinářské výrobky a přispívá k lepší orientaci zákazníků na trhu. Mám radost, že i v Pardubickém kraji lidé stále více vyhledávají lokální produkty s puncem kvality, vyžadují informace o tom, odkud jídlo pochází, a dávají přednost výrobkům od konkrétních producentů. Zákazníci tak navíc získají jistotu, že zakoupené výrobky jsou čerstvé, protože k nim nemusely urazit dlouhou cestu.

Spotřebitelé tak svým chováním navíc podporují místní zemědělce a potravináře a současně zachování regionálních tradic a jedinečných výrobních postupů.

Příznivcem projektu **Regionální potravina**, který vyhláší Ministerstvo zemědělství a který Pardubický kraj každoročně podporuje, jsem od počátku jeho trvání a vítám ho i proto, že vzdělává spotřebitele a seznamuje je s kvalitními potravinami, jejichž výrobci si žádnou nákladnou reklamní kampaň nemohou dovolit.

O značku **Regionální potravina** se letos ucházelo 114 produktů od 36 výrobců. Odborná komise ocenila celkem osm výrobků s výjimečnou kvalitou a chutí z Pardubického kraje.

Katalog, který držíte v rukou, nabízí přehledný seznam oceněných potravin i kontakty na jejich výrobce.

**Přeji Vám, abyste se při svých nákupech setkávali s kvalitními českými místními potravinami co nejvíce a aby Vám při tom byla značka Regionální potravina nápomocna.**

**Martin Netolický**  
hejtman Pardubického kraje



## Pardubický kraj

### 2015

Sloupnická uzená krkovička • Horské klobásky • Pařený kravský sýr •  
Choceňská snídaně se sýrem 150 g • Farmátův pecen – 900 g • Gabík jahoda –  
farmářský nektar • Džem: Rebarbora s vanilkovým luskem • Med květový

### 2014

Vepřové maso ve vlastní šťávě 500 g a 250 g • Kravský sýr uzený • Sváteční koláč  
s náplní povídlou • Frubo – Černý rybíz • Bedřichova jedenáctka • Cibulka svazek

### 2013

Tlačenka speciál • Pernštýnská klobása • Tvarohová pomazánka z kravského mléka •  
Choceňské pomazánkové máslo s houbami • Královský chléb • Rychtář Speciál •  
Kombinace medu květového pastového a květového lučního

### 2012

Rosické špekáčky • Mailander salám • Poloostěpek • Choceňský smetanový jogurt –  
brusinka • Borovský kulatý chléb • Perníkové minidezerty • Hlinecká medovina •  
Čerstvá hliva ústřičná • Med medovicový – lesní

### 2011

Paštika s medvědim česnekem • Pernštýnský salám • Královský archivní sýr •  
Fit Line rybí • Rosický koláč • Taxis – speciální světlé pivo • Čerstvé šampiony •  
Chléb slunečnicový

### 2010

Okatý sýr • Pardubický perník – sada • Radní rolka • Dědečkovo tajemství • Květák



### Sloupnická uzená krkovička

**Kategorie:** Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas  
Jedná se o uzené maso zpracovávané tradičním, staročeským způsobem, s přidávkem kořenícího láku, tak aby nebyla překročena přirozená vaznost čerstvého masa. K výrobě se používá vepřová krkovička bez kosti z vepřů vykrmených a poražených výhradně v místním regionu. Výrobek je šťavnatý a pevné textury s jemnou mramorovanou strukturou, světle růžové barvy na řezu a zlatohnědé na povrchu, delikátní uzené chuti. K udržení tvaru a pro zavěšení do udriny se maso převazuje motouzem.



### ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.

Společnost ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o. od roku 2010 pokračuje v tradici řeznického řemesla z konce 90. let minulého století ve Sloupnici. ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o., jako dceřiná společnost ZD Sloupnice navazuje na jeho rozvinutou živočišnou výrobu a silnou surovinovou základnu místních zemědělců, kteří jsou výhradními dodavateli zvířat na sloupnická jatka. Sortiment výrobků společnosti naleznete v 8 vlastních prodejnách a u regionálních odběratelů.

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

### Horské klobásky

**Kategorie:** Masné výrobky trvanlivé  
Horské klobásky jsou vyrobeny z vepřového masa od místních dodavatelů. Poté jsou tepelně opracovány, využity a sušeny ve speciální komoře, kde je zachována potřebná teplota a vlhkost. V době sušení jsou klobásky několikrát zauzeny studeným bukovým kouřem.



### Uzeniny Kořínek s.r.o.

Pardubická firma Uzeniny Kořínek s.r.o. začala psát svou historii již koncem dvacátých let minulého století a po celou dobu své existence přinášela na český trh široký sortiment vysoce kvalitních uzenin a masných výrobků. I dnes naleznete v nabídce nejen klasické produkty, ale i speciality dle tradičních českých receptur, speciality krajové, zvěřinové a další, vyráběné výhradně z jakostních českých chovů za přísných technologických a hygienických podmínek. Firma je držitelem mnoha ocenění v každoročně pořádaných soutěžích pardubického regionu.

Gebauerova 11 • 530 03 Pardubice • tel.: 469 692 103 • www.uzeniny-korinek.cz

### Pařený kravský sýr

**Kategorie:** Sýry včetně tvarohu  
Tento pařený sýr vyniká svou jemně slanou chutí a tužší konzistencí. Je používán jak ve studené, tak i v teplé kuchyni. Při výrobě nejsou použity žádné konzervanty ani chemické přísady.

### Mlékárna Licibořice – Marie Černilová

Již od roku 2001 vyrábí Mlékárna Licibořice sýry dle vlastních receptur založených na kvalitě. Zpracovává kozi, kravské i ovčí mléko.

V rodinné mlékárně vyrábí sýry přírodní, ochucené, pařené, uzené a nakládané. Dále také jogurty, kefir, maslo, tvaroh, probiotické nápoje, pomazánky a v neposlední řadě i zmrzlinu. Vše bez chemických přísad a konzervantů. Výrobky lze zakoupit především ve vlastní prodejně v místě výroby, kde je možnost posezení a ochutnání všech produktů. Mlékárna Licibořice získala již mnohá ocenění a to nejen v ČR, ale i v zahraničí.

Licibořice 14, 538 23 • e-mail: cernilova@centrum.cz • www.syry-liciborice.cz



### Choceňská snídaně se sýrem 150 g

**Kategorie:** Mléčné výrobky ostatní

Výrobek Choceňská snídaně se sýrem v sobě spojuje charakteristickou chuť a vůni zakysané smetany posílenou o nezaměnitelnou chuť a vůni choceňského smetanového jogurtu danou speciální směsí jogurtové kultury a ochucující složky. Výrobek obsahuje malé množství tuku – nejméně 18 %.



### Choceňská mlékárna s.r.o.

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s více než osmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profluje 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“. Kvalita výrobků je od poloviny roku 2003 osvědčena i značkou KLASA. O nejvyšší kvalitu výrobků a spokojenost zákazníků pečují přibližně sto pracovníků společnosti.

Kollárova 481, 565 01 Choceň • www.chocenskamlekarna.cz • www.schutidotoho.cz  
www.facebook.com/chm1928

### Farmářův pecen – 900 g

**Kategorie:** Pekařské výrobky včetně těstovin  
Farmářův pecen charakterizuje kaštanově zbarvená kůrka a silná aromatická šťavnatá střída vytvářející výraznou vůni. Je vyroben z žitného kvasu, který je odlišný svým charakterem od stávajících žitných kvasů na regionálním trhu. Jeho typickým znakem je větší pórovitost stříd, která dělá každý chléb originálním.



#### Pekařství a cukrářství Sázava

Před více jak 25 lety vznikla v malé obci Sázava pekárna, která v sobě spojuje tradici pekařských a cukrářských řemesel. Založena byla pány Matějkiem a Kollerterem, kteří se svoji postupnou prací a pílí dostali do podvědomí mnohým lidem jako tradiční pekárna s domácí chutí. Mezi dominantní výroky pekárny patří široká nabídka chlebů, které jsou z větších částí vyrobeny z tradičního žitného kvasu. Nyní je pekařství a cukrářství Sázava dynamicky se rozvíjející společností s 28 vlastními prodejny a významným podílem na regionálním nezávislém trhu s pečivem. Cílem pekárny jsou výrobky s tradiční recepturou, řemeslnou prací a jedinečnou chutí.

Sázava 180, 563 01 Lanškroun • tel.: 725 092 066  
e-mail: pekarstvi@pekarstvisazava.cz • www.pekarstvisazava.cz

### Gabík jahoda – farmářský nektar

**Kategorie:** Alkoholické a nealkoholické nápoje  
Nektar od farmáře jahoda je vyrobený z nejlépe vybraných jahod místních pěstitelů. Na nejmodernějším zařízení je šetrnou metodou zpracováván do ovocného nektaru tak, aby byla co nejdéle zachována barva, chuť a vůně jahod. Nektar je doslazen fruktózou, a je vhodný i pro nejmenší.



#### Nature Notea, s.r.o.

Nature Notea, s.r.o. založená v roce 2011 panem Jiřím Gabrielem dbá na výrobu produktů z nejlépe vybraného ovoce. Jejím cílem je vyrábět výrobky bez aromat, konzervantů a barviv. U všech produktů dbá jak na vzhled, tak na chuť. Na výrobu se používá nejmodernější technologie – jediná v České Republice. Společnost je držitelem ocenění „Česká chuťovka“ z roku 2013 a „Regionální potravina“ z roku 2014. Zároveň společnost disponuje několika ochrannými známkami, užitnými vzory a patentem. Úspěšně se jí daří prosazovat i na zahraničních trzích.

Husitská 107/3, 130 00 Praha 3  
Kontaktní osoba – Jiří Gabriel • tel.: 605 328 457 • e-mail: obchod@notea.cz  
Výroba – Areál pekáren Nopek a.s. – 566 01 Hrušová u Vysokého Mýta • www.notea.cz

### Džem: Rebarbora s vanilkovým luskem

**Kategorie:** Ovoce a zelenina  
v čerstvé nebo zpracované formě  
Džem je vyroben ručně z rebarbory z vlastní zahrádky a vanilkového luku z Madagaskaru. Je voňavý, příjemně kyselý a přesto sladký. Rebarbora je loupaná a krájená na větší kousky. Neobsahuje žádné chemické přísady, barviva ani aroma. Složení: rebarbora (70 %), cukr, vanilkový lusk Vanilka Bourbon z Madagaskaru (1 %).



#### Michaela Naumecová

Džemy, marmelády, povídky, sirupy i všechny ostatní dobroty pro vás připravuje Michaela Naumecová v malé výrobě v Sobětuchách u Chrudimi, na dohled Železných hor. Vše vyrábí 100% ručně, poctivě a s veškerou možnou péčí. Její výrobky získaly v roce 2014 ocenění „ŽELEZNÉ HORY regionální produkt“. Baví ji nejen vaření dobrot, ale také pečlivě aranžuje na své skleničky ručně psané etikety.

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

### Med květový

**Kategorie:** Ostatní  
Včelař Dominik Láznička získává med po odkvětu hlavních včelařských rostlin a po úplném zavčkování a vyzrání medných plástů. Tím pro své zákazníky zajistí med nejvyšší možné kvality. Med je v nabídce v různých baleních od 250 g až po 950 g.



#### Dominik Láznička

Včelař a učitel včelařství Dominik Láznička včelaří již od 11 let. Od roku 2008 se stal profesionálním včelařem s cca 140–180 včelstvy. S chovem včel se co nejvíce snaží přiblížit přírodním podmínkám. V roce 2014 získal za kvalitu medu „Certifikát Český med“.

Přelovice 27, 533 41 Lázně Bohdaneč • tel.: 605 935 098  
e-mail: d.laznicka@email.cz



### Vepřové maso ve vlastní šťávě 500 g a 250 g

Kategorie: Masné výrobky tepelně  
opracované včetně uzených mas  
Jatka Lanškroun s.r.o.

Dukelských hrdinů 359, 563 01 Lanškroun  
[www.jatka-lanskroun.cz](http://www.jatka-lanskroun.cz)

### Kravský sýr uzený

Kategorie: Sýry včetně tvarohu  
Mlékárna Licibořice –  
Marie Černilová

Licibořice 14, 538 23 Licibořice  
[www.syry-liciborice.cz](http://www.syry-liciborice.cz)



### Sváteční koláč s náplní povidlovou

Kategorie: Pekařské výrobky,  
včetně těstovin  
Směkalovo pekařství spol. s r.o.

Šafaříkova 110/I, 566 01 Vysoké Mýto  
[www.smekalovopekarskvi.cz](http://www.smekalovopekarskvi.cz)



### Frubo – Černý rybíz

Kategorie: Cukrářské výrobky,  
včetně cukrovinek  
Nature Notea, s.r.o.

Husitská 107/3, 130 00 Praha-Žižkov  
[www.notea.cz](http://www.notea.cz)



### Bedřichova jedenáctka

Kategorie: Alkoholické  
a nealkoholické nápoje  
Veselka Litomyšl s.r.o.

T. Novákové 64, 570 01 Litomyšl  
[www.veselka.lit.cz](http://www.veselka.lit.cz)



### Cibulka svazek

Kategorie: Ovoce a zelenina  
Ing. Jitka Píchová

Horní Ředice 35, 533 75  
[www.bio-zelenina.cz](http://www.bio-zelenina.cz)





### Tlačinka speciál

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas  
BOCUS, a.s. Letohrad

Orlice 282, 561 51 Letohrad  
www.bocus.cz



### Pernštýnská klobása

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé  
Uzeniny Kořínek s.r.o.

Nabočany 1, 538 62 Hrochův Týnec  
www.uzeniny-korinek.cz



### Tvarohová pomazánka z kravského mléka

Kategorie: Sýry včetně tvarohu  
Marie Černilová  
Mlékárna Liciborice

Liciborice 14, 538 23  
www.syry-liciborice.cz



### Choceňské pomazánkové máslo s houbami

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní  
Choceňská mlékárna s.r.o.

Kollárova 481, 565 01 Choceň  
www.chocenskamlekarna.cz



### Královský chléb

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin  
Agro Vysočina Bystré a.s.

Moravská 398, 569 92 Bystré  
www.avb.cz



### Rychtář Speciál

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje  
Pivovar Rychtář, a.s.

Resslova 260, 539 01 Hlinsko v Čechách  
www.rychtar.cz



### Kombinace medu květového pastového a květového lučního

Kategorie: Ostatní  
Včelí farma Němčice

Němčice 31, 533 52 Staré Hradiště  
www.nejlepsimed.cz



### Rosické špekáčky

Kategorie: Masné výrobky tepelně  
opracované včetně uzených mas  
ZD Rosice u Chrásti

Rosice, Synčany 34, 538 62  
www.zd-rosice.cz



### Mailander salám

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé  
Zdeněk Kořínek

Nabočany 1, 538 62 Hrochův Týnec  
www.uzeniny-korinek.cz



### Polooštěpek – pařený sýr

Kategorie: Sýry včetně tvarohu  
Miltra B s.r.o.

Městečko Trnávka 292, 569 41  
www.miltra.cz



### Choceňský smetanový jogurt – brusinka

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní  
Choceňská mlékárna s.r.o.

Kollárova 481, 565 01 Choceň  
www.chocenskamlekarna.cz



### Borovský kulatý chléb

Kategorie: Pekařské výrobky  
včetně těstovin  
Pekárna Borová

569 82 Borová 103  
pekarna@pekarnaborova.cz



### Perníkové minidezerty

Kategorie: Cukrářské výrobky  
včetně cukrovinek  
JaJa Pardubice s.r.o.

Prerovská 536, Pardubice, 530 06  
www.pardubickypernik.cz



### Hlinecká medovina

Kategorie: Alkoholické  
a nealkoholické nápoje (s výj. vína)  
Medovinka, s.r.o.

Poděbradovo nám. 12, Hlinsko, 539 01  
www.medovinka.eu



### Čerstvá hlíva ústříčná

Kategorie: Ovoce a zelenina  
v čerstvé nebo zpracované formě  
Jiří Paseka, Žampionárna Doly

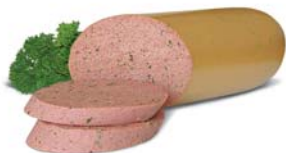
538 54 Lužec  
www.pasekovi.estranky.cz



### Med medovicový – lesní

Kategorie: Ostatní  
Včelí farma Němčice,  
Valenta Pavel

Němčice 31, Staré Hradiště, 533 52  
www.nejlepsimed.cz



### Paštika s medvědí česnekem

Kategorie: Masné výrobky tepelně  
opracované, včetně uzených mas  
Řeznictví – uzenářství  
Francouz, s.r.o.

Morašice, Skupice 8  
www.maso-francouz.cz



### Pernštýnský salám

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé  
Zdeněk Kořínek

Nabočany 1, 538 62 Hrochův Týnec  
www.korinek-uzeniny.cz



### Královský archivní sýr

Kategorie: Sýry včetně tvarohu  
Miltra B s.r.o.

Městečko Trnávka 292, 569 41  
www.miltra.cz



### Fit Line rybí

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní  
Choceňská mlékárna s.r.o.

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



### Rosický koláč

Kategorie: Pekařské výrobky  
včetně těstovin  
ZD Rosice u Chrasti

Rosice, Synčany 34, 538 62  
www.zd-rosice.cz



### Taxis – speciální světlé pivo

Kategorie: Alkoholické  
a nealkoholické nápoje (s výj. vína)  
Pardubický pivovar a.s.

Palackého třída 250, Pardubice, 530 33  
www.pernstejn.cz



### Čerstvé žampiony

Kategorie: Ovoce a zelenina  
v čerstvé nebo zpracované formě  
Jiří Paseka, Žampionárna Doly

538 54 Lužec  
www.pasekovi.estranky.cz



### Chléb slunečnicový

Kategorie: Ostatní  
Labeta, a.s.

Dřenic 81, Chrudim, 537 01  
www.labeta.cz





### Okatý sýr

Kategorie: Mléko a mléčné výrobky  
Miltra B s.r.o.

Městečko Trnávka 292, 569 41  
www.miltra.cz



### Květák

Kategorie: Ovoce a zelenina  
Zelenina Šnakov

Šnakov 118/II, Vysoké Mýto, 566 01  
www.zeleninasnakov.wz.cz



### Pardubický perník – sada

Kategorie: Pekařské a cukrářské výrobky  
Pavel Janoš

Věry Junkové 306, Pardubice, 530 03  
www.pernikjanos.cz



### Radní rolka

Kategorie: Masné výrobky  
Řeznictví – uzenářství  
Francouz, s.r.o.

Morašice, Skupice 8  
www.maso-francouz.cz



### Dědečkovo tajemství

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje  
SISKA, s.r.o.

Na Výsluní 201/13, Praha 10, 100 00  
www.babicka.eu

Značku **Regionální potravina** uděluje šestým rokem Ministerstvo zemědělství nejkvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěže o značku Regionální potravina se vyhláší jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

**Značka Regionální potravina se uděluje pouze vítězi v těchto kategoriích:**

- Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
- Masné výrobky trvanlivé
- Sýry včetně tvarohu
- Mléčné výrobky ostatní
- Pekařské výrobky včetně těstovin
- Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
- Alkoholické a nealkoholické nápoje
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- Ostatní

V Pardubickém kraji hodnotila dne 21. května 2015 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR. Hlavní důraz se kladl na to, jak se výrobek váže k regionu, z jakých je surovin a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Posuzovaly se také vzhled a barva, chuť a vůně nebo design výrobku. O značku se ucházelo 114 produktů od 36 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz).

## Proč podporovat regionální potraviny?

Spotřebitelé poznají tradiční či speciální potraviny vyráběné v daném kraji.

Tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky.

Čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím je také méně zatíženo životní prostředí při jejich dopravě.

Při nákupu místních potravin spotřebitelé navíc podpoří potravináře a zemědělce ze svého regionu, což může mít příznivý dopad na zaměstnanost v kraji.



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ







[www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)