

KATALOG OCENĚNÝCH VÝROBKŮ 2024



MLS PARDUBICKÉHO KRAJE

Podporujeme potravinářské výrobky a výrobce Pardubického kraje

VÁŽENÍ PŘÍZNIVCI...



dobrého jídla a kvalitních regionálních potravin,

nejprve si Vám dovolím položit jednu otázku. Jedli jste dnes? Pokud zní Vaše odpověď kladně, tak by se, myslím, slušelo poděkovat českým zemědělcům a potravinářům.

U nás v Pardubickém kraji máme velké množství šikovných výrobců surovin i finálních produktů. Mimo jiné právě tuto skutečnost opět potvrdil letošní ročník potravinářské soutěže MLS Pardubického kraje. Je to dobře a mám z toho velkou radost. Proto také těm, kteří dokáží na trh dodávat kvalitu a bezpečnost v podobě svých výrobků, patří velké poděkování.

A těší mne to o to více při vědomí, že v pomyslné džungli nadnárodního obchodu se bohužel často odehrávají praktiky, které nemají nic společného se zmiňovanou kvalitou a bezpečností potravin. Produkty, které umíme vyrobit u nás, k nám mnohdy cestují přes půlku světa, v lepším případě Evropy. Toho se ovšem, až budete listovat naším katalogem oceněných výrobků, obávat nemusíte.

Chceme-li se jako společnost chovat skutečně odpovědně nejenom například ke krajině, ale i sami k sobě, ke svému zdraví, bez podpory našich poctivých potravinářů a hospodářů se podle mého názoru neobejdeme. Vždyť to, co jíme, zcela zásadně ovlivňuje právě naše zdraví.

Stejně jako v předešlých letech Vás tedy zdvořile žádám o podporu poctivých českých zemědělců a potravinářů z našeho regionu. Pokud to je možné, snažme se kupovat kvalitní produkty, které byly vyrobeny u nás, třeba v Pardubickém kraji. Ze surovin, které zemědělci vypěstovali na zdejší půdě a které pocházejí z místních stájí.

Věřím, že svým dílem k budování potřebného respektu k práci poctivých výrobců přispívá i náš MLS Pardubického kraje. Děkuji a přeji Vám dobrou chuť!

Miroslav Krčil

**radní Pardubického kraje pro venkov,
zemědělství a životní prostředí**


Pardubický kraj

 [pardubickykraj1](https://www.facebook.com/pardubickykraj1)  [pardubickykraj](https://www.instagram.com/pardubickykraj)
www.pardubickykraj.cz

VÁŽENÍ SPOTŘEBITELÉ,...



právě otevíráte katalog oceněných výrobků 18. ročníku soutěže MLS Pardubického kraje 2024 o nejlepší potravinářský výrobek.

Rádi bychom Vám touto cestou představili to nejlepší z našeho kraje - výrobky, které uspěly v letošním ročníku soutěže. Přihlášky nám letos poslalo 35 výrobců. Velmi si vážíme značného zájmu o soutěž a rádi poznáváme nové šikovné výrobce v našem kraji. Z více než 120 přihlášených výrobků pocházejících z tuzemských surovin a vyrobených zde v Pardubickém kraji odborná komise vybrala 27 produktů, kterým byl udělen titul MLS Pardubického kraje.

Těší mne, že je v našem kraji velké množství výrobců produkuje kvalitní a bezpečné potraviny. Pojďme je společně podpořit zakoupením jejich výrobků. Nejen, že získáme kvalitní výrobek. Podpoříme tím i zaměstnanost v kraji a díky kratší přepravě potravin šetříme životní prostředí. Važme si našich poctivých zemědělců a výrobců potravin, vykonávajících nelehké povolání, které je pro nás nepostradatelné. Zajišťují, abychom na našem stole měli vždy kvalitní a čerstvé potraviny.

Ráda bych touto cestou poděkovala Pardubickému kraji, který tento projekt dlouhodobě podporuje a také všem, kteří se podílejí na organizaci soutěže a realizaci doprovodných akcí, kde se mohou návštěvníci s našimi výrobci seznámit a ochutnat jejich výrobky.

Poděkování patří také fotografce Daniele Pochopové za profesionální fotografie oceněných výrobků a firmě TIPO creative s.r.o. za vytvoření a tisk tohoto katalogu.

Děkuji výrobcům, kteří vytvářejí kvalitní, bezpečné a chutné potraviny a děkuji i Vám, zákazníkům, za to, že preferujete tuzemské výrobky.

Pokud byste se o soutěži a výrobcích v našem kraji rádi dozvěděli více, navštivte naše webové stránky www.mlspardubickehokraje.cz a aby Vám neunikla žádná akce, sledujte **facebookové stránky Agrovenkova** nebo **Instagram mls_pardubickeho_kraje**.

MLSEJTE S NÁMI

Ing. Petra Vaňousová
ředitelka Agrovenkov o.p.s.

 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mls_pardubickeho_kraje](https://www.instagram.com/mls_pardubickeho_kraje)
www.mlspardubickehokraje.cz





MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MERENDA

Denisa Korečková – Cukrárna Levandule

Kavárna s kvalitní kávou a poctivými domácími zákusky. Nezapomenutelný gastronomický zážitek na Vás čeká v Cukrárně Levandule, kterou najdete na Náměstí Míru v Heřmanově Městci. Samozřejmostí je při výrobě použití kvalitních surovin bez náhražek, které zde nemají místo.

Pod názvem Merenda se skrývá lahodně jemný bezlepkový dezert z bílkového těsta s mandlemi, ve kterém najdete jemný tvarohový krém s ovocem, kousky čerstvých jahod a malin. Tento osvěžující lehký dezert rozveselí každého, kdo jej ochutná.

Náměstí Míru 184, Heřmanův Městec 538 03
608 011 094 / info@cukrarnalevandule.cz /
www.cukrarnalevandule.cz



BAGETA RUSTIKÁLNÍ SE SUŠENÝMI RAJČATY

**Mgr. Tomáš Kroulík –
Naše DOBRÁ pekárna**

Naše DOBRÁ pekárna si zakládá na tradičních technologiích pečení. Nepomáhají si zlepšujícími přípravky a aditivy. Své výrobky pečou z živého žitného a pšeničného kvasu. Proces výroby je tak sice delší a složitější, ale výsledek o to chutnější.

Řemeslná rustikální bageta z pšeničné hladké mouky a celozrnné mouky mleté na kameni s výrazným aroma sušených rajčat. Každý kus je originál. Bageta je vyrobena z mouky regionálního původu s respektováním tradičních řemeslných postupů – dlouhé prokvášení a zrání těsta v chladu, s maximálním využitím ruční práce.

Třebíchy 34, 537 01 Třebíchy
604 245 147 / nasedobrapekarna@gmail.com /
www.nasedobrapekarna.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MEDOVÝ FIT VDOLEK JABLEČNÝ

Medovinka, s.r.o.

Marcel Gregor, který stojí za firmou Medovinka, s.r.o. je vyučeným pekařem, včelařem a absolventem potravinářské průmyslovky. Jeho pekařské výrobky jsou založené na tradiční ruční výrobě. Firma Medovinka, s.r.o. je výrobcem širokého spektra medových výrobků, přes cukrovinky a pochoutky až po kosmetiku s včelími produkty.

Medový fit vdolek je inovativní pekařský výrobek, kde se kombinují původní neupravené zdravé suroviny s novou a netradiční chutí. Celozrnná grahamová mouka dodává výrobku minerální látky, stopové prvky a vlákninu, med zdroj rychlé energie, vlašské ořechy pak esenciální mastné kyseliny a jablka vitamíny a antioxidanty.

Vrcha 401, 537 01 Chrudim
603 827 433 / marcel.gregor@seznam.cz /
www.medovy.shop



CHEESECAKE SLANÝ KARAMEL

Angi dorty s.r.o.

Paní Angelika Čížková připravuje v Pardubicích dorty a zákusky pro každou příležitost. Peče pouze z kvalitních surovin bez náhražek a aromat. U potahovaných dortů používá pouze marcipán vlastní výroby a stejně tak je tomu i u všech používaných marmelád. Kdo nechutná, neuvěří.

Lehký, svěží, nepřeslazený, přesně to od jejich cheesecake chtěli. Díky vyladěnému receptu patří tento se slaným karamellem mezi ty nejoblíbenější.

Jiřího z Poděbrad 2588, 530 02 Pardubice
774 838 570 / angidorty@seznam.cz / www.angidorty.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

PERNÍKOVÉ MINIDEZERTY

**Jarmila Janurová –
Jaja Padubice s.r.o.**

Firma Jaja Pardubice je rodinnou firmou s tradiční výrobou perníků od roku 1990. Od konkurence se liší vlastní vyvinutou technologií výroby jedinečného těsta, s kvalitním zdobením a mnoha prostorovými výrobky. Perníčky vyrábí pod ochrannou známkou chráněné zeměpisné označení „Pardubický perník“.

Ručně vyráběná perníková kazeta naplněná minidezerty je luxusní výrobek, který reprezentuje Pardubice, město perníku. Minidezerty jsou drobné perníčky plněné šlehaným krémem různých příchutí, nebo pečené s náplněmi, vhodně polité cukrářskou polevou a lehce dozdobené.

Přerovská 536, 530 06 Pardubice
466 636 466 / jaja@pardubickypernik.cz /
www.pardubickypernik.cz



MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

VEPŘOVÉ KOLENO PO SELSKU

Josef Morávek – Řeznictví a uzenářství Morávek

Správný výběr jatečného skotu a vepřů z regionu je první důležitý krok pro výrobu kvalitních masných výrobků té nejvyšší jakosti. Rodinné řeznictví s více než třicetiletou tradicí bylo založeno Josefem Morávkem v roce 1992. Řeznické řemeslo dělají s láskou a drží se interně nazývaného konceptu "MASO NÁS BAVÍ".

Vepřové koleno po selsku patří mezi oblíbené výrobky zavařené ve skle vhodné k namazání na chléb. Složení a výrobní postup je vytvořeny dle vlastní receptury obsahující pouze kvalitní suroviny regionálního původu – maso, sádlo s výpekem a vlastní výběr koření.

Vračovice 27, 566 01 Vračovice – Orlov
465 483 125 / info@moravek-reznictvi.cz /
www.moravek-reznictvi.cz



NAŠE UZENÉ

Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.

„Jsme řeznická generace, která ctí tradici, riskuje a nevzdává se.“ Rodinné řeznictví a uzenářství s více než stoletou tradicí, které vyrábí své produkty poctivě a s láskou dle jejich tradičních domácích receptur.

Naše uzené – to jsou vybrané menší vepřové krkovice a libové boky bez kostí. Obojí maso se přes noc masíruje se solí a následně nechává týden v lednici. Směs solí určuje jemnější chuť výrobku, která je podtržena vůní studeného kotle.

Palackého náměstí 142, 539 73 Skuteč
469 319 499 / info@reznictvicejka.cz /
www.reznictvicejka.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlsparadubickehokraje.cz



MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

STAROČESKÁ PAŠTIKA

Řeznictví Švanda, s.r.o.

Řeznictví Švanda je rodinnou firmou s uzenářskou výrobou a tradicí již po čtyřech generacích. V jejich sortimentu je více než 150 druhů vlastních uzenářských výrobků vyrobených podle tradičních receptur, z nichž velká část pochází ještě z doby zakladatele Antonína Švandy.

Staročeská paštika balená v ikonických zlatých střevech je spojením vybraného vepřového masa společně s vepřovými játry. Maso pochází z českých chovů od regionálního dodavatele.

Rváčovská 1698, 539 01 Hlinsko
775 319 899 / mates.svanda@seznam.cz /
www.reznictviusvandu.cz



RIB EYE STEAK – VYSOKÝ HOVĚZÍ ROŠTĚNEC

Josef Morávek – Řeznictví a uzenářství Morávek

Správný výběr jatečného skotu a vepřů z regionu je první důležitý krok pro výrobu kvalitních masných výrobků té nejvyšší jakosti. Rodinné řeznictví s třicetiletou tradicí bylo založeno Josefem Morávkem v roce 1992. Řeznické řemeslo dělají s láskou a drží se interně nazývaného konceptu "MASO NÁS BAVÍ".

Šťavnatý Rib eye steak regionálního původu s jemným tukovým mramorováním a křehkou konzistencí je stařený mokrou cestou ve vakuu v rozmezí tři až osmi týdnů v přísně kontrolované stále teplotě do +2 °C.

Vračovice 27, 566 01 Vračovice – Orlov
465 483 125 / info@moravek-reznictvi.cz /
www.moravek-reznictvi.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MASO A MASNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

HOVĚZÍ BURGER NA GRIL

ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.

Řeznictví Sloupnice si zakládá na poctivém mase z regionu. O původu hovězího a vepřového masa, které zpracovávají tak vědí opravdu vše. Přijímají jediné ta zvířata, která se narodila v České republice a vyrostla v našem regionu. Společnost od roku 2010 pokračuje v tradici řeznického řemesla z konce 90. let minulého století ve Sloupnici. Navazuje na rozvinutou živočišnou výrobu a silnou surovinovou základnu místních zemědělců.

Surovinou pro výrobu hovězího burgeru na gril je vybrané maso z části krku a podplečí mladých býků a jalovic v tom nejlepší poměru zabezpečující výslednou šťavnatost hotových burgerů. K osolení masa je použita pouze jedlá sůl. Burgery tak neobsahují dusitany, glutamáty, lepek a alergen.

Dolní Sloupnice 191, 565 53 Sloupnice
465 549 300 / reznictvi@zdsloupnice.cz /
www.reznictvi-sloupnice.cz



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

ZRAJÍCÍ KRAVSKÝ PIVNÍ SÝR

KVĚTNÁ ZAHRADA, z.ú.

Květná Zahrada, z.ú. je organizací založenou v roce 2005, zaměřenou na efektivní pomoc a podporu ohrožených a rizikových dětí, jejich rodin a mladých lidí. Od roku 2009 se Květná Zahrada věnuje také sociálnímu podnikání. Na farmě nacházející se na půl cesty mezi Svitavami a Poličkou obhospodařují travnaté plochy, chovají hospodářská zvířata, vyrábí sýry, sušené ovoce, mošty a další produkty.

Zrající kravský pivní sýr pocházející z mléka od krav vlastního chovu zraje v původním kamenném sklepe pod sýrárnou. Je zušlechťován kulturou *Brevibacterium linens* a potírán černým pivem. Díky tomu sýr získává svou charakteristickou chuť a vůni.

Květná 40, 572 01 Květná
603 281 614 / syrarna@kvetnazahrada.cz /
www.kvetnazahrada.cz



ČERSTVÝ BIO KOŽÍ SÝR OCHUCENÝ – TYMIÁN

Ing. Jitka Píchová

Ekologické hospodářství o rozloze 3 ha se zabývá pěstováním zeleniny, ovoce a bylinek. Chovu koz se ekofarma v Horních Ředících věnuje od roku 2008. Za začátky výroby sýra stojí svaatební dar – kříženka kozy hnědé s anglonubijskou jménem Hnědka.

Koží sýr ochucený bylinkami z vlastní produkce je výrobkem 100 % pocházejícím z Pardubického kraje. Mléko od koz z vlastního chovu, které jsou chovány v ekologickém režimu, je zpracováváno ručně v malém množství ve vlastní sýrárně. Výrobek má značku „BIO“.

Horní Ředice 35, 533 75 Horní Ředice
603 348 816 / bio-zelenina@seznam.cz /
www.bio-zelenina.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

SLOUPNICKÝ A2 MÍŠA ČOKOLÁDOVÝ

Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici

Zemědělské družstvo otevřelo minimlékárnu, která je součástí Mléčné farmy Řetová, na podzim roku 2021. Vyrábí zde mléčné produkty z certifikovaného A2 mléka, které je považováno za lépe stravitelné. Mlékárna je umístěna v blízkosti stájí, kde chovají holštýnský černostrakatý skot. Mléko se dostává nejkratší cestou pomocí mléčné linky ze stájí rovnou do mlékárny, kde jej upravují pouze šetrnou pasterací.

Sloupnický A2 Míša čokoládový je tvarohový dezert vyrobený z certifikovaného A2 mléka. Nadýchaný jemně sladký tvaroh je doplněn ochucující složkou. Tvarohový dezert vyrobený ručním zpracováním z kvalitních a čerstvých surovin potěší každého, kdo si rád dopřeje něco dobrého ve shonu všedních dní.

Řetová 236, 561 41 Řetová
722 990 076 / kvanousova@zdsloupnice.cz /
www.zd-sloupnice.cz



TUNĚCHODSKÝ HAMOUN

Petr Souček – Minimlékárna Juliana

Minimlékárna Juliana se nachází v obci Tuněchody nedaleko Chrudimi. Vyrábí mléčné výrobky z čerstvého kravského mléka z První zemědělské a.s., kde chovají tradiční české plemeno červená straka. Mléčné výrobky mají přirozenou chuť a ochucené výrobky obsahují maximálně 3-5 % cukru. V nabídce najdete selské mléko, kysané produkty a sýry.

Tuněchodský Hamoun je oblíbený sýr typu halloumi. Polotvrdý mírně slaný sýr bílé barvy je odolný vůči vysokým teplotám a hodí se jak ke grilování, tak i k dalším tepelným úpravám.

Tuněchody 63, 537 01 Tuněchody
722 183 566 / info@mlekarnajuliana.cz /
www.mlekarnajuliana.cz

 [agrovenkov](#)  [mils_pardubickeho_kraje](#)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlsparubickehokraje.cz



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MAKOVSKÝ SÝR S RAJČATY

Věra Bulvová – Statek Bulvovi

Rodinný statek Bulvových se nachází v obci Makov u Litomyšle. Rodina zde chová tradiční plemeno český strakatý skot. Od roku 2013 mají registrovanou minimlékárnu, kde vyrábí pestrou škálu mléčných výrobků. Základem jejich produktů je kvalitní mléko, které získávají od kraviček, o které s láskou pečují. Postupem času se naučili mléko zpracovávat do podoby produktů, jejichž výrobu i chuť dovedli k dokonalosti.

Makovský sýr s rajčaty se vyrábí z mléka pocházejícího přímo od volně pasoucích se krav ze statku. Nadojené mléko se ihned zpracovává. Čerstvý sýr se nechává odkapat do druhého dne a následně se krájí na kostky a nakládá společně se sušenými rajčaty, kořením a zalévá olejem.

Makov 34, 570 01 Makov
777 987 806 / statekbulvovi@gmail.com /
www.statekbulvovi.cz



SLOUPNICKÉ SELSKÉ A2 MLÉKO

Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici

Zemědělské družstvo otevřelo minimlékárnu, která je součástí Mléčné farmy Řetová, na podzim roku 2021. Vyrábí zde mléčné produkty z certifikovaného A2 mléka, které je považováno za lépe stravitelné. Mlékárna je umístěna v blízkosti stáji, kde chovají holštýnský černostrakatý skot. Mléko se dostává nejkratší cestou pomocí mléčné linky ze stáji rovnou do mlékárny, kde jej upravují pouze šetrnou pasterací.

Sloupnické selské A2 mléko bez standardizace a homogenizace pochází výhradně z certifikovaného stáda pro produkci A2 mléka z Mléčné farmy Řetová. Mléko je ošetřeno pouze šetrnou pasterací a poté je ručně plněno do lahví a baleno – na stůl se tak spotřebitelům dostává lahodné čerstvé mléko v co nejméně zpracované podobě.

Řetová 236, 561 41 Řetová
722 990 076 / kvanousova@zdsloupnice.cz /
www.zd-sloupnice.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlsparubickehokraje.cz



MLÉKO A MLÉČNÉ VYROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

KEFROV NÁPOJ ERN RYBÍZ

**Petr Souček –
Minimlékárna Juliana**

Minimlékárna Juliana se nachází v obci Tuněchody nedaleko Chrudimi. Vyrábí mléčné vyrobky z čerstvého kravského mléka z První zemdlsk a.s., kde chovj tradiční esk plemeno erven straka. Mléčné vyrobky mají přirozenou chuť a ochucen vyrobky obsahují maximln 3-5 % cukru. V nabídce najdete selsk mléko, kysan produkty a sry.

Kefř je kysan, osvěžující a zdrav mléčné nápoj s blahodrnm vlivem na mikrofloru střev. Kefiřov nápoj ern rybíz je vyroben z čerstvého mléka, mlkřensk kultury a ochucující ovocn složky obsahující pouze ovoce a cukr.

Tuněchody 63, 537 01 Tuněchody
722 183 566 / info@mlekarnajuliana.cz /
www.mlekarnajuliana.cz



MAKOVANKA S ČESNEKEM

Věra Bulvová – Statek Bulvovi

Rodinný statek Bulvových se nachází v obci Makov u Litomyšle. Rodina zde chová tradiční plemeno český strakatý skot. Od roku 2013 mají registrovanou minimlékárnu, kde vyrábí pestrou škálu mléčných výrobků. Základem jejich produktů je kvalitní mléko, které získávají od kraviček, o které s láskou pečují. Postupem času se naučili mléko zpracovávat do podoby produktů, jejichž výrobu i chuť dovedli k dokonalosti.

Makovanka s česnekem je lahodný krém vyrobený z vlastního jogurtu a smetany. Jogurt je vyráběn bez přídavku škrobu a sušeného mléka. K ochucení krému je použita pouze sůl a česnek. Makovanku s česnekem si nejlépe vychutnáte s kouskem kvalitního čerstvého pečiva.

Makov 34, 570 01 Makov
777 987 806 / statekbulvovi@gmail.com /
www.statekbulvovi.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
www.mlspardubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

SIRUP ZELENÝ OŘECH, CITRON, VANILKOVÝ LUSK

Jsem Pecka

Ladili, kombinovali, experimentovali a po dvou letech věděli, že jejich sirupy jsou prostě Pecka a nemohou si je sobecky nechat pro sebe. Poctivost sirupů spočívá v lisování ovoce a zeleniny za studena. Díky tomu si zachovávají všechny cenné látky a vitamíny.

„Neobyčejné chutě jsou někdy kouzla a my jsme rádi kouzelníci.“ Nevšední spojení zelený ořech, citron a vanilkový lus, to je kombinace, která spolu skvěle ladí. Do sirupu jsou použity jen ty nejlepší suroviny. Za studena v létě osvěží, v zimě teplý zahřeje. Dokonalá chuť se skrývá v jednoduchosti. Voda, drtička, hrnec, hydraulický lis a čas — to je základní vybavení pro výrobu sirupů Jsem Pecka.

Přestavky 87, 538 62 Přestavky
605 966 692 / jana@baborak.cz / www.jsempecka.cz



MED KVĚTOVÝ

**Ing. Michaela Kinterová –
Tichá Včela**

Rodinné včelařství s dlouholetou tradicí, kde má každý, stejně jako včely v úlu, svoji funkci. Starají se o více jak 100 včelstev na šesti stanovištích s různými zdroji nektaru či medovice. Včely jsou umístěné v kočovných vozech, což umožňuje jejich přesun i k dalším zdrojům snůšky. Svým zákazníkům nabízí med a další včelí produkty pouze od vlastních včel.

Květový med světlé barvy vzniká zpracováním nektaru rostlin včelou medonosnou. Je snadno stravitelný díky obsahu jednoduchých cukrů – glukózy a fruktózy, proto se používá jako rychlý zdroj energie. Obsahuje pylová zrna různých rostlin, které obohacují med o významné přírodní látky.

K Olšíně 365, 533 52 Srch
603 586 492 / tichavcela@gmail.com / www.tichavcela.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlsparubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

KRYŠTOF 11°

Knižecí pivovar Moravská Třebová s.r.o.

První zmínka o budově pivovaru pochází z roku 1587. Unikátem je, že na rozdíl od jiných byla stavěna opravdu za účelem provozování pivovaru. Osud tomu chtěl a vaření piva bylo v prostorách ukončeno na počátku 20. století. K znovuoobnovení pivovaru došlo po mnoha letech budování a oprav dne 16. května 2023, kdy byla uvařena první várka 1000 litrů současného moravskotřebovského piva.

Pivo Kryštof 11° je za studena chmelený, spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný světlý ležák. Pojmenování nese po Kryštofu z Boskovic. Odkazuje do let, kdy se začal stavět Knižecí pivovar - tehdy jistě pod jiným názvem. Podle zmínky tento místní panovník nechal poslat pro mistra na výrobu pivovarského kotle.

Zámecké náměstí 183/4, 571 01 Moravská Třebová
739 654 174 / reditel@knizecipivovarmt.cz /
www.knizecipivovarmt.cz



MÁTOVÁ S KOUSKY ČOKOLÁDY

Karel Kopecký – Kopečková od Kopečka

Zmrzlinu začal pan Kopecký vyrábět na anglickém venkově a získal ve výrobě zmrzliny několikaleté zkušenosti. Poslední dva roky si zmrzlinu „Kopečková od Kopečka“ mohli zákazníci vychutnat v jeho provozovně Hradní Spížirna na hradě Rychmburk v obci Předhradí.

Jedná se o poctivou rukodělnou zmrzlinu vyráběnou dle vlastního jedinečného receptu. Vyráběna je z kvalitní smetany, žloutků a cukru. Do zmrzliny nejsou přidávána žádná barviva, chemické konzervační látky ani dochucovadla. Do základu smetanové zmrzliny je přidána čerstvá máta z vlastního pěstování a kvalitní hořká čokoláda.


Předhradí 17, 539 74 Předhradí
734 210 130 / hradnispizirna@gmail.com /
www.hradni-spizirna.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

BORŮVKOVÁ ZMRZKA

Zdeněk Pavlis

„Narůstající konkurence nás přiměla přemýšlet, jak to dělat lépe. A přišli jsme na to – natrhat čerstvé ovoce, vyrobit kvalitní smetanový základ, a hlavně... Dělat to srdcem.“ Pan Zdeněk Pavlis vyrábí poctivé zmrzliny, zmrzlinové nanuky a dezerty. Domácí točenou zmrzlinu můžete ochutnat ve stánku se zmrzlinou v obci Kuněticko.

Řemeslná zmrzlina vyrobená z lokálních surovin, jako jsou borůvky z Vračovic, je skvělým příkladem toho, jak zaručit vysokou úroveň čerstvosti a kvality. Tato praxe nejen podporuje místní producenty, ale také poskytuje spotřebitelům možnost ochutnat pravou chuť regionu.

Kuněticko 58, 533 04 Kuněticko
777 008 003 / zmrzka.kunetice@gmail.com /
www.zmrzlinakunetice.cz



HŘEBEČSKÁ MEDOVINA – JEMNÁ

Hřebečská medovina s.r.o.

Hřebečská medovina s.r.o. je rodinná firma vlastníci přes 80 včelstev pod Hřebečským vrchem. Věci dělají postaru – základem je šetrné včelaření a původní receptury.

Hřebečská medovina – Jemná je zcela bez přídavných koření nebo bylin, čímž si zachovává autentickou chuť a vůni medu. Výroba probíhá s ohledem na tradiční metody. Řemeslný způsob zpracování za použití medu z vlastní produkce, který pochází z lesů Hřebečského hřbetu, okolí Moravské Třebové a Třebořova, zajišťuje nezaměnitelný charakter a kvalitu.

Třebořov 24, 569 33 Třebořov
604 254 574 / info@hrebekskamedovina.cz /
www.hrebekskamedovina.cz

 [agrovenkov](#)  [mls_pardubickeho_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlsparubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mls_pardubickeho_kraje](https://www.instagram.com/mls_pardubickeho_kraje)

KOHOUT 11%, PIVO SVĚTLÝ LEŽÁK

Armat, spol. s r.o.

Pivovar a restaurace Faltus v České Třebové se zprovozněním pivovaru snaží navázat na více než 140 let starou tradici vaření piva v České Třebové. Pivo vaří klasickým dvourmutovým způsobem, z kvalitních českých surovin. Základní produktovou řadu piv vaří pod ochrannou známkou KOHOUT. Speciály, které vyrobí, pojmenovávají z větší části po rodinných příslušnících majitele pivovaru

Pivo Kohout 11% je světlý ležák zlatohnědé barvy s bohatou stabilní pěnou. Je charakteristické vyváženou hořkostí a lahodnou plností. Je vařeno ze třech druhů sladů a třech druhů chmelů.

Moravská 207, 560 02 Česká Třebová
725 456 425 / volesky@armat.cz / www.pivovar-faltus.cz



BEDŘICHOVA

JEDENÁCTKA POLOTMAVÁ

Veselka Litomyšl s.r.o.

Pivo jako smetana! To je minipivovar Veselka z Litomyšle, rodného města Bedřicha Smetany a taky jeden z nejmenších pivovarů v České republice. Na výrobu piva používají pouze český chmel a jejich pivo je opravdu symfonie chutí.

Bedřichova jedenáctka polotmavá je spodně kvašený polotmavý ležák vařený na dva rmuty. Barva a chuť piva je docílena skladbou tří druhů sladů (plzeňský, bavorský a karamelový). Dobrou pitelnost zajišťuje nižší říz a střední sladová plnost. V chuti i vůni jsou dobře znatelné karamelové tóny z použitých sladů.

T. Novákové 64, 570 01 Litomyšl
775 998 869 / veselka@lit.cz / www.litomysl-veselka.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ
www.mlspardubickehokraje.cz

 agrovenkov  mls_pardubickeho_kraje

MODRÝ SEN

Fit, zdraví, výživa – Jana Kolrusová

„Zdravý život–šťastný život“. To je motto Jany Kolrusové, která se zabývá zdravou výživou a provozuje první pampeliškovou kavárnu v Česku, kterou najdete ve městě Lázně Bohdaneč. Pampelišku, jakožto super potravinu našich zahrad, využívá v pestré škále výrobků od bylinných čajových směsí, přes kávoviny až po čokoládové pralinky.

Modrý sen – bylinná čajová směs z listů pampelišky, sušených květů chrpy a levandule pro chvíle pohody a odpočinku, která Vás ohromí svými pozitivními účinky pro Vaše tělo. Jedná se o 100% přírodní produkt bez přídavných látek.

Pernštyňská 141, 533 41 Lázně Bohdaneč
777 305 857 / j.kolrusova@seznam.cz / www.fitforlive.cz

Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2021

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Štika Moravská Třebová s. r. o.	Hamburgerová houska
Medovinka s. r. o.	100 % žitný chléb
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Slunečnicový chléb

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Jsem Pecka s. r. o.	JSEM PECKA sirup hruška
FONTICULUS, spol. s r.o.	Ořechovka – ořechový likér
Diana Houdová	Kefírová zmrzlina Apolenka
Josef Branda	Fit malinová zmrzlina s bazalkou bez cukru
TRIKAM Nasavrky s. r. o.	Dezertní medovina Železnohorská hořká
ARMAT s. r. o.	Veronika 10 % blond ale
Pivovar Rychtář a. s.	Rychtář Rataj
Veselka Litomyšl s. r. o.	STB – Starý tvrdý bochník

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka s. r. o.	Lovecká klobása
	Kmínová podkova
Řeznictví Morávek	Tlačěnka světlá – libová
Lukáš Kvapil	Slaninová marmeláda
Řeznictví Sloupnice s. r. o.	Uzený rolovaný bok
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Selská paštika s brusinkami

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Střední škola zeměděl. a veter. Lanškroun	Selský pařený sýr – česnekový pepř
Ing. Jitka Píchová	Čerstvý bio koží sýr – kopr
Diana Houdová	Sýr na gril
Petr Souček	Pernštýnský bochník s piskavicí
Creative Sense s. r. o.	Sušený sýr Niva Natura



Pardubický
kraj



Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2022

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna	Žitný bochník s nasladovanou kaší
Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.	Zakarpatský chléb
Angelika Čížková – Angi dorty	Čokoládový dort s ovocem
Regína Gauglitz – Královské dobroty	Mandlový dort s čokoládou LOW CARB/BZL

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Wild food s.r.o.	Sous-vide steak Jelení
J. Morávek - Řeznictví a uzenářství Morávek	Talíř s telecím masem
Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.	Vídeňské párky
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Snídaňová slanina
	Paštika od řezníka
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická tlačěnka
Maso uzeniny Polička, a.s.	Hovězí vysoký roštěnec se zeleným a černým pepřem/Rib eye steak
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Anglická slanina lisovaná
Wild food s.r.o.	Bažantí jerky se solí

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Pernštýnský bochník přírodní
	Selské mléko
Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnický A2 Míša v kelímku malinový
	Sloupnická A2 pomazánka česneková
Tereza Zajícová – Mlékárna Licibořice	Kozí sýr s kešu ořechy
Věra Bulvová	Makovský cibulový sýr – nakládaný

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Diana Houdová – Statek Apolenka	Skořicová zmrzlina Apolenka
Zdeněk Pavlís	Mirabelková řemeslná zmrzlina
Medová farma s.r.o.	Květový med
Hřebečská medovina s.r.o.	Hřebečská medovina – Staročeská
FONTICULUS, spol. s r.o.	Sudličkova Slivovice 50% excelentní švestkový destilát
Armat, spol. s r.o.	Viktor 15% stout
Veselka Litomyšl s.r.o.	Bedřichova dvanáctka světlá



Pardubický
kraj



Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2023

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna	Pajuris (žitný chléb s jablečným pyré)
Ing. David Novák – Statek Uhersko	Žitný chléb Zrník
Regína Gauglitz – Královské doroty	Povidloň
Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.	Cibulák Rohový koláč
Marta Komárková - Cake and Pie	Nanukový dortík čokoládový
Angidorty s.r.o.	Red Velvet
Jarmila Janurová – JaJa Paďubice s.r.o.	Zdobený medový perník

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.	Klobása Jalapeños
J. Morávek – Řeznictví a uzenářství Morávek	Uzený bok bez kosti – Vračovice
Maso uzeniny Polička, a.s.	Tomahawk steak
Řeznictví Švanda, s.r.o.	Švandova pikantní klobása Uzený hovězí šál
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Paštika z pečeného masa Zlaté Škvarky

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnické keřfrové A2 mléko Sloupnický A2 Míša vaječný likér
Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Lahodný sýr Kapiový
Diana Houdová – Statek Apolenka z.s.	Měkký tvaroh

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Josef Branda	Tvarohovo smetanový krém
Fonticulus, spol. s r.o.	Sudličkův meruňkový likér
Veselka Litomyšl s.r.o.	Litomyšlský festivalový ležák
Jsem Pecka	Sírup Černý rybíz, bazalka
Mgr. Monika Pavlisová	Zmrzlinový dukát – vlašský ořech v nugátové polevě
Ing. Martina Doskočilová	Sušený zeleninový bujón – do vývarů
Ing. Michaela Kinterová	Med květový smíšený



Pardubický
kraj



Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2024

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Denisa Korečková – Cukrárna Levandule	Merenda
Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna	Bageta rustikální se sušenými rajčaty
Medovinka, s.r.o.	Medový fit vdolek jablčný
Angelika Čížková – Angidorty s.r.o.	Cheesecake slaný karamel
Jarmila Janurová – JaJa Padubice s.r.o.	Perníkové minidezerty

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

KVĚTNÁ ZAHRADA, z.ú.	Zrající kravský pivní sýr
Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici	Sloupnický A2 Míša čokoládový
Ing. Jitka Píchová	Sloupnické selské A2 mléko
Petr Souček – Minimlékárna Juliana	Čerstvý BIO kozi sýr ochucený – tymián
Věra Bulvová – Statek Bulvovi	Keřirový nápoj černý rybíz
	Tuněchodský Hamoun
	Makovský sýr s rajčaty
	Makovanka s česnekem

MASO A MASNÉ VÝROBKY

J. Morávek – Řeznictví a uzenářství Morávek	Vepřové koleno po selsku
Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.	Rib eye steak – vysoký hov. roštěnec
Řeznictví Švanda, s.r.o.	Naše uzené
ŘEZNIČTÍ SLOUPNICE s.r.o.	Staročeská paštika
	Hovězí burger na gril

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Jsem Pecka	Sírup zelený ořech, citron, vanilk. lusk
Ing. Michaela Kinterová	Med květový
Knížecí pivovar Moravská Třebová s.r.o.	Kryštof 11°
Kopečková od Kopečka	Mátová s kousky čokolády
Zdeněk Pavlis	Borůvková zmrzka
Hřebečská medovina s.r.o.	Hřebečská medovina – Jemná
Armat, spol. s r.o.	KOHOUT 11%, pivo světlý ležák
Veselka Litomyšl s.r.o.	Bedřichova jedenáctka polotmavá
Jana Kolrusová – Fit, zdraví, výživa	Modrý sen



Pardubický
kraj



HODNOCENÍ POROTY

MLS PARDUBICKÉHO KRAJE 2024





Pardubický kraj