

Katalog

10. ročníku soutěže
o nejlepší potravinářské
produkty



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Agro Venkov



Vážení přátelé, v letošním roce jsme vyhodnocovali již 10. ročník regionální potravinářské soutěže **MLS Pardubického kraje**. Slavnostní vyhodnocení a předání ocenění vyhodnoceným výrobcům a výrobkům odbornou porotou proběhlo 17. května na Pardubickém zámku. Agrovenkovu, o.p.s. jako organizátorovi této soutěže velmi záleží nejen na maximální účasti výrobců v soutěži, ale také na následných prezentacích, kde má široká spotřebitelská veřejnost možnost seznámit se s celou škálou nových českých a vysoce kvalitních potravinářských výrobků, převážně od malých a středních výrobců Pardubického kraje. Když jsme u toho jubilea, tak za 10 ročníků Vám výrobci v soutěži představili již 972 výrobků, za to si zasluhují mimořádného ocenění, které patří všem s účastí každoroční nebo s účastí občasnou. Za uvedené období bylo předáno ocenění 293 výrobkům vybraných odbornou porotou, za což jí touto cestou děkuji. Mimořádnou pozornost si každoročně zasluhují noví výrobci v soutěži. Osobně oceňuji v letošním roce účast Střední školy zemědělské a veterinární Lanškroun v kategorii mléčných výrobků s oceněným sýrem „Selský čerstvý sýr – pepř“. Žáci se přímo podílejí na výrobě sýrů a tím získávají nejen potřebný vztah k této práci, ale k celému zemědělství a to je na tom nejvíce záslužné. Závěrem chci poděkovat výrobcům za podporu soutěže a všem ostatním, kteří přispěli ke zdárnému průběhu jubilejního 10. ročníku MLSu Pardubického kraje.

Václav Koblížek • předseda Správní rady Agrovenkova, o.p.s.



Odpovědnost výrobců potravin za jejich kvalitu a ohleduplnost zemědělců ke krajině a přírodě si zaslouží, abychom nakupovali kvalitní domácí regionální potraviny. Jenom tak můžeme rozumně podpořit naše zemědělce a výrobce potravin. Blahopřeji všem vítězům k udělení ocenění **MLS Pardubického kraje 2016**, děkuji všem, kteří se účastnili letošní soutěže. Věřím, že se opět přihlásíte v dalším ročníku do soutěže s novými výrobky.

Ing. Vladimír Šabata • ředitel Agrovenkova, o.p.s.



Vážení příznivci regionálních potravin,

naskýtá se Vám možnost prostudovat katalog s tím nejlepším, co v Pardubickém kraji máme. Tedy alespoň co se potravin týká. Soutěž **MLS Pardubického kraje** se letos konala již podesáté, což je jubileum, které si samo o sobě zaslouží naši pozornost. Stejně jako v předchozích letech měla hodnotící komise z čeho vybírat, což je pro spotřebitele dobrá zpráva.

Mám velkou radost, že se zájem o lokální potraviny stále zvětšuje a logo MLSu tak pomáhá jak nakupujícím v obchodech při hledání kvalitních výrobků, tak i menším a středním výrobcům těchto potravin. Doufám, že také díky tomuto ocenění obstojí výrobci na často velmi složitém a nesmlouvavém trhu. Pokud lidé najdou produkt označený jako MLS, mají jistotu, že byl vyroben v našem regionu, našimi výrobci a z našich surovin.

Osobně jsem velice rád za úspěch naší Střední školy zemědělské a veterinární v Lanškrouně v kategorii mléčných výrobků. Škola uspěla se svým selským sýrem, který studenti vyrábí ve vlastní minimlékárně, která byla před nedávnem otevřena.

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



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY



Bysterský
koláč

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ a. s.

- Moravská 398, 569 92 Bystré
- tel.: 461 741 311
- e-mail: pekarna@avb.cz
- www.avb.cz

Bysterský koláč je zástupcem oblíbených koláčů kruhového tvaru vždy se třemi náplněmi. Uprostřed je poctivá ovocná marmeláda, navazuje tvaroh a mák. Koláč je pro výbornou chuť posypán drobenkou. Vyrábí se jak balený tak i nebalený dle přání zákazníka.

AGRO VYSOČINA BYSTRÉ akciová společnost je stabilní zemědělská společnost zabývající se intenzivní rostlinnou výrobou na cca 1 650 hektarech zemědělské půdy, chová 450 kusů dojníc, celkově asi 1 150 kusů skotu všech kategorií. Významnou a stabilizující součástí firmy je vlastní pekárna. Pekárna od roku 1991 vyrábí široký sortiment tradičních pekařských výrobků, v posledních letech doplněný o sortiment tmavého cereálního pečiva, dia výrobků či sezónního zboží. Kvalita výrobků je každoročně potvrzena dobrými umístěními v různých spotřebitelských soutěžích.



**Perníkové
minidezerty**

JaJa Pardubice s.r.o.

- Přerovská 536, 530 06 Pardubice
- tel.: 466 636 466
- e-mail: jaja@pardubickypernik.cz,
jaja.pardubickypernik@email.cz
- www.pardubickypernik.cz

Perníkové minidezerty jsou drobné plněné, máčené, přízdobené, trvanlivé perníkové výrobky vložené do cukrářských košíčků a balené v kazetách. Kazety vyrábíme v různých velikostech. U 35 druhů perníčků se vystřídají chutě oříškové, kokosové, ovocné, karamelové, kávové, skořicové, likérové a kořeněné chilli, zázvorem, pepřem i obohacené technickým konopným semínkem. Lze je zakoupit ve výrobě ve Svitkově, dále ve firmní prodejně „Pardubický perník“, tř. 17. listopadu ve středu města Pardubic či na vlakovém nádraží v prodejně „Perníček z Pardubic“, v Lázních Bohdaneč, v Perníkové chaloupce v Rábech pod Kunětickou Horou. Nebo je můžeme zaslat poštou.

Firma **JaJa Pardubice s.r.o.** se zabývá výrobou a prodejem zdobeného perníku, perníkových dezertů, perníkových minidezertů, svátečního cukroví a českých buchet. Vývoj firmy prošel od výroby ve dvou místnostech od roku 1989, přes stavbu provozovny a pozdější přístavbu pro technologické vybavení. Umožnil zaměstnat až 32 zaměstnanců. Veškeré výrobky vyrábíme pouze z kvalitních surovin při maximálním zachování hygienických podmínek a upřednostňujeme české dodavatele surovin. Naše výrobky jsou známé i v zahraničí. Vlastníme celou řadu ocenění za výrobky, ale i za podnikatelskou činnost.



Ing. Lenka Školoudová

le Zentaine – zdravé mlsání

- Čs. Armády 213, 537 01 Chrudim
- tel.: 603 830 533
- e-mail: info@lezentaine.cz
- www.lezentaine.cz

Pohankové Cookies s brusinkami

Tak křehká, nadýchaná a neodolatelně dobrá! Taková je pohanková sušenka z přirozeně bezlepkových surovin obohacená o šťavnaté brusinky a voňavý kokos. Pro milovníky křupání jsme přidali ještě vlašské oříšky. Tahle nenápadná sušenka pohladí všechny vaše smysly. A přitom mlsáte zdravě a bez výčitek – neobsahuje bílý cukr, bílou mouku ani máslo.

Le Zentaine je revoluce v mlsání, bojuje proti zažitým tradicím a boří mýty. Výjimečné zdravé mlsání si vaše tělo zamiluje díky dokonalé kombinaci živin a chuti. Spolupráci mistrů cukrářů, pekařů a nutričních poradců jsme vytvořili mistrovské receptury, které přináší celou řadu vzrušujících chutí překvapivých kombinací nejlepších zdravých surovin. A tak můžeme všem milovníkům mlsání, kteří myslí na své zdraví, zaručit nabídku poctivých čerstvých dobrot vyladěných k dokonalosti z vysoce kvalitních surovin a to vše při respektování zásad zdravé výživy. Zdravé mlsání vyrábíme od roku 2015 v Chrudimi. Od začátku do konce máme pod kontrolou celý výrobní proces, ve kterém ručně vyrábíme každou jednu dobrotu. Jedině tak splníme náš závazek špičkové zdravé kvality a božské chuti každému z vás.



Pohankové
Cookies
s brusinkami



**Kvasový
žitno-pšeničný
chléb
se semínky**

Mgr. Tomáš Kroulík

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

Kvasový žitno-pšeničný chléb se semínky je řemeslný kvasový chléb s vyšším podílem žita a vysoce vymletých a celozrnných mouk. Je zaděláván z přirozeně fermentovaného, třístupňově vyváděného kvasu, bez přidání zlepšujících látek. Chléb komplexní, výrazné chlebové chutě a vůně, s vysokou nutriční hodnotou díky velkému podílu semen.

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“.



**Perníková
pohlednice**

Pavel Janoš

- ul. Věry Junkové 306 – 530 03 Pardubice, Studánka
- tel.: 466 261 167
- e-mail: pernikjanos@email.cz
- www.pernikjanos.cz

Perníková pohlednice – suvenýr z Pardubického kraje, který potěší a chutná. Perník, který rozměrem i tvarem připomíná pohlednici, je ručně vyroben z kvalitních základních surovin, jako jsou mouka, cukr, med, vejce, meruňkový džem a koření do perníku. Je ozdoben motivy jako Hrad Kunětická hora, Pardubický zámek, Kralický sněžník atd. Elegantní dárkové balení z něho dělá velmi žádaný výrobek. Perník je bez konzervačních látek a barviv. Pokud nevíte čím obdarovat přátele, je tento perníkový dárek tou správnou volbou.

Tradice výroby perníku a cukrářských výrobků je u Janošů více než stoletá. Vyrábí zde řemeslným způsobem mnoho umělecky zdobených figurálních perníků. Josef Janoš vyrobil na světovou výstavu v Bruselu přes metr velké srdce, které obdivovala i belgická královna. Obdržel ŘÁD SVATĚHO AMBROŽE a medaili MĚSTA PARDUBICE ZA ZÁSLUHY. Jeho syn Pavel Janoš je vícenásobný CUKRÁŘ PERNÍKÁŘ ROKU a ŽIVNOSTNÍK ROKU Pardubického kraje.

Perník Janoš můžete zakoupit v sídle firmy v Cukrárně u Janošů. V centru města najdete ručně zdobené skvosty také v ul. K Polabinám 1895 a točenou Perníkovou zmrzlinu s oceněním „MLS Pardubického kraje“ můžete ochutnat na adrese Jana Palacha 571.



Rosický
koláč

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- Rosice – Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec
- tel.: 469 667 308, 469 667 309
- e-mail: zd.rosice@rosice-zd.cz
- www.rosice-zd.cz

Rosický koláč je velmi oblíbený výrobek známý už z kuchyní našich babiček. To potvrzuje již dříve získané ocenění Regionální potravina Pardubického kraje. Je to nadýchaný sladký zákusek, obsahující tvarohovou náplň uvnitř a švestková povidla sypaná drobenkou navrchu. Je to jeden z nejúspěšnějších výrobků firemní pekárny.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti je významným zemědělským subjektem Pardubického kraje s dlouhou historií. Hospodaří na přibližně 2 000 ha půdy a zabývá se jak živočišnou, tak rostlinnou výrobou. Svou produkci zpracovává na vlastních jatkách a v pekárně a své výrobky nabízí v síti maloobchodních prodejen po celém kraji. Dále provozuje jídelnu Na Karlovině v Pardubicích, automat na mléko, palírnu a prodejnu krmiv v Rosicích a chov ryb pro vánoční prodej kaprů.



Ricotta
s křenem

Mlékárna Licibořice Marie Černilová

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

Ricotta s křenem je italský, měkký sýr zrnité konzistence jemně ochucený křenem a solí. Ricottu je možné upravovat i na sladko. Pro svojí jemnou chuť je vhodná jako zdravá snídaně nebo svačina. Je velmi lahodná s čerstvým pečivem.

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 letošního roku 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 malé prodejně s možností posezení a ochutnání všech produktů. Mlékárna již získala mnohá ocenění doma i v zahraničí.



Zbyněk Štěpánek

- Prosetín 122, 539 76
- tel.: 734 158 408
- e-mail: srek.reklama@centrum.cz

Nakládaný kozí sýr – jeho základem je kozí sýr balkánského typu, který se nechává určitou dobu zrát. Tím se zbaví přebytečné syrovátky a také získá charakteristickou chuť a vůni. Vyrábíme ho ve dvou variantách: s vlaškými ořechy a sušeným ovocem, nebo s nakládanou zeleninou, olivami a feferonkou. K dochucení používáme směs koření podle vlastního receptu, to vše se nakonec zalije kvalitním olivovým olejem.

Naši farmu s chovem hnědých koz a naše výrobky už mnozí obyvatelé Pardubického kraje dobře znají. Potkávejte se na různých trzích, jarmarcích a prodejních akcích, nebo se k nám přijedou podívat na zvířátka a nakoupí u nás na farmě. Z kulinářské dílny Ivety Kopajové vycházejí mnohé pamlsky – čerstvé i zralé kozí sýry různě dochucené, syrovátkový sýr, kozí bryndza, kozí zmrzlina, jogurty, žinčice, tvaroh... Naše výrobky získávají různá ocenění, některé i na mezinárodní úrovni. Pokračujeme v cílevědomém zdokonalování v oblasti výroby mlékárenských produktů. Zákazníci se k nám vrací a my z toho máme radost – je to známka toho, že svoji práci děláme dobře. V letošním roce jsme se začali věnovat i osvětové činnosti. Vybudovali jsme místnost pro exkurze. Zde dětským kolektivům přiblížíme chov hospodářských zvířat i výrobu sýra.



**Nakládaný
kozí sýr**



Tradiční
pomazánkové
Jalapeño 150g

Choceňská mlékárna s.r.o.

- Kollárova 481, 565 01 Choceň
- www.choceanskamlekarna.cz
- www.schutidotoho.cz
- www.facebook.com/chm1928

Choceňské pomazánkové máslo s příchutí, ve které lahodnému choceňskému pomazánkovému základu dominuje „temperamentní“ tón papriček jalapeño. Je ideálním parťákem při různém pohoštění (chlebičky, jednohubky) a skvěle se využije i při grilování. Nová atraktivní příchut, kterou si kromě ostrílených drsnáků pochvalují právě i ti, kteří si pálivé věci dopřávají jen výjimečně.

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s více než osmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů. V současnosti výroba zahrnuje řadu s obchodní značkou „Choceňská mlékárna 1928“ a výrobu pro privátní značky některých maloobchodních řetězců. Kvalita výrobků je od poloviny roku 2003 osvědčena i značkou KLASA. O nejvyšší kvalitu výrobků a spokojenost zákazníků pečuje přibližně sto pracovníků společnosti. V současnosti společnost expanduje i do zahraničí a úspěch slaví s pomazánkovými másly především v zemích východní Evropy.



Choceňský
smetanový
jogurt
Stracciatella 150 g

Choceňská mlékárna s.r.o.

- Kollárova 481, 565 01 Choceň
- www.chocenskamlékarna.cz
- www.schutidotoho.cz
- www.facebook.com/chm1928

Populární příchut, kterou znáte ze zmrzlin či italských dezertů, tak rozšiřuje počet námi aktuálně vyráběných ochucených jogurtů na celkových 9 druhů. Jemný a hustý tradiční Choceňský smetanový jogurt s kousky kvalitní čokolády. Ochucující složka je i u tohoto ochucení Stracciatella dávkována na dno kelímku pod peřinou kvalitního bílého jogurtu. Tedy tak, jak jsou naši spokojení zákazníci u nás již dlouhá léta zvyklí.

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s více než osmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových máseľ, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů. V současnosti výroba zahrnuje řadu s obchodní značkou „Choceňská mlékárna 1928“ a výrobu pro privátní značky některých maloobchodních řetězců. Kvalita výrobků je od poloviny roku 2003 osvědčena i značkou KLASA. O nejvyšší kvalitu výrobků a spokojenost zákazníků pečuje přibližně sto pracovníků společnosti. V současnosti společnost expanduje i do zahraničí a úspěch slaví s pomazánkovými másly především v zemích východní Evropy.



**Selský čerstvý
sýr – pepř**

Střední škola zemědělská a veterinární Lanškroun

- Dolní Třešňovec 17, 563 22 Lanškroun
- tel.: 465 321 098
- e-mail: info@szes-la.cz
- www.szes-la.cz

Selský čerstvý sýr – pepř je vyroben výhradně z kravského mléka pocházejícího ze školního statku. Má bílou až krémovitou barvu zvýrazněnou barevnými kousky směsi pepřů. Ručně vyráběný čerstvý sýr je charakteristický svou pružností a snadnou roztíratelností. Bohatě kořeněné aroma, způsobené přídavkem pepře, se v ústech rozpustí a zároveň zvýrazní sladkou až lehce nakyslou chuť sýru. Sušina min. 30 %, tuk v sušině min. 35 %.

Více než sedmdesát let je lanškrounské školství spjata se zemědělskou školou, jejíž tradice sahá až do roku 1945. Ve své historii prošla škola společným vývojem se školním statkem. Důkazem jsou současné moderní učebny a praktická školní zařízení. Součástí školního statku je areál chovu koní, drobného zvířectva a areál chovu skotu, sloužící jako živé kabinety pro výuku žáků, ale také jako místo produkce syrového kravského mléka. Od roku 2016 SZeŠ Lanškroun provozuje i svou „minimlékárnu“, kde se žáci učí prakticky zpracovávat „školní“ mléko a výrobky z ní končí ve školní jídelně a bistro.



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

Plnotučné mléko se pasteruje, zaočkuje a dobu zraje, pak projde pařením a vylisuje se. Následně se dá do forem, vylisuje, zabalí a předá se do zracích sklepů.

Naše motto: S láskou k přírodě, zvířatům a lidem

Hospodaříme od roku 1993. Naše ekonomická situace byla velmi složitá. Od roku 2006 jsme zařazeni do ekologického zemědělství. V jednom časovém období byla cena za litr bio-mléka srovnatelná s cenou mléka konvenčního a náklady byly velmi vysoké. Naše farma chová krávy ve vysokém komfortu. Od jara do podzimu se pasou na loukách. Mohou se svobodně pohybovat v kravině a ve stádu je i býk. V současné době naše mléko dodáváme do Německa a bohužel naše bio-mléko nekončí na českém trhu. Vybudování sýrárny bylo řešení, aby část suroviny zůstala v Čechách. Sýry a další mléčné výrobky vyrábíme od února 2015. Učíme se a jsme připraveni, abychom uspokojili trh. Vyrábíme cca 16 druhů čerstvých sýrů ochucených, balkánský sýr, zrající sýry gouda a kaškaval, jogurty řeckého a bulharského typu a tvaroh, syrovátku i ochucenou syrovátku.

Není problém vyrobit, ale spíš prodat. Pokud máte o naše výrobky zájem, jsme jenom rádi. Jsme v situaci, že nemůžeme vyrábět za každou cenu. Naše mléko spotřebují zatím na cizích trzích.



**Bio
kaškaval**



Josef Morávek

- **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**

Klobása je vyrobená z kvalitních surovin s podílem 85% vepřového masa, při výrobě klademe velký důraz na správný a stále totožný výběr výrobní suroviny se správným poměrem libovost : tučnost. Tepelné opracování a konzervace výrobku probíhá v páře, ve spojitosti použití jdelé soli na místo známé dusitanové solící směsi má klobása bílou barvu. Nářroj Grilovací klobásy zdobí hrubozrná mozaika z vepřového masa s jemnými zrnky kořeni.

Rodinná firma byla založena roku 1993, svoji činnost zahájila provozem Vračovice se 6 zaměstnanci na úsecích jatek, výroby a prodejny. Při výrobě uzenin a specialit klademe velký důraz na použití kvalitních surovin regionálního původu. Veškeré výrobní prostory jsou certifikovány dle normy kritických bodů systému HACCP, distribuce masa a uzenin je realizována vlastními chladírenskými vozy. K 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, sezónních nabídkových programů, odleželého hovězího masa z českých býků – v roce 2015 byla z kapacitních důvodů vybudována nová zrací komora s kapacitou 800 kg masa ke zrání, společně s modernizací celého provozu masné výroby.





Šunková
klobása
se sýrem

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.zd-sloupnice.cz

Šunková klobása se sýrem je šťavnatá zlatohnědá klobása s vysokým obsahem vepřového masa (75 %) doplněná kousky sýra, který ještě více zvýrazní šťavnatost a chuťnost výrobku a barevně okořeněnou paprikou. Je plněná do přírodního vepřového střívka.

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 sloupenská 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.



Šunka
s medem

MASOEKO s.r.o.

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

Šunka s medem je jemně zauzená vepřová šunka zařazena do kategorie jakosti výběrová. Má lahodnou chuť po medu a kouři z bukového dřeva. Na řezu je světle růžová s tmavým okrajem typickým pro zauzení. Výrobek je bezlepkový, bez alergenů.

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. Svými produkty firma zásobuje nejen své kamenné prodejny v Letohradě, ale i v Hradci Králové, kde v letošním roce otevírá dvě nové pobočky. Do přilehlých obcí, ale i do Hradce Králové také dovážíme výrobky spokojeným zákazníkům pojezdnou 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.



Česnekový
salám

MASO EKO s.r.o.

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

Česnekový salám je polosuchý salám s jemnější mozaikou. V nákreji světle růžové barvy s jasnou strukturou česnekových floků. Chuť je jemná po vepřovém mase, přiměřeně slaná s lahodnou chutí po česneku. Výrobek je bezlepkový, bez alergenů.

MASO EKO 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. Svými produkty firma zásobuje nejen své kamenné prodejny v Letohradě, ale i v Hradci Králové, kde v letošním roce otevírá dvě nové pobočky. Do přilehlých obcí, ale i do Hradce Králové také dovážíme výrobky spokojeným zákazníkům pojezdnou prodejnou. Touto cestou se snažíme přiblížit se všem svým zákazníkům a zajistit jim možnost nákupu i v oblastech vzdálenějších od nákupních center. Firma MASO EKO 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.



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



Staročeský
špek

Staročeský špek je vyroben z části vepřového boku podle tradiční receptury bez přidání vody, což u výrobku zvýrazňuje chuť masa. Bok se nakládá pouze do soli a koření a ponechává se několik dní odležet, aby do sebe vstřebal sůl i koření. Následně se maso tepelně opracuje intenzivním uzením, díky kterému má výrobek dlouhou údržnost, charakteristickou vůni a chuť. Staročeský špek je vhodný k přímé konzumaci, je však vhodný i k tepelným úpravám. Vynikající je například nakrájený na tenké plátky a opečený na grilu. Obsahuje 96 % masa, které pochází z vlastních, českých chovů.

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

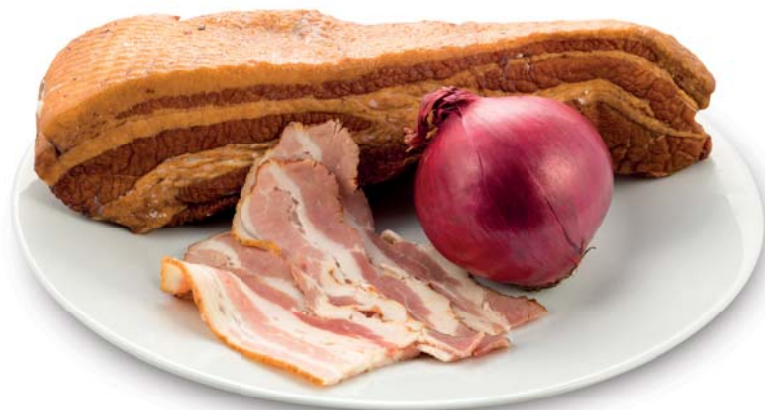


Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

- Rosice – Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec
- tel.: 469 667 308, 469 667 309
- e-mail: zd.rosice@rosice-zd.cz
- www.rosice-zd.cz

Gothajský salám je v české kuchyni tradiční tepelně opracovaný masný výrobek vhodný i k přímé konzumaci zastudena pro výraznou chuť masa, které pochází ze zvířat z vlastních chovů družstva. Výrobek obsahuje 80 % masa, směs přírodního koření a žádné kůže ani separáty. U zákazníků je velmi oblíben.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti je významným zemědělským subjektem Pardubického kraje s dlouhou historií. Hospodaří na přibližně 2 000 ha půdy a zabývá se jak živočišnou, tak rostlinnou výrobou. Svou produkci zpracovává na vlastních jatkách a v pekárně a své výrobky nabízí v síti maloobchodních prodejen po celém kraji. Dále provozuje jídelnu Na Karlovině v Pardubicích, automat na mléko, palírnu a prodejnu krmiv v Rosicích a chov ryb pro vánoční prodej kaprů.



Selský bok

Řeznictví-uzenářství Francouz s.r.o.

- Skupice 8, 538 03 Morašice
- tel.: 469 695 561
- e-mail: lada.francouz@chrudim.cz
- www.maso-francouz.cz

Vepřové boky jsou naloženy po dobu čtyř týdnů a potom jsou tepelně opracovány.

Historie firmy **Řeznictví-uzenářství Francouz** vznikla v roce 1992 v obci Sobětuchy. Firma zakoupila v roce 1997 objekt bývalé výrobní družstva ve Skupicích. Byla provedena přestavba objektu v roce 1998 a v tomto roce se firma do tohoto objektu přestěhovala. Byla zřízena porážka, bourárna, výrobní uzeniny, vařená výroba, kuchyň s jídelnou a obchod.

V roce 2005 byly založeny dva právní subjekty – Řeznictví-uzenářství Francouz s.r.o. a Maso Francouz. Byla vybudována síť prodejen – Hlinsko, Slatiňany, Chrudim a 4 prodejny v Pardubicích. Firma získala řadu ocenění. Dodávku skotu zajišťujeme nákupem v Pardubickém kraji a dodávku vepřového zajišťuje firma Betty, se kterou jsme navázali stálou spolupráci. Ta nám průběžně dodává vepřové na porážku vykrmené z vlastního chovu. Výrobky, které vyrábíme, byly oceněny v Regionální potravíně, České chuťovce a MLSu Pardubického kraje.



Oravská
slanina

Řeznictví-uzenářství Francouz s.r.o.

- Skupice 8, 538 03 Morašice
- tel.: 469 695 561
- e-mail: lada.francouz@chrudim.cz
- www.maso-francouz.cz

Tučné kousky vepřového boku bez kosti a kůže jsou naloženy a vymasírovány s přírodním kořením. Výrobek je na chuť ostřejší po použítém koření.

Historie firmy **Řeznictví-uzenářství Francouz** vznikla v roce 1992 v obci Sobětuchy. Firma zakoupila v roce 1997 objekt bývalé výrobní družstva ve Skupicích. Byla provedena přestavba objektu v roce 1998 a v tomto roce se firma do tohoto objektu přestěhovala. Byla zřízena porážka, bourárna, výrobní uzeniny, vařená výroba, kuchyň s jídelnou a obchod.

V roce 2005 byly založeny dva právní subjekty – Řeznictví-uzenářství Francouz s.r.o. a Maso Francouz. Byla vybudována síť prodejen – Hlinsko, Slatiňany, Chrudim a 4 prodejny v Pardubicích. Firma získala řadu ocenění. Dodávku skotu zajišťujeme nákupem v Pardubickém kraji a dodávku vepřového zajišťuje firma Betty, se kterou jsme navázali stálou spolupráci. Ta nám průběžně dodává vepřové na porážku vykrmené z vlastního chovu. Výrobky, které vyrábíme, byly oceněny v Regionální potravíně, České chuťovce a MLSu Pardubického kraje.



Řeznická
paštika

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

- Palackého náměstí 142, 539 73 Skuteč
- tel.: 469 319 499, 608 122 911
- e-mail: info@reznictvicejka.cz
- www.reznictvicejka.cz

Řeznická paštika je vyrobená z pečených vepřových boků, jater a cibule podle původní rodinné receptury p. Čejky. Samozřejmostí je, že veškeré suroviny pochází odsud, z Pardubického kraje. Přidáním vybraného přírodního koření získá paštika vynikající a jedinečnou chuť, kde dominantní je majoránka a pepř. Řeznická paštika je téměř bez přídavných látek, je přirozeně bezlepková a neobsahuje žádné alergen.

Historie firmy **Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.** začíná už na přelomu 19. a 20. století, kdy začala rodinná tradice, která trvá až dodnes. Postupem času se firma rozvíjela. Dnes máme čtyři prodejny řeznictví a uzenářství a tři prodejny rychlého občerstvení, do kterých denně dodáváme naše čerstvé výrobky a maso českého původu. Několik našich výrobků dostalo významná ocenění a prodejna ve Skutči byla několikrát vyhlášena řeznickou prodejnou roku pro Pardubický kraj. Současným cílem je rozšíření výrobních prostorů a otevření nových poboček.



Skutečská
tlačěnka

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

- Palackého náměstí 142, 539 73 Skuteč
- tel.: 469 319 499, 608 122 911
- e-mail: info@reznictvicejka.cz
- www.reznictvicejka.cz

Skutečská tlačěnka je výrobek s vysokým podílem vybraného libového vepřového masa, které pochází výhradně z našeho Pardubického kraje, ochucená pouze přírodním kořením a kvalitním česnekem. Velké kousky masa přímo vybízejí k nevšednímu chuťovému zážitku. Samozřejmostí je, že naše tlačěnka neobsahuje žádné přídavné látky, je bezlepková a neobsahuje ani alergeny.

Historie firmy **Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka, s.r.o.** začíná už na přelomu 19. a 20. století, kdy začala rodinná tradice, která trvá až dodnes. Postupem času se firma rozvíjela. Dnes máme čtyři prodejny řeznictví a uzenářství a tři prodejny rychlého občerstvení, do kterých denně dodáváme naše čerstvé výrobky a maso českého původu. Několik našich výrobků dostalo významná ocenění a prodejna ve Skutči byla několikrát vyhlášena řeznickou prodejnou roku pro Pardubický kraj. Současným cílem je rozšíření výrobních prostorů a otevření nových poboček.



**Klášterecká
klobása
se zelím**

Klášterecké masné pochoutky, a.s.

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

Klášterecká klobása se zelím je vyráběna z vepřového masa, má charakteristickou chuť a vůni po kysaném zelí, je lehce kořeněná tradičním kořením – kmín, majoránka, paprika, česnek a petrželová nať. Obsah vepřového masa je 65 %, toto maso pochází výhradně z prasat od chovatelů z Pardubického regionu. Obsah kysaného zelí je 14 %. Klášterecká klobása se zelím neobsahuje lepek.

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.



Farmářská
šunka

UZENINY KOŘÍNEK S.R.O.

- Gebauerova 11, 530 03 Pardubice
- tel.: 469 692 103, 724 276 228
- e-mail: uzeniny.korinek@seznam.cz
- www.uzeniny-korinek.cz

Lahodná vařená šunka bez kosti s tenkou vrstvou tuku na povrchu. Na výrobu **Farmářské šunky** používáme vybrané vepřové kýty jen českého původu. Kýty se vykostí, nasolí, dají do forem a poté uvaří. Farmářskou šunku vyrábíme od nového roku, ale na našich prodejnách už dosáhla velké oblibě našich zákazníků.

Pardubická rodinná firma **Uzeniny Kořínek s.r.o.** začala psát svou historii již začátkem 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 naší 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.



Ing. Vladimír Saifr Včelařství Babákov

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

Med nektarový (květový) je med s jemnou medovou chutí vytáčený v období po kvetení malin a ostružin. Je snadno stravitelný díky vyššímu obsahu jednoduchých cukrů a je tak vhodný pro každodenní využití. Obsahuje enzymy, vitaminy, silice a minerální látky, díky kterým je také vhodný při stavech nachlazení a jiných onemocněních. Obvyklou součástí tohoto medu jsou pylová zrnka, díky nimž jsou v medu uchovány léčivé a povzbuzující látky. Med pochází z lesů v okolí Horního Babákova, cca 6 km od Hlinska, okres Chrudim.

Ing. Vladimír Saifr působí jako včelař od roku 2005 a v současné době má okolo sedesáti 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.

**Babákovský med
Med nektarový
(květový)**



Med
nektarový
louka a les

Marcel Gregor

- Vrcha 401, 537 01 Chrudim-Sobětuchy
- tel.: 603 827 433
- e-mail: marcel.gregor@seznam.cz
- www.medovinka.eu

Jde o tradiční med přibližně z poloviny snůškové sezóny, kde dochází ke kombinaci medu květového a medovicového.

Med je získáván od včel, které jsou umístěny na rozhraní Železných hor a Polabí. Je charakteristický pomalejší kystalizací, vyváženou chutí a přirozeným poměrem zdraví prospěšných látek, které se v medu běžně vyskytují.

Včelař Marcel Gregor chová včely od roku 2004. Se 60 včelstvy patří mezi největší chrudimské včelaře. Včely chová včelnicovým způsobem na rozhraní Polabí a Žďárských vrchů na 4 stanovištích. Pro zpracování své produkce i ostatních včelařů, od kterých vykupuje med, postavil a zkolaudoval v roce 2012 včelařskou výrobnu, pro kterou získal v roce 2013 i audit od Státní veterinární správy a registrační číslo CZ20873. Firma patří mezi přední výrobce ochucených a obohacených medů v ČR. Její výrobky jsou distribuovány po celé republice. Čistý med od vlastních včel je pak určen přímo konzumentům při prodeji ze dvora.



Marmeládka Michaela Naumecová

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



**Džem
Rebarbora
a jahody
s vanilkou**

Džem s vysokým podílem ovoce, který nabízí zajímavou kombinaci kyselé rebarbory, sladkých jahod a vanilky s nepřekonatelnou vůní. Konzistence této poctivé a 100% ručně vyrobené dobroty je velice zajímavá – ovoce je pouze krájené na kousky (nemixované) a ve skleničce tak najdete kousky jahod i vláčenka rebarbory. Rebarbora pochází z mé zahrádky a jahody z nedalekého rodinného sadu.

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, vyzrálější a chutnější ovoce je to naše, české, utržené v pravý čas.



Švestková povidla

Marmeládka Michaela Naumecová

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

Švestková povidla jsou vařena podle původní rodinné receptury. Vařena jako za časů našich babiček, několik hodin, až do odpaření tekutiny. Švestky nakupujeme v nedalekém rodinném sadu a používáme jen české, čerstvé a nejlepší suroviny. Moje povidla jsou 100% ručně vyrobená, poctivá a úplně stvořená k tomu použít je do poctivých českých buchet.

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, vyzrálší a chutnější ovoce je to naše, české, utržené v pravý čas.



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ



Rychtář
NATUR

Pivovar Rychtář, a.s.

- Resslerova 260, 539 01 Hlinsko
- tel.: 469 311 471
- e-mail: pivo@rychtar.cz
- www.rychtar.cz

Rychtář Natur se vyznačuje lehkým zákalem, způsobeným přítomností pivovarských kvasinek, příjemnou hořkostí, vysokým řízem a výbornou pěnovostí. Pivo je vařeno klasickou technologií v dvounádobové varně. Kvasí v otevřených spilkách a dokvašuje v uzavřených tancích. Pivo Rychtář Natur je potom přímo z tanků plněno do sudů.

Historie pivovaru sahá do roku 1913 – v letošním roce slavíme tedy 103. výročí od prodeje prvního piva z našeho pivovaru. Pivovar byl založen jako akciový, později byl znárodněn. V té době patřil do různých pivovarských skupin – například Horácké pivovary, Pivovary Hradec Králové atd. V roce 1996 pivovar kupuje firma Imex Premium a v roce 2008 se naším majitelem stávají Pivovary Lobkowicz group. Díky distribuční síti Pivovarů Lobkowicz je momentálně pivo Rychtář k dostání prakticky po celé republice.



Medové
lízátko

Ludmila Gregorová Valášková

- Vrchla 401, 537 01 Chrudim-Sobětuchy
- tel.: 603 827 433
- e-mail: marcel.gregor@seznam.cz
- www.medovinka.eu

Jde o tradiční nečokoládovou cukrovinku vyráběnou originální technologií s na míru sestavenými výrobními pomůckami. Lízátko má tvar a povrchovou úpravu odpovídající vzhledu včelího plástu. Při výrobě byl mimo glukózového sirupu použit kvalitní třtinový cukr a český medovicový med. Od ostatních lízátek se naše lízátko liší především tím, že při jeho výrobě nebyly použity žádné chemické látky, žádná barviva a aroma. Další přidanou hodnotou výrobku je vysoký podíl ruční práce.

Včelař Marcel Gregor chová včely od roku 2004. Se 60 včelstvy patří mezi největší chrudimské včelaře. Včely chová včelnicovým způsobem na rozhraní Polabí a Žďárských vrchů na 4 stanovištích. Pro zpracování své produkce i ostatních včelařů, od kterých vykupuje med, postavil a zkolaudoval v roce 2012 včelařskou výrobnu, pro kterou získal v roce 2013 i audit od Státní veterinární správy a registrační číslo CZ20873. Firma patří mezi přední výrobce ochucených a obohacených medů v ČR. Její výrobky jsou distribuovány po celé republice. Čistý med od vlastních včel je pak určen přímo konzumentům při prodeji ze dvora.

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2010

MLÝNSKÉ A PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

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 VÝROBKY

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

MASO A MASNÉ VÝROBKY

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 medvědim 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

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Jarmila Janurová – JaJa	Radostrný skok
Medovinka s.r.o.	Thorovo kladivo
Pavel Janoš	Pardubický perník – sada

2010

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2011

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

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 – pemík Janoš
Zemědělské družstvo Rosice u Chraští	Rosický koláč
Sméalovo pekařství spol. s r.o.	Sméalův rohlíček 50 g (tvaroh, mák, povidlo, ořech)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

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 VÝROBKY

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

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

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

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2012

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

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

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

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

MASO A MASNÉ VÝROBKY

Zdeněk Kořínek	Jelení klobása
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Sloupnická tlačěnka
	Sloupnická játrová paštika
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	Uzená plněná panenka
MASO EKO s.r.o.	Čertovy prsty
ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.	Permonik
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

VÝROBKY 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 bíle 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 Chrasti	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	Kozi 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 Chrasti	Myslivecký salám
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Čertovská klobása
TORO VM a.s.	TORO Speciál
Alima–CZ, s.r.o.	Pikantní kostičky
Kláštecké masné pochoutky, a.s.	Pirožky 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 VÝROBKY

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 plevou
Pavel Janoš	Perník – Pardubické Janošky ke kávičce
Sméalovo pekařství spol. s r.o.	Hraběnciny řezy 130 g
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Koláč velký kulatý
Petr Novotný Pardubický zdobený perník	Srdíčko s ovocem

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Mlékárna Licibořice – Marie Černilová	Nakládaný sýr
Zbyněk Štěpánek	Kozí zmrzlina
Pavel Janoš	Perníková zmrzlina od Janošů

MASO A MASNÉ VÝROBKY

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 hřbet
Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.	Klobása s dančím masem
Česká FARMA s.r.o.	Farmářský párek
Alima-CZ, s.r.o.	Škvarková pomazánka

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Medovinka, s.r.o.	Dábelská 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

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 poutový 250 g
Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti	Bylinkový rohlík
Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.	Štrudlík 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 Chrasti	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.	Šťpkový džem
Ludmila Gregorová Valášková	Pastovaný med se skořicí

2015

Seznam vítězných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2016

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

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 Chrasti	Rosický koláč

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

Mlékárna Licibořice – 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 kaškal

MASO A MASNÉ VÝROBKÝ

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 Chrasti	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.	Reznická paštika Skutečská tlačěnka
UZENINY KOŘÍNEK s.r.o.	Farmářská šunka

VÝROBKÝ 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

MLS Pardubického kraje 2016



MLS Pardubického kraje 2016



Poděkování sponzorům:

**Záštitu nad soutěží převzal
Pardubický kraj**



PARDUBICKÝ KRAJ

Partneři:

- Ministerstvo zemědělství
- Agrovenkov, o.p.s.
- Okresní středisko KIS



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



**MLS
Pardubického
kraje 2016**



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

