



***Katalog potravin
oceněných značkou
Středočeská Regionální
potravina 2016***

www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ



Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

Paštika s pečeným masem

Paštika s pečeným masem je vyráběna z pečeného vepřového boku, vepřových jater a ostatních surovin. Výrobek je charakteristický lahodnou chutí pečeného masa a jater zvýrazněnou smaženou cibulkou, drceným pepřem a želatinou, která tvoří povrch výrobku.



Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o.

Firma navazuje na více než stoletou rodinnou tradici výroby uzenin v Davli. Ke znovuotevření výroby a prodejny došlo v roce 1991, kdy řemeslo převzal MVDr. František Dolejší (nar. 1966). V roce 2003 se výrobní přestěhovala do moderního provozu evropských parametrů. Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2012, 2014, 2015.

Kontakt:

Na náměstí 97, 252 06 Davle
tel: 257 899 711
dolejsi@dolejsi.cz
www.dolejsi.cz



Kategorie: Masné výrobky trvanlivé

Salám s pepřem

Trvanlivý masný výrobek tepelně opracovaný vyráběný z kvalitního vepřového masa a ostatních přísad. Typickým znakem výrobku v nákreji jsou růžová až červená lesklá barva masa s velikostí zrna, světle růžovými kostkami libového masa a kuličkami zeleného pepře. Chuť je kořeněná s lehkým pikantním nádechem pepře.

VLAHVA
MASOPRODUKT

Vlamexa s. r. o.

Vlamexa obnovila tradici výroby uzenářských výrobků v Kostelci nad Černými lesy podle původních tradičních receptur.

Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2014.

Kontakt:

Pražská 427, 281 63 Kostelec nad Černými lesy
tel.: 777 457 437
vlamexa.uzeniny@email.cz,
www.vlamexa.cz



Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Zrající sýr

Přírodní polotvrdý zrající sýr se vyrábí z plnotučného mléka z vlastní farmy. Vyznačuje se jemnou, plnou chutí, mléčnou barvou a drobnými otvory po působení mléčné kultury.



Martin Homola

Jedná se o malou rodinnou farmu, která zpracovává mléko na široký sortiment výrobků (čerstvý, pařený, balkánský sýr, bílé a ochucené jogurty, tvaroh, jogurtové nápoje). Jedná se převážně o ruční výrobu. Tuk ve výrobcích zůstává, proto mají oproti výrobkům v běžném obchodě plnou a jemnou chuť.

Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2014, 2015.

Kontakt:

Martin Homola, Běleč 202, 267 27 Liteň
tel: 731 839 659
farma.homolka@seznam.cz
www.syryodkarlstejna.cz



Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Cvrčovický chléb

Pšenično-žitný chléb byl uveden na trh v roce 1994 a od té doby si získal velkou oblibu mezi spotřebiteli pro svou výbornou chuť, vláčnost a nadprůměrnou trvanlivost. Ta je garantována jako nejméně třídní konzumní jistota. Od roku 2004 je název Cvrčovický chléb opatřen ochrannou známkou a v roce 2010 získal certifikát Regionální potravina.



Cvrčovická pekárna, s. r. o.

Jedná se převážně o rodinný podnik, který vlastní rodina Sukova ze Cvrčovic. Chléb se rozvážá do oblasti Kladenska, Rakovnicka, Mělnicka, Prahy a okolí.

Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2014, 2010.

Kontakt:

Tř. Rudé armády 234, 273 41 Cvrčovice

tel.: 312 283 235

cvrcovice.pekarna@seznam.cz

www.cvrcovickapekarna.cz



Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Švestkový řez

Celopečený výrobek, jehož korpus je vyroben z křehkého těsta s typicky máslovou chutí a vůní. Švestková náplň dodává výrobku vláčnost, je obohacena o kousky švestek, mák a med. Jemnost výrobku je dána zapečeným sněhem a jemně posypaným strouhaným těstem. Řez je ozdoben našlehanou smetanou a sušenou švestkou.



Integrovaná střední škola Jesenice

Integrovaná střední škola v Jesenici byla založena v roce 1960. Jejím zřízovatelem je Středočeský kraj. Je jediným poskytovatelem středního odborného vzdělávání v západním regionu Rakovnícka. Její původní vzdělávání bylo zaměřeno do oblasti zemědělství. V souvislosti s ekonomickým a sociálním vývojem v regionu je vzdělávací nabídka postupně rozšířena o obory zaměřené na oblast gastronomie a služeb.

Škola je držitelem certifikátu Regionální potravina 2013, 2014.

Kontakt:

Žatecká 1, 270 33 Jesenice, tel.: 313 599 325
issjesenice@dalunet.cz
www.issjesenice.cz



Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

Bohemia mošt - 100 % jablečná šťáva

100 % jablečný mošt přímo lisovaný pouze z vlastních jablek, s dužinou. Mošt prochází jemnou pasterizací, která zvyšuje trvanlivost výrobku a minimálně ovlivňuje jeho chuť. Jablka na výrobu moštu jsou z vlastní produkce pěstována v Tuchorazi a přilehlém okolí. Bohemia mošt – jablečný v roce 2012 získal certifikát Regionální potravina.



**bohemia
apple**

Bohemia Apple, družstvo

Bohemia Apple, družstvo bylo založeno v roce 2008. Má 5 členů, z nichž největší je společnost Sady Tuchoraz s.r.o., která hospodaří na 210 ha vlastních jablečných sadů. Při pěstování ovoce firma uplatňuje ekologicky přijatelné metody pěstování.

Kontakt:

Tuchoraz 42, 282 01 Český Brod
tel.: 721 519 969
apple@bohemiaapple.com
www.bohemiaapple.com



Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Džem z kvalitních českých malin

Džem je vyroben klasickou cestou pomalého vaření z malin na malé farmě v Břežanech, z vlastního ovoce. Džem má typickou barvu, chuť a aroma českých malin. Na 100 g džemu je použito 70 g ovoce.



Berry servis s. r. o.

Společnost Berry servis s.r.o. vznikla v roce 2000. Pěstuje jahody na 30 ha. Jahody získaly ocenění Regionální potravina v roce 2012. Dále obhospodařuje 12 ha malin a 1 ha ostružin. V roce 2012 začali vyrábět domácí džemy z vlastního ovoce. Břežanský jahodový džem obdržel v roce 2014 ocenění Regionální potravina. Vypěstované ovoce dodává do všech řetězců v ČR nebo v přímém prodeji na farmě v Břežanech II.

Kontakt:

Břežany II 71, 282 01 Kolín
tel.: 731 105 967
info@berryservis.cz
www.berryservis.cz



Kategorie: Ostatní

Med z Tupadelské bažantnice - med medovicový

Jedná se o 100 % včelí med původem z české krajiny z oblasti nazývané Tupadelská bažantnice. Med je vytvořen společenstvím včel ze sesbírané medovice na živých částech rostlin, kterou včely přetvářejí a obohacují svými specifickými látkami. Tmavší barvu způsobují rostlinná barviva obsažená v míze rostlin.



Jana Vonšovská

Jedná se o rodinnou včelí farmu, pro kterou se včelaření stalo nejen koníčkem, ale i životním posláním. Včelstva jsou umístěná u lesa v oblasti místně nazývané Tupadelská bažantnice. Med splňuje přísná kritéria pro udělení ochranné známky „Český med“ a ochranné známky „Med jak má být“ a pomalu se dostává do podvědomí místních obyvatel jako záruka kvality a čistoty.

Kontakt:

Tupadly 189, 285 63 Tupadly
tel.: 606 190 153
javonka69@seznam.cz



Hovězí maso v pepři

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

**Řeznictví a uzenářství
U Dolejších s.r.o.**

Na náměstí 97, 252 06 Davle
tel.: 257 899 711
dolejsi@dolejsi.cz
www.dolejsi.cz



Davelský poličan

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé

**Řeznictví a uzenářství
U Dolejších s.r.o.**

Na náměstí 97, 252 06 Davle
tel.: 257 899 711
dolejsi@dolejsi.cz
www.dolejsi.cz



Provázky

Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Martin Homola

Běleč 202, 267 27 Liteň
tel.: 731 839 659
farma.homolka@seznam.cz
www.syryodkarlstejna.cz



Štrúdl slaný

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Eva Brabcová
Vnoučkova 476, 256 01 Benešov
tel.: 724 357 699
info@struddokrabice.cz
www.struddokrabice.cz



Špaldový řez s jogurtem

Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

PANE spol. s r. o.

Brodecká 271, 294 04 Dolní Bousov

tel.: 326 396 270

pane@mybox.cz

www.pane.regin.cz



Kounický ležák

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

Kounický pivovar s.r.o.

Kounice 52, 289 15 Kounice

tel.: 734 501 650

info@kounickypivovar.cz

www.kounickypivovar.cz



Český chřest - královská pochoutka

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Romana Šafránková

257 22 Čtyřkoly 107

tel.: 725 320 120

romana.safrankova@gmail.com

www.marmeladysafranka.cz



Květový med z Ořecha

Kategorie: Ostatní

Ing. Vladimír Glaser

Kopaninská 189, 252 25 Ořech

tel.: 602 614 170

glaser@orech.cz



Hubertus - světlý ležák prémium nefiltrovaný

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu révy vinné

Pivovar Hubertus, a. s.

V Podskalí 6, 285 09 Kácov
tel. 327 324 694
pivovar@pivovarkacov.cz
www.pivovarkacov.cz



Hrášková polévka

Kategorie: Ostatní (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody apod.)

AGRO Jesenice u Prahy a. s.

Vestecká 2, Hodkovice,
252 41 Dolní Břežany
tel. 241 932 086
mrazirna@agro-jesenice.cz
www.mrazirna.agro-jesenice.cz



Břežanský jahodový džem

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Berry servis s. r. o.

Břežany II 71, 282 01 okr. Kolín
tel. 731 105 967
info@berryservis.cz
www.berryservis.cz



Kváskový pecen Cvrčovický

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Cvrčovická pekárna, s. r. o.

Tř. Rudé armády 234, 273 41 Cvrčovice
tel. 312 283 235
cvrcovice.pekarna@seznam.cz
www.cvrcovickapekarna.cz



Listový nugátový řez

Kategorie: Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek

Integrovaná střední škola Jesenice

Žatecká 1, 270 33 Jesenice

tel. 313 599 325

issjesenice@dalunet.cz

www.issjesenice.cz



Tučný tvaroh

Kategorie: sýry včetně tvarohu

Homola Martin

Běleč 202, 267 27 Liteň

tel. 731 839 659

farma.homolka@seznam.cz

www.syryodkarlstejna.cz



Jevanská šunka s kostí

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

Vlamexa s. r. o.

Pražská 427

281 63 Kostelec nad Černými lesy

tel. 777 457 437

vlamexa.uzeniny@email.cz

www.vlamexa.cz



Pepík

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé

Řeznictví U Dolejších s. r. o.

Na náměstí 97, 252 06 Davle

tel. 257 899 711

dolejsi@dolejsi.cz

www.dolejsi.cz



Bakalář za studena chmelený

*Kategorie: alkoholické a nealkoholické
nápoje (s výjimkou vína)*

Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s.

Havlíčková 69, 269 01 Rakovník

tel. 313 285 533

e-mail: info@pivobakalar.cz

www.pivobakalar.cz



Sýr Popelák

Kategorie: sýry včetně tvarohu

Mlékárna Kopecký, s.r.o. - SALIX

Chotusice 11, 285 76 Chotusice

tel. 606 215 504

e-mail: hataci@seznam.cz

www.mlekarnakopecky.cz



Špenát listový sekaný

Kategorie: ovoce a zelenina

AGRO Jesenice u Prahy a.s.

Hodkovice 2, 252 41 Dolní Břežany

tel. 241 932 086

e-mail: mrzirna@agro-jesenice.cz

www.mrzirna.agro-jesenice.cz



Rožďalovský rohový koláč

*Kategorie: pekařské výrobky včetně
těstovin*

Tarabová Milena

Náměstí 94, 289 34 Rožďalovice,

okres Nymburk

tel. 325 593 257

e-mail: epiro@seznam.cz

www.epiro.cz



Jahodová roláda smetanová

Kategorie: cukrářské výrobky

Integrovaná střední škola Jesenice

Žatecká 1, 270 33 Jesenice
tel. 313 599 325

e-mail: issjesenice@dalunet.cz

www.issjesenice.cz



Majolka - klasická majonéza

Kategorie: ostatní potravinářské výrobky

BONECO a.s.

Kutnohorská 474,
Kostelec nad Černými lesy
tel. 321 611 111

e-mail: objednavky@boneco.cz

www.boneco.cz



Milovické viržínko s paprikou

Kategorie: masné výrobky trvanlivé

FIALA Milovice s.r.o.

Mírová 146, 289 23 Milovice
tel. 325 577 420

e-mail: fialamilovice@seznam.cz

www.fialamilovice.cz



Chlumecká pochoutka - kýta

Kategorie: masné výrobky tepelně opracované

SOUKUP - Příbram s.r.o.

Jatka Vysoký Chlumeč, okres Příbram
tel. 774 466 265

e-mail: jan.soukup@gmail.com

www.soukup-pribram.cz

Informace o soutěži

Značku Regionální potravina uděluje sedmým rokem Ministerstvo zemědělství nej kvalitnějším 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 vyhlašují 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:

1. Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
2. Masné výrobky trvanlivé
3. Sýry včetně tvarohu
4. Mléčné výrobky ostatní
5. Pekařské výrobky včetně těstovin
6. Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu révy vinné
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
9. Ostatní

Ve Středočeském kraji hodnotila dne 30. 3. 2016 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 82 produktů od 28 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na www.regionalnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ