



Středočeská Regionální potravina

Katalog oceněných výrobků v roce 2012-2010



Kategorie: alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)

Bohemia mošt - jablečný

100% jablečný mošt přímo lisovaný z čerstvých jablek, s dužinou, nepříslazován, bez barviv, aromat a konzervantů. Mošt prochází jemnou pasterizací, která zvyšuje trvanlivost výrobku a minimálně ovlivňuje jeho chuť. Jablka na výrobu moštu jsou pěstována v Tucharazi a přilehlém okolí a každoročně vyhovují rozborům a požadavkům ekologicky přijatelných metod pěstování a zvýšené ochrany lidského zdraví a životního prostředí.



**bohemia
apple**

Výrobce: Bohemia Apple, družstvo

Bohemia Apple, družstvo bylo založeno v roce 2008. Má 6 členů, z nichž největší je společnost Sady Tucharaz s.r.o., která hospodaří na 340 ha vlastních jablečných sadů. Při pěstování ovoce firma uplatňuje ekologicky přijatelné metody pěstování.

Kontakt:

Tucharaz 42, 282 01 Český Brod, okr. Kolín
Tereza Vyšatová, tel. 602 332 212
e-mail: apple@bohemiaapple.com
www.bohemiaapple.cz



Kategorie: sýry včetně tvarohu

Milko ovocný tvaroh - lesní plody

Tajemstvím tvarohů Milko je jedinečná kombinace čerstvého tvarohu, lahodné smetany, ochucující složky, rozpustné vlákniny a syrovátky. Díky tomuto složení jsou velmi chutné a navíc prospívají zdraví. Obsah tuku - max. 3%.



POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
Poděbrady

Výrobce:

POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.

jsou potravinářským mlékařským podnikem zaměřeným na výrobu tvarohu a tvarohových specialit. Akciová společnost POLABSKÉ MLÉKÁRNY byla založena v r. 1992.

Historie této mlékárny se však vztahuje už k roku 1933, kdy vzniká svépomocí mlékařské družstvo v Poděbradech. Společnost letos získala pro své výrobky rovněž ocenění Mlékárenský výrobek roku 2012.

Kontakt:

Dr. Kryšpína 510, Poděbrady
Ing. Tereza Levínská, tel. 325 600 757
e-mail: info@polabske.cz
www.polabske.cz



Kategorie: ovoce a zelenina

Jahody

Základem úspěšného pěstování je kvalitní sadba. Jahody jsou pěstované na mulčovací fólii, s kapkovou závlahou a je prováděno nastýlání slámou. Díky této pěstební technologii mají jahody delší trvanlivost a je možno snížit chemickou ochranu porostu.



Výrobce: Berry servis s.r.o.

Společnost Berry servis s.r.o. vznikla v r. 2000. Firma se zabývá dovozem a prodejem vysoce kvalitní frigo sadby jahod z Holandska, pěstuje jahody na ploše 30 ha, dále pěstuje 12 ha malin a 1 ha ostružin. V areálu společnosti je také provozována pěstitelská pálenice a ovocný lihovar.

Kontakt:

Břežany II 71, okr. Kolín
Radmila Straková tel. 731 105 967
e-mail: berry.servis@seznam.cz
www.berryservis.cz



Kategorie: pekařské výrobky včetně těstovin

Polabský řepánek

Typický tradiční výrobek z oblasti Polabí, kde se pěstuje cukrová řepa. Do kynutého sladkého těsta je zabalena nádivka vyrobená z jemně mletého máku, vařené jemně strouhané řepy, cukru a skořice. Řepánek má příjemnou vůni a charakteristickou chuť máku a řepy.

Kopecný
PEKÁŘSTVÍ

Výrobce: Pekařství Kopecný s.r.o.

Rodinná firma byla založena v roce 1991. Nabízí svým zákazníkům široký sortiment kvalitního pečiva vyráběného podle tradičních receptur. Firemní prodejny jsou v Nymburku, Poděbradech, Sadské, Čelákovících a Milovicích.

Kontakt:

Kramolínova 1219/14, Nymburk
Ing. Tomáš Kopecný tel. 777 747 320
e-mail: pekarstvikopecky@c-box.cz
www.pekarstvikopecky.cz



Kategorie: cukrářské výrobky

Dobřejevický vdolek

Vdolky se vyrábí podle staré receptury z kynutého smaženého těsta. Usmážený vdolek je namazán povidly, ozdoben měkkým tvarohem a posypán tvrdým tvarohem. Pro svou skvělou chuť je tento výrobek velmi oblíben.



Výrobce: BAGETY STAP s.r.o.

Historie firmy začíná v r.1995, kdy byla založena rodinná firma Staročeská pekárna. Firma BAGETY STAP s.r.o. byla založena v r. 2003 a navázala na úspěchy Staročeské pekárny. V současné době má firma 4 prodejny a více než 40 zaměstnanců.

Kontakt:

Dobřejevovice, U kapličky 13
Milan Šindelář, tel. 777 559 559
e-mail: milan.sindelar@staroceska.cz
www.staroceska.cz



Kategorie: ostatní potravinářské výrobky

Med květový

Jedná se o čistě přírodní produkt vysoké kvality, které je dosahováno díky správnému výběru přírodních lokalit pro umístění včelstev. Včelstva jsou umístěna pouze v dřevěných úlech. Květový med pochází především z nektaru květů, je lehce stravitelný, je většinou světlé barvy a rychle krystalizuje.



Výrobce: Zelená Bohdaneč s.r.o.

Společnost Zelená Bohdaneč s.r.o. vyrábí produkty pod značkou AGNES, které jsou přírodního charakteru. Cílem společnosti je zužitkovat přírodní zdroje pro lidskou potravu. Produkty firmy již získaly značku kvality Český med a Kosher. Součástí firmy je ovocný lihovar, moštárna, včelařství, rybářství i vlastní chov ovcí a skotu.

Kontakt:

285 25 Bohdaneč 140, okr. Kutná Hora
tel. 734 648 347, info@zelenabohdanec.cz
www.zelenabohdanec.cz
www.agnesprodukty.cz



Kategorie: masné výrobky trvanlivé

Frantík

Jedná se o masný výrobek fermentovaný trvanlivý, který obsahuje 96% vepřového masa, s obsahem tuku max. 40 %. Je vyráběn podle vlastní receptury a plněn do kolagenních střev o průměru 19 mm. Vyznačuje se jemnou chutí a jemně kořeněnou vůní.

Výrobce: Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o.

Firma navazuje na více než stoletou rodinnou tradici výroby uzenin v Davli. K znovuotevření výrobní 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.

Kontakt:

Na Javorce 303, Davle
MVDr. František Dolejší tel. 731 151 396
e-mail: dolejsi@dolejsi.cz
www.dolejsi.cz



Kategorie: masné výrobky tepelně opracované

Kachní roláda pečená

Jedná se o masný výrobek tepelně opracovaný. Vykostěná kachna je naplněna játrovou nádivkou s kuřecím masem a stočena do rolády. Výrobek obsahuje 70% kachního masa, 10% kachních jater, 10% kuřecích prs, dále cibulku, sůl, pečivo a kořenící směs.



Výrobce: Jatky Bojmany s.r.o.

Tato rodinná firma byla založena v roce 1996. Hlavní náplní činnosti je porážka kuřat, kachen a králíků, ale i vlastní chov kachen, králíků a kuřat. Doplněním činnosti je výroba masných produktů. Ve firmě pracuje 5 zaměstnanců.

Kontakt:

Žehušice-Bojmany 10
okr. Kutná Hora
Soňa Urbanová, tel. 606 408 341
e-mail: sona.urbanova@tiscal.cz



Vítězné potraviny soutěže Středočeská Regionální potravina roce 2011 - 2010



*Pozn.: V roce 2010 bylo logo soutěže
označeno*

Regionální potravina Středočeský kraj.



Kategorie: sýry včetně tvarobu

Haťovský sýr s bílou plísní

Měkký plísňový sýr hermelínového typu ve tvaru ručně formovaného koláče (o průměru 18 cm a výšce 1 cm), vyráběný z kravského mléka z Kutnohorska. Nízká výška způsobuje rychlejší prozrávání sýra a výraznější chuť. Obsah sušiny min. 40%, obsah tuku v sušině min. 45%.

Výrobce: Mlékárna Kopecký, s.r.o. - SALIX



Mlékárna Kopecký byla založena v r. 1999. Ve firmě pracuje 7 zaměstnanců. Výroba sýrů je tradiční - ruční zpracování.

V roce 2008 firma úspěšně prošla veterinárním auditem a byla schválena jako potravinářský provoz splňující požadavky EU.

Kontakt:

Mlékárna Kopecký, s.r.o.-SALIX
Chotusice 11, 285 76 Chotusice
MVDr. Irena Kopecká tel. 728 734 991
e-mail: hataci@seznam.cz
www.mlekarnakopecky.cz



Kategorie: ovoce a zelenina

Špenát ochucený

Špenát je výhradně od českých dodavatelů. Je zpracován v nejkratším možném čase bezprostředně po sklizni. Jediné ochucení smaženou cibulí, solí, česnekovým práškem, bramborovým škrobem a sušeným mlékem dodává špenátu tu pravou chuť a vůni. Špenát se dodává hluboce zmrazený.



Výrobce: AGRO Jesenice u Prahy a.s.
Společnost AGRO Jesenice u Prahy a.s. je právním nástupcem Zemědělského družstva Jesenice. Společnost má v současné době svůj podnikatelský program rozdělen do několika stěžejních částí. Jednou z nich je i potravinářská výroba, která je soustředěna v Mrazírně Vestec. V podniku pracuje 160 zaměstnanců.

Kontakt:

Hodkovice 2, 252 41 Dolní Břežany
Ing. Vratislav Hruška
tel. 241 932 086, 602 324 566
e-mail: vratislav.hruska@agro-jesenice.cz
www.mrazirna.agro-jesenice.cz



Kategorie: pekařské výrobky včetně těstovin

Bousovský chléb 750 g

Jedná se o pšenično-žitný chléb s obsahem 40 % žitné mouky. Příspěvky do těsta jsou i bramborové vločky, žitný kvas a sušená syrovátka. Chléb má dobře vypečenou kůrku, pórovitou strukturu a zůstává dlouho vláčný. Je rozvážen do oblasti Mladé Boleslavi, Mnichova Hradiště, Benátek nad Jizerou, Bakova nad Jizerou a Jičína.



Výrobce: Pekařna Dolní Bousov, PANE s.r.o.

Firma PANE s.r.o. byla založena v roce 1991. Pekařská výroba je soustředěna v provozovně v Dolním Bousově.

Firmě patří také 10 vlastních obchodů. Pracuje zde 40 zaměstnanců, zejména z okolí Dolního Bousova a Mladé Boleslavi.

Kontakt:

Brodecká 271, 294 04 Dolní Bousov
Ing. Rostislav Jakubec
tel. 326 396 279, 736 533 464
e-mail: stana@pane.cz
www.pane.regin.cz



Kategorie: ostatní potravinářské výrobky

Med květový pastový

Med má jedinečnou chuť, protože včelstva jsou umístěna v čisté krajině brdských lesů. Květový med je původem z nektáří květů rostlin. Obsahuje méně cizorodých látek než medovicový med a více pylu. Větší procento glukózy způsobuje rychlou krystalizaci. Pastový med má však jemnou konzistenci krystalů.



Výrobce: Václav Hoch

Václav Hoch má v brdských lesích více jak 100 včelstev. Ke včelaření jej přivedl jeho otec a již jako žák základní školy navštěvoval včelařský kroužek. Včelařství se však naplno začal věnovat až v době před odchodem do důchodu. Práce ve včelařské farmě však vyžaduje velkou podporu celé rodiny.

Kontakt:

ul. K. H. Máchy 269, 261 01 Příbram
Václav Hoch, tel. 732 638 703
e-mail: vaclav.hoch@email.cz
www.hoch.wz.cz



Kategorie: masné výrobky tepelně opracované

Milovická uzená kýta s kostí

Jedná se o masný výrobek tepelně opracovaný. Celá uzená kýta s kostí je v nákroji růžová, patrné jsou jednotlivé svaly. Povrch je dozlatova zauzený. Udí se bukovým dřevem a dovařuje se v páře. Chut' je přiměřeně slaná, lahodná, šunka je na skus křehká a št'avnatá.



Výrobce: FIALA Milovice s.r.o.

Firma Fiala Milovice s.r.o. byla založena v Milovicích, okr. Nymburk v roce 1911 a obnovena potomky v roce 1992. Pracuje zde 25 zaměstnanců z Milovic a blízkého okolí. Zpracovávané suroviny pocházejí téměř pouze z místního regionu. Firma získala ocenění Regionální potravina již podruhé.

Kontakt:

Na Skupici 614, 290 01 Poděbrady
tel.: 325 577 420
Ing. Martin Fiala, tel. 603 114 451
e-mail: fialamilovice@seznam.cz
www.fialamilovice.cz



Kategorie: cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Boleslavský lipánek

Lehký svěží zákusek vyrobený z tvarohu, šlehačky a šlehaného těsta, dozdobený jahodami a ozdobnými čokoládovými křupinkami.

Jedná se o výrobek s nižším obsahem tuku.

Dodává se zejména do podnikových obchodů v Mladé Boleslavi, Dolním Bousově, Mnichově Hradišti a Jičíně.



Výrobce: PANE s.r.o.

Firma PANE s.r.o. byla založena v roce 1991. Pekařská výroba je soustředěna v provozovně v Dolním Bousově.

Firmě patří také 10 vlastních obchodů.

Pracuje zde 40 zaměstnanců, zejména z okolí Dolního Bousova a Mladé Boleslavi.

Kontakt:

Pekařna Dolní Bousov, PANE s.r.o.

Brodecká 271, 294 04 Dolní Bousov

Ing. Rostislav Jakubec

tel. 326 396 279, 736 533 464

e-mail: stana@pane.cz, www.pane.regin.cz



Kategorie: alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)

Sedm kulí - polotmavé speciální pivo

Toto pivo je vyráběno tradiční technologií z kvalitních českých surovin. Velká část výroby má ruční charakter. Je jedinečné tím, že se do něj přidává směs bylin, které mu dodávají nenapodobitelnou vůni a chuť. Je jantarové barvy, chuť je středně plná s jemným chmelovým dozvukem po napití.



Výrobce: Pivovar Ferdinand a.s.

Firma Pivovar Ferdinand a.s. je ryze česká společnost, kde se vyrobí ročně 50 000 hl piva. Pivovar Ferdinand je úzce spjat se zámek Konopiště, kde pobýval arcivévoda František Ferdinand d'Este, který pivovar v roce 1897 založil. Firma získala ocenění Regionální potravina již podruhé.

Kontakt:

Táborská 306, 256 01 Benešov
tel. 317 749 204, 317 723 529
Jaroslav Lebeda tel. 724 052 320
lebeda@pivovarferdinand.cz
www.pivovarferdinand.cz



Kategorie: ostatní potravinářské výrobky

Vaječná pomazánka

Obsahuje vysoké procento vařených jakostních jemně nakrájených vajec (60%) spojených lahodnou ochucenou majonézou. Spolu s dalšími ochucovadly jako jsou hořčice, koření a petrželka tvoří chuťově harmonický a mírně pikantní výrobek. Je určena jako podklad pro plnění bagety, ale i pro zdobení chlebičeků a dalších lahůdkářských výrobků, je vhodná i pro bezlepkovou dietu. Základní suroviny jsou výhradně českého původu.

Výrobce: ALIMA

značková potravina, a.s.



Výroba je soustředěna v provozovně v Kostelci nad Černými lesy. Firma má 140 zaměstnanců z Kostelce a přilehlého okolí. Značka BONECO má již dvacetiletou tradici.

Kontakt:

Lopatecká 223/13, 147 00 Praha 4

tel. 321 611 101, fax: 321 611 117

sekretariat@alima.cz, tel. 724 361 276

www.alima.cz



Kategorie: mléko a mléčné výrobky

Kopečková zmrzlina čokoláda

Při výrobě se používají zejména suroviny vyrobené v České republice - tekuté mléko polotučné (65%), cukr (12,5%), máslo (9,5%), voda (3,9%), glukózový sirup (3%), sušené odstředěné mléko (3%). Pouze kakao (3,5%) je dováženo z Holandska. Chuť je lahodná, plně čokoládová po kakau, jemně máslová. Tento výrobek se liší od podobných výrobků na trhu použitím másla a tekutého mléka místo rostlinného tuku.

PINKO[®]
ČESKÁ ZMRZLINA
OD ČESKÉHO VÝROBCE

Výrobce: Pinko a.s.

Společnost Pinko a.s. působí ve městě Benešov. V sezóně zaměstnává 80 pracovníků, mimo sezónu 55 pracovníků. Ve společnosti se vyrábí přibližně 120 druhů výrobků v různých typech balení. Výrobky se distribuují po celé republice.

Kontakt:

Vlašimská 409, 256 01 Benešov
tel. 317 725 232, fax: 317 723 946
roman.rohlik@pinko.cz
www.pinko.cz



Kategorie: ovoce, zelenina

Kysané zelí bílé

Jedná se o mléčně kvašené zelí. Hlávky zelí jsou nakrouhané na řezy o síle 5 mm. Kysané zelí má světle nažloutlou barvu, konzistence je polotuhá až křupavá. Vůně a chuť je slanokyselá.

15% zelí na krouhání pochází z vlastní produkce. Zbylá část je nakupována od ZD Kačina a pěstitele Smetany ze Svobodných Dvorů.



Výrobce: Baše & spol. s r.o.

Firma Baše & spol. s r.o. byla původně založena v roce 1899 a má tak již více než stoletou tradici. Je zaměřena zejména na výrobu kysaného zelí. Průměrný počet zaměstnanců je 23 a jsou zejména z okolí Starého Kolína.

Kontakt:

Starý Kolín 235, 281 23 Starý Kolín
tel. 321 764 141, fax: 321 764 030
Radek Baše, tel. 606 640 290
www.kysane-zeli.cz



Kategorie: pekařské a cukrářské výrobky

Cvrčovický chléb

Tento pšenično-žitný chléb je vyroben z pšeničné a žitné mouky, termicky ošetřené kukuřičné mouky, kvasu, droždí, kyseliny octové, soli, kmínu a vody. Chléb byl uveden na trh v roce 1994 a od té doby si získal velkou oblibu mezi spotřebiteli pro svou výbornou chuť, vlácnost a nadprůměrnou trvanlivost. Ta je garantovaná jako nejméně třídní konzumní jistota. Od roku 2004 je název Cvrčovický chléb opatřen ochrannou známkou.



Výrobce: Cvrčovická pekárna s.r.o.

Jedná se převážně o rodinný podnik, který vlastní rodina Sukova ze Cvrčovic. Chléb se rozváží do oblasti Kladenska, Rakovníka, Mělnicka, Prahy a okolí. Ve výstavbě je nová výrobní hala. Podnik má 25 zaměstnanců.

Kontakt:

Tř. Rudé armády 234, 273 41 Cvrčovice
tel. 312 283 660, fax: 312 283 670
Obchodní zástupce - tel. 606 600 529
www.cvrcovickapekarna.cz



Kategorie: alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)

Světlé speciální pivo d'Este

Toto pivo je vyráběno pouze z nejkvalitnějších českých surovin, ze sladu z vlastní humnové sladovny, z vody a žateckého chmele. Nejsou používány žádné náhražky ani jiná dochucovadla. Pivo má temně zlatou barvu, hořkosladkou chuť, chmelovou vůni, silný říz a je vysoce pěnívé.

Pivo se prodává jak v regionu středních Čech, tak i v jiných oblastech České republiky. Vyváží se rovněž do Dánska, Švédska, Itálie, Rakouska.



Výrobce: Pivovar Ferdinand a.s.

Firma Pivovar Ferdinand je akciová společnost se sídlem v Benešově.

Historie pivovaru Ferdinand je úzce spjata se zámek Konopiště, kde pobýval zakladatel pivovaru František Ferdinand d'Este.

Kontakt:

Táborská 306, 256 01 Benešov

tel. 317 749 204, 317 723 529

lebeda@pivovarferdinand.cz

www.pivovarferdinand.cz



Kategorie: masné výrobky

Milovická baby šunka výběrová

Jedná se o masný výrobek tepelně opracovaný, vyrobený podle vlastní receptury z vepřové kýty se sníženým obsahem soli (1,7%).

Chuť šunky je typická lahodná, ne příliš výrazná.

Výrobek je přizpůsoben požadavkům na zdravý životní styl. Vepřová kýta je speciálně opracovaná tak, aby bylo dosaženo obsahu tuku max. 4%. Důležité je i dodání vitamínů C, E a B.



Výrobce: FIALA Milovice s.r.o.

Firma Fiala Milovice s.r.o. byla založena v Milovicích, okr. Nymburk v roce 1911 a obnovena potomky v roce 1992. Ve firmě pracuje 25 zaměstnanců z Milovic a blízkého okolí. Zpracovávané suroviny pocházejí téměř všechny z místního regionu.

Kontakt:

Na Skupici 614, 290 01 Poděbrady
tel. 325 577 420

Ing. Martin Fiala, tel. 603 114 451
fialamilovice@seznam.cz

Informace o soutěži

Proč se organizuje soutěž Regionální potravina?

Soutěž Regionální potravina je součástí podpůrné propagační kampaně, která má seznámit spotřebitele s regionálními potravinami z jednotlivých krajů České republiky. Součástí této kampaně je i značka „Regionální potravina“, kterou mohou ocenění výrobci a prodejci umístit na své výrobky. Soutěž vyhláší Ministerstvo zemědělství České republiky a je cílena na malé a střední potravinářské výrobce. V roce 2012 se koná již třetí ročník.

Proč podporovat regionální potraviny?

- Prvním z důvodů je, že je nutné upozornit zákazníky na kvalitní chutné, tradiční či speciální potraviny vyráběné v daném kraji.
- Dalším důvodem je, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky. Jsou proto čerstvější a mají zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti.
- Čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím je také méně zatíženo životní prostředí při jejich dopravě.
- Důležitým aspektem, proč podporovat regionální potraviny, je zároveň podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci jsou zárukou udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst.

Jak probíhala soutěž Středočeská Regionální potravina v roce 2012?

Malí a střední výrobci potravin ze Středočeského kraje mohli své produkty přihlásit do soutěže od 1.4. do 15.6.2012.

Celkem přihlásilo 28 výrobců 79 různých druhů výrobků.

Všechny výrobky prověřila dne 26.6. osmičlenná hodnotitelská komise a ocenění „Středočeská Regionální potravina“ přidělila v osmi kategoriích. V letošním roce probíhal již třetí ročník této soutěže a celkem bylo během tří let oceněno 21 výrobků. Základní informace o všech oceněných výrobcích naleznete v tomto katalogu.

Více informací o regionálních potravinách najdete na webové stránce:

www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ