



Regionální potravina Středočeský kraj

***Katalog oceněných výrobků
v soutěži v roce 2010***



Kategorie: alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)

Světlé speciální pivo d'Este

Toto pivo je vyráběno pouze z nejvyšší kvality 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 pěnivé. 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: 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. Chut' 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 distribují 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 Dvůrů.



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
Kontakt: 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 rozvážá 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.cvrcovickapecarkna.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 chlebiček 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
sekretariát@alima.cz, tel.: 724 361 276
www.alima.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%).

Chut' 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

Kontakt: 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 nově vytvořená značka „Regionální potravina“, kterou budou moci ocenění výrobci a prodejci umístit na své výrobky. Soutěž vyhlašuje Ministerstvo zemědělství České republiky a je cílena na malé a střední potravinářské výrobce.

Proč podporovat regionální potraviny?

- Je nutné upozornit zákazníky na kvalitní chutné, tradiční či speciální potraviny vyráběné v daném kraji.
- Tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky 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 Regionální potravina Středočeský kraj?

Malí a střední výrobci potravin ze Středočeského kraje mohli své produkty přihlásit do soutěže od 1.7. do 31.7.2010. Celkem přihlásilo 18 výrobců 44 různých druhů výrobků.

Všechny výrobky prověřila dne 12.8. devítičlenná hodnotitelská komise a ocenění „Regionální potravina Středočeský kraj“ přidělila v šesti kategoriích výrobkům uvedeným v tomto katalogu.

Více informací o regionálních potravinách najdete na webové stránce:

www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Středočeský kraj