

# KATALOG OCENĚNÝCH VÝROBKŮ 2023



## MLS PARDUBICKÉHO KRAJE

Podporujeme potravinářské výrobky a výrobce Pardubického kraje

# VÁŽENÍ PŘÍZIVCI...



dobrého jídla a kvalitních regionálních potravin,

velmi mne těší, že v Pardubickém kraji máme stále velké množství šikovných výrobců – potravinářů a zemědělců. Jsem moc rád, že mnozí z nich se pravidelně aktivně účastní naší potravinářské soutěže MLS Pardubického kraje.

Na následujících stránkách se seznámíte s výrobky, které tentokrát oslovily porotu nejvíce. U těchto produktů se nemusíte obávat, že k nám cestovaly přes půlku světa či Evropy, tisíce kilometrů pod chemií. Nebo že pocházejí z nějakých odepsaných zásob, které čekaly roky někde v mrazících boxech na příležitost, až se dostanou na český stůl.

Ve světle či spíše stínu zmíněných praktik, které se, bohužel, v nadnárodním světě obchodu odehrávají, bych si velmi přál, abychom si jako společnost uvědomili nenahraditelnost našeho zemědělství a potravinářství – pokud tedy nechceme být jen pomyslnou popelnicí Evropy.

A navíc i zde platí, že vše souvisí se vším. Ruku v ruce s odpovědným přístupem k produkci jde také například i pestrost krajiny a její celkové zdraví. Vždyť, budeme-li bezmyšlenkovitě znásilňovat naši přírodu extremistickými přístupy pod pláštíkem ultrazelené barvy, budeme mít jen plevel, nic víc. Žádné MLSY. A takovou krajinu, máte pravdu, nechceme.

Pardubický kraj spojil letos poprvé podporu venkovských prodejen s nabídkou a propagací právě regionálních potravin. A hodláme v tom pokračovat i v letech následujících. O podporu poctivých českých zemědělců a potravinářů z našeho regionu si dovolím tedy při této příležitosti zdvořile požádat i Vás. 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. Dobrou chuť!

-----

**Miroslav Krčil**

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

  
**Pardubický kraj**

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

# VÁŽENÍ SPOTŘEBITELÉ,...



právě otevíráte katalog oceněných výrobků 17. ročníku soutěže MLS Pardubického kraje 2023 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 37 výrobců. Velmi si vážíme vzrůstajícího zájmu o soutěž a rádi poznáváme nové šikovné výrobce v našem kraji. Z více než 115 přihlášených výrobků pocházejících z tuzemských surovin a vyrobených zde v Pardubickém kraji odborná komise vybrala 26 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 i v této nelehké době vytvářejí kvalitní 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](http://www.mlspardubickehokraje.cz) a aby Vám neunikla žádná akce, sledujte **facebookové stránky Agrovenkova** nebo **Instagram mlspardubického\_kraje**.

MLSEJTE S NÁMI

-----

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



 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mlspardubického\\_kraje](https://www.instagram.com/mlspardubického_kraje)  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](https://www.instagram.com/mls_pardubickeho_kraje)

## PAJURIS, ŽITNÝ CHLĚB S JABLEČNÝM PYRÉ

### Mgr. Tomáš Kroulík – Naše DOBRÁ pekárna

Naše DOBRÁ pekárna si zakládá na tradičních technologiích pečení chleba. 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.

Použitím samonasadované žitné kaše a jablečného pyré, zůstává chléb dlouho vláčný a má nasládlou chuť. Zajímavostí je finální kynutí bez jakékoli opory (plátno, ošatka/forma). Chléb kyne zcela volně na plechu. Receptura vychází z lokálních dobových receptur s přirozeně delší trvanlivostí chleba díky jeho dlouhodobému prokvášení.

-----

Třibřichy 34, 537 01 Třibřichy  
604 245 147 / [nasedobrapekarna@gmail.com](mailto:nasedobrapekarna@gmail.com) /  
[www.nasedobrapekarna.cz](http://www.nasedobrapekarna.cz)



# CIBULÁK

## Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.

Pekařství a cukrářství Sázava v sobě spojuje více než pětadvacetiletou tradici českých pekařských a cukrářských řemesel. Vyznačují se vlastní unikátní sítí pekařských prodejen, ale také významným podílem na regionálním nezávislém trhu s pečivem. Jejich nejvyšší hodnotou je chuť. Výrobky nedopékají, ale v co nejširší míře pečou přímo před zraky zákazníků.

Pšenično-žitný chléb s restovanou cibulí. Použitá pšeničná a žitná mouka pochází ze Slatinic a z Předměřic nad Labem. Vláčný chléb s chutí po cibuli o hmotnosti 400 g je prodáván nebalený.

-----  
Sázava 180, 563 01 Lanškroun  
601 569 409 / kaskova@pekarstvisazava.cz /  
www.pekarstvisazava.cz

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
www.mlspardubickehokraje.cz



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

## ŽITNÝ CHLĚB ZRNÍK

**Ing. David Novák –  
Statek Uhersko**

Malý rodinný podnik Statek Uhersko vyrábí produkty tzv. od vidlí až po vidličku a přináší svým zákazníkům kvalitu z pole až na stůl. Od zemědělské činnosti na poli a chovu krav, přes zpracování v lahodný chléb, koláče, vánočky, mléko, sýry a další.

Zrník je chléb s naklíčenými zrnky žita. Chlebová žitná mouka a syrovátka použitá při výrobě chleba pochází z vlastní produkce. Tradiční chléb upečený z žitné mouky s přídavkem slunečnicových a dýňových semínek obsahuje významné množství zdraví prospěšných látek – vlákniny, minerálů i vitamínů.

-----  
Statek 9, 533 73 Uhersko  
466 676 108 / [statek.uhersko@email.cz](mailto:statek.uhersko@email.cz) /  
[www.statekuhersko.cz](http://www.statekuhersko.cz)



# ROHOVÝ KOLÁČ

## Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.

Pekařství a cukrářství Sázava v sobě spojuje více než pětadvacetiletou tradici českých pekařských a cukrářských řemesel. Vyznačují se vlastní unikátní sítí pekařských prodejen, ale také významným podílem na regionálním nezávislém trhu s pečivem. Jejich nejvyšší hodnotou je chuť. Výrobky nedopékají, ale v co nejširší míře pečou přímo před zraky zákazníků.

Lahodný skládaný koláč s třemi náplněmi s chutí po použitých surovinách (mák, tvaroh, povidla, máslo, tuzemák). Výroba jemného pečiva je časově i surovinově náročná. Při výběru surovin dbá výrobce zejména na jejich tuzemský původ.

-----  
Sázava 180, 563 01 Lanškroun  
601 569 409 / [kaskova@pekarstvisazava.cz](mailto:kaskova@pekarstvisazava.cz) /  
[www.pekarstvisazava.cz](http://www.pekarstvisazava.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubicehokraje.cz](http://www.mlspardubicehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubiceho\_kraje

## POVIDLOŇ

### Regína Gauglitz – Královské doroty

Královské dobroty nejen na královský stůl. Tedy kvalitnější stravování dostupné pro všechny. Regína Gauglitz si ve svých 39 letech splnila svůj velký sen – v Chrudimí provozuje výrobu a prodejnu zdravého mlásání s příhodným názvem Královské dobroty.

Povidloň, o kterém se traduje, že je pokladem šumavské kuchyně, připomíná nadýchané mraky. Křehké placky jsou ručně vyvalovány a promazávány pravými domácími povidly a tradiční neslazenou ušlehanou smetanou. Zákazníci tento dezert nazývají „Nebe v hubě“.

-----

Žižkovo náměstí 2, 537 01 Chrudim  
608 010 661 / [info@kralovskedobroty.cz](mailto:info@kralovskedobroty.cz) /  
[www.kralovskedobroty.cz](http://www.kralovskedobroty.cz)





# NANUKOVÝ DORTÍK ČOKOLÁDOVÝ

## Marta Komárková – Cake and Pie

Marta Komárková nabízí zakázkovou výrobu dortů a dalších cukrářských výrobků na svatby, oslavy narozenin, výročí, zkrátka k jakékoliv události. Každý dort od paní Komárkové je originál a fantazii se meze nekladou. Její výrobky můžete ochutnat například v kavárně AKafe v Chrudimi, kam několikrát do týdne dodává své dezerty.

Nanukový dortík je vyroben z čerstvých surovin nejvyšší kvality a obsahuje 72 % čokoládu. Použitá smetana, máslo i vejce jsou regionálního původu a mouka pochází z mlýna v Janderově. Neodolatelný dezert připomínající nanuk lze díky dřívku vzít i snadno s sebou a rozhodně potěší každého milovníka čokolády.

-----  
Bylany 159, 538 01 Bylany  
724 017 057 / [cakeandpie@seznam.cz](mailto:cakeandpie@seznam.cz) /  
[www.cakeandpie.cz](http://www.cakeandpie.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)



MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

## RED VELVET

### Angidorty s.r.o.

Paní Angelika Čížková připravuje v Pardubicích dorty a zákusky pro každou příležitost. U potahovaných dortů používají pouze marcipán vlastní výroby a stejně tak je tomu i u všech používaných marmelád. Jejich výrobky můžete z kraje roku ochutnat na svatebních veletrzích v Pardubicích, Hradci Králové a na zámku v Dobřenicích. Po domluvě pak i přímo u výrobce. Protože kdo nechutná neuvěří.

Barevný a vláčný, to je Red Velvet dort neboli "červený samet". Je ve světě velmi oblíbeným dortem a má své místo i u nás. Tmavě červená barva dortu je podpořena reakcí kyselých přísad a podmáslí, díky čemuž se uvolňují červené antokyany z kaka. Použitě mléčné suroviny pochází ze ZD Rosice u Chrástí.

-----

Jiřího z Poděbrad 2588, 530 09 Pardubice  
774 838 570 / [angidorty@seznam.cz](mailto:angidorty@seznam.cz) / [www.angidorty.cz](http://www.angidorty.cz)



## ZDOBENÝ MEDOVÝ PERNÍK

**Jarmila Janurová –  
Jaja Pardubice 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“.

Perníková kazeta srdíček různých velikostí bíle zdobených bílkovou polevou představuje tradiční produkt pro Pardubický kraj. Právě perníková srdíčka jsou od první nabídky perníkových výrobků nejoblíbenější. Speciální technikou je pak zdobení štětečkem na zaschlé bílkové polevě. Takto zdobené perníčky jsou opravdová umělecká díla.

-----  
Přerovská 536, 530 06 Pardubice  
[jaja@pardubickypernik.cz](mailto:jaja@pardubickypernik.cz) / [www.pardubickypernik.cz](http://www.pardubickypernik.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY  
[www.mlsparubickehokraje.cz](http://www.mlsparubickehokraje.cz)



MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

## KLOBÁSA JALAPEÑOS

### Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.

Řeznictví a uzenářství Francouz bylo založeno v roce 1990. Maso a uzeniny nejen prodávají, ale také je vyrábí. Mají díky tomu pod kontrolou celý výrobní proces až k zákazníkovi. Zakládají si na poctivosti a maximálním důrazu na kvalitu. S jejich sortimentem se lze setkat na celém území České republiky.

Lehce pikantní Klobása Jalapeños vhodná na grill obsahuje vepřové maso a sýr Eidam. Hrubě mleté dlo se naráží do přírodních vepřových střívek. Výrobek je následně pasterován při dosažení teploty 70 °C v jádře výrobku po dobu 10 minut.

-----

Skupice 8, 538 03 Morašice  
469 695 561 / [francouz@chrudim.cz](mailto:francouz@chrudim.cz) /  
[www.maso-francouz.cz](http://www.maso-francouz.cz)



# TOMAHAWK STEAK

## Maso uzeniny Polička, a.s.

Maso uzeniny Polička je dynamicky se rozvíjející společnost, která zaujímá významné a stabilní místo na trhu s hovězím, vepřovým masem a uzeninami. Jejich základy tvoří tradice, důvěra i úcta k řemeslu a přírodě. Konečnému zákazníkovi nabízí kvalitní české výrobky.

Tento hovězí steak pochází ze střední horní části hřbetu přecházející do nízkého roštěnce. Tato část vysokého roštěnce je vykrajoována mezi 6 a 12 žebrem. Specifickým znakem je ponechaná žeberní kost, která při grilování dává tomuto steaku nezměnitelnou chuť.

-----  
Kamenec u Poličky 300, 572 01 Kamenec u Poličky  
461 752 111 / [info@mupolicka.cz](mailto:info@mupolicka.cz) /  
[www.mupolicka.cz](http://www.mupolicka.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)



MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlsparadubickehokraje.cz](http://www.mlsparadubickehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

## UZENÝ BOK BEZ KOSTI VRAČOVICE

### 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“.

Vepřový bok bez kosti zapravený do obdélníkového tvaru solený za sucha nechávají odpočinout a odležet v chladírně 3–4 týdny. Následuje tepelné opracování v udírně využením bukovou štěpkou, které dává tomuto výrobku svou specifickou žádoucí chuť a vůni.

-----

Vračovice 27, 566 01 Vračovice – Orlov  
465 483 125 / [info@moravek-reznictvi.cz](mailto:info@moravek-reznictvi.cz) /  
[www.moravek-reznictvi.cz](http://www.moravek-reznictvi.cz)



# ŠVANDOVA PIKANTNÍ KLOBÁSA

## 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.

Švandova pikantní klobása obsahuje pouze vepřové a hovězí maso, sůl a přírodní koření. Vybrané suroviny se rozmělní na jemné a hrubé dílo a následně se smíchají s kořením a plní do vepřových střivek. Výrobek se dále navěšuje na hůlky a nechá se vyudit. Maso použité pro výrobu pochází z českých chovů od regionálního dodavatele Potraviny Vysočina s.r.o., Holetín.

-----  
Rváčovská 1698, 539 01 Hlinsko  
775 319 899 / [mates.svanda@seznam.cz](mailto:mates.svanda@seznam.cz) /  
[www.reznictviusvandu.cz](http://www.reznictviusvandu.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlsparubickehokraje.cz](http://www.mlsparubickehokraje.cz)



MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

## PAŠTIKA Z PEČENÉHO MASA

### Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti

Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti je podnikem s dlouholetou tradicí již od roku 1949. Zpracováním zemědělské produkce ve svých provozech a prodejem ve svých maloobchodních prodejnách dodává konečnému spotřebiteli maso a masné výrobky, mléčné výrobky a pečivo.

Poctivá vepřová paštika z masa pocházejícího z vlastních chovů ZD Rosice u Chrásti. Výroba zahrnuje rozmělnění a ochucení masa přírodními kořeními. Maso se následně dá péct a pak následuje plnění do skla a vaření.

-----  
Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec  
469 667 308 / [zd.rosice@rosice-zd.cz](mailto:zd.rosice@rosice-zd.cz) / [www.rosice-zd.cz](http://www.rosice-zd.cz)





# UZENÝ HOVĚZÍ ŠÁL

## Řeznictví Švanda, s.r.o.

Řeznictví Švanda je rodinnou firmou s uzenářskou výrobou a tradicí již po čtyři generace. 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.

Produkt je obdobného typu jako výběrová šunka od kostí, s tím rozdílem, že je vyroben z vybraného hovězího masa pocházejícího z mladých kusů. Maso je nejprve na několik dní naloženo do slaného nálevu a směsi koření a bylinek a následně silně zauzeno pro originální vzhled i chuť. Maso použité pro výrobu pochází z českých chovů od regionálního dodavatele Potravin Vysočina s.r.o., Holetín.

-----  
Rváčovská 1698, 539 01 Hlinsko  
775 319 899 / [mates.svanda@seznam.cz](mailto:mates.svanda@seznam.cz) /  
[www.reznictviusvandu.cz](http://www.reznictviusvandu.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)



MASO A MASNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

## ZLATÉ ŠKVARKY

### Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti je podnikem s dlouholetou tradicí již od roku 1949. Zpracováním zemědělské produkce ve svých provozech a prodejem ve svých maloobchodních prodejnách dodává konečnému spotřebiteli maso a masné výrobky, mléčné výrobky a pečivo.

Vepřové škvarky zalité sádlem z masa pocházejícího z vlastních chovů ZD Rosice u Chrasti jsou baleny ve sklenici. S čerstvým pečivem vlastní výroby se jedná o vskutku delikátní pochoutku.

-----

Synčany 34, 538 62 Hrochův Týnec  
469 667 308 / [zd.rosice@rosice-zd.cz](mailto:zd.rosice@rosice-zd.cz) / [www.rosice-zd.cz](http://www.rosice-zd.cz)



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](https://www.instagram.com/mls_pardubickeho_kraje)

## SLOUPNICKÉ KEFÍROVÉ 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 stájí, kde chovají holštýnský černostrakatý skot. Mléko se dostává nejkratší cestou pomocí mléčné linky ze stájí rovnou do mlékárny, kde jej upravují pouze šetrnou pasteračí.

Hlavními charakteristikami Sloupnického kefírového A2 mléka jsou jeho čerstvost, použité kvalitní suroviny a ruční zpracování. Kefírové mléko s plnou chutí a osvěžující perlivostí kromě chuťového zážitku podporuje také zdraví konzumentů.

-----

Dolní Sloupnice 134, 565 53 Sloupnice  
722 990 076 / [kvanousova@zdsloupnice.cz](mailto:kvanousova@zdsloupnice.cz) /  
[www.zd-sloupnice.cz](http://www.zd-sloupnice.cz)



# LAHODNÝ SÝR KAPIOVÝ

## 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 ochučené výrobky obsahují maximálně 3–5 % cukru. V nabídce najdete selské mléko, kysané produkty a sýry.

Lahodný kapiový sýr je vyroben z měkkého tvarohu a směsi koření bez obsahu konzervantů či chemických aditiv. Lehce roztíratelný sýr má příjemnou paprikovou chuť.

-----  
Tuněchody 63, 537 01 Tuněchody  
722 183 566 / [info@mlekarnajuliana.cz](mailto:info@mlekarnajuliana.cz) /  
[www.mlekarnajuliana.cz](http://www.mlekarnajuliana.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY  
[www.mlsparlubickehokraje.cz](http://www.mlsparlubickehokraje.cz)



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 agrovenkov  mls\_pardubickeho\_kraje

## SLOUPNICKÝ A2 MÍŠA VAJEČNÝ LIKÉR

### 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 vaječný likér 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.

-----

Dolní Sloupnice 134, 565 53 Sloupnice  
722 990 076 / [kvanousova@zdsloupnice.cz](mailto:kvanousova@zdsloupnice.cz) /  
[www.zd-sloupnice.cz](http://www.zd-sloupnice.cz)



# MĚKKÝ TVAROH

## Diana Houdová – Statek Apolenka z.s.

Minimlákárna na Statku Apolenka poskytuje příležitosti pro osoby se sníženou pracovní schopností. Zpracovávají zde mléko z vlastního chovu dojníc plemene Jersey, které je typické vyšší tučností a tzv. „mandlovou chutí“. Zákazníkům nabízí mléko, sýry, tvarohy a jogurty.

Tvaroh je sraženina z plnotučného mléka zbavená podstatné části vody, respektive syrovátky. Poctivý tvaroh má čistou, kyselou chuť a je lehce hrudkovitý. Měkký tvaroh vyrobený z čerstvého mléka je skvělý jako zdravá svačinka a hodí se i k dalšímu zpracování pro vaření či pečení.

-----  
Na Okrajích 156, 530 02 Spojil  
775 614 618 / [diana.apolenka@seznam.cz](mailto:diana.apolenka@seznam.cz) /  
[www.apolenka.org](http://www.apolenka.org)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY  
[www.mlsparlubickehokraje.cz](http://www.mlsparlubickehokraje.cz)



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

## TVARHOVO SMETANOVÝ KRÉM

### Josef Branda – Pepeho zmrzlina

Mladá rodinná firma, která vyrábí domácí řemeslnou zmrzlinu z pravých poctivých ingrediencí dle vlastních receptur, které jsou inspirovány řemeslnou výrobou starých českých i světových mistrů zmrzlinářů. Zmrzliny vycházejí z vlastních smetanových základů z pasterizovaného mléka a pravé smetany. Ovocné zmrzliny jsou vyráběny výhradně z pravého ovoce bez jakýchkoli chemických barviv a dochucovadel.

Poctivý tvarohovo smetanový krém je vyroben z čerstvého mléka, smetany a tvarohu pocházejícího od regionálních výrobců a potěší každého milovníka kvalitní zmrzliny.

-----

Hradecká 527, 534 01 Holice  
777 797 759 / [josef.branda@seznam.cz](mailto:josef.branda@seznam.cz) /  
[www.pepehozmrzlina.cz](http://www.pepehozmrzlina.cz)



# ZMRZLINOVÝ DUKÁT – VLAŠSKÝ OŘECH V NUGÁTOVÉ POLEVĚ

## Mgr. Monika Pavlisová

Nanukárna a nová značka Zmrzka Bellezza je výsledkem životní změny Moniky Pavlisové, zakladatelky Kunětické zmrzky. První nanukárna v Pardubicích je podnik, kde najdete širokou nabídku skvělých ručně vyráběných nanuků, zmrzlinových dezertů a dortů ze Zmrzky Bellezza.

Zmrzlinový dukát – vlašský ořech v nugátové polevě je jedinečný zmrzlinový dezert, který osloví zejména milovníky poctivých ořechových chutí. Zmrzlinový dukát spojuje lahodnou chuť zmrzliny z vlašských ořechů, jakožto dominanty mezi českými druhy skořápkových plodů, nugátové polevy a nasekaných oříšků, kterými je dukát z poloviny zasypaný.

-----  
Smilova 320, 530 02 Pardubice  
608 014 016 / [nanukarna@seznam.cz](mailto:nanukarna@seznam.cz) /  
[www.nanukarna.cz](http://www.nanukarna.cz)

 [agrovenkov](#)  [mils\\_pardubickeho\\_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)





VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

## MED KVĚTOVÝ SMÍŠENÝ

**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.

Med smíšený je kombinací medu květového a medovicového v různém poměru, čímž spojuje přednosti obou. Obsahuje jak přírodní látky z ovocných stromů a léčivých rostlin, tak i cenné minerální látky a stopové prvky z lesního medu. Smíšený med je velice hodnotný a u nás i značně oblíbený.

-----

K Olšíně 365, 533 52 Srch  
603 586 492 / [tichavcela@gmail.com](mailto:tichavcela@gmail.com) /  
[www.tichavcela.cz](http://www.tichavcela.cz)



# SUŠENÝ ZELENINOVÝ BUJÓN – DO VÝVARŮ

## Ing. Martina Doskočilová – Vyrobeno od Brůži

Martina Doskočilová je matkou dvou dětí, které vždy záleželo na tom, jak se stravují. Již na mateřské dovolené se proto začala zabývat výrobou sušeného zeleninového bujónu. Několik let ladění dalo vzniknout domácí malovýrobě Vyrobeno od Brůži a bujónu bez chemie a glutamanu v té nejvyšší kvalitě.

Sušený zeleninový bujón je vyráběn ručně a obsažené suroviny jsou vybírány ve velmi vysoké kvalitě. Bujón je možné použít do polévek, do omáček, k naložení masa, zeleninových pokrmů a dále dle fantazie a potřeby.

-----  
Na Rozárce 982, 564 01 Žamberk  
732 712 587 / [doskocil.martina@seznam.cz](mailto:doskocil.martina@seznam.cz) /  
[www.vyrobenoodbrozi.cz/](http://www.vyrobenoodbrozi.cz/)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlsparadubickehokraje.cz](http://www.mlsparadubickehokraje.cz)



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

## LITOMYŠLSKÝ FESTIVALOVÝ LEŽÁK

### 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.

Litomyšlský festivalový ležák je spodně kvašený a za studena chmelený ležák vařený na dva rmuty. Barva a chuť je docílena skladbou dvou druhů sladu – pilsenský a bavorský. Dobrou pitelnost zajišťuje střední říz a vyšší sladová plnost. Středně vyšší hořkost je docílena použitím českého chmele Juno.

-----

T. Novákové 64, 570 01 Litomyšl  
775 998 869 / [veselka@lit.cz](mailto:veselka@lit.cz) /  
[www.litomysl-veselka.cz](http://www.litomysl-veselka.cz)



# SIRUP ČERNÝ RYBÍZ, BAZALKA

## 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.

Nekonečně osvěžující černý rybíz a bazalka. To je kombinace, která spolu skvěle ladí. Do sirupu je použito jen to nejlepší ovoce a bylinky z vlastní zahrady. Dokonalá chuť se skrývá v jednoduchosti. Voda, drtička, hrnec, hydraulický lis a čas — to je základní vybavení pro výrobu sirupů Jsem Pecka.

-----

Přestavlky 87, 538 62 Přestavlky  
605 966 692 / [ivan@baborak.cz](mailto:ivan@baborak.cz) / [www.jsempecka.cz](http://www.jsempecka.cz)

 [agrovenkov](#)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](#)

VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlsparlubickehokraje.cz](http://www.mlsparlubickehokraje.cz)



VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ  
[www.mlspardubickehokraje.cz](http://www.mlspardubickehokraje.cz)

 [agrovenkov](https://www.facebook.com/agrovenkov)  [mls\\_pardubickeho\\_kraje](https://www.instagram.com/mls_pardubickeho_kraje)

## SUDLIČKŮV MERUŇKOVÝ LIKÉR 37,5% ORIGINÁLNÍ LIKÉR Z MACEROVANÝCH MERUNĚK

### Fonticulus, spol. s r.o.

Sudličkova pálenice se nachází v malebné víscé jménem Sudličkova Lhota. K tomuto lihovaru patří také lihovar v Hrobici u Pardubic, kde se věnují výrobě destilátů dle vlastní receptury. Díky velkému důrazu na kvalitu a pečlivý výběr toho nejlepšího českého ovoce tak nabízejí prvotřídní destiláty.

Sudličkův meruňkový likér představuje to nejlepší z Velkopavlovických meruněk. Výraznou chuť a vůni dostávají do tohoto nápoje macerací, tedy naložením meruněk do alkoholu, kde ze sebe postupně vydají to nejlepší a vzniká tak pozoruhodný nápoj.

-----  
Hrobice 53, 533 52 Hrobice  
777 050 610 / [lihovar@sudlicka.cz](mailto:lihovar@sudlicka.cz) /  
[www.sudlicka.cz](http://www.sudlicka.cz)

# Seznam oceněných výrobků a producentů MLS Pardubického kraje 2020

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

Josef Morávek – Řeznictví a uzenářství	Zabijačkové kroupy - barevné
Řeznictví Sloupnice s.r.o.	Vepřové koleno Sous Vide
	Sloupnická hovězí šunka
Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek	Šunková tlačěnka

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

Michaela Kinterová	Med květový smíšený
Josef Branda	Jahodová zmrzlina
Jana Kolrusová	Ranní úsvit
Jana Baboráková	Sirup JSEM PECKA - fenykl, citron, pomeranč
Ivana Bakrlíková	Hřebečská medovina Wood aged
Pivovar Rychtář, a.s	Rychtář Natur
VESELKA LITOMYŠL s.r.o.	Bedřichova jedenáctka polotmavá
ARMAT s.r.o.	Kendy 12% APA
	Milota 11% Red Ale

## MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Marta Komárková	Čokoládový dortík s višněmi
Angelika Čížková	Mrkvový dort
Medovinka s.r.o.	Škvarková placka

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Iveta Kopajová	Kozí sýr Jack s pepřem
Střední škola zeměděl. a veter. Lanškroun	Selský čerstvý sýr – nakládaný
Ing. Jitka Píchová	Čerstvý bio kozí sýr s pažitkou
Květná zahrada z.ú.	Zrající sýr „Gouda“
	Kravský sýr Balkán
Diana Houdová	Sýr Farmářský
Ranč Bělečko Agro s.r.o.	Bio zakysaná smetana z Bělečka
	Bio čerstvý kozí sýr z Bělečka
	Bio čerstvý kozí sýr s česnek. z Bělečka
Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti	Selský jogurt meruňkový 200 g



Pardubický  
kraj



# 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 kozí 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	Talián 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 Pavlis	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

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

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

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

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

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

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

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



Pardubický  
kraj



# HODNOCENÍ POROTY

## MLS PARDUBICKÉHO KRAJE 2023







Pardubický kraj