

Vyhodnocení soutěže Regionální potravina 2011 Plzeňského kraje

1) Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas - Přešínský špekáček

Přešínský špekáček patří k nejprodávanějším výrobkům naší firmy. Je vhodný ke konzumaci ohříváním, opékáním, nakládáním nebo za studena. Tento výrobek si velmi rychle našel své místo na trhu a to zejména proto, že je vyráběn opět podle původní receptury se 100%- ním podílem čerstvého masa českého původu. Výrobek se vyrábí ručně, tradičním postupem, včetně vázání provázkem.

Kladem tohoto výrobku je opět skutečnost, že je vyráběn v malé rodinné firmě, která zajišťuje přesnou recepturu výrobku a díky tomu je zachována stálá vysoká kvalita výrobku.

Kontakt:

Řeznictví a uzenářství Herejk s.r.o.
Nové Mitrovice 64, Přešín 335 63
Tel.: 602 856 906
E-mail: reznictvi.herejk@seznam.cz

2) Masné výrobky trvanlivé - Přešínská klobása

Výrobek je zpracován za základě staré rodinné receptury, která se v rodině dědí z generace na generaci. Přešínská klobása je vhodná ke konzumaci za studena, ohřátá ve vodě, na grilování nebo k opékání na ohni...

Má výraznou masovou, lahodnou, jemně kořeněnou chuť. Vyrábí se také ve variantě „pikant“, která je určena především pro milovníky ostřejších pokrmů.

Při výrobě našich výrobků je kladen největší důraz na použití kvalitních surovin výhradně českého původu, bez přidání sóji, separátů či jiných náhražek.

Kladem tohoto výrobku je skutečnost, že je vyráběn v malé rodinné firmě, která zajišťuje přesnou recepturu výrobku a díky tomu je zachována stálá vysoká kvalita výrobku. Výsledkem je pak dlouhodobá prodejnost této velmi žádané klobásy.

Kontakt:

Řeznictví a uzenářství Herejk s.r.o.
Nové Mitrovice 64, Přešín 335 63
Tel.: 602 856 906
E-mail: reznictvi.herejk@seznam.cz

3) Sýry včetně tvarohu - Přírodní sýr

Jedná se o čerstvý, ochucený přírodní sýr vyráběný podle tradiční receptury z čerstvě nadojeného mléka bez použití chemických látek a konzervantů. V současnosti je vyráběn jak přírodní, tak i v dalších šesti variantách a to s příchutí vlašských ořechů, bazalky, pažitky, cibule, česneku a feferonek.

Je možné ho zakoupit přímo u nás ve faremní prodejně nebo na farmářských trzích v Plzni či dalších maloobchodních prodejnách v Plzeňském kraji v balení s jednotlivými příchutěmi, popřípadě jako kolekce všech přírodních sýrů.

Kontakt:

Minimlékárna JOMA

Dolní Lhota 5, 340 21 Janovice nad Úhlavou

Tel.: 604 413 696

E-mail: joma@mymail.cz

4) Mléčné výrobky ostatní - Kysané mléko

Kysané mléko je vyráběno v rodinné minimlékárně JOMA, která se nachází nedaleko Klatov. Pro výrobu je použito výhradně vlastní, čerstvě nadojené mléko od krav plemene Holštýn.

Kysané mléko je lehce stravitelný, mléčný výrobek s lehce nakyslou mléčnou chutí, při jehož výrobě nejsou použity žádné chemické látky ani konzervanty. Je plněno do kelímků o objemu 500 ml a takto distribuováno do maloobchodní sítě v Plzeňském kraji nebo je možné ho zakoupit u nás ve farmářské prodejně v libovolném množství.

Kontakt:

Minimlékárna JOMA

Dolní Lhota 5, 340 21 Janovice nad Úhlavou

Tel.: 604 413 696

E-mail: joma@mymail.cz

Minimlékárna JOMA

Soukromá farma Holštýn známá také jako Minimlékárna JOMA je výrobcem a prodejcem mléčných výrobků všeho druhu. Z vlastní produkce mléka připravuje výrobky nejvyšší kvality.

5) Pekařské výrobky, včetně těstovin - Víkendový chléb

Ručně vyráběný pšenično-žitný chléb podle tradiční receptury z české mouky, zpracovaný a pečený speciální technologií, kterou lze použít jen v malých pekárnách. Chléb má velkou pórovitost, pevnou propečenou kůru, lahodnou chuť a vůni. Jeho použití je široké jako přílohy ke všem typickým českým pokrmům.

Je možné ho zakoupit v pěti firemních prodejnách PEKO - Klatovská 36, Františkánská 16, Klatovská 172, Area Bory Plzeň a v Třemošné-obchodní dům.

Velkoobchodně je prováděna distribuce po Plzni a okolí.

Kontakt:

PEKO - Němečková s.r.o.
Klatovská 36, 301 00 Plzeň – město
Tel.: 377 322 182
E-mail: peko-prodej@centrum.cz

6) Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek - Oříškový rohlíček

Jedná se kvalitní produkt pocházející z Lahůdkářské a cukrářské výroby ZKD Sušice, která pro výrobu zákusků převzala původní receptury proslulé cukrárny hotelu Fialka. Ve složení této delikatesy proto najdete pouze tradiční základní suroviny jako je máslo, mléko, cukr, oříšky atd., nejsou zde použity žádné přísady a chemické látky, což pochopitelně zcela zásadně působí pozitivně na chuť i kvalitu. Zcela oprávněně je proto tento výrobek spolu s ostatními produkty z Lahůdkářské a cukrářské výroby ZKD Sušice prodáván pod označením „Jako od maminky“. Oříškový rohlíček a řadu jiných vynikajících zákusků si zákazníci mohou zakoupit či objednat ve všech prodejnách ZKD Sušice na Domažlicku, Klatovsku, Sušicku a Horažďovicku.

Západočeské konzumní družstvo Sušice

Jedná se o český obchod s letos již šedesátiletou tradicí, který provozuje rozsáhlou maloobchodní síť čítající bezmála 130 prodejen, které se nacházejí na Klatovsku, Domažlicku a Sokolovsku. Prodejny s oranžovobílým označením COOP najdete téměř všude – ve větších městech i na vesnici, kde jsou zpravidla jediným obchodem. Co se nabídky týká - důraz je kladen především na čerstvé zboží, v obchodech ZKD Sušice najdete pečivo a lahůdky, čerstvě nakrájené uzeniny a spoustu dalších specialit, které Vás zlákaají. Zboží je nakupováno pouze od výrobců a distributorů, kteří jsou schopni doložit jeho zdravotní nezávadnost, přičemž jsou preferováni především dodavatelé regionální.

Družstvo provozuje rovněž VO sklad, VO ovocem a zeleninou a Lahůdkářskou a cukrářskou výrobu – nejen zde, ale také na všech prodejnách jsou zpracovány, dodržovány a kontrolovány systémy HACCP, což zaručuje zdravotní nezávadnost prodáváného sortimentu. Cílem je spokojený zákazník, který se do prodejen ZKD Sušice bude vracet.

Kontakt:

Západočeské konzumní družstvo Sušice
Náměstí svobody 135, 342 01 Sušice
Tel.: 376 528 001
E-mail: zkd@zkdsusice.cz
www.zkdsusice.cz

7) Alkoholické a nealkoholické nápoje - Purkmistr tmavý ležák 12° (2l sklo)

Speciální tmavý ležák vařený ze čtyř druhů sladu s méně sladkou chutí, která je naopak typická pro tmavá piva. Vyznačuje se silnou plností a jemnou hořkostí s příchutí kávy prolnuté chutí belgické čokolády. Vůně je delikátní po praženém sladu. Tmavý ležák Purkmistr dle složení receptury navazuje přímo na tradici vaření tmavého piva téže značky v domálickém pivovaru v devadesátých letech minulého století. Pivo je nefiltrované a nepasterizované, aby se v něm zachovaly všechny původní výživné látky. Je hutnější a díky tomu, že obsahuje výhradně přírodní látky (vitamíny řady B, cukry, kvasinky) je lahodnější a působí velmi příznivě na lidský organizmus.

LUKRÉCIUS a.s.

Komplex "Pivovarského dvora Plzeň" se nachází na Selské návsi v klidném prostředí památkové rezervace v předměstské čtvrti Plzeň-Černice. Ten zahrnuje v současné době hotel Purkmistr, restaurant, pivnici s minipivovarem, konferenční sál, VIP sklípek, a bar s bowlingem. Komplex se nachází v prostorách původního selského dvora, jehož součástí byla i krčma. První dochované zmínka o tomto dvoře pochází z roku 1603. V průběhu let se ve dvoře vystřídala řada majitelů, podle nichž se dvůr pojmenovával, až v letech 1999-2000 byl objekt zakoupen se záměrem přebudování na komplex s gastronomickým a sportovně -relaxačním využitím. Nový komplex v sobě citlivě spojuje některé původní budovy se stavbami nově postavenými, zakomponovanými do původního areálu v objemu budov původních, to vše při zachování prvků typických pro původní architekturu. Přes značné obtíže, které komplikovaly dovedení projektu do konečné podoby, byl celý komplex slavnostně otevřen dne 6.6.2007 a bude tedy letos v červnu letošního roku v provozu čtvrtým rokem K zahájení výroby v pivovaru Purkmistr nás dovedlo přesvědčení, že je načase opět vařit pivo klasickým českým způsobem. Zároveň jsme chtěli připomenout i nejstarší pivovar v českých zemích-pivovar v Domažlicích, který vařil pivo stejné značky. V době nedávno minulé došlo k zániku tohoto pivovaru, a proto jsme se rozhodli značku zachovat. Pivo je vařeno podle tradičních receptur z několika druhů sladovnického ječmene nejvyšší kvality a chmele z žatecké pěstitelské oblasti. K vaření používáme měkkou plzeňskou vodu, která je bez jakýchkoliv příměsí a více než jeden a půl století slouží v Plzni k vaření proslaveného "plzeňského". Věříme, že naším pivem potěšíme a uspokojíme i nejnáročnější "pivní gurmány" a přejeme dobrou chuť spolu s tradičním pivovarským pozdravem "Dej Bůh štěstí"

Kontakt:

LUKRÉCIUS a.s.

Selská náves 2, 326 00 Plzeň,

Tel.: 377 994 377

E-mail: recepce@purkmistr.cz

www.purkmistr.cz

8) Ovoce a zelenina v čerstvé zpracovatelské formě - Kysané zelí

Jedná se zkvašené nakrouhané zelí s přidanými surovinami (kmín a sůl) připravované podle staré domácí receptury. Zelí je pěstováno na pozemcích kde se již 15 let nepoužívají žádná průmyslová

hnojiva, pouze organické. Při pěstování se také nepoužívají žádné chemické látky. Balení výrobku probíhá ručně.

Pan Krůs a syn pěstují 20 druhů zeleniny včetně již zmiňovaného zelí již 16 let na pozemcích o rozloze 20ha. Pan Krůs prodává svoje výrobky (zeleninu a ovoce) formou prodeje ze dvora.

Kontakt:

Josef Krůs a syn

Domažličky 12, 339 01 Bolešiny

Tel.: 602 408 467

E-mail: krus@mlynpodhora.cz

www.mlynpodhora.cz

9) Ostatní - Tolstolobik uzený porcovaný

Tolstolobik původem z chovů v podhůří Šumavy je zpracován a naporcován na podkovy. Rybí porce jsou nakládány do solného láku bez přídavku jakýchkoliv konzervantů, ochucovadel nebo chemických látek a za přísného a důsledně kontrolovaného režimu procesu tepelného opracování vyuzený horkým kouřem z bukového dřeva. Na trh je výrobek dodáván v kartonu volně ložený v pergamenovém papíře nebo vakuově zabalený.

Je možné si jej zakoupit i přímo na Zpracovně ryb, která se nachází na okraji Klatov u plaveckého bazénu.

Tolstolobik je sladkovodní ryba charakteristická vyšším obsahem tuku, který je velmi prospěšný pro lidský organismus zejména díky obsahu omega-3 nenasycených mastných kyselin.

Kontakt:

Zpracovna ryb Klatovy a.s.

K Letišti 442, Klatovy 339 01

Tel.: 376 320 755

E-mail: zpracovnaryb@iol.cz