



Zpravo daj Kvality

4/2020



Přihlaste se do soutěže Regionální potravina!

Soutěž o získání značky kvality Regionální potravina je po dvouměsíční přestávce opět v běhu. Již po jedenácté Ministerstvo zemědělství vyhláší tuto soutěž, která podporuje lokální výrobky od českých malých a středně velkých producentů. Hlaste se se svými produkty během června až srpna.



1 Přečtěte si metodiku Regionální potraviny:

[ZDE](#)

(v letošním roce došlo kněkolika změnám)

Jak na to?



2 Vyplňte žádost, kterou najdete:

[ZDE](#)

nebo se obraťte na krajské **koordinátory**, kteří vám pomohou při přihlášení. Kontakty na ně najdete [ZDE](#). Vyberte si kraj, klikněte na OK a otevře se vám okno s kontaktem na koordinátora.

A co získáte?

Vítězové kromě propagace svých produktů získají i logo Regionální potravina k užívání po dobu čtyř let. Logo funguje jako pečeť kvality potvrzující excelentní chuť vítězného výrobku a pomáhá milovníkům dobrého jídla snáze se orientovat na trhu s potravinami.

Kraj	Přijem přihlášek do	Hodnotitelská komise
Liberecký	23/6/2020	8/7/2020
Plzeňský	24/6/2020	9/7/2020
Středočeský	14/6/2020	24/6/2020
Jihočeský	3/7/2020	15/7/2020
Pardubický	20/7/2020	29/7/2020
Královéhradecký	15/6/2020	25/6/2020
Ústecký	10/8/2020	25/8/2020
Vysočina	24/7/2020	21/8/2020
Jihomoravský	24/6/2020	16/7/2020
Olomoucký	24/7/2020	30/7/2020
Moravskoslezský	22/6/2020	1/7/2020
Zlínský	24/6/2020	2/7/2020
Karlovarský	13/7/2020	22/7/2020

ZNAČKA KLASA SE ROZROSTLA O 15 NOVÝCH PRODUKTŮ

Značka KLASA se uděluje mimořádně kvalitním potravinám a produktům na 3 roky. Spotřebitelům umožňuje značka lepší orientaci mezi potravinami v prodejnách a usnadňuje nákup kvalitních českých potravin. Aktuálně najdete logo KLASA na obalech 915 produktů od 223 českých a moravských výrobců.



BOHEMILK, a. s.

Opočenský prémiový jogurt malina, černý rybíz a hruška s karamellem

Tyto jogurty jsou vyrobeny z lahodné smetany z Orlických hor. Mají jemnou chuť a hustou konzistenci a obsahují výběrový džem s kousky ovoce.



Jan Abt

Zahradní limonáda Tátův sad – jablko & citron a jablko & černý rybíz

Oceněné Zahradní limonády Tátův sad neobsahují žádný přidaný cukr. Najdete v nich jen jablečný mošt, ovocné šťávy podle druhu, pramenitou vodu a trochu bublinek. Jsou bez chemické konzervace, jen šetrně pasterovány.

Uzeniny Příbram, a. s.

Příbramský gothajský salám

Tento gothajský salám má příjemnou chuť po masě a koření navíc doplňuje jeho zauzení bukovými štěpkami. Barva vřezu je masově červená a jemně oranžová po použité paprice. Salám obsahuje 75 % vepřového a hovězího masa, je bez lepku a bez přidaného glutamátu.



EFUS spol. s. r. o.

Jablka Fuji

Jablka mají 100% český původ. Jsou sladkokyselá, s jasnou výraznou chutí a zůstávají křupavá dlouho po sklizni. Při pěstování je kladen velký důraz na ochranu životního prostředí. Všechny aplikace přípravků na ošetření rostlin probíhají v souladu se systémem integrované produkce.

Ing. Pavel Lacina – Vinařství Lacina

Marhulové Originál, Sladké a Šumivé

Dezertní víno Marhulové je poctou Velkopavlovické meruňce. Ze všech odrůd má nejbohatší chuť sladkých, zralých meruňek. Všechna oceněná vína se vyznačují vysokým podílem draslíku.

Marhulové Šumivé je první meruňkový sekt na světě.



Mlékárna Olešnice a. s.

Rabín, Mozzarella Bianca, Sýráci a Sedlářský sýr

Rabín je polotučný nezrající bílý slaný sýr, na svém povrchu ochucený česnekem a majoránkou. **Mozzarella Bianca** je nezrající bílý sýr špičkové kvality, vyrobený originální italskou technologií z českého mléka vysoké kvality.

Sýrové tyčinky **Sýráci** jsou sýrové tyčinky s vláknitou konzistencí a lahodnou chutí. Jedná se o přírodní polotučný sýr vyrobený pouze z mléka, mlékárenské kultury a jedlé soli. **Sedlářský sýr** je kvalitní přírodní polotučný sýr jemné, mírně slané chuti, vyrobený za použití moderní italské technologie z kravského českého mléka. Neobsahuje barviva ani konzervanty.



PAJERO s. r. o.

Čevabčiči

Oceněné čevabčiči obsahují vysoký podíl masa (81 %) a k dochucení je použita hořčice, cibule a směs koření, které dávají výrobku typickou chuť a vůni. Výhodou je jednoduchá příprava v troubě či na grilu.

