

INFORMACE Č. 79/2016



Krajské informační středisko pro rozvoj zemědělství a venkova Ústeckého kraje

tel, fax: 476 700 658 mobil: 724 261 978 e-mail: oakmo@oakmo.cz www.kisuk.cz

Úspěchy ústeckých potravinářů, certifikáty KLASA převzali na Žofíně

Ústečtí potravináři 6.12.2016 slavili úspěchy.

Dva ze šesti potravinářů z Ústeckého kraje na Žofíně převzali ocenění – certifikát KLASA z rukou ministra zemědělství Mariana Jurečky a ředitele SZIF Martina Šebestiána.

Nově oceněnými výrobky jsou:

Podřipská majonéza

Výrobce: Procházka, a. s.

Podřipská majonéza obsahuje až 85 % řepkového oleje, který spolu s vysokým obsahem čerstvých tekutých vaječných žloutků dává majonéze její nezaměnitelnou chuť a krémovitou konzistenci.

Společnost Procházka se zabývá produkcí lahůdkářských výrobků pod značkou PAPEL, a to včetně širokého portfolia majonéz. Vyrábí produkty z ryb pod značkou RYBYJO. Společnost také zpracovává vejce a je schopna svým zákazníkům nabídnout jak vařená vejce, dlouhá vejce, tak tekuté a sušené vaječné hmoty.

Jablko – rakytník, Višeň nektar

Výrobce: Moštárna Louny In s.r.o.

Jablko – rakytník je mošt složený z 90 % jablečné šťávy a 10 % rakytníkové šťávy, která je v BIO kvalitě. Tato ovocná šťáva je vylisována za studena z čerstvého ovoce a následně šetrně pasterována. Druhý oceněný výrobek Višeň nektar je vyrobený vylisováním višně z vlastní produkce ihned po sklizni.

Společnost Moštárna Louny In je firma zabývající se obchodem a zpracováním ovoce z lokálních zdrojů od místních sadařů a zahrádkářů již od roku 1993. Taktéž provozuje pěstitelskou pálenici.

Výrobci těchto oceněných výrobků se umisťují také v soutěžích o značku Regionální potravina Ústeckého kraje a v krajské soutěži Nejlepší potravinářský výrobek Ústeckého kraje – Kraje Přemysla Oráče.

BLAHOPŘEJEME !

V Mostě, dne 7.12.2016

Vydává: OAK Most – KIS ÚK

