



***Katalog potravin
oceněných značkou
Regionální potravina 2022
Jihomoravského kraje***

www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hlavní organizátoři soutěže



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



SZIF

Státní zemědělský intervenční fond

jihomoravský kraj



**REGIONÁLNÍ
AGRÁRNÍ KOMORA**
Jihomoravského kraje

Informace o soutěži



Značku Regionální potravina uděluje třináctým rokem Ministerstvo zemědělství nej kvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Značka Regionální potravina se uděluje **pouze vítězi** v těchto kategoriích:

1. Masné výrobky tepelně opracované
2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
3. Sýry včetně tvarohu
4. Mléčné výrobky ostatní
5. Pekařské výrobky včetně těstovin
6. Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
9. Ostatní

V Jihomoravském kraji hodnotila dne 29. června 2022 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Potravinářské komory ČR, Agrární komory ČR, Krajského úřadu Jihomoravského kraje, Státní veterinární správy ČR a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Velký důraz se kladl na originalitu, inovativnost ve zpracování, na to, jak se výrobek váže k regionu, na dostupnost výrobku na trhu, z jakých je surovin a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Dále byly posouzeny senzorycké vlastnosti výrobku – například vzhled, chuť, vůně a rovněž design výrobku.

O značku se ucházelo 154 produktů od 33 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Jihomoravský kraj

2022

- Podkova
- PANENKA S RŮŽOVÝM PEPŘEM
- BIO čerstvý SÝR
- Tučibomba
- Kavárenský koláč
- Laskonka s karamelovým krémem
- NEKTAR Meruňka
- ŠTRÚDLOVÉ JABLÍČKO EXTRA DŽEM
- Olej z vlašských ořechů

2021

- Vepřové škvarky
- PŘESNÍDÁVKA PRO CHLAPÁKA
- ZRAJÍCÍ KOZÍ SÝR – Poustevník
- MLÉKO
- preclíky s kozím sýrem
- Špaldový dortík s kandovanou mrkví
- 11 EXTRA HOŘKÁ
- Slamáček ze slámového vína odrůdy Pálava
- Kdoulová vejmrda



2020

- Uzený špek z boků
- Paštika Švestková s Rumem a tymiánem
- Kozí sýr přírodní dlouho zrající
- Kozí mléko „SEDLÁK“
- Koláč ze skanzenu
- Větrník
- Tuřanská zelná šťáva
- Kdoule extra džem
- Bramborové lokše s makovo-povidlovou náplní

2019

- Gothajský salám
- Slanináda
- Zrající kozí sýr Cabra al vino
- Ovčí jogurt
- Chléb benešovský
- Větrník
- Jablečný mošt Rubín
- Tuřanské kysané zelí ve slaném nálevu
- Pstruh uzený



Jihomoravský kraj 2022



Podkova

Klobása, na které je vidět kus uzenářského řemesla. Ruční výroba, vysoký podíl masa bez náhražek a uzení v klasické zděné udírně na bukovém dřevě. Podkova je plněna do přírodního střívka a po tepelné úpravě odpočívá 14 dnů v průvanu sušárny. Čím déle vysychá v průvanu, tím je lepší. Podkova je jemně pikantní chuti, přidává se i cibule.

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované

Josef Jůza - Řeznictví Jůza

Rodina Jůzova se věnuje oboru od roku 1950, kdy se vyučil řezníkem děda současného majitele. Ten provozuje rodinné řeznictví v Březině u Tišnova a tři firemní prodejny, v Březině, Tišnově a nedalekém Čebíně. Své výrobky zakládají na osvědčené kvalitě. Tradiční postup přípravy, ruční výroba, vysoký podíl masa, klasické uzení dřevem a bez náhražek!

Kontakt

Josef Jůza – Řeznictví Jůza
Březina 12, 666 01 Tišnov
+420 737 586 221
reznictvi.juza@seznam.cz
www.reznictvijuz.cz





PANENKA S RŮŽOVÝM PEPŘEM

PANENKA S RŮŽOVÝM PEPŘEM je jeden z výrobků, jehož výroba se v rodinném uzenářství Štulpových předává z generace na generaci. Přípravuje se z masa, které pochází výhradně z chovů z jižní Moravy. Růžový pepř se vyznačuje jemně pepřnou a zároveň nasládlou chutí s pryskyřicovým nádechem, díky čemuž skvěle vyniká jedinečná chuť křehké libové panenky. O samotné bourání a zpracování masa se starají přímo Štulpovi, a proto mají kontrolu nad kvalitou používaných surovin a mohou tak zákazníkům nabídnout jen to nejlepší.

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o.

Rodinná firma Štulpových se na trhu pohybuje téměř 30 let. Tradice však vznikla již mnohem dříve. Zakladatel firmy, pan Ivan Štulpa, se na brněnských jatkách vyučil v roce 1962, kde se také stal vedoucím řeznictví. V roce 1975 byla Jednotou otevřena prodejna v Lelekovicích (Brno – venkov), kde rodina Štulpových prodává své výrobky dodnes. Řídí se mottem: „Tradice, kvalita a osobní přístup.“ Všechny výrobky jsou zpracovávány ručně, tradičním způsobem a uzeny klasicky na dubovém a bukovém dřevě, čímž si zachovávají svou jedinečnost. V současné době řemeslo předávají již na třetí generaci uzenářů Štulpových.

Kontakt

Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o.
Výpustky 90/39, Brno 614 00
+420 731 944 876
pavelstulpa@seznam.cz
www.facebook.com/reznictvistulpa/





Jihomoravský kraj 2022



BIO čerstvý SÝR

Čerstvý přírodní smetanový sýr, jemně tvarohového typu je připravován dle francouzské receptury z pasterovaného mléka krav plemene jersey. Proces výroby trvá více jak 40 hodin, kdy po sýření je sýr nakrájen a vložen do forem, ve kterých vznikají bochníčky. Přípravuje se jak čistý naturální, tak v různých variantách s kořením a bylinkami v BIO kvalitě. Ideálně se hodí jako doplněk do salátů nebo jen tak na čerstvé pečivo.

Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Markéta Šedivá - Farma Člupy

Rodinná mikrofarma Člupy byla založena v roce 2012 a zpracovává výhradně mléko z vlastní farmy, kde v současné době chová stádo 45 koz a 4 krávy plemene jersey. Farma hospodáří v režimu ekologického zemědělství a zakládá si na lokálnosti, chovu hospodářských zvířat v přirozených podmínkách a udržitelném způsobu hospodaření s důrazem na tvorbu pestré krajiny. V sýrárně vzniká široká nabídka řemeslných mlékárenských produktů od tvarohu, jogurtu, nebo právě čerstvých sýrů až po zrající sýry stáří více jak 6 měsíců.

Kontakt

Markéta Šedivá - Farma Člupy
Marefy 163, 685 01 Bučovice
+420 777 164 425
marketa@clupy.cz
www.clupy.cz
www.facebook.com/clupy.cz/
www.instagram.com/farmaclupy





Tučibomba

Základem Tučibomby je hustý kysaný krém vyrobený z neodtučeného mléka a jemný slaný karamel. Na jeho výrobu se používá smetana a máslo výhradně z Ekofarmy Nelepeč. Kysaný mléčný krém prokládaný karamellem je na závěr zdobený tenkou vrstvou lahodné mléčné čokolády.

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní

Ing. Veronika Kropáčková - Ekofarma Nelepeč

Rodinná farma vznikla v roce 1648 v obci Nelepeč nedaleko Tišnova. Zaměřuje se především na produkci mléka a jeho zpracování ve vlastní faremní mlékárně. Krmivo se pěstuje v režimu ekologického zemědělství. Mléčné výrobky se vyrábí z plnotučného čerstvě nadojeného mléka, které je šetrně pasterováno. V mlékárně se vyrábí různé druhy čerstvých sýrů, sýry na gril, jogurty, ovocné jogurtové nápoje, kefiry, tvaroh, tvarohové dezerty, pomazánky a oblíbené Tučibomby.

Kontakt



Ing. Veronika Kropáčková – Ekofarma Nelepeč
Nelepeč 3, 666 01 Nelepeč
+420 776 102 533
veronika.krop@seznam.cz
www.farmanelepec.cz
www.facebook.com/FarmaNelepec/
www.instagram.com/ekofarmanelepec/



Jihomoravský kraj 2022



Kavárenský koláč

Jemný korpus z lineckého těsta plněný šlehaným tvarohem, potřeny ostružinovým džemem představuje dokonalé snoubení chutí, které Vás zaručeně nezklame. Před dopečením se koláč potírá džemem vlastní výroby, ozdobí ostružinami a libovolnými tvary z lineckého těsta. Ostružiny příjemně oživí celý koláč a dodají mu pikantní chuť.

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

PRIFILOM s.r.o.

PRIFILOM je obchodní společnost, kterou založily sestry františkánky z Brna na podporu svých sociálních, charitativních a vzdělávacích činností. Po otevření vlastní klášterní kavárny Vincafé Filomenka v Grohově ulici byla výroba přesunuta právě do této kavárny. Denně se zde připravuje pečivo a lahodné dezerty a zpracovává se vlastní ovoce na džemy a jiné výrobky. Vše je vyráběno s láskou a modlitbou sester.

Kontakt

PRIFILOM s.r.o.
Grohova 516/18, 602 00 Brno
+420 605 483 609
prifilom@prifilom.cz
www.prifilom.cz



Jihomoravský kraj 2022



Laskonka s karamelovým krémem

Laskonka, tradiční dezert výrazně sladké chuti. Velmi křehký korpus křupavý na povrchu s chutí vlašských ořechů a kokosu spojený s máslovo – karamelovým krémem vytváří nezapomenutelný zážitek.

Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Martina Harnošová

Pekařství – cukrářství Martina Harnošová

Malá rodinná firma se nachází v oblasti moravské Slovácko a zabývá se výrobou cukrářských a pekařských výrobků. Všechny výrobky jsou vyráběny ručně za použití kvalitních surovin. Cílem je připomenout zapomenutou chuť a vůni „babiččiny kuchyně“.



Kontakt

Martina Harnošová
Pekařství – cukrářství Martina Harnošová
Okružní 275, 696 42 Vracov
+420 608 584 456
harnosovamartina@seznam.cz
<https://nasekolacky.cz/#/>



Jihomoravský kraj 2022



NEKTAR Meruňka

Meruňkový nektar s plnou chutí je vyráběn z přezrálých meruněk farmy U TŘÍ DUBŮ. Díky rychlému zpracování si nektar zachovává krásnou barvu a svěží ovocné aroma. Nektar je šetrně pasterován v láhvích o objemu 275 ml, 750 ml a 3 l bag in boxech.

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

FARMA U TŘÍ DUBŮ s.r.o.

FARMA U TŘÍ DUBŮ je rodinná farma ze Znojemska zabývající se pěstováním ovoce a vinné révy prémiové kvality. Svou produkci nabízejí jak ve vlastních prodejnách, tak u jiných obchodníků. Kromě ovoce můžete U TŘÍ DUBŮ ochutnat víno, cider, mošty, nektary, džemy, povidla, sirupy a jiné.

Kontakt

FARMA U TŘÍ DUBŮ s.r.o.
Stoškovice na Louce 93, 671 61
+420 737 863 042
m.kahoun@triduby.cz
www.triduby.cz
www.facebook.com/TriDuby

FARMA 
U TŘÍ DUBŮ



ŠTRÚDLOVÉ JABLÍČKO EXTRA DŽEM

Složení džemu vychází ze staré rodinné receptury na náplň pravého Videňského štrúdlu. Džem je vyroben z kousků křupavých jablíček ze Znojemska, jejichž lahodnou chuť doplňují rozinky a skořice. Vůni a chuť štrúdlu si tak můžete dopřát kdykoliv na něj dostanete chuť. ŠTRÚDLOVÉ JABLÍČKO se ideálně hodí také jako náplň do perníku či na lívance, kdy v kombinaci se zakysanou smetanou nebo šlehačkou snoubí dokonalé chutě.

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Ing. Zuzana Boudová - Bouda 1883 – Originál ze Znojma

Firma Bouda, založena v roce 1883, navazuje na rodinnou tradici domácího zavařování. Využívá jen ty nejlepší suroviny z vlastní zahrady a od místních dodavatelů. Vše je zpracováno ručně bez použití chemické konzervace, a pokud to povaha ovoce dovoluje, tak i dle tradičních rodinných receptur. Hlavní důraz je kladen na kvalitu, zpracování a zachování senzoryckých vlastností surovin. Firma je držitelem mnoha ocenění jak v Čechách, na Moravě, tak v zahraničí.

Kontakt

Ing. Zuzana Boudová
Bouda 1883 – Originál ze Znojma
Palackého 1149/35, 669 02 Znojmo
+420 702 074 814
info@marmelady-znojmo.cz
www.marmelady-znojmo.cz





Jihomoravský kraj 2022



Olej z vlašských ořechů

Mechanicky lisovaný olej z jader moravských vlašských ořechů je po vylisování gravitační metodou přefiltrován a plněn do lahví. Díky své jemné ořechové chuti je ideální přísadou do salátu, pečených dobrot či jím můžete lehce pokapat sýry nebo dezerty. Jedná se o olej jedinečné chuti a kvality.

Kategorie: Ostatní

Chut Moravy s.r.o.

Chut Moravy je malá firma několika kamarádů, která nabízí již zapomenuté a neotřelé delikatesy, na které jen tak běžně zákazník nenarazí. Suroviny si na své výrobky vlastnoručně sbírají v okolí Moravy a připravují je dle starých receptur nebo vymyslejí nové, vlastní. Ochutnat můžete například Svatojánské ořechy, Chmelíček nebo nakládané zelené mandle z Hustopečí u Brna. Produkty je možné zakoupit v obchůdkách farmářského typu téměř po celé České republice. Dále jsou výrobky nabízeny v rámci dárkového balíčku v kombinaci s nejlepšími moravskými víny. Produkty si oblíbili i někteří šéfkuchaři, kteří s nimi pracují ve vyhlášených restauracích.

Kontakt



Chut Moravy s.r.o.
Hudecova 588/70b, 621 00 Brno
+420 549 215 695
info@chutmoravy.cz
www.chutmoravy.cz

Vepřové škvarky

2021 - Masné výrobky tepelně opracované



Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, příspěvková organizace
náměstí Svobody 318/23
696 81 Bzenec
+420 518 670 662
sekretariat@sosbzenec.cz
www.sosbzenec.cz

PŘESNÍDÁVKA PRO CHLAPÁKA

2021 - Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy



Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o.
Výpustky 90/39
Brno 614 00
+420 731 944 876
pavelstulpa@seznam.cz
www.facebook.com/reznictvistulpa/

ZRAJÍCÍ KOZÍ SÝR - Poustevník

2021 - Sýry včetně tvarohu



Markéta Palánová - Sýrárna Jezeřany - Maršovice
671 75 Loděnice u Moravského Krumlova
+420 608 616 225
syrarna-jm@seznam.cz
www.syrarna-jm.cz

MLÉKO

2021 - Mléčné výrobky ostatní



Lenka Klíčová - Mlékárna Klíč
Božice 512
671 64 Božice
+420 603 540 619
lenkaklic@gmail.com
www.mlekarnaklic.cz



Jihomoravský kraj

preclíky s kozím sýrem



2021 - Pekařské výrobky včetně těstovin

PRIFILOM s.r.o.

Grohova 516/18
602 00 Brno
+420 605 483 609
prifilom@prifilom.cz
www.prifilom.cz

Špaldový dortík s kandovanou mrkví



2021 - Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

PRIFILOM s.r.o.

Grohova 516/18
602 00 Brno
+420 605 483 609
prifilom@prifilom.cz
www.prifilom.cz

11 EXTRA HOŘKÁ



2021 - Alkoholické a nealkoholické nápoje

Pivovar Mazák, s.r.o.

Hodonínská 1110
696 17 Dolní Bojanovice
+420 775 000 697
info@pivovarmazak.cz
www.pivovarmazak.cz

Slamáček ze slámového vína odrůdy Pálava



2021 - Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Oldřich Drápal

Hlavní 455
691 25 Vranovice
+420 728 204 244
old.drapal@seznam.cz
www.drapalovoslamovevino.cz

Kdoulová vejmrda

2021 - Ostatní



Chut' Moravy s.r.o.
Hudcova 588/70b, 621 00 Brno
+420 549 215 695
info@chutmoravy.cz
www.chutmoravy.cz

Uzený špek z boků

2020 - Masné výrobky tepelně opracované



Bedřich Vlach - Výroba uzenin Bučovice
Krátká 259
685 01 Bučovice - Vícemilice
+ 420 517 331 195
vlach.masnavyroba@centrum.cz
www.vlach-uzenar.cz

Paštika Švestková s Rumem a tymiánem

2020 - Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované,
konzervy a polokonzervy



e-jídlo.cz, s. r. o. - Paštikárna Němčičky
691 07 Němčičky 274
+ 420 720 189 295
jirka@e-jidlo.cz
www.pastikarnanemcicky.cz

Kozí sýr přírodní dlouho zrající

2020 - Sýry včetně tvarohu



Markéta Palánová
Sýrárna Jezeřany - Maršovice
671 75 Loděnice u Moravského Krumlova
+420 608 616 225
syrarna-jm@seznam.cz
www.syrarna-jm.cz



Jihomoravský kraj

Kozí mléko „SEDLÁK“

2020 - Mléčné výrobky ostatní



Eva Sedláková

Rodinná kozí farma Sedlák

Šošůvka 45

679 13 Sloup v Moravském krasu

+420 516 435 371

sedlak.kozy@centrum.cz

www.sedlakkozy.cz

Koláč ze skanzenu

2020 - Pekařské výrobky včetně těstovin



Martina Harnošová

Pekařství - cukrářství Martina

Harnošová

Okružní 275, 696 42 Vracov

+420 608 584 456

harnosovamartina@seznam.cz

<https://nasekolacky.cz/#/>

Větrník

2020 - Cukrářské výrobky včetně cukrovinek



JK CUKRÁRNA s.r.o.

Cukrářství, perníkářství Pusinka

Palackého třída 1379/97

612 00 Brno

+ 420 541 211 956, + 420 601 587 297

info@cukrarna-pusinka.cz

www.cukrarna-pusinka.cz

www.facebook.com/cukrarnapusinka

Tuřanská zelná šťáva

2020 - Alkoholické a nealkoholické nápoje



AGRO Brno - Tuřany, a.s.

Dvorecká 521/27

620 00 Brno

+420 545 229 816

vendula.krccmarova@agro-turany.cz

www.agro-turany.cz



Kdoule extra džem

2020 - Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě



Ing. Zuzana Boudová

Bouda 1883 – Originál ze Znojma

Palackého 1149/35, 669 02 Znojmo

669 02 Znojmo

+420 702 074 814

info@marmelady-znojmo.cz

www.marmelady-znojmo.cz

Bramborové lokše s makovo-povidlovou náplní

2020 - Ostatní



Pekařství Křížák s.r.o.

Masarykova 2

691 72 Klobouky u Brna

+420 519 441 311

anicka@pekarstvikrizak.cz

www.pekarstvikrizak.cz

www.facebook.com/pekarstvikrizak

Gothajský salám

2019 - Masné výrobky tepelně opracované



Josef Jůza - ŘEZnictví JŮZA

Březina 12, 666 01 Tišnov

+420 737 586 221

reznictvi.juza@seznam.cz

www.reznictvijuzaz.cz

Slanináda

2019 - Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy



Chut Moravy s.r.o.

Hudcova 588/70b, 621 00 Brno

+420 549 215 695

info@chutmoravy.cz

www.chutmoravy.cz



Jihomoravský kraj

Zrající koží sýr Cabra al vino

2019 - Sýry včetně tvarohu



Markéta Palánová

Sýrárna Jezeřany - Maršovice

Jezeřany – Maršovice 43

671 75 Loděnice u Moravského Krumlova

+420 608 616 225

syrarna-jm@seznam.cz

www.syrarna-jm.cz

Ovčí jogurt

2019 - Mléčné výrobky ostatní



Michala Zdrubecká

Karolín 13

679 02 Rájec-Jestřebí

+420 773 616 348

misazdrubecka@volny.cz

www.farmaamalka.cz

Chléb benešovský

2019 - Pekařské výrobky včetně těstovin



DOPES, s.r.o.

679 53 Benešov 185

+420 516 467 416

dopes@dopes.cz

www.dopes.cz

Větrník

2019 - Cukrářské výrobky včetně cukrovinek



Jiří Grygar Janský – Cukrárna JANSKÝ

Masarykovo nám. 80/8

682 01 Vyškov

+420 517 346 380

info@cukrarnajansky.cz

www.cukrarnajansky.cz



Jablečný mošt Rubín

2019 - Alkoholické a nealkoholické nápoje

ZEAS Lysice, a.s.

Družstevní 68
679 71 Lysice
+ 420 516 499 831
zeas@zeasas.cz
www.zeasas.cz



Tuřanské kysané zelí ve slaném nálevu

2019 - Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

AGRO Brno - Tuřany, a.s.

Dvorecká 521/27
620 00 Brno - Tuřany
+420 545 229 816
vendula.krcmarova@agro-turany.cz
www.agro-turany.cz



Pstruh uzený

2019 - Ostatní

S.M.K., a.s.

Lažánky 200
678 01 Blansko
+ 420 606 624 913
rybarna@smk.cz
www.punkevnipstruh.cz



Proč podporovat regionální potraviny?

Spotřebitelé poznají 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.

Čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím je také méně zatíženo životní prostředí při jejich dopravě.

Při nákupu místních potravin spotřebitelé navíc podpoří potravináře a zemědělce ze svého regionu, což může mít příznivý dopad na zaměstnanost v kraji.



Hlavní organizátoři soutěže



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

jihomoravský kraj



SZIF

Státní zemědělský intervenční fond



**REGIONÁLNÍ
AGRÁRNÍ KOMORA**
Jihomoravského kraje



www.regionálnipotravina.cz