

## TISKOVÁ ZPRÁVA



### Další tři výrobci převzali ocenění Klasa

Praha 12. listopadu 2018 – **Nově budeme logo Klasa vídat na pěti dalších výrobcích. Značka, která symbolizuje záruku kvality a je garantovaná státem, se představí nejen na moukách pro snadnější přípravu jednotlivých druhů těst, ale také na taveném sýru a milovníky masa potěší sklenička s nepřehlédnutelným obsahem.**

Nově oceněnými výrobky jsou:

**Babiččina volba Mouka pšeničná HLADKÁ na KYNUTÉ TĚSTO, Babiččina volba Mouka pšeničná HLADKÁ na KŘEHKÉ PEČIVO, Babiččina volba Mouka pšeničná HLADKÁ DORTOVÁ**

**Výrobce: GoodMills Česko s.r.o.**

Oceněné výrobky pšeničná hladká mouka Babiččina volba na kynuté těsto, Babiččina volba na křehké pečivo a Babiččina volba dortová jsou speciální mouky vyrobené pro konkrétní druhy těst. Zrno pšenice má v každé své části různé složení - jiný obsah a kvalitu lepku, škrobu a dalších látek, které zásadně ovlivňují pekařské vlastnosti této suroviny. Postupným mletím zrna se získávají mouky s odlišnými vlastnostmi a jejich mísením poté vzniká různý sortiment, ideální pro každý druh těsta.

Společnost GoodMills Česko je součástí skupiny GoodMills Group, největšího mlýnského uskupení v Evropě. V České republice provozuje dva mlýny (v Litoměřicích a v Kyjově).

**Poštorenský vepřový bůček**

**Výrobce: ŠVÉDA - QUALITY s.r.o.**

Oceněný výrobek je nakládáný, ručně krájený vepřový bok bez kosti s kůží, s deklarovanou libovostí 80 % ve skleněném obalu, kde zákazník zřetelně vidí bůček na řezu s přítomností aspiku, který dodává výrobku tradiční výraznou chuť a vůni.

Společnost v roce 1998 uvedla na trh jako první masné výrobky ve skle, které měly na trhu mimořádný úspěch. V roce 2005 došlo k modernizaci technologie tepelného opracování, což garantuje kvalitní systém kontroly tepelného opracování výrobku a jeho výsledné kvality. V současné době má společnost ve svém portfoliu paštiky, polévky, hotová jídla, nakládaná masa a jiné speciality.

**Tavený sýr DELICATO**

**Výrobce: TANY, spol. s r.o.**

Tavený sýr DELICATO se vyznačuje vysokým podílem přírodních sýrů a neobsahuje žádné náhražky mlékařenských surovin. Oceněný sýr je vyroben v souladu s Českou cechovní normou a splňuje tak její přísné kvalitativní požadavky.

Mlékárenství v Nýrsku má více než osmdesátiletou tradici. Bývalé mlékařské družstvo zde bylo založeno v roce 1936 a tavené sýry se tu vyráběly už v roce 1940. V současné době je taviřna sýrů TANY v Nýrsku ryze českou společností s moderním potravinářským provozem, který splňuje i ta nejprísnejší kritéria výroby bezpečných potravin.

Vladimíra Nováková  
tisková mluvčí SZIF

*Národní značku kvality KLASA uděluje mimořádně kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond. Národní značku kvality získává výrobce na tři roky. Logo KLASA slouží spotřebitelům k lepší orientaci na trhu při rozeznání výjimečně kvalitních produktů v porovnání s běžně dostupnými potravinami. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt značku KLASA na obalech celkem 970 produktů od 222 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz).*