

TISKOVÁ ZPRÁVA

Prestižní značku Klasa nově získalo 22 výrobků. Certifikáty předával na Žofíně ministr zemědělství.



Praha 22. listopadu 2018 – **Při střeďečnīm slavnostním večeru v paláci Žofín předávali certifikáty Klasa nově oceněným výrobkům ministr zemědělství Miroslav Toman a generální ředitel Státního zemědělského intervenčního fondu Martin Šebestýán. Svá ocenění převzalo 9 výrobců s celkovým počtem 22 výrobků.**

Těmito výrobky jsou:

Brambory z Vysočiny

Výrobce: EURO AGRAS, s.r.o.

Oceněný výrobek Brambory z Vysočiny představuje vybrané a zpracované hlízy přílohové konzumní odrůdy brambor Granada. Ty jsou uloženy do spotřebitelského balení s typickým regionálním označením na obalu.

Společnost EURO AGRAS byla založena v roce 1996 a je dceřinou společností specializované bramborářské společnosti MEDIPO AGRAS H.B. Havlíčkův Brod, která působí v hlavní bramborářské oblasti ČR – na Vysočině. Zaměřuje se na balení a distribuci konzumních brambor do maloobchodní i velkoobchodní sítě.

Bylinkové nudle široké, Houbové nudle široké, Pikantní nudle široké, Rajčatové nudle široké, Špenátové nudle široké, Petrželové drobení, Kurkumové nudle sváteční, Těstoviny s medvědí česnekem, Skořicové s perníkovým kořením

Výrobce: RAMDAM s.r.o.

Jedná se o originální ochucené vaječné sušené těstoviny bez jakékoli chemické přísady. Jejich barva, výrazná chuť i vůně vznikly pouze přidáním směsi sušených bylin, zeleniny, hub a koření. Firma RAMDAM úspěšně podniká pod obchodní značkou Tajemství chuti. Zabývá se výrobou jednodruhového koření, kořenících směsí, ochucených těstovin a strouhanek. V současné době nabízí více než 150 druhů produktů. Důraz je kladen na pečlivý výběr surovin a ruční práci.

Špek dědy Pilčíka, Klobása dědy Pilčíka

Výrobce: Řeznictví H+H, s.r.o.

Špek dědy Pilčíka se vyrábí podle receptury dědečka nynějšího majitele Řeznictví H+H pana Aloise Pilčíka. Charakteristický je pro svou výraznou vůni. Stejně tak vznikla Klobása dědy Pilčíka. Receptura na tuto klobásu vznikla v době, kdy nynější majitel nebyl ještě na světě. Klobása obsahuje 95 % vepřového masa, koření a je zauzena na bukovém dřevě. Regionální společnost Řeznictví H+H je na trhu od roku 1990. V současné době ji řídí nejmladší člen řeznického rodu Pilčíků, který je již 6. generací. Společnost vlastní několik maloobchodních prodejen a všem svým zákazníkům dodává vepřové a hovězí maso včetně téměř sto deseti druhů masných výrobků.

Andělka kávová

Výrobce: Andělka spol. s r. o.

Andělka kávová je originální nebalený zákusek prodáváný výhradně v Krámku U Andělky v Počátkách. Andělka má křehký sněhový korpus plněný máslovým krémem s přidáním pražené čerstvě mleté kávy. Jedná se o zcela ruční výrobu. Andělky lze zakoupit i v jiných originálních příchutích, které jsou přizpůsobeny ročním obdobím.

Kavárna, cukrárna, sušenkárna Krámek U Andělky v Počátkách je malá rodinná firma, kde se pečou originální, autorské a designerské zákusky a také netradiční máslové sušenky. Na jejich výrobu se používají výhradně kvalitní a převážně regionální suroviny.

LUKANA Řepkový olej

Výrobce: Glencore Agriculture Czech s.r.o.

Díky šetrnému zpracování zůstává v oleji zachován vysoký obsah vitamínu E. LUKANA Řepkový olej má zároveň vysoký podíl esenciálních omega-3 a omega 6 mastných kyselin a obecně vysoký obsah nenasycených mastných kyselin. Je vhodný pro teplou i studenou kuchyni.

Glencore Agriculture Czech s.r.o. je součástí celosvětového koncernu Glencore Agriculture, který je jedním z největších zpracovatelů a obchodníků s agrokomoditami na světě. Společnost vstoupila na český trh v roce 2011, zaměřuje se na výrobu kvalitních rostlinných olejů pod tradičními značkami Lukana, Vegetol, Ceresol.

PERNERKA MOUKA - Špaldová hladká, PERNERKA MOUKA - Špaldová celozrnná jemná, PERNERKA MOUKA - Žitná celozrnná jemná, PERNERKA MOUKA - Pohanková celozrnná jemná, PERNERKA MOUKA - Rýžová jemná

Výrobce: MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.

Mouky značky PERNERKA jsou výsledkem práce již třetí generace mlynářů z rodiny Pernerů. Tato značka reprezentuje především celozrnné mouky mleté podle unikátní mlýnské technologie.

Mlýn Perner ve Svijanech byl založen roku 1420 a ve své historii patřil do majetku významných šlechtických rodů. Po období rozmachu mlýna, který byl za první republiky ve vlastnictví rodiny Pernerovy, došlo v roce 1948 ke znárodnění a až v roce 1992 se mlýn v restituci vrátil do rodinného majetku. Po dvou dekádách rozvoje dnes patří rodinný mlýn Perner mezi největší tuzemské výrobce mouky a disponuje nejvyspělejší mlýnskou technologií v České republice.

Točená zmrzlina - směs na přípravu jahodového sorbetu

Výrobce: Petr Němeček

Směs pro přípravu jahodového sorbetu pro točenou zmrzlinu je specifická svou chutí, složením a kvalitou. Obsahuje vysoký podíl jahod a pro výrobu se používají suroviny výhradně českého původu.

Společnost ADRIA GOLD se zabývá výrobou ručně dělaných kopečkových zmrzlin a zmrzlin točených, ledových tříští, cukrářských výrobků a zároveň také prodejem chlazených a mražených surovin do gastro provozů. Společnost se soustředí především na kvalitu a pestrost.

BOŽKOV ORIGINAL 37,5%

Výrobce: STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.

Tradice tuzemáku BOŽKOV ORIGINAL od společnosti STOCK Plzeň-Božkov, který je pokračovatelem slavného Rumu Božkov s plachetnicí, sahá do začátku druhé poloviny minulého století a v České republice je nejoblíbenějším výrobkem své kategorie. BOŽKOV ORIGINAL 37,5% je charakteristický jemnou vůní, decentní zlatou barvou a lahodnou plnou chutí.

Historie likérky STOCK začíná před více než 120 lety v italském přístavu Terst. V tomto městě založil v roce 1884 Lionello Stock společnost Camis & Stock. V roce 1920, po konci první světové války, koupil Lionello Stock již existující lihovar v Božkově a založil zde dceřinou společnost. Společnost STOCK Plzeň-Božkov je jedničkou na českém trhu, kde již déle než 85 let vyrábí nejjemnější tradiční lihoviny a hořké likéry.

Olej z bílého máku z Petrávče

Výrobce: Biogas Bohemia spol. s r.o.

Bílý mák je typickým představitelem olejnin s dlouhodobou tradicí pěstování a šlechtění na Vysočině. Olej z bílého máku vyniká svojí příjemnou lísko-oříškovou chutí s charakteristickým makovým aroma.

Olejový Mlýn Petrávče, to je společné nadšení Martiny Homolové a Karla Jonáka pro jednoduchou věc. Moderní přístup a kreativitu založenou na tradiční technologii lisování za studena, tzn. do teploty 40°C, přenesli do samého srdce Vysočiny. Snaží se rozvíjet nové myšlenky a postupy, díky kterým vznikají výrobky té nejvyšší kvality.

Nově ocenění producenti se zařadili mezi 228 výrobců, kteří v současné době mají značku kvality KLASA.

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 993 produktů od 228 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.