

TISKOVÁ ZPRÁVA

KLASA se rozrůstá, značku získá 19 nových produktů



Praha, 25. srpna 2020 – **Prestižní ocenění KLASA budeme vídat na dalších 19 výrobcích. Do seznamu čítajícího aktuálně celkem 960 produktů od 244 českých a moravských výrobců se nově zařadí mj. za studena lisované nápojové koncentráty nebo třeba masové a uzenářské speciality z tuzemských chovů.**

Logo KLASA na obalech pomáhá spotřebitelům v orientaci na trhu a snazší identifikaci kvalitních produktů. Posuzováním jejich kvalit je pověřena hodnotitelská komise složená z odborníků v oblasti potravinářství. Udělením značky KLASA ale celý proces nekončí. Po celou dobu platnosti certifikátu jsou držitelé kontrolováni Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Státní veterinární správou. Díky pečlivému předvýběru tak mají zákazníci jistotu, že vybrali správně.

Nově oceněnými výrobky jsou:

Brambory vařené krájené

Červená řepa vařená celá

Fruit servis s.r.o.

Oceněné brambory i řepa jsou loupány za využití moderních technologií. Neobsahují přidané konzervanty, sůl ani barviva. Zpracování ovoce a zeleniny se společnost Fruit servis s.r.o. věnuje od roku 2011. Především díky prověřeným dodavatelům, dobrému zázemí společnosti a zkušeným zaměstnancům, kteří ovoci a zelenině rozumí, mají výrobky požadovanou kvalitu.

Vepřové maso ve vlastní šťávě

Českdvorské škvarky s vepřovým sádlem

POTRAVINY VYSOČINA s.r.o.

Oceněné výrobky jsou vyráběny výhradně z českého masa a z vlastní porážky společnosti. Neobsahují konzervanty a přidané látky. Jsou vyrobeny dle tradičních, staročeských receptur s velkým podílem ruční práce. Společnost zahájila svou činnost v roce 1992 porážkou skotu a vepřů a prodejem masa. V roce 2003 byla výroba přesunuta do nově zakoupených a zrekonstruovaných prostor v obci Český dvůr nedaleko Havlíčkova Brodu. Díky prostorům s větší výrobní kapacitou a lepšímu technickému vybavení byl následně sortiment rozšířen o výrobu masných uzenářských výrobků.

Ovocný nápojový koncentrát Jablko s dužinou**Ovocný nápojový koncentrát Jablko – Višeň****FRUTIGO s.r.o.**

Oba oceněné výrobky jsou vyrobeny ze surovin výhradně od českých pěstitelů. Všechny suroviny jsou zpracovány maximálně šetrně a v souladu se životním prostředím. Konzervace probíhá velmi šetrnou pasterizací bez konzervantů a bez přidaného cukru s využitím přirozeně se vyskytujících cukrů. Společnost FRUTIGO s.r.o. byla založena v roce 2015 jako nástupnická firma společnosti FRAPO CZ s.r.o. Je tradičním českým zpracovatelem a výrobcem produktů vysoké kvality s certifikací BIO a v konvenční kvalitě se zaměřením na výrobu ovocných a zeleninových koncentrátů, sirupů a šťáv s historií výroby již od roku 1938. Společnost realizuje svoji činnost v provozovně ve výrobním areálu v Chrasti u Chrudimě, kde probíhá zpracování.

Česneková kýta

Zauzená vepřová kýta je posypána plátky sušeného česneku. Díky uzení dřevem se rozvine chuť a vůně masa s česnekovým nádechem.

Pečeně debrecínská

Celé kusy vepřových pečení jsou ručně uzavřeny do forem, které vytvoří na povrchu zajímavé žebrovaní. Po uvaření se potírá paprikou a následně zaudí. Dřevo dodá lehce kouřový nádech.

Pečené koleno

Jedinečnost pečeného kolena spočívá v propracovaném procesu, kdy se maso nakládá, dále vaří, peče a udí. Výsledný výrobek vyniká nezaměnitelnou chutí uzeneho masa a lahodnou vůní.

Tlačenka

Je vyráběna tradičním způsobem za použití surovin jako při domácí zabijačce - vepřového kolene, kůže, laloku, vepřového jazyka, srdce a vývaru z tohoto masa. K dochucení slouží směs pepře, majoránky, česneku a soli.

KADLČEK s.r.o.

Rodinná firma na moravském Slovácku vznikla v roce 1990. Zabývá se výrobou uzenejších výrobků, polotovarů a prodejem masa. Kvalitní vepřové a hovězí maso odebírá od českých jatek. Prodej masa a uzenej je realizován ve vlastní prodejně v Dolním Němčí a dále je zajištěn rozvoz vlastním chladičím automobilem do prodejen a gastro provozoven v okolí měst Uherské Hradiště, Uherský Brod, Hodonín a Zlín. Uzení výrobků probíhá na kvalitních bukových špalcích bez kůry a suků.

MOJE MASO - BIO VEPŘOVÁ KRKOVICE MARINOVANÁ

Na výrobu BIO krkovice s Country marinádou bylo použito vepřové maso z ekologického zemědělství a BIO marináda složená ze slunečnicového oleje s bylinkami, česnekem a příjemně jemně pálivou paprikou.

MOJE MASO - JELENÍ KÝTA MARINOVANÁ POMERANČ – PEPŘ

Oceněný steak z jelení kýty pochází z české zvěřiny. Je ochucený moderní pomerančovou marinádou s pepřem, která neobsahuje konzervanty, barviva ani glutamáty.

ASPIUS spol. s r.o.

Výrobce je česká rodinná firma ASPIUS spol. s r.o. založená v roce 2002. Zaměřuje se na zpracování a prodej kvalitních mas z České republiky i celého světa. Podnik je držitelem IFS a BIO certifikace.

BezVa Zázvor

Za studena lisovaný nápojový koncentrát s vysokým obsahem medu a s kousky zázvoru určený k přípravě nealkoholického nápoje.

BezVa Aloe Vera a Levandule

Za studena lisovaný nápojový koncentrát s kousky aloe vera, extraktu z levandule a květy slézu maurského.

BezVa Pampeliška a Lípa

Za studena lisovaný nápojový koncentrát s medem, kousky kořene pampelišky, květy měsíčku lékařského a s extraktem lipového květu.

MADAMI s.r.o.

Výrobce působí v potravinářském průmyslu od roku 1994. S poctivostí a důvěrou se ve východních Čechách věnuje vlastnímu vývoji a výrobě originálních ovocných produktů, BezVa limonád, šťavnatých čajů, horkého ovoce a jiných dobrot. Posláním firmy je prostřednictvím produktů s vysokým podílem přírodních surovin a zachováním důležitých výživových hodnot budovat pro širokou veřejnost značku, která je synonymem vyvážené chuti a vůně.

Brambory loupané vakuované - čtvrtky

Frýdecká bramborárna, s.r.o.

Brambory jsou krájeny ručně, a proto jsou všechny téměř stejné velikosti a bez odřezků, které vznikají při strojovém krájení. Díky vhodně zvoleným odrůdám vhodným pro toto zpracování neztrácí ani vakuováním svou kvalitu. Rodinná firma se zaměřením na výrobu čerstvých polotovarů z brambor a zeleniny zásobuje všechny druhy gastronomických zařízení od restaurací, přes školy a nemocnice, až po velké závodní kuchyně. Klade důraz na kvalitu suroviny, kterou nakupují od lokálních, ale i zahraničních pěstitelů, které mnohdy osobně objíždí a vybírají. Se zpracováním brambor mají zkušenosti 20 let.

Hlíva ústřičná čerstvá

Rudolf Ryzner

Pěstírna v Kojátkách je pěstírna s tradicí trvajícím už půl století. Pro pěstování využívá výhradně český substrát. Kromě výroby hlívy ústříčné obhospodařuje totiž 87 hektarů zemědělské půdy, na které pěstuje veškeré suroviny pro výrobu substrátu i sadby, čímž je plně pod kontrolou obsah reziduí pesticidů ve vypěstované hlívě. Ročně vypěstují 60 až 100 tun hlívy ústříčné.

Medovník originál Classic

Medovník originál Pikao

VIZARD s.r.o.

Medovník originál je první dort svého typu, který byl na český trh uvedený, a to již v roce 1997, kdy také získal ochrannou registrační známku. Je vyrobený s vysokým podílem ruční práce podle tradiční staroslovanské receptury z pěti samostatných medových plátů, proložených dvěma druhy krémů. Další variantou tohoto výrobku je Medovník originál Pikao. Výrobce dortů, rodinná společnost VIZARD s.r.o., byla založena v roce 1996 manželi Chybovskými, kteří pocházejí z Ruska a dodnes jsou majiteli firmy. Z původních třech rodinných příslušníků se společnost do dnešních dnů rozrostla na 101 zaměstnanců. Měsíčně vyrábí přes 100 000 kusů medových dortů.

Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů najdete na stránkách www.eklasa.cz.

Lenka Rezková
tisková mluvčí SZIF