



## Katalog výrobků oceněných v roce 2021



Značka **Dobrota Karlovarského kraje** je udělována Karlovarským krajem kvalitním potravinářským nebo zemědělským výrobkům, které zvítězí ve stejnojmenné krajské soutěži. Jedná se o nezávislou regionální aktivitu, která si klade za cíl podpořit a propagovat lokální producenty potravin a upozornit zákazníky na vynikající potravinářské výrobky vznikající v regionu. Soutěž je vyhlašována jednou ročně. Do soutěže se může přihlásit malý nebo střední výrobce potravin. Přihlášený výrobek musí být vyroben v Karlovarském kraji a při jeho výrobě musí být použity tuzemské suroviny.

**Výherci soutěže jsou vyhlašováni v těchto kategoriích:**

1. Masné výrobky
2. Mléčné výrobky
3. Pekařské a cukrářské výrobky
4. Alkoholické a nealkoholické nápoje
5. Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobky přihlášené do soutěže hodnotí hodnotitelská komise složená ze zástupců kontrolních orgánů, Karlovarského kraje a profesních zemědělských organizací. Hodnotí se vzhled, chuť výrobku, jeho obal, originalita a regionální prospěšnost. První tři umístěné výrobky v každé kategorii získají značku „**Dobrota Karlovarského kraje**“.

Cílem soutěže a oceňování výrobků je podpořit snahu menších výrobců potravinářských výrobků o originalitu, kvalitu a regionálnost produkce.



## Dobrota Karlovarského kraje 2017

Masné výrobky	
1. místo	Vepřové maso ve vlastní šťávě – Josef Pelant
2. místo	Borská paštika brusinka – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
3. místo	Pršut z pečeně – Josef Pelant
Mléčné výrobky	
1. místo	BIO děpoltovické máslo – Jiří Kubernát
2. místo	Jogurtový nápoj jahodový – Lukáš Kostlivý
3. místo	Žalmanovský strakáč – Alena Králová
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Karlovarské vřídelní kapky – Karlovarská pekárna, s. r. o.
2. místo	Chléb pivovarský Chýše – Karlovarská pekárna, s. r. o.
3. místo	Mrkvový koláč – Jitka Hlavsová
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Chmelonáda – Kynšperský pivovar, s. r. o.
2. místo	Světlý ležák 12° – Pivovar PERMON, s. r. o.
3. místo	Krušnohor světlý ležák – PIVOVAR KRUŠNOHOR, s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Olej ze semene ostropestřce mariánského – Bohemia olej, s. r. o.
2. místo	Med květový z pomezí Doupovských hor a Slavkovského lesa – Miroslav Dimo
3. místo	Medovicový med z doupovských lesů – Josef Ševčík
Zvláštní cena: Kolekce uzených ryb – Rybářství Mariánské Lázně, s. r. o.	

## Dobrota Karlovarského kraje 2018

Masné výrobky	
1. místo	Paštika s medvědíím česnekem – Roman Krčma
2. místo	Pršut z květové špičky – Josef Pelant
3. místo	Doupovský bič – Josef Pelant
Mléčné výrobky	
1. místo	Vánočnik – Jiří Kubernát
2. místo	Kozí jogurt bílý – Lukáš Kostlivý
3. místo	Děpoltovický biokefir – Jiří Kubernát
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Pečivo kváskové Bonela – Karlovarská pekárna, s. r. o.
2. místo	Tvarohový dort borůvka – Cukrárna ONDRA, s. r. o.
3. místo	Chléb Kolonáda – Karlovarská pekárna, s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Kynšperský zajíc 12° – Kynšperský pivovar, s. r. o.
2. místo	Krušnohor světlý ležák 11° – PIVOVAR KRUŠNOHOR, s. r. o.
3. místo	Krušnohor světlý ležák 12° – PIVOVAR KRUŠNOHOR, s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Krásenské čajování Krásnokvitek – Jitka Šimůnková
2. místo	Olej z bílého máku – Bohemia olej, s. r. o.
3. místo	BIO med medovicový – Dušan Michálek

## Dobrota Karlovarského kraje 2019

Masné výrobky	
1. místo	Drahovická huspenina – Roman Krčma
2. místo	Karlovarský mls – Josef Pelant
3. místo	Tlačenka párty – Josef Pelant
Mléčné výrobky	
1. místo	Jogurtový nápoj malina – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
2. místo	Hornický sýr pivní – HORSKÝ STATEK ABERTAMY, s. r. o.
3. místo	Triangl – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Špička dort – Cukrárna ONDRA, s. r. o.
2. místo	Dort „Dokonaly mrkvový dort“ – Sweet and Wine, s. r. o.
3. místo	Dort „Krahhmalnikov Brothers“ – Sweet and Wine, s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Krušnohor světlý ležák 12° – PIVOVAR KRUŠNOHOR, s. r. o.
2. místo	Rudohor Grešle 13° polotmavé silné pivo – Pivovar Rudohor, s. r. o.
3. místo	Rudohor Tolar 11° světlý ležák – Pivovar Rudohor, s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Krásenské čajování meruňkové ovocný čaj – Jitka Šimůnková
2. místo	Žlutické sušené višně – REGENT PLUS Žlutice, spol. s r. o.
3. místo	Rakytňkový med – Marek Kříž

## Dobrota Karlovarského kraje 2020

Masné výrobky	
1. místo	Šunka Zvonilka – Roman Krčma
2. místo	Sušené hovězí maso originál – Josef Pelant
3. místo	Sušené hovězí maso pepř – Josef Pelant
Mléčné výrobky	
1. místo	Děpoltovický řecký jogurt meruňka – Jiří Kubernát
2. místo	BIO KYSANKA – Jiří Kubernát
3. místo	Měšec – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Staročeský věneček – Integrovaná střední škola Cheb, p. o.
2. místo	Chléb Kolonáda – Karlovarská pekárna, s. r. o.
3. místo	Višňová peřina – Cukrárna ONDRA, s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Rudohor Schlick Sváteční ležák – Pivovar Rudohor, s. r. o.
2. místo	Světlý ležák 12° – Pivovar PERMON, s. r. o.
3. místo	Rudohor Dukát 12° Premium ležák – Pivovar Rudohor, s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Krásenské čajování švestkové ovocný čaj – Jitka Šimůnková
2. místo	Medový krém s mrazem sušenými malinami – Miroslav Dimo
3. místo	Bio med květový s pylem – Dušan Michálek



## Grilovací klobáska s čedarem a jalapenos

Josef Pelant



Jedná se o ručně vyrobený, tepelně opracovaný masný výrobek. Na jeho výrobu je pečlivě vybíráno libové vepřové maso, které se semele a smíchá s kořením, sýrem cheddar a chilli papričkou. Klobásky jsou následně uzeny na bukovém dřevě. K prodeji je výrobek k dispozici ve vlastní prodejně v Žalmanově, na e-shopu a dále je distribuován do menší prodejn v Karlových Varech.

 **PELANT**  
DOUPOVSKÉ UZENINY

### Josef Pelant – Doupovské uzeniny

Rodinná firma byla založena v roce 1993 za účelem produkce, skladování a distribuce vakuově balených brambor, při jejichž výrobě vznikalo velké množství odpadu, které se dalo využít jako krmivo pro vepře. Na základě této skutečnosti bylo rozhodnuto o založení vlastního chovu vepřů. Pak už zbýval jen krůček k řeznictvině a výrobě masných produktů, na kterou se firma úzce specializuje od roku 1999.

Josef Pelant – Doupovské uzeniny  
Žalmanov 83, 364 71 Bochov  
[www.maso-pelant.cz](http://www.maso-pelant.cz)



## Krušnohorská pečeně

Roman Krčma



Tepelně neopracovaný masný výrobek vyráběný dle tradičního receptu. Vepřové maso použité na jeho výrobu pochází výhradně z českých chovů. Svou nezaměnitelnou chuť získává krušnohorská pečeně díky vybrané směsi koření a lehkému zauzení.



## Krůtí klobása se sýrem

Roman Krčma



Tepelně opracovaný výrobek z krůtího a vepřového masa českého původu. Výraznou chuť dodává klobáse použité koření a sušená rajčata. Hotový výrobek je vakuově zabalen a distribuován chladícím vozem do vlastních prodejen v Karlových Varech, Sokolově a v Kraslicích.

### Roman Krčma – Řeznictví a lahůdky Krčma

Řeznictví a uzenářství z Karlových Varů, které vyrábí a distribuuje vlastní lahůdky, pro jejichž výrobu využívá maso z českých chovů. Uzeniny a masné výrobky jsou vyráběny dle starých tradičních receptur, bez použití náhražek či zvýrazňovačů chuti. Výroba je založena především na ruční práci, která zaručuje charakteristickou chuť, vůni a vzhled výrobků.

Lahůdky Krčma, s. r. o.  
Lidická 581/61A, 360 01 Karlovy Vary  
[www.lahudky-krcma.cz](http://www.lahudky-krcma.cz)





## Sedlácký kozí sýr

Marie Květoňová



Čerstvý sýr z kozího mléka, které je získáváno z vlastního bio chovu na malé rodinné farmě. Do sýru jsou přidány vlašské ořechy pocházející z regionu. Výrobek je balen vakuově nebo do ekologických 100% kompostovatelných krabiček. Sýr je možné zakoupit v rámci prodeje ze dvora.



### Marie Květoňová – Minimlékárna Sedlo

Nově otevřená minimlékárna Sedlo. Jedná se o malou rodinnou farmu hospodařící na celkem 40 ha půdy s 9 kusy masného skotu, 7 koňmi a 23 kozami. V prodeji, který zde probíhá ze dvora, lze zakoupit ručně vyráběné čerstvé kozí sýry a další regionální výrobky a biopotraviny z farem v Karlovarském kraji.

Marie Květoňová  
Sedlo ev. č. 5, 364 01 Útvina  
[www.usedlaku.cz](http://www.usedlaku.cz)



## Polotvrdý sýr Halloumi

Belina, s. r. o.



Polotvrdý sýr řeckého typu z pasterovaného kravského mléka, který se skvěle hodí zejména k tepelné úpravě na grilu. Jeho výhodou je, že se neroztéká a drží svůj tvar. Sýr je vakuově balen v plastových obalech po 100 g. Zakoupit ho lze přímo na farmě nebo ve smluvních farmářských prodejnách v kraji.

### Biofarma Belina Nežichov

Rodinná farma Belina ležící na okraji Slavkovského lesa hospodaří na zdejších loukách a pastvinách již od roku 2003. Z vlastní produkce nabízí především výrobky z kravského mléka – sýry, tvaroh, jogurty či různé pomazánky. Dále je zde možné zakoupit domácí bylinné sirupy, vývary a také produkty od okolních farmářů. Prodej probíhá ze dvora každou sobotu od Velikonoc do sv. Václava.

Biofarma Belina  
Nežichov 8, 364 01 Toužim  
[www.biofarmabelina.cz](http://www.biofarmabelina.cz)



## Mazánek, tvarohová pomazánka se smetanou

STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.



Mazánek se vyznačuje lehkou, tvarohově - smetanovou chutí. Není dobrý pouze na pečivu, může se stát i výborným základem pro pomazánky nebo sladké krémy. Původně byl vyráběn výhradně pro mateřské školy, kde se u dětí těšil veliké oblibě. Nyní si však mazánka může vychutnat kdokoliv.

### STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.

Rodinná firma, která funguje již více než 25 let. Zabývá se konvenčním zemědělstvím, které je postaveno na poctivé práci a tradici. Výsledkem hospodaření jsou čerstvé produkty vyznačující se přirozenou chutí. Základem produkce je hovězí maso a mléko. V areálu firmy se nachází minimlékárna, která zpracovává mléko od vlastních dojníc. Vyrábí se zde čerstvé i zrající sýry, jogurty, tvarohy, ale i dezerty.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.  
Sadov – Bor 98, 360 01 Karlovy Vary  
[www.statekbor.cz](http://www.statekbor.cz)





## Boží dort

Karlovarská pekárna, s. r. o.



Cukrářský výrobek, na jehož základ byl použit zázvor, datle a jablka. Náplň tvoří maliny s mascarpone, malinový krém a rozvar z malin. Vrch dortu je pak pokryt mandlovým marcipánem. Jedinečný vzhled Božího dortu je inspirován chlebem Boží Dar, který je vyráběn ve stejné pekárně.



### Karlovarská pekárna, s. r. o.

Karlovarská pekárna vyrábí slané i sladké pečivo. Výroba probíhá ručně a dle starých způsobů, takže není potřeba přidávat do produktů zlepšující přípravky, pečivo je chutově odlišné a vydrží déle čerstvé. Výrobky jsou dodávány do maloobchodních prodejen, ale také do hotelů a lázeňských domů. Část sortimentu je označena známkou Chráněné označení původu.

Karlovarská pekárna, s. r. o.  
Slepá 1/517, 360 05 Karlovy Vary  
[www.karlovarskapekarna.cz](http://www.karlovarskapekarna.cz)



## Smetanové matcha tyčinky (low carb)

Classic style, s. r. o.



Zdravější varianta dezertu s nízkým obsahem sacharidů (low carb), bez cukru, lepku a obilovin. Tyčinky navíc obsahují čaj matcha, který dodá tělu antioxidanty. Dezert je dodáván čerstvý, bez obalu přímo do kaváren v Karlových Varech.

### Classic style, s. r. o.—Sedlecká pivnice

Nadšená kuchařka low carb, Lenka Čermáková, vlastnoručně vyrábí zdravé dezerty, které jsou bez mouky, cukru a lepku. Low carb je způsob stravování, kdy je výrazně snížen příjem sacharidů, a naopak jsou navýšeny zdravé tuky (tzv. nízkosacharidové stravování). Sedleckou pivnici provozuje nadšená kuchařka nízkosacharidových dobrot se svým manželem. V restauraci je možné kromě zdravých variant dezertů ochutnat také low carb variantu hotových jídel.

Sedlecká pivnice  
Merklínská 25, 360 10 Karlovy Vary – Sedlec  
[www.sedleckapivnice.cz](http://www.sedleckapivnice.cz)



## Chléb Boží Dar s vlákninou

Karlovarská pekárna, s. r. o.



Boží Dar je pšenično-žitný chléb kypřený kvasem, případně droždím. Chléb má vysoký obsah vlákniny, která je na pekárně fermentována po dobu 4 týdnů. Na přípravu žitného a celozrnného kvasu má pekárna svou vlastní recepturu. Pečivo se prodává nebalené o hmotnosti 800 g na vlastních prodejnách.

### Karlovarská pekárna, s. r. o.

Karlovarská pekárna vyrábí slané i sladké pečivo. Výroba probíhá ručně a dle starých způsobů, takže není potřeba přidávat do produktů zlepšující přípravky, pečivo je chutově odlišné a vydrží déle čerstvé. Výrobky jsou dodávány do maloobchodních prodejen, ale také do hotelů a lázeňských domů. Část sortimentu je označena známkou Chráněné označení původu.

Karlovarská pekárna, s. r. o.  
Slepá 1/517, 360 05 Karlovy Vary  
[www.karlovarskapekarna.cz](http://www.karlovarskapekarna.cz)





## Dukát 12°

Pivovar Rudohor, s. r. o.



Tento prémiový světlý ležák se vyznačuje plným tělem, sytě zlatavou barvou, harmonickou chutí a příjemným sladovým aroma. Odrůda chmele Agnus předdává tomuto pivu pozvolný nástup pocitu hořkosti s výrazným dozníváním. Dukát je určen pivařům, kteří preferují dvanáctku bez kompromisu. Pivo je stáčeno do 0,5 l a 0,75 l skleněných lahví, 1 l a 1,5 l PET lahví a 30 l a 50 l sudů.

**-RUDOHOR-**  
CRAFT BREWERY

### Pivovar Rudohor

Pivovar rodinného typu nacházející se na úpatí Klínovce a v oblasti dříve nazývané podle místa těžby rud—Rudohoří. Pivovar vznikl za účelem návratu tradice řemeslného piva do regionu, jako symbolu pýchy patriotů zdejších hor a podhůří. Pivo je vařeno pouze z lokální vody a dle tradičních receptur předků.

PIVOVAR RUDOHOR, s.r.o.  
Dolní Žďár 1, 363 01 Ostrov  
[www.rudohor.cz](http://www.rudohor.cz)



## Rüpya IPA 14°

Pivovar Rudohor, s. r. o.



Rudohorská Rüpya India Pale Ale v sobě skrývá hořkost odpovídající stylu IPA, podepřenou vůní grepu a tóny bílého vína a černého rybízu daného novozélandským chmelem Nelson Sauvin. Příjemná hořkost na konci podporuje pitelnost tohoto piva i přes jeho vyšší stupňovitost.

### Pivovar Rudohor

Pivovar rodinného typu nacházející se na úpatí Klínovce a v oblasti dříve nazývané podle místa těžby rud—Rudohoří. Pivovar vznikl za účelem návratu tradice řemeslného piva do regionu, jako symbolu pýchy patriotů zdejších hor a podhůří. Pivo je vařeno pouze z lokální vody a dle tradičních receptur předků.

PIVOVAR RUDOHOR, s.r.o.  
Dolní Žďár 1, 363 01 Ostrov  
[www.rudohor.cz](http://www.rudohor.cz)

**-RUDOHOR-**  
CRAFT BREWERY



## Světlý ležák 12°

Pivovar PERMON, s. r. o.



Pivo je vařené tradiční pivovarskou technologií dozrávání a spodního kvašení v otevřených kádích. Jeho hořkost je vyvážená, chuť má střední říz a aroma je příjemné po žateckém poloraném červeňáku. Ležák je stáčen do 0,5 l skleněných lahví a 0,5 l plechovek.

### Pivovar PERMON s.r.o.

Výroba piva PERMON se trvale snaží navázat na tradici pivovarnictví na Sokolovsku. Technologie jeho produkce vychází z historických pramenů a řemeslných podkladů, což umožňuje vařit pivo tradičním způsobem podle osvědčených receptur na klasické varní technologii s otevřenými spilkami a dlouhodobým zráním ve velkokapacitním ležáckém sklepě.

Pivovar PERMON s.r.o.  
Komenského 77, 356 01 Sokolov  
[www.pivopermon.cz](http://www.pivopermon.cz)

**PERMON**  
CRAFT BREWERY  
CZECH



## Med ze včelařství M+M

Miroslav Dimo



Med z divoké přírody na pomezí Doupovských hor a Slavkovského lesa z nektaru divokých třešní, trnek, hlohů a květeny jara. Med má světle zlatou barvu a výraznou vůni. Včelí produkt je ze stanovišť umístěných výhradně v Karlovarském kraji. Prodáván je ve sklenicích po 250 g, 450 g a 900 g na e-shopu, farmářských trzích či ze dvora.



### Miroslav Dimo—Včelařství M+M

Rodinné včelařství se nachází v krásné zapomenuté obci Doupovských hor – obci Hřivínov. Jedním z cílů farmy je produkovat med v nejvyšší možné kvalitě. S postupem času se počet chovaných včelstev zvýšil na 300. Stanoviště včelstev jsou umístěna v čisté přírodě, v krajině bez průmyslového znečištění. Všechny produkované medy pochází z divoké květeny a z medovice lesa.

Miroslav Dimo – Včelařství M+M  
Hřivínov 7, 364 52 Verušičky  
[www.vcelarstvimm.cz](http://www.vcelarstvimm.cz)



## Med nektarový smíšený

Michal Spurný



Potravina přírodního charakteru, která je vytvořena společenstvím včel ze sesbíraných sladkých šťáv rostlin nacházejících se v okolí města Teplá. Med od včel je šetrně vytočený a skladovaný pod teplotní kontrolou. Prodáván je v plastových nebo skleněných obalech po 250 g, 500 g a 980 g ze dvora či na základě objednávky e-mailem.

### Michal Spurný

Pan Spurný nabízí „med přímo od včelaře“ - kvalitní med z vlastní včelí farmy. Jeho včelstva jsou umístěna v chráněné krajinné oblasti Slavkovský les. Mimo to provozuje e-shop Včelařský svět, který nabízí velké množství včelařských potřeb a pomůcek, či dřevěné úly z vlastní výroby.

Michal Spurný  
Žižkova 406, 364 61 Teplá  
[www.vcelarskysvet.cz](http://www.vcelarskysvet.cz)



## Andělka – kořenící přípravek sypký

Jitka Šimůnková



Kořenící přípravek Andělka je kombinace sušené zeleniny s převažující vůní a chutí kmínu a červené řepy. Tato nepikantní směs (bez přidané soli a zvýrazňovačů chuti) je vhodná i pro děti či osoby s citlivějším zažíváním, protože neobsahuje česnek. Použití suroviny podporují trávení, červená řepa pak detoxikuje, regeneruje játra a zlepšuje krevtvorbu. Andělku lze použít do salátů či pomazánek. Svůj název dostalo koření podle zříceniny Andělská Hora, která se nachází v Karlovarském kraji.

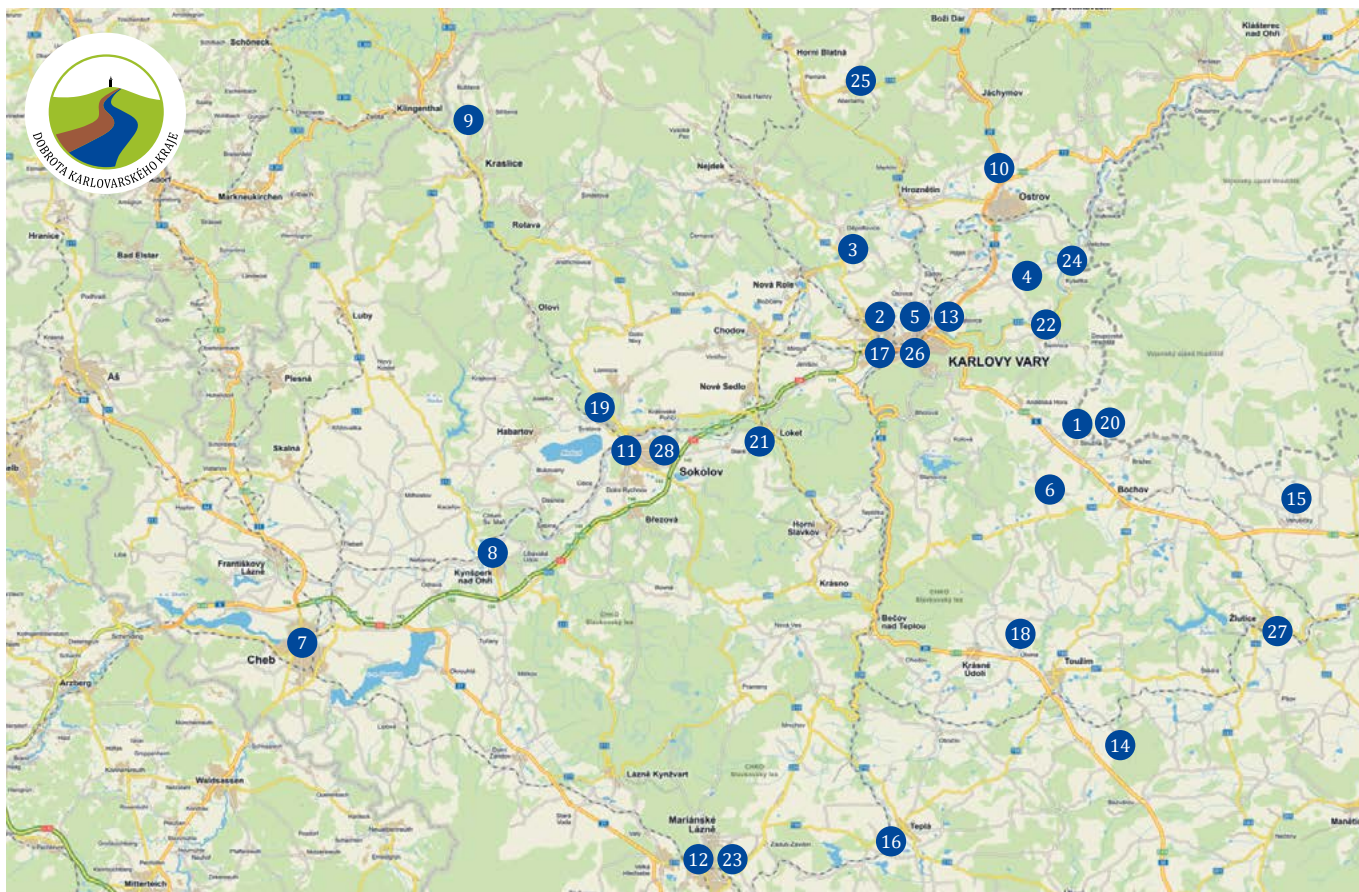
### Jitka Šimůnková—Nebe v hubě

Firma se zaměřuje na výrobu ovocných a bylinných čajů, prodej a distribuci sušeného, nesířeného a neproslazovaného ovoce českého původu, sušenou nesířenou zeleninu českého původu, a to včetně koření, chilli výrobků, pečeného mlsí a dalších doplňkových produktů. Výrobky jsou ručně baleny a prodávány zejména na farmářských trzích, v regionálních prodejnách zdravé výživy či v cukrárnách.

Jitka Šimůnková  
Čankov 23, 360 17 Karlovy Vary  
[www.nebevhube.cz](http://www.nebevhube.cz)







- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Josef Pelant, Žalmanov                       | 15 | Miroslav Dimo – Včelařství M+M, Verušičky |
| 2  | Roman Krčma, Karlovy Vary                    | 16 | Michal Spurný, Teplá                      |
| 3  | Jiří Kubernát, Děpoltovice                   | 17 | Sedlecká pivnice, Karlovy Vary – Sedlec   |
| 4  | Statek Bor ZEOS, spol. s.r.o., Bor           | 18 | Marie Květoňová, Útčina                   |
| 5  | Karlovarská pekárna s.r.o., Karlovy Vary     | 19 | Lukáš Kostlivý – Svatava                  |
| 6  | Cukrárna Ondra s.r.o., Dlouhá Lomnice        | 20 | Alena Králová – Žalmanov                  |
| 7  | Integrovaná střední škola Cheb, p.o., Cheb   | 21 | Jitka Hlavsová – Loket                    |
| 8  | Kynšperský pivovar s.r.o., Kynšperk nad Ohří | 22 | Josef Ševčík – Šemnice                    |
| 9  | Pivovar Krušnohor s.r.o., Kraslice           | 23 | Rybářství Mariánské Lázně s.r.o.          |
| 10 | Pivovar Rudohor s.r.o., Ostrov               | 24 | Ing. Dušan Michálek – Radošov             |
| 11 | Pivovar Permon s.r.o., Sokolov               | 25 | Horský statek Abertamy s.r.o., Abertamy   |
| 12 | Bohemia olej s.r.o., Mariánské Lázně         | 26 | Sweet and Wine s.r.o. – Karlovy Vary      |
| 13 | Jitka Šimůnková, Karlovy Vary                | 27 | REGENT PLUS Žlutice spol. s r.o., Žlutice |
| 14 | Biofarma Belina, Nežichov                    | 28 | Marek Kříž, Sokolov                       |





[www.kr-karlovarsky.cz](http://www.kr-karlovarsky.cz)  
<https://www.facebook.com/dobrotakk>

