



## Katalog výrobků oceněných v roce 2026



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, který vyrábí své produkty na území Karlovarského kraje.

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

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

Výrobky přihlášené do soutěže hodnotí odborná komise složená ze zástupců kontrolních orgánů, profesních zemědělských organizací a Karlovarského kraje. Hodnotí se originalita, chuť, vůně, vzhled, použitý obal a etiketa výrobku. 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 kvalitu a regionální původ produkce.



## Dobrota Karlovarského kraje 2022

Masné výrobky	
1. místo	Uherský salám – Josef Pelant
2. místo	Grilovací klobáska niva a pepř – Roman Krčma
3. místo	Hovězí maso ve vlastní šťávě – STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Mléčné výrobky	
1. místo	Tvarohový dezert KÁČA – Belina s.r.o.
2. místo	Dvojník – Jiří Kubernát
3. místo	Přírodní čerstvý sýr – Belina s.r.o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Kostka se špaldou – Karlovarská pekárna s.r.o.
2. místo	Chléb pivovarský – Karlovarská pekárna s.r.o.
3. místo	Bezé roláda s lískovým oříškem – Veronika Amálie Kušnir
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Pivní medovina – Václav Lojín
2. místo	Summer ALE 10° – PIVOVAR KRUŠNOHOR s.r.o.
3. místo	Tmavý ležák 12° – Kynšperský pivovar s.r.o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Medový krém s ostružinami – Miroslav Dimo
2. místo	Andělské čajování, Krušínek – Jitka Šimůnková
3. místo	Medový krém s višněmi – Miroslav Dimo

## Dobrota Karlovarského kraje 2023

Masné výrobky	
1. místo	Myslivecká slanina – Josef Pelant
2. místo	Poctivý domácí guláš pro dva – STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
3. místo	Gulášová polévka pro dva – STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Mléčné výrobky	
1. místo	Sedlácký kozí sýr BIO přírodní – Marie Květoňová
2. místo	Jogurtový nápoj BIO – meřuňka – Belina s.r.o.
3. místo	Tvarohový medůva tiramisu – STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Doktor světlý – Karlovarská pekárna s.r.o.
2. místo	Pavlova – Karlovarská pekárna s.r.o.
3. místo	Mánička – Veronika Amálie Kušnir
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Sarka Farka 11 % – Pivo Kronl s.r.o.
2. místo	Kynšperský zajíc 12° – tmavý ležák – Kynšperský pivovar s.r.o.
3. místo	Kynšperský zajíc 12° – světlý ležák – Kynšperský pivovar s.r.o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Med lesní smíšený – Michal Spurný
2. místo	Lázeňský šálek, ovocný čaj – Jitka Šimůnková
3. místo	Medový krém s mateř kašičkou – Miroslav Dimo

## Dobrota Karlovarského kraje 2024

Masné výrobky	
1. místo	Kachní rillettes – Pivo Kronl s.r.o.
2. místo	Doupovský cibuláček – Josef Pelant
3. místo	Paštika MaKo smetanová – STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Mléčné výrobky	
1. místo	BIO kravský pařený sýr s medvědim česnekem – Belina s.r.o.
2. místo	Cheesecake Chasník pomeranč – Belina s.r.o.
3. místo	Kozí BIO mléko – Marie Květoňová
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Hruška – Speci desserts s.r.o.
2. místo	Tonka Choux – Speci desserts s.r.o.
3. místo	Babiččin koláček – Karlovarská cukrárna s.r.o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Jablečný mošt – Lukáš Lojín
2. místo	Pivní Griotte – Václav Lojín
3. místo	Kynšperský zajíc 12° – světlý ležák – Kynšperský pivovar s.r.o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Med z doupovských lesů – Jozef Šefčík
2. místo	Medový krém skořice – Miroslav Dimo
3. místo	Med medovicový – Michal Spurný

## Dobrota Karlovarského kraje 2025

Masné výrobky	
1. místo	Chebská uzená slanina – Integrovaná střední škola Cheb, p. o.
2. místo	Pršut, mix – Josef Pelant
3. místo	Vepřová pečeně na rozmarýnu – Integrovaná střední škola Cheb, p. o.
Mléčné výrobky	
1. místo	Tvarůžková pomazánka – Pivo Kronl, s. r. o.
2. místo	BIO Sýr na gril s chilli – Belina s. r. o.
3. místo	Kozí BIO kefir – Marie Květoňová
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Makronka s malinou – RDMA, s. r. o., Café Elefant
2. místo	Dort Elefant – RDMA, s. r. o., Café Elefant
3. místo	Svatební koláčky – Karlovarská cukrárna, s.r.o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Velikonoční IPL-India Pale Lager 12° – Pivo Kronl, s. r. o.
2. místo	Polotmavý vídeňský ležák 13° – Pivovar Krušnohor, s. r. o.
3. místo	Světlý ležák 12° – Pivovar Krušnohor, s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Medovicový med – Michal Spurný
1. místo	Medovicový med z doupovských lesů – Jozef Šefčík
2. místo	Smíšený med z doupovských lesů – Jozef Šefčík
3. místo	Andělské čajování, malinové – Jitka Šimůnková



## Klobása z komína

Josef Pelant



Klobása z komína je poctivý řemeslný výrobek, který spojuje tradiční postupy s výraznou chutí kvalitního masa. Základem je pečlivě vybrané vepřové maso, které dává klobásě její šťavnatou, plnou a přirozenou chuť. Jedinečnost této klobásy spočívá v pomalém uzení na bukovém dřevě, které dodává klobásě kouřové aroma. Skvěle se hodí na gril, kde se její chuť ještě více rozvine a povrch získá lákavou křupavost. Stejně tak si ji ale vychutnáte za studena, například k večernímu posezení u vína. Zakoupit ji můžete v podnikové prodejně v Žalmanově.

 **PELANT**  
DOUPOVSKÉ UZENINY

### Josef Pelant – Doupovské uzeniny

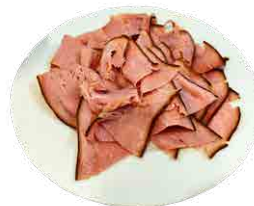
Rodinná firma byla založena v roce 1993 za účelem produkce, skladování a distribuce vakuově balených brambor, při jejichž výrobě vznikalo velké množství odpadu, které se dalo využít jako krmivo pro vepře. Na základě této skutečnosti bylo rozhodnuto o založení vlastního chovu vepřů. Pak už zbýval jen krůček k řeznickině a výrobě masných produktů, na kterou se firma úzce specializuje od roku 1999. Maso, ze kterého jsou zde produkty vyráběny, pochází z České republiky. Důraz je kladen na kvalitu, chuť a původní receptury.

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



## Uzená šunka na buku

Stanislav Konár



Výjimečnost tohoto produktu se zakládá na suchém solení bez přidavku vody a na několikátýdenním naložení. Šunka je vuzuzená na bukovém dřevě, které jí dává to správné kouřové aroma. Tento voňavý a lahodný produkt můžete zakoupit na e-shopu Stanley's Butchers nebo osobně vyzvednout ve výrobně v Nejdku.

### Stanislav Konár

Pan Stanislav Konár je řezník a uzenář, který si zakládá na kvalitě masa. Nabízí produkty jak z hovězího, tak vepřového masa, sezónně také jehněčího. Maso pochází od osvědčených farmářů z místních farem a statků a certifikovaných bio chovů. Čerstvé maso rozváží od středy do pátku vlastním chladičím vozem.

Stanislav Konár  
Závodu míru 828, 362 21 Nejdk  
[www.stanleys.cz](http://www.stanleys.cz)

 **Stanley's Butchers**



## Vepřové maso ve vlastní šťávě

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace



Vepřové maso ve vlastní šťávě je masný tepelně zavařený výrobek. Konzervování masných výrobků má na Chebsku dlouholetou tradici, na kterou škola se svými výrobky navazuje. Tento produkt lahodné chuti, například s kusem pečiva, se báječně hodí jako rychlá večeře. Zakoupit jej můžete v obchodě Madlenka v Chebu nebo školních prodejnách.

### Integrovaná střední škola Cheb, příspěvková organizace

Škola ve své současné podobě vznikla ve třech etapách sloučením několika dalších odborných škol. Nabízí množství studijních oborů. Tento produkt vyudili v jedné z odborných škol - Škole služeb a řemesel, která mimo jiné nabízí ke studiu obory jako jsou prodavač, výrobce lahůdek, řezník - uzenář nebo potravinářská výroba - cukrář. Studenti se účastní nejrůznějších potravinářských projektů a soutěží, ve kterých jsou velice úspěšní.

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace  
Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb  
[www.isscheb.eu](http://www.isscheb.eu)

 **ISS Cheb**  
příspěvková organizace



## Sedlácký kozí sýr NA GRIL

Marie Květoňová



Sýr je vyroben z kozího bio mléka nadojeného od koz z vlastního chovu. Hodí se zejména k tepelné úpravě na grilu. Díky své receptuře se na grilu či pánvi neroztéká. Charakteristické je pro něj vrzání mezi zuby. Kozí aroma je minimální. Sýr je vakuově balen v plastových obalech po 100 – 150 g. Zakoupit jej lze přímo na farmě nebo na farmářských trzích v kraji.



### Marie Květoňová – Minimlékárna Sedlo

Minimlékárna Sedlo je malá rodinná farma, jejíž mladá generace převzala hospodaření po rodičích a navázala na ekologické hospodaření. Mladí nástupci využili potenciál nedostatku kozích produktů i bio výrobků v Karlovarském kraji. Vybudovali fungující minimlékárnu a obchůdek se svými produkty. Kromě koz chovají také další hospodářská zvířata. V prodeji, který zde probíhá ze dvora, lze zakoupit ručně vyráběné BIO kozí sýry, tvaroh, mléko a další regionální výrobky.

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



## Vaječná tlačěnka

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace



Vaječná tlačěnka je tradiční specialitou české kuchyně. Jedná se o ztužený pokrm z vajec s kousky sterilované zeleniny, který se ideálně hodí k podávání při různých slavnostních příležitostech. Ochutnat a zakoupit ji můžete ve školních prodejnách.

### Integrovaná střední škola Cheb, příspěvková organizace

Škola ve své současné podobě vznikla ve třech etapách sloučením několika dalších odborných škol. Nabízí množství studijních oborů. Tento výrobek vyprodukovali studenti v jedné z odborných škol - Škole služeb a řemesel, která mimo jiné nabízí ke studiu obory jako jsou prodavač, výrobce lahůdek, řezník - uzenář nebo potravinářská výroba - cukrář. Studenti se účastní nejrušnějších potravinářských projektů a soutěží, ve kterých jsou velice úspěšní.

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace  
Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb  
[www.isscheb.eu](http://www.isscheb.eu)



## Sýrový salát

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace



Sterilovaná okurka, kapie, majonéza, sýr eidam a další ingredience tvoří tento skvělý míchaný sýrový salát, připravovaný Školou řemesel a služeb v Chebu. Škola výrobou sýrových pochoutek navazuje na dlouholetou tradici, kterou zde na Chebsku výrobky ze sýrů měly, a to především kvůli kopcovitému charakteru území a druhu zemědělské činnosti. Ochutnat a zakoupit tento výrobek můžete ve školních prodejnách.

### Integrovaná střední škola Cheb, příspěvková organizace

Škola ve své současné podobě vznikla ve třech etapách sloučením několika dalších odborných škol. Nabízí množství studijních oborů. Tento výrobek vyprodukovali studenti v jedné z odborných škol - Škole služeb a řemesel, která mimo jiné nabízí ke studiu obory jako jsou prodavač, výrobce lahůdek, řezník - uzenář nebo potravinářská výroba - cukrář. Studenti se účastní nejrušnějších potravinářských projektů a soutěží, ve kterých jsou velice úspěšní.

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace  
Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb  
[www.isscheb.eu](http://www.isscheb.eu)





## Vanilkový Choux

Střední škola živnostenská Sokolov,  
příspěvková organizace



Jemný dezert z nadýchaného odpaľovaného těsta s tenkou křupavou vrstvou na povrchu. Uvnitř se skrývá lehká žloutková šlehačka s jemnou vanilkovou chutí, doplněná o hladký mascarpone krém a bohatý karamel. Celek je dekorován svěžími mikro bylinkami, které dodávají moderní vzhled i lehký aromatický kontrast. Dezert nabízí vyváženou kombinaci krémovosti, sladkosti a jemné křupavosti. Tento dezert můžete zakoupit na pracovišti odborného výcviku v ulici Tovární 1363 v Sokolově.



Střední škola  
živnostenská  
Sokolov,  
příspěvková organizace

### Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace

„Vsad' na budoucnost, vsad' na řemeslo“, to je motto této školy, která nabízí především řemeslné obory a obory služeb jako jsou například cukrář, kuchař – číšník, prodavač, kadeřník, kosmetické služby, truhlář a další. Škola klade důraz na propojení teorie s praxí, žáci se učí nejen ve třídách, ale také v odborných dílnách a na pracovištích firem už od prvního ročníku. Spolupracuje s řadou regionálních zaměstnavatelů a umožňuje také výjezdy na zahraniční stáže.

Střední škola živnostenská Sokolov,  
příspěvková organizace  
Žákovská 716, 356 01 Sokolov  
[www.zivnostenska-sokolov.cz](http://www.zivnostenska-sokolov.cz)



## Mechový pohár

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace



Mechový pohár je zdravým a chutným cukrářským výrobkem. Základ tvoří „mechové“ špenátové těsto, dále lehký mascarpone krém se šlehačkou a nechybí ani čerstvé ovoce. Tento lahodný dezert si můžete vychutnat v kavárně U Křížovníků (Křížovnická 4) v Chebu, Centru praktického vyučování školy. Ochutnat zde můžete i další cukrářské a lahůdkářské dobroty.

### Integrovaná střední škola Cheb, příspěvková organizace

Škola ve své současné podobě vznikla ve třech etapách sloučením několika dalších odborných škol. Nabízí množství studijních oborů. Tento výrobek vyprodukovali studenti v jedné z odborných škol - Škole služeb a řemesel, která mimo jiné nabízí ke studiu obory jako jsou prodavač, výrobce lahůdek, řezník – uzenář nebo potravinářská výroba - cukrář. Studenti se účastní nejrůznějších potravinářských projektů a soutěží, ve kterých jsou velice úspěšní.

Integrovaná střední škola Cheb,  
příspěvková organizace  
Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb  
[www.isscheb.eu](http://www.isscheb.eu)



## Pistáciové semifreddo

Střední škola živnostenská Sokolov,  
příspěvková organizace



Pistáciové semifreddo je luxusní italský mražený dezert s jemnou krémovou strukturou a intenzivní chutí pistácií. Základ tvoří vláčný korpus z pistáciových ořechů. Uvnitř dezertu se ukrývá zamražená křupavá vrstva paileté feuilletine, připravená z pistáciové pasty. Krémovou část tvoří lehký krém z mascarpone a pistáciové pasty. Celý dezert je následně zamražen a před podáváním přelit hladkou vrstvou bílé čokolády. Pro tento dezert se můžete zastavit na pracovišti odborného výcviku v ulici Tovární 1363 v Sokolově.

### Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace

„Vsad' na budoucnost, vsad' na řemeslo“, to je motto této školy, která nabízí především řemeslné obory a obory služeb jako jsou například cukrář, kuchař – číšník, prodavač, kadeřník, kosmetické služby, truhlář a další. Škola klade důraz na propojení teorie s praxí, žáci se učí nejen ve třídách, ale také v odborných dílnách a na pracovištích firem už od prvního ročníku. Spolupracuje s řadou regionálních zaměstnavatelů a umožňuje také výjezdy na zahraniční stáže.

Střední škola živnostenská Sokolov,  
příspěvková organizace  
Žákovská 716, 356 01 Sokolov  
[www.zivnostenska-sokolov.cz](http://www.zivnostenska-sokolov.cz)





## Svatební koláčky

Karlovarská cukrárna s.r.o.



Za studena kynuté křehké koláčky plněné marmeládou, lískooříškovým krémem, makovou, jablečnou, tvarohovou či povidlovou náplní. Koláčky jsou bohatě plněné a zaručeně Vám vykouzlí úsměv na tváři. Pro koláčky se můžete stavit v některé z podnikových prodejen v Karlových Varech, Sokolově, Nejdku, Ostrově nebo ve Staré Roli.

### Karlovarská cukrárna s.r.o.

Karlovarská cukrárna/pekárna vyrábí slané i sladké pečivo. Výroba probíhá ručně a dle starých způsobů, takže není potřeba přidávat do produktů zlepšující přípravky, pečivo je chuťově 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 cukrárna s.r.o.  
Slepá 570/1A, 360 05 Karlovy Vary  
[www.karlovarskapekarna.cz](http://www.karlovarskapekarna.cz)



## Křupan

Pekařství „Od Elišky“ s.r.o.



V tomto malém pekařství se všechny výrobky pečou s láskou a vášní. Stejně tak i křupan. Křupan je pšenično – žitný chléb z žitného kvasu. Je křupavý na povrchu, voňavý s měkkou střídou. Jeho tvůrkyně mu s oblibou říká chléb našeho dětství. Někdy je chuť větší než vůle vydržet domů, abyste ho namazali máslem. Tak přijďte rychle ochutnat, chléb z pultu mizí velice rychle.

### Pekařství „Od Elišky“ s.r.o.

Jednoho dne si řekli dost a začali péct chleba. Tak vzniklo malé rodinné pekařství v srdci Mariánských Lázní, kde se vše vyrábí ručně a s vášní, z čerstvých a kvalitních surovin a podle tradičních receptů. Do nabídky pekařství patří čerstvý chléb, slané pečivo i oblíbené sladké pečivo, které Vás vrátí svou chutí do minulosti.

Pekařství „Od Elišky“ s.r.o.  
Hlavní 388, 353 01 Mariánské Lázně  
[www.od-elisky.cz](http://www.od-elisky.cz)



## Karlovarský pecen

Karlovarská cukrárna s.r.o.



V tomto pekařství, v srdci Karlových Varů, každou noc napečou více než dvacet druhů chlebů. Jedním z nich je právě karlovarský pecen. Tento chléb je z pšeničné a žitné mouky. Je nádherně voňavý, plný chutného zrna, které si v pekárně sami vaří. Díky vařenému zrně zůstává chléb pak déle vláčný.

### Karlovarská cukrárna s.r.o.

Karlovarská cukrárna/pekárna vyrábí slané i sladké pečivo. Výroba probíhá ručně a dle starých způsobů, takže není potřeba přidávat do produktů zlepšující přípravky, pečivo je chuťově 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 cukrárna s.r.o.  
Slepá 570/1A, 360 05 Karlovy Vary  
[www.karlovarskapekarna.cz](http://www.karlovarskapekarna.cz)



## Kapsa Kachna

Rodrigo Alberto Retamal Utreras,  
Dobrá kapsa



Jak už název napovídá kapsa Kachna je plněná pečeným kachním masem s červeným zelím a jemným kořením. Jemné kachní maso se kombinuje s voňavým zelím a kořením v dokonale křupavém těstě. Bez složitých příprav, stačí jen upéct a vychutnat si bohatou chuť přímo z gauče. Výborně se hodí k suchému bílému vínu nebo jablečnému moštu. Tento produkt můžete zakoupit na e-shopu Dobrá kapsa v mražené i chlazené formě.

### Rodrigo Alberto Retamal Utreras

Obyvatelé Chile si zakládají na dobrém jídle a velmi si ho užívají. Pan Retamal Utreras, který do Čech z Chile přicestoval, vsadil na typicky chilský pokrm empanadas – plněné kapsy z pšeničné mouky plněné různými náplněmi. U náplní se inspiroval českou klasikou i mezinárodní kuchyní. Kapsy připravuje pouze z kvalitních surovin, které si díky rychlému zmrazení zachovávají svou chuť i strukturu. Kapsy jsou ideálním občerstvením na oslavu, večírky či rodinná setkání.

Rodrigo Alberto Retamal Utreras  
Na Kopci 1518, 363 01 Ostrov  
[www.dobrakapsa.cz](http://www.dobrakapsa.cz)





## Whisky Taylor's

Václav Lojín



Tato whisky je jedinečný destilát, první svého druhu v celém Karlovarském kraji. Vyrábí se v malých šaržích a s maximální péčí, která je cítit v každé kapce. Single malt whisky – jednodruhová sladová whisky vyrobená z plzeňského sladu, zrála celkem tři roky a čtyři měsíce v naturálním sudu z francouzského dubu, který jí propůjčuje unikátní chuť. Díky dlouhému zrání, klidnému prostředí a poctivému přístupu vznikla harmonická a vyvážená whisky. Jméno dostala po brigádním generálovi Georgi A. Taylorovi, který se podílel na osvobození Evropy a v hotelu u Bílého koně podepsal v roce 1945 kapitulaci 12. německé armády a uzavřel válku v Karlovarském kraji. Tuto luxusní specialitu si můžete zakoupit v prodejně v areálu hotelu, pivovarské prodejně (Sobotova 10, Loket), či na e-shopu Lihovaru Loket.



### Rodinný lihovar u Bílého koně

Rodinný lihovar v centru historického města Loket byl zprovozněn v roce 2020. Cílem bylo založit ve městě Loket tradici pálení kvalitního alkoholu se zaměřením na lokální suroviny. Lihovar nabízí také možnost pěstivelského pálení z ovoce drobných pěstitelů. V nabídce naleznete i poctivé mošty.

Rodinný hotel a lihovar U Bílého koně  
T. G. Masaryka 109/53, 357 33 Loket  
[www.ubilehokone.cz](http://www.ubilehokone.cz), [www.lihovarloket.cz](http://www.lihovarloket.cz)



## Tmavý ležák 12°

Kynšperský pivovar s.r.o.



Tmavé speciální, nefiltrované, nepasterované pivo s dokonale vyváženou příjemnou chutí s karamelovým aroma. Obsah alkoholu je 5 %. Pivo je třikrát chmeleno a vyrobeno tradičním technologickým postupem typickým pro výrobu českého piva.

### Kynšperský pivovar s.r.o.

Historie pivovarnictví v Kynšperku nad Ohří sahá až na konec 16. století. Po 2. světové válce byl pivovar zkonfiskován a v roce 1951 bylo rozhodnuto o jeho likvidaci. Výroba piva byla obnovena až v roce 2011. Kynšperské pivo je jedinečné díky používání vysoce kvalitních surovin pocházejících z přesně vymezených oblastí, klasické technologii a postupu výroby, a v neposlední řadě i pivovarské tradici v Českých zemích.

Kynšperský pivovar s.r.o.  
Sokolovská 482/40, 357 51 Kynšperk nad Ohří  
[www.pivovar-kynšperk.cz](http://www.pivovar-kynšperk.cz)



## Jablečný mošt

Eliška Hadravová, Živaleč



Tento pasterovaný jablečný mošt je plný vitamínů a má osvěžující lahodnou chuť. Ovoce pochází přímo z Valče, většinou ze starých vysokokmenných sadů. Je lisovaný za studena, bez přidaného cukru a konzervantů. Díky rychlému zpracování si mošt uchovává svou přirozenou chuť i vůni. Mošt je prodáván v pětilitrových bag in boxech.

### Eliška Hadravová, Živaleč

Rodinná firma paní Hadravové ekologicky hospodaří na úpatí Doupovských hor v barokní vesničce Valeč. Kromě chovu ovcí se snaží vytvářet pestrou krajinu, vysazuje ovocné vysokokmenné sady původních odrůd, ze kterých následně zpracovává báječné mošty. Zároveň se stará také o kulturní dění ve vsi, pořádá oslavy masopustu a spolupořádá festival Zcestovalec.

Eliška Hadravová  
Kozí Vrch 110, 364 53 Valeč  
E-mail: [waniekoe@gmail.com](mailto:waniekoe@gmail.com)



## Med z lesních stanovišť

Miroslav Dimo



Med pochází z lesních stanovišť včel na pomezí Doupovských hor a Slavkovského lesa. Toto území kraje je unikátním prostorem bez intenzivního zemědělství a průmyslové produkce. Medovicový med pochází z části medovice a z části květů lesa - malin, ostružin a divoké květeny. Med má silnou chuť a není nijak upravován. Tento přírodní produkt můžete zakoupit ve variantách 250 g, 450 g nebo 900 g na farmářských trzích v kraji, přímo u včelaře v Hřivínově či na e-shopu.



### Miroslav Dimo – Včelářství M+M

Včelářství M+M nabízí pouze a jenom med vlastní produkce z oblasti nezátžené průmyslovou výrobou a činností lidí. Včelky létají po rozkvetlých loukách a okolních lesích na pomezí Doupovských hor a Slavkovského lesa. Počet chovaných včelstev se rozrostl na téměř čtyři sta. Z medu je v tomto rodinném včelářství vyráběno mnoho unikátních produktů včetně medových krémů, které stále získávají na své oblibě. Chuť a kvalita produktů jsou odrazem krásy zdejší přírody, její čistoty, pilnosti včelek a péče, kterou jim celá rodina s láskou věnuje.

Miroslav a Michaela Dimovi – Včelářství M+M

Hřivínov 7, 364 52 Verušičky

[www.vcelarstvimm.cz](http://www.vcelarstvimm.cz)



## Nakládané cukety

Na Gruntu s.r.o.



Nakládané cukety jsou skutečnou hvězdou mezi výrobky rodinného podniku. Cukety se pěstují s láskou na rodinné farmě. Jsou dochucené speciální směsí koření, díky které se skvěle hodí k masu, do burgerů i jako originální příloha. Každá sklenička v sobě nese poctivou práci, respekt k přírodě a důraz na kvalitu suroviny. Tuto chuťovku můžete zakoupit v 565 ml sklenicích přímo v restauraci, popřípadě na trzích či akcích, které farma pořádá.

### Na Gruntu s.r.o.

V rodinné restauraci a penzionu v malé obci Hazlov se ocitnete v příjemném prostředí, kde se snoubí nejen chuť poctivé kuchyně, ale také vůně a čerstvost jídel. Vaří se zde z místních a vlastních surovin, které jsou pěstovány hned vedle restaurace, na farmě Kořený patřící k rodinnému podniku. V nabídce restaurace najdete tak jídla a výrobky, které spojují tradiční recepty s moderními postupy, a to vše s důrazem na sezónní produkty.

Na Gruntu s.r.o.

Lipná 45, 352 01 Hazlov

[www.restauracenagruntu.cz](http://www.restauracenagruntu.cz)



## Smíšený med z doupovských lesů

Josef Šeřčík



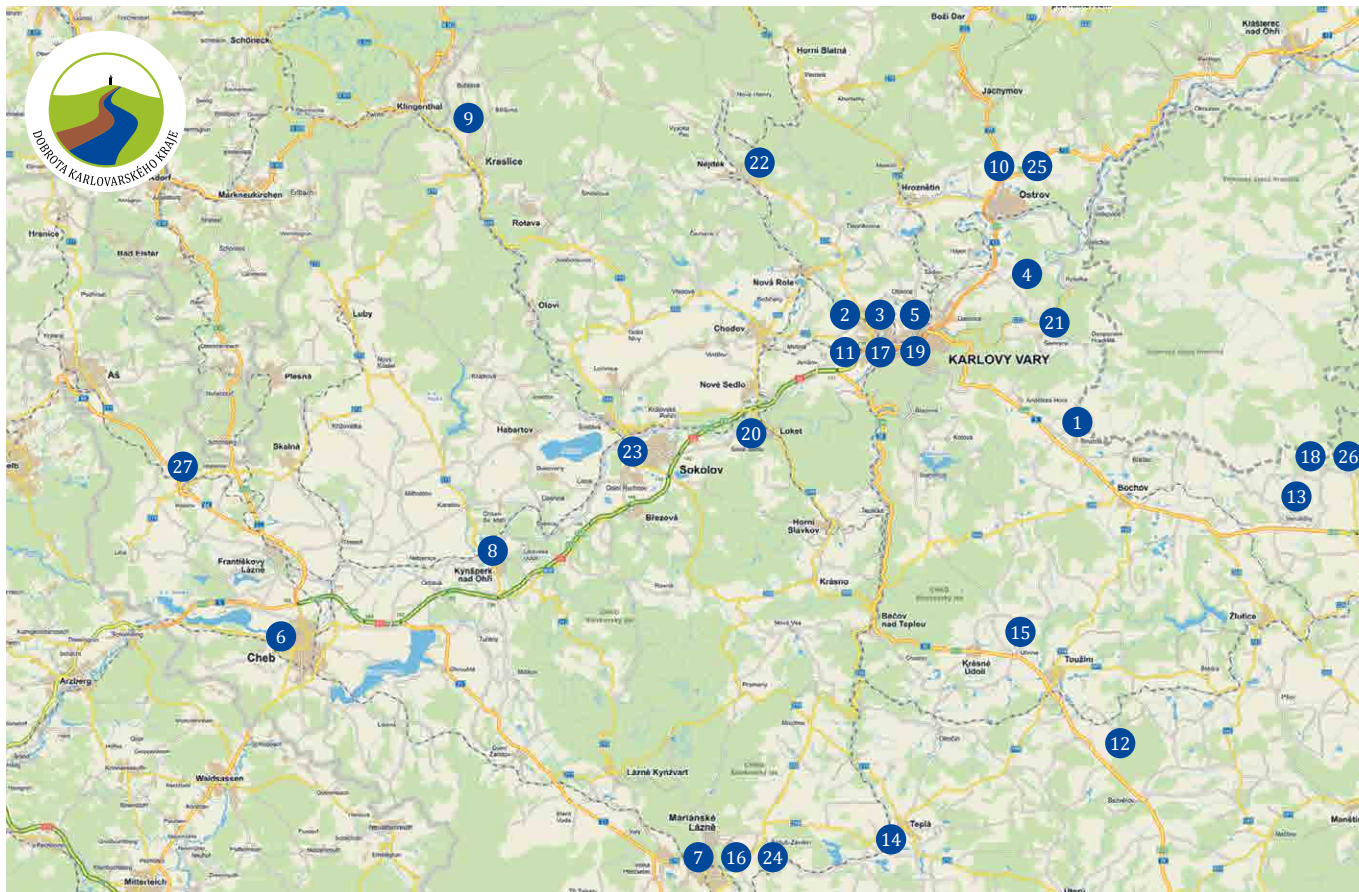
Smíšený med z divoké přírody doupovských lesů. Pro tento med je charakteristická světlá zlatavá barva a výrazná vůně. Kromě toho podporuje imunitní systém a má zklidňující účinky. Skvěle se hodí do čaje, dalších teplých nápojů i na pečivo. Můžete jej zakoupit ve variantách 470 g nebo 970 g na farmářských trzích v kraji či přímo u včelaře v Dubině.

### Josef Šeřčík – Včelářství Šeřčíkovi

Rodinný podnik, který vede zkušený a dlouholetý včelař pan Josef Šeřčík. V regionu je mezi včelaři velice uznávaný i díky velkému přínosu pro včelářství jako takové. V tomto včelářství si můžete být jisti, že kupujete zaručenou kvalitu.

Včelářství Šeřčíkovi

Dubina 51, 362 72 Šemnice



- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Josef Pelant – Doupovské uzeniny, Žalmanov          | 15 | Marie Květoňová, Minimlékárna Sedlo – Sedlo u Toužimi  |
| 2  | Řeznictví a lahůdky Krčma, Karlovy Vary             | 16 | Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já, Mariánské Lázně |
| 3  | Karlovarské uzeniny s.r.o., Karlovy Vary            | 17 | RDMA s.r.o. – Café Elefant, Karlovy Vary               |
| 4  | STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o., Bor                  | 18 | Valečská pálenice, Valeč                               |
| 5  | Karlovarská pekárna a cukrárna s.r.o., Karlovy Vary | 19 | Parisienne Speci Desserts & Café, Karlovy Vary         |
| 6  | Integrovaná střední škola Cheb, p.o., Cheb          | 20 | Rodinný lihovar U Bílého koně, Loket                   |
| 7  | Pivo Kronl s.r.o., Mariánské Lázně                  | 21 | Josef Šefčík, Šemnice – Dubina                         |
| 8  | Kynšperský pivovar s.r.o., Kynšperk nad Ohří        | 22 | Stanislav Konár - Stanley's Butchers, Nejdek           |
| 9  | Pivovar Krušnohor s.r.o., Kraslice                  | 23 | Střední škola živnostenská Sokolov, p.o., Sokolov      |
| 10 | Pivovar Rudohor s.r.o., Ostrov                      | 24 | Pekařství „Od Elišky“ s.r.o., Mariánské Lázně          |
| 11 | Jitka Šimůnková – Nebe v hubě, Karlovy Vary         | 25 | Rodrigo Alberto Retamal Utreras – Dobrá kapsa, Ostrov  |
| 12 | Belina s.r.o., Nežichov                             | 26 | Eliška Hadravová – Živaleč, Valeč                      |
| 13 | Miroslav Dimo – Včelařství M+M, Verušičky           | 27 | Na Gruntu s.r.o., Lipná, Hazlov                        |
| 14 | Michal Spurný, Teplá                                |    |  |



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

