

Katalog certifikovaných výrobků



2021

PODKRKOŇŠÍ regionální produkt

Přinášíme Vám to právě z Podkrkonoší

www.regionalni-znacky.cz



Hořické trubičky z Miletína

Chcete zkusit něco neopakovatelného? Vyrobtě si vlastní trubičku! Inspirujte se při exkurzi po provozně v Miletíně v Podkrkonoší. Máte možnost proniknout do tajů výroby tradiční speciality, sami přiložit ruku k dílu a svůj vtvor si nechat dárkově zabalit. Jste srdečně zváni!

Pravé hořické trubičky, s.r.o.

Lhotova 328
507 71 Miletín
tel.: 493 693 027
e-mail: info@horicketrubicky.cz
www.horicketrubicky.cz



Dobrovodské kysané zelí bílé a červené

Zemědělské družstvo Podchlumí Dobrá Voda vyrábí kysané zelí z vybraných odrůd hlávkového červeného i bílého zelí, pěstovaného v ekologicky čistých podmínkách Podkrkonoší. Ochutnejte ho, kysané zelí zlepšuje obranyschopnost organismu a aktivuje imunitní systém, ale také umožňuje bojovat proti únavě a stresu.

ZD Podchlumí Dobrá Voda

50773 Dobrá Voda u Hořic 210
tel.: 493 654 764
e-mail: zdpodchlumi@dobrovodskeliz.cz
www.dobrovodskeliz.cz



Ovocné tyčinky STAR

Zdravé, kvalitní, ovocné tyčinky STAR na svačinu a doplnění energie. Základ tvoří pouze zdravé celozrnné obiloviny, semínka a prvotřídní sušené ovoce. Na výrobu jedné tyčinky bylo použito až 100 g čerstvého ovoce. Ovocné tyčinky STAR jsou připraveny ve čtyřech řadách. Ochutnejte některou z dvanácti různých druhů.

Pravé hořické trubičky, s.r.o.

Lhotova 328
507 71 Miletín
tel.: 493 693 027
e-mail: info@horicketrubicky.cz
www.horicketrubicky.cz



Kubištovy hořické trubičky

Základem hořických trubiček je upečená křehká oplatka sypaná cukrem, ručně stočená a dále plněná rozmanitými náplněmi a polévaná čokoládou. Kubištovy hořické trubičky se vyrábí v Hořicích přímo u silnice Hradec Králové – Jičín, proto kdykoliv pojedete okolo, zastavte se ochutnat a nakoupit naše trubičky.

Jana Kubištová – JANKA

Klicperova 2171
508 01 Hořice
tel.: 603 544 315
e-mail: obchod@horicketrubicky.eu
www.horicketrubicky.eu



Chutný preclík

Preclíky z pekařství U Rýdlů díky své tradiční české receptuře z počátku minulého století přenášejí řemeslný fortel původního pekařství do dnešní doby. Jsou vyráběny ručním způsobem pouze z kvalitních surovin od prověřených dodavatelů, a protože neobsahují koření směsi ani dochucovačla, jsou vhodnou pochutinou i pro děti.

Josef Rýdl, s.r.o.

Vojtíškova 172
507 81 Lázně Bělohrad
tel.: 493 792 573
e-mail: pekarna@josefrydl.cz
www.josefrydl.cz



Královédvorské pivo TAMBOR

Vlastní receptura, voda z hloubky 130 m, české slady a chmel, vše bez přísad a při důsledném dodržení doby kvašení a ležení, to je jedinečné pivo TAMBOR s plnou, jemně hořkou chutí. Vyrábíme pivo sudové, lahvové i nefiltrované. K běžné nabídce přidáváme na svátky také 13% a 14%. Uvaříme pivo i dle vaší zakázky. Zveme k nám na EXKURZII.

EPOS CZ spol.s.r.o.

Seifertova 1165
544 01 Dvůr Králové
tel.: 602 245 292
e-mail: pivovar@pivo-tambor.cz
www.pivo-tambor.cz



Med ze včelí farmy Pod Zvičinou

Včelařství má v rodině paní Soprové, majitelky Včelí farmy Pod Zvičinou, dlouhou tradici. Její dědeček započal včelařskou činnost okolo roku 1950, včelařství se tak dnes věnuje již třetí generace. Farma obhospodaruje 370 kmenových včelstev na stanovištích v lesích i v blízkosti pastvin a nabízí med medovicový a květový.

Helena Soprová – Včelí farma Pod Zvičinou

Zábřezí 4
544 01 Dvůr Králové n. L.
tel.: 603 833 625
e-mail: vceli-farma@seznam.cz
www.vceli-farma.com



Včelí med z Konecchlumí

Pan Kučera má svá včelstva umístěná v ovocných sadech v obci Konecchlumí. Včely zde sbírají sladký nektar ze zámeckého parku, lesů, luk a sadů. Včelí med z Konecchlumí si můžete koupit květový, medovicový, medovicový smíšený a květový pastový.

Ing. Jan Kučera

507 05 Konecchlumí 30
tel.: 732 514 363
e-mail: kucera.jk@email.cz



Jablka z Konecchlumí

Pěstování jablek se pan Kučera věnuje celý život a pokračuje tak v dlouholeté tradici hospodaření rodiny na úrodných půdách na jihozápadním úpatí hřebene Chlumu v obci Konecchlumí. Jablka pěstuje s minimálním používáním chemických přípravků a v sortimentu má zastoupeny letní, podzemní i zimní odrůdy.

Ing. Jan Kučera
507 05 Konecchlumí 30
tel.: 732 514 363
e-mail: kucera.jk@email.cz



Ostroměřský česnek

V rodinném hospodářství se paní Tučková specializuje na množení certifikované sadby českých odrůd česneku a pěstování česneku pro kuchyňské využití. Její Ostroměřský česnek je nabízen i jako dárkový předmět – ručně vázaný cop zdobený sušenými květinami a keramikou destičkou s přáním.

Bc. Daniela Tučková
Zahradní 402
507 52 Ostroměř
tel.: 608 502 556
e-mail: ostromersky.cesnek@email.cz



Skleněné ručně vyráběné ozdoby

Posláním firmy Ozdoba CZ je zachovat rodinnou tradici foukaného vánočního skla budoucím generacím a šířit jeho dobrou pověst jako neodmyslitelnou symboliku Vánoc. Pokud chcete vidět, jak se vánoční ozdoby foukají, stříbí, barví a dekorují, přijďte na exkurzi do výroby.

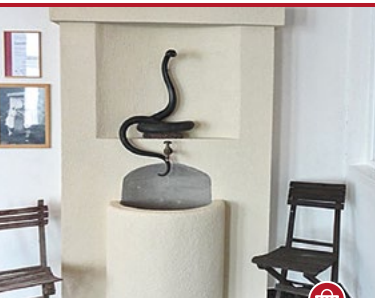
Ozdoba CZ s.r.o.
Slovany 3136
544 01 Dvůr Králové nad Labem
tel.: 604 450 561
e-mail: ozdobacz@ozdobacz.cz
www.ozdobacz.cz



Dřevěné palisády, kůly a kolíky

Dřevovýroba Břetislava Johna v Ostroměři vyrábí odkorněné i frézované dřevěné kůly, palisády a kolíky z jehličnatých druhů dřeva, které je opracováno a následně ošetřeno tlakovou impregnací. Palisády mohou být využívány také jako dekorativní prvky do zahrady (truhlíky, ploty, prvky dětského hřiště, zahradní stoly apod.).

Břetislav John
Hradištská 204
507 52 Ostroměř
tel.: 737 779 142
jana.johnova@dvjohn.cz
www.dvjohn.cz



Pramenitá voda z Lázní pod Zvičinou

Voda z pramene Studně Mariánské je odpradávná považována za léčivou. Traduje se řada legend o zázračném uzdravení zraněných vojáků i o navrácení zraku. Účinky této vody můžete na vlastní kůži vyzkoušet v Hotelu Pod Zvičinou, a to v koupelích s příměsí místních bylinek v dřevěných sudech HOT-TUB nebo jako osvěžující nápoj.

Pod Zvičinou s.r.o.
Dolní Brusnice 96
544 72 Bílá Třemešná
tel.: 499 396 381
e-mail: info@hotelpodzvicinou.cz
www.hotelpodzvicinou.cz • www.facebook.com/www.hotelpodzvicinou.cz



Bašnická jablka

Sady Zemědělského družstva Bašnice jsou zapojeny do systému integrovaného pěstování ovoce, který zaručuje produkci ovoce vysoké kvality při uplatnění ekologicky přijatelných metod pěstování. V Bašnicích se pěstují zejména odrůdy Golden Delicious, Jonagored, Gala a Idared. Jablka lze zakoupit v podnikové prodejně v Petrovčicích.

Zemědělské družstvo Bašnice
Bašnice 5
508 01 Hořice
tel.: 493 699 804
e-mail: basnice@czfruit.cz
www.zdbasnice.cz



Podzvičinská medovina

Tento tradiční alkoholický nápoj byl oblíbený již u dávných národů především díky své vytříbené chuti, vzniká kvašením medového roztoku a protože se připravuje za studena, zachová si všechny vitamíny a minerály z medu. Včelí farma Pod Zvičinou vyrábí medovinu přírodní, višňovou, mandlovou, bylinnou a nově také kávovou a borůvkovou.

Helena Sprová – Včelí farma Pod Zvičinou
Zábřezí 4
544 01 Dvůr Králové nad Labem
tel.: 603 833 625
e-mail: vceli-farma@seznam.cz
www.vceli-farma.com



Mýdlo s kozím mlékem

Nada Chmatilová pro Vás s láskou a citem ručně vyrábí mýdla z kozího mléka. Kozí mléko má vysoký obsah minerálů a vitamínů, zejména vitamín E, který je „nejlepší přítel pokožky“. Připravuje mýdlo s vůni levandule, mýdlo se svěží vůni meduňky a citronelly a mýdlo s vůni citrónu. Mýdla obsahují 100% esenciální oleje.

Nada Chmatilová
Jižní 1989
508 01 Hořice
tel.: 737 501 544
e-mail: nadachmatilova@seznam.cz



Podkrkonošské košíkářství

Naše firma Proutěný ateliér nabízí koše, košíky, nůše, misky, tácy, ošatky a demizony. Zákazníkům po dohodě zrealizujeme konkrétní proutěnou představu. Výrobky je možné zakoupit v kamenné provozovně ve Dvoře Králové n. Labem, nebo ve stánku na některém z místních jarmarků.

Martin a Hana Mádlovi – Proutěný ateliér
Palackého 115
544 01 Dvůr Králové nad Labem
tel.: 603 836 766
e-mail: martinzvorlecha@seznam.cz
www.facebook.com/www.proutenyateliier.cz



Přírodní kosmetika

Mýdlárna Rozmarýnka vyrábí přírodní kosmetiku, mýdla a šampony s bylinkami, bez palmového oleje, s velkým podílem bambuckého másla. V nabídce najdete 100% přírodní krémové deodoranty i zvláčňující balzámy na rty. Vyráběno v krásném prostředí čisté přírody s láskou a pečlivě vyladěnými recepturami. Baleno do dárkových krabiček.

Mýdlárna Rozmarýnka
Řečice 30
544 01 Zábřezí-Řečice
tel: 720 330 259
e-mail: info@mydlarnarozmarynka.cz
www.mydlarnarozmarynka.cz



100% přírodní mošty

Přírodní mošty jsou vyráběny z vyzrálého ovoce (jablka, třešně, višně, meruňky, broskve, rybíz a další) z vlastního sadu. Vybrané ovoce je umyto, nadrceno, lisováno a následně je šťáva pasterována šetrnou cestou a ručně plněna do lahví nebo krabic bag-in-box, které uchovávají kvalitu moštu v praktickém obalu.

Petr Kareš
Hradištská 331
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.nasmost.cz



Plechovy hořické trubičky, lázeňské oplatky a trojhránky

Firma Olča má své spokojené zákazníky již přes dvacet let. Ochutnejte i vy tradici, v níž se snoubí chutě exotických dalek, vůně medu místních včelařů spolu s poctivou prací rodiny Plchových. Dopřejte sobě i svým blízkým sladkou chvíli s některým z nabízených výrobků. Překvapí vás svou křehkostí a jemností.

Plechovy hořické trubičky, lázeňské oplatky a trojhránky
Drahošlav Plch – Olča
507 73 Dobrá Voda u Hořic 84
tel.: 773 051 023
e-mail: info@horicke-trubicky.cz
www.horicke-trubicky.cz



Bašnický mák

Mák modrý má v Podkrkonoší dlouhou tradici pěstování a zpracování. Chuťové vlastnosti Bašnického máku jsou typické pro semeno potravinářského máku s výrazně tmavě modrou barvou, bez hořkosti a pachuti. Bašnický mák je balený do originálních plátěných sáčků a prodáván v podnikové prodejně v Petrových Káči i v dalších obchodech.

Zemědělské družstvo Bašnice
Bašnice 5
508 01 Hořice
tel.: 493 699 804
e-mail: basnice@czfruit.cz
www.zdbasnice.cz



Sušené ovoce z Podchlumí

Sušené ovoce je připravováno z ovoce vypěstovaného ve vlastním sadu u Ostroměře. Vybrané zralé ručně česané ovoce je umyto, nakrájeno, odpeckováno a vloženo do sušárny, následně je usušené ve formě na zlom nebo štávnatě ručně plněno do obalů. Sušené ovoce z Podchlumí – to je jedinečná chuť se skutečnou vůní zralého ovoce!

Petr Kareš
Hradištská 331
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.nasmost.cz



Hořické pralinky a čokoláda

Tradiční česká receptura, ruční výroba, bez přidaných průmyslových látek, vysoké procento čokoládové sušiny – to přispívá k tajemství lahodné chuti hořické čokolády, pralinek, nugátu a celočokoládových kazet (bonboniér). Čokoláda navozuje pocity štěstí, dobré nálady, pomáhá zvládat každodenní stres.

Hořické pralinky a čokoláda,
Čokoláda Eva
Kociánova 1 737
508 01 Hořice
tel.: 777 092 061
e-mail: rodvoaeva@seznam.cz
www.cokolada-eva.cz



Ovoce z Podchlumí

Ovocnář s dlouholetými zkušenostmi – tak lze charakterizovat Petra Kareše z Ostroměře. Zaměřuje se především na pěstování a prodej ovoce, kterému se daří na jižním svahu hřebene Chlumu. Čerstvé i sušené ovoce si můžete zakoupit přímo u něj v prodejně umístěné v jeho sadech v Ostroměři.

Petr Kareš
Hradištská 331
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.nasmost.cz



Ovocné šťávy a džemy z Podchlumí

Šťávy i džemy pěstitele p. Kareše jsou vyrobeny výhradně z ovoce, které je označeno certifikátem PODKRKONOSÍ regionální produkt®. Kromě ovoce tyto produkty obsahují nepatrné cukru, dále pak citronovou šťávu a pektin, popř. koření. Pan Kareš připravuje šťávy i džemy tak, jak to uměly naše babičky.

Ovocné šťávy a džemy z Podchlumí
Petr Kareš
Hradištská 331
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.nasmost.cz



Med kvěťový a medovicový

Naše produkce medu navazuje na včelaření v lesnických provozech s tradicí již od šedesátých let. Naši hlavní produkci je vynikající kvěťový a medovicový med, jehož kvalita je dána přírodními lesními stanovišti s bohatě strukturovanými lesy a květnatými loukami. Medem zásobujeme podnikatele a občany našeho regionu.

Med kvěťový a medovicový
Hořícká lesní, s.r.o.
Bříšťany 22
508 01 Hořice
tel.: 724 044 541
email: jaroslavdostal@horickalesni.cz
www.horickalesni.cz



Šťáva z kysaného zelí bílá a červená

Je bohatým zdrojem výživy. Díky aktivitě bakterií mléčného kvašení má vyšší obsah vitamínu C. Napomáhá stabilizaci cukru v krvi a působí příznivě na střevní mikroflóru, imunitu, vysoký krevní tlak a cholesterol. Detoxikuje. Obsahuje přírodní antioxidanty.

ZD Podchlumí Dobrá Voda
Dobrá Voda u Hořic 210
507 73 Dobrá Voda
tel.: 775 554 144
e-mail: zelarna@dobrovodskezezi.cz
www.dobrovodskezezi.cz



Jablečný mošt z Holovous

Produkt je vyráběn výhradně z místních odrůd jablek, jejichž vlastnosti – chuť, aroma, jsou jedinečné a pro každou odrůdu charakteristické. Tento výrobek je jedinečný pro zdejší oblast díky použití právě místních vypěstovaných odrůd. Jablečný mošt je možno zakoupit v podnikové prodejně VŠÚO Holovousy s.r.o.

VŠÚO Holovousy s.r.o.
Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 205
e-mail: info@vsuo.cz
www.vsu.cz



Pečivo z pekařství u Rýdlů

Denně vyráběné pečivo rozvážíme do prodejen potravin v blízkém regionu. Velký podíl naší produkce je vyrobený pro vlastní prodejnu (v budově pekárny), kam chodí nakupovat nejen místní občané, ale i návštěvníci zdejších lázní a turisté projíždějící naším městečkem, kteří se pro naše výrobky opakovaně vrací.

Josef Rýdl, s.r.o.
Vojtěšskova 172
507 81 Lázně Bělohrad
tel.: 493 792 573
e-mail: pekarna@josefyrdl.cz
www.josefyrdl.cz



Pivo z hoříckého pivovaru Jung Berg

S pokorou k našim předkům se nám podařilo navrátit tradici vaření piva do Hořic a obnovit slávu hoříckého piva. Užijte si naše pivo v klidu a také v pohodě. Ani my na ně nespěcháme. Jsme pyšní, že naše piva jsou složená jen z vody, sladu, chmele a kvasnic. Uhasit žízeň můžete naším PP 12%, PetrAle 10%, Lucipou 14% nebo Gothardem 16%.

Jung Berg s.r.o.
Riegrova 619
508 01 Hořice
tel.: 720 762 515
e-mail: pivo@jungberg.eu
www.jungberg.eu



Ovocné stromy z Holovous

Výpěstky ovocných stromků, které se zapěstovávají ve VŠÚO Holovousy s.r.o. Jmenovitě se jedná o tyto druhy školkařských výpěstků: VYSOKOKMEN (VK), POLOKMEN (PK), ČTVRTKMEN (ČK), KNIPPBAUM (vřeteno) a JEDNOLETÝ ŠLECHTĚNEC. Výpěstky lze zakoupit v podnikové prodejně v areálu VŠÚO Holovousy s.r.o.

VŠÚO Holovousy s.r.o.
Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 205
e-mail: info@vsuo.cz
www.vsu.cz



Zdravé ovoce z Holovous

Ovoce pochází výhradně z experimentálních výsadeb VŠÚO Holovousy s.r.o., který se zabývá ovocnářstvím a šlechtěním ovocných plodin více než 60 let. Jedná se o tyto ovocné druhy – jablka, třešně, slivoně, hrušně a meruňky. Ovoce lze zakoupit také v podnikové prodejně v areálu VŠÚO nebo na farmářských trzích a různých slavnostech.

VŠÚO Holovousy s.r.o.
Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 205
e-mail: info@vsuo.cz
www.vsu.cz



Holovouský Malináč

Česká odrůda, objevená v Holovousích koncem 18. století. Plody jsou střední až velké, kulovité. Barva plodů karminově červená s občasným prosvítáním olivově zelené, lesklá. Výrazným znakem odrůdy je svalec ve stopeční jamce. Chuť je velmi dobrá, šťavnatá, sladce navinulá s výraznou malinovou příchutí.

VŠÚO Holovousy s.r.o.

Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 205
e-mail: info@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Kvěťový a medovicový lesní med z Holovous

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský s.r.o. má svá včelstva umístěna ve svých výsadbách různých ovocných druhů (jabloně, hrušně, třešně, višně, slivoně). Med je velice bohatý na vitamíny, jeho předností je pestrost chuti. Kvěťový a medovicový lesní med z Holovous můžete zakoupit v podnikové prodejně v areálu VŠÚO.

VŠÚO Holovousy s.r.o.

Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 205
e-mail: info@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Miletínské modlitbičky

Modlitbičky se v rodinné firmě u Erbenů vyrábí od roku 1864. Jejich tvar je inspirován podobou tehdejší modlitební knížky. Základem je medový perník s oříškovou náplní, korpusem s cukrovou polevou a nezbytnou mandlí symbolizující křížek. Modlitbičky jsou vyhledávanou pochoutkou, kterou koupíte v naší cukrárně v Miletíně.

ERBEN, s.r.o.

nám. K. J. Erbena 11
507 71 Miletín
tel.: 493 693 405
e-mail: karel.erben@miletin.cz
www.cukrarna-erben.cz



Ovocné mošty z Konecchlumí

Jablečný mošt vyrábíme pouze z námi vypěstovaného ovoce. O sady pečujeme v režimu integrované ochrany s minimálním užitím chemických přípravků. Při výrobě dbáme na kvalitu zpracovávaných jablek a čistotu během celé výroby. Naše mošty nedoslazujeme a ani nepřidáváme žádná barviva a konzervanty. Jsou tedy 100% přírodní.

Ing. Jan Kučera

507 05 Konecchlumí 30
tel.: 732 514 363
e-mail: kucera.jk@email.cz



Podzvíčinský čerstvý kozí sýr v syrovátce

Na rodinné kozí farmě v Úhlejově se ručně, s řemeslným fortelem a dle tradičních i vlastních receptur vyrábějí sýry, jogurty, tvaroh i mléčné nápoje z čerstvého a lahodného kozího mléka, získaného od „kosenek“ z vlastního chovu koz bílých. Kozí výrobky nakoupíte přímo na farmě.

Bc. Lenka Lacinová – FARMA POD ZVIČINOU

Úhlejov 44
507 71 Miletín
tel.: 494 144 155, 608 144 155
e-mail: farmapodzvicinou@seznam.cz
www.farmapodzvicinou.cz



Kosmetika ĀLMA-Linné, s.r.o.

ĀLMA-Linné s.r.o. je rodinná firma s tradicí. Ručně vyrábí krémy, bylinné gely, balzámy a šampony. Kosmetika neobsahuje umělá barviva a parfémů a není konzervována parabeny. Kromě e-shopu lze nakoupit ve výrobě v Hořicích. Dále lze výrobce potkat na trzích a designových marketech, více o akcích na FB profilu.

ĀLMA-Linné, s.r.o.

Havlíčkova 396
508 01 Hořice
tel.: 733 567 039
e-mail: obchod@alma-linne.cz
www.alma-linne.cz

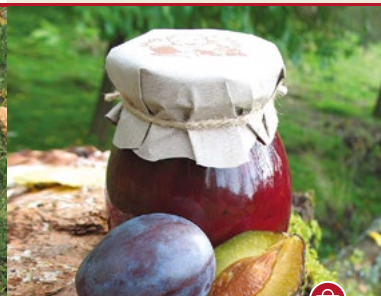


Kubištiny oplatky

Základ této úspěšné pochoutky tvoří ručně vyrobené křehké oplatky, které jsou lehce prospápany drcenými lískovými oříšky nebo skořicí a cukrem. Zajímavý obal, kterému dominuje Krakonoš s výhledem na nejvyšší horu Čech – Sněžku, pak dodává oplatkám originalitu. Takovým dárkem uděláte vždy radost.

Jana Kubištová – JANKA

Klicperova 2171
508 01 Hořice
tel.: 603 544 315, 493 699 124
e-mail: obchod@horicketrubicky.eu
www.horicketrubicky.eu



Džemy, povidla, sirupy

Dobroty od tetičky, to je výsledek ekologického hospodaření ve vlastním sadu, v chráněném území v Podkrkonoší. Sklizené ovoce je plně vyzrálé a díky velkému obsahu přírodního cukru není třeba mnoho přisladovat. Zahuštěno přírodním citrusovým pektinem. K dochucení používá paní Šrytrová bylinky, koření, med...

Dobroty od tetičky – ing. Jana Šrytrová

Souvat e. 78
544 75 Mostek
tel.: 607 024 890
e-mail: dobrotyodteticcky@gmail.com
www.dobrotyodteticcky.cz



Ekologické hovězí maso z Podzvičinska

Rodinná farma v Úhlejově se zabývá výhradně ekologickým zemědělstvím. Na loukách a pastvinách produkuje seno pro vlastní hovězí dobytek chovaný pastevním způsobem. Maso mladých býků, kteří jsou poráženi na sjednaných jatkách, prochází procesem zrání a veterinární kontrolou. Prodej probíhá v předem stanoveném termínu.

Vladislava Příbylová

Úhlejov 16
507 71 Miletín
tel.: 704 783 831
e-mail: vla.pribylova@seznam.cz



Miletínské pivo

Pivovar Miletín je jeden z nejstarších minipivovarů v České republice. Všechna piva jsou vařena z českého sladu, chmele, kvasnic a toho nejdůležitějšího – miletínského vody. Výroba piva probíhá tradičními postupy. K dostání je 10° Chmelka (světlé pivo), 12° Pytlák (světlý ležák), 13° Tmavá (tmavé pivo).

Pivovar Miletín, s.r.o.

Martin Hlavatý
nám. K.J. Erbena 95
507 71 Miletín
tel.: 728 335 708
e-mail: pivovar.miletin@seznam.cz
www.pivovarmiletin.cz



Řemeslné výrobky z pekárny Švamberk

Pekárna Švamberk vyrábí ručně více jak sto různých produktů. V Hořické výrobě a zároveň prodejně je možné zakoupit několik druhů chutných, tradičních chlebů. Na výběr je celodenně čerstvé, křupavé pečivo z bílé, celozrnné či tmavé mouky. Bohatý výběr nabízí sortiment sladkého pečiva.

Švamberk Invest, s.r.o.

Petra Švamberková
nám. Jiřího z Poděbrad 154
508 01 Hořice
tel.: 731 543 555
e-mail: krivanova@svamberk.cz



Zde může být příště i Váš výrobek.

Díky značce se bude o Vás a Vaší práci vědět více.

Pomůžeme Vám s propagací.

Pro více informací se obraťte na regionální koordinátorku.

tel.: 739 727 827

e-mail: mas@podchlumi.cz

www.maspodchlumi.cz



Zahradní keramika

Dekorační keramika pro venkovní i vnitřní použití pochází z umělecké dílny Keramika Jirsová-Foltová. Jedná se o klasickou výrobu keramiky s využitím točení na kruhu, modelování, zdobení engobami a glazurou. Tyto dekorace sluší každé zahrádce.

Keramika Jirsová, Foltová

Lukavec 84
508 01 Hořice
tel.: 605 468 873
e-mail: info@keramickyptacek.cz
www.keramickyptacek.cz



Skleněné vánoční ozdoby

Vánoce, čas spojený s vůní cukroví a jehličí, čas naplněný očekáváním. K tradicím Vánoc patří neodmyslitelně ozdobený vánoční stromek. Ozdoby, které se ve Dvoře Králové vyrábějí již 90 let, jsou ručně vyráběné i zdobené. Nabídka prodejny přímo ve Dvoře Králové určitě uspokojí i nejnáročnějšího zákazníka.

Vánoční ozdoby, DUV – družstvo

Růžena Secká
Nábřeží Benešovo 2286
544 01 Dvůr Králové nad Labem
tel.: 724 700 530
e-mail: predsesa@vanocniozdoby.cz
www.vanocniozdoby.cz

USILUJTE O ZNAČKU PODKRKONOŠÍ regionální produkt®

MAS Podchlumí, z.s., MAS Královédvorský, z.s. a Podzvičinsko, z.s. vyhlášují každoročně na počátku léta VÝZVU pro zájemce o značku **PODKRKONOŠÍ regionální produkt®**. Certifikovat lze produkty řemeslné a umělecké, potravinářské, zemědělské a přírodní.

Více informací naleznete na www.maspodchlumi.cz.



PODKRKONOŠÍ regionální produkt



U produktů a výrobků se značkou PODKRKONOŠÍ regionální produkt® je garantován jejich původ v regionu Podkrkonoší, kvalita a šetrnost k životnímu prostředí. Jejich koupí podpoříte nejen konkrétního výrobce, ale také ekonomiku regionu.

Regionální koordinátor:

MAS Podchlumí, z.s.

Holovousy 39, 508 01 Hořice

tel.: 739 727 827, e-mail: mas@podchlumi.cz

www.maspodchlumi.cz

Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z.s.

Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail: info@arz.cz

www.arz.cz

www.regionalni-znacky.cz

PODKRKONOŠÍ regionální produkt® – katalog certifikovaných výrobků. Vydává MAS Podchlumí, z.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek, z.s. v roce 2021 • Grafický návrh: © 2123design s.r.o. •

Foto: © MAS Podchlumí, z.s. a Podzvičinsko, z.s..

