



Katalog výrobků oceněných v roce 2024



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.

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 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 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 pyllem – Dušan Michálek

Dobrota Karlovarského kraje 2021

Masné výrobky	
1. místo	Grilovací klobáska s čedarem a jalapenos – Josef Pelant
2. místo	Krušnohorská pečeně – Roman Krčma
3. místo	Krůtí klobása se sýrem – Roman Krčma
Mléčné výrobky	
1. místo	Sedlácký kozí sýr – Marie Květoňová
2. místo	Polotvrdý sýr Halloumi – Belina s. r. o.
3. místo	Mazánek, tvarohová pomazánka se smetanou – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Boží dort – Karlovarská pekárna s. r. o.
2. místo	Smetanové matcha tyčinky (low carb) – Classic style s. r. o.
3. místo	Chléb Boží Dar s vlákninou – Karlovarská pekárna s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Dukát 12° – Pivovar Rudohor s. r. o.
2. místo	Rüpya IPA 14° – Pivovar Rudohor s. r. o.
3. místo	Světlý ležák 12° – Pivovar PERMON s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Med ze včelařství M+M – Miroslav Dimo
2. místo	Med nektarový smíšený – Michal Spurný
3. místo	Andělka kořenící přípravek sypký – Jitka Šimůnková

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	Bežé 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, Krušinek – 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 – meruňka – 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 mateří kašičkou – Miroslav Dimo



Kachní rillettes

Pivo Kronl s. r. o.



Jemně natrhané maso z konfitované kachny s červeným vínem a bylinkami si můžete vychutnat v Pivovarském hostinci Kronl v Mariánských Lázních, případně si ho můžete zakoupit s sebou domů ve sklenicích po 100 g. Tuto delikatesu si nejlépe vychutnáte na dozlatova opečeném chlebu s okurkami či karamelizovanou cibulkou.



Pivo Kronl s. r. o. – Minipivovar Kronl

První rodinný pivovar v Mariánských Lázních, který si zakládá na poctivém, řemeslně vyrobeném, nefiltrovaném, nepasterovaném a správně uleželém pivu. K tomu je navíc možné si v pivovaru vychutnat výjimečnou gastronomii v domácím prostředí. Svě jméno dostal pivovar podle známého místního loupežníka.

Pivo Kronl s. r. o.
Kollárova 94/26 – Úšovice, 353 01 Mariánské Lázně
www.kronl.cz



Doupovský cibuláček

Josef Pelant



Doupovský cibuláček je tepelně neopracovaný masný výrobek. Tato specialita je vyrobená z jemně pomletého libového vepřového masa a směsi koření. S kusem pečiva se báječně hodí například jako rychlá večeře. Zakoupit jej můžete v prodejně v Žalmanově.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.

Rodinná firma byla založena v roce 1993 za účelem produkce a distribuce brambor. Od roku 1999 se začala úzce specializovat na výrobu masných produktů. 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



Paštika MaKo smetanová

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.



Na začátku byl nápad připravit paštiku, kterou všichni znají z dětství, paštiku, která bude chutnat po játrech a nebude ničím vylepšovaná. Její tvůrci se inspirovali původní starou recepturou, a proto je paštika připravována ručně a z tradičních surovin. Použité vepřové maso pochází z vlastního chovu, směs koření si na statku míchají sami. Paštika je plněna do forem vykládaných slaninou a prodávána je krájená přímo na prodejně v požadovaném množství.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.

Statek Bor ZEOS se zabývá konvenčním zemědělstvím, které je postaveno na poctivé práci a tradici. Základem produkce statku je hovězí maso a mléko. Každý hovězí kus pochází z vlastní produkce (od narození, přes výkrm – krmičky z vlastní výroby, přirozenou plemenitbu až po porážku na vlastních jatkách), je možné doložit původ každého zvířete. V areálu firmy se nachází minimlékárna, která zpracovává mléko od vlastních dojníc, ze kterého zde vyrábí tvaroh, jogurty, čerstvé i zrající sýry či dezerty.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Bor 98, 360 01 Karlovy Vary
www.statekbor.cz





BIO kravský pařený sýr s medvědí česnekem

Belina s. r. o.



Ručně vyráběný kravský pařený sýr z biomléka z vlastního chovu, jehož výjimečná chuť je doplněna medvědí česnekem a směsí koření. Skvěle vzdvihne například studenou mísu plnou dobrot. Výrobek je vakuově balen po 100 g a k dostání je v bezobalovém obchodě Sv. Františka z Assi v Sokolově, nebo přímo na farmě.



Belina s. r. o.

Rodinná farma Belina ležící na okraji Slavkovského lesa hospodářší na zdejším 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



Cheesecake Chasník pomeranč

Belina s. r. o.



Poctivý tvarohový dezert z neodtučněného tvarohu a kravského biomléka. Vespod skleničky se skrývá pomerančová marmeláda a vršek dezertu je posypaný drcenými máslovými sušenkami. Jediněčná svačinka pro malé i velké milovníky tvarohových pochoutek. Výrobek je balen do vratných skleněných obalů po 150 g. Zakoupit ho můžete v bezobalovém obchodě Sv. Františka z Assi v Sokolově, nebo přímo na farmě.

Belina s. r. o.

Rodinná farma Belina ležící na okraji Slavkovského lesa hospodářší na zdejším 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



Kozí BIO mléko

Marie Květoňová



Certifikované bio mléko nadojené od koz z vlastního chovu má lahodnou chuť, u níž ucítíte jen minimum typického kozího aroma. Kozí mléko se vyznačuje vysokým obsahem vitamínů a minerálních látek, posiluje imunitní systém a také je lépe stravitelné než mléko kravské. Kozí bio mléko je nestandardizované (bez úpravy obsahu tuku). Je plněno do 250ml a 500ml vratných skleněných lahví a koupit ho 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





Hruška

Speci desserts s. r. o.



Jedinečný dezert ve tvaru hrušky z karamelové ganáže je plněný pekanovým korpusem a karamelizovanými hruškami, politý je polevou z karamelové čokolády a zdobený stopkou z hořké čokolády a listem z oplatkového těsta. Na chvíli se zastavte a ponořte se do bezkonkurenčně snoubících se chutí tohoto dezertu



Parisienne Speci Desserts & Café

Nová kavárna s cukrárnou v Karlových Varech s vlastní cukrářskou výrobou. Zakládá si na poctivé výrobě z kvalitních a čerstvých surovin. Jejich dodavatelé jsou menší a rodinné firmy, které taktéž dbají na vysokou kvalitu svých produktů. Vše, co zde ochutnáte, je připravováno s největší péčí a láskou dle vytříbených chutí a vlastních osvědčených receptur.

Parisienne Speci Desserts & Café
Moskevská 1179/20, 360 01 Karlovy Vary
www.parisiennecafe.cz



Tonka Choux

Speci desserts s. r. o.



Základem tohoto nadýchaného dezertu je korpus z odpalovaného těsta s jemnou křupavou vrstvou. Uvnitř se skrývá slaná karamel a delikátní vanilkový krém. Vršek je zdoben šlehanou ganáží s tonkou, dekorací z karamelové čokolády a kostičkami slaneho karamelu.

Parisienne Speci Desserts & Café

Nová kavárna s cukrárnou v Karlových Varech s vlastní cukrářskou výrobou. Zakládá si na poctivé výrobě z kvalitních a čerstvých surovin. Jejich dodavatelé jsou menší a rodinné firmy, které taktéž dbají na vysokou kvalitu svých produktů. Vše, co zde ochutnáte, je připravováno s největší péčí a láskou dle vytříbených chutí a vlastních osvědčených receptur.

Parisienne Speci Desserts & Café
Moskevská 1179/20, 360 01 Karlovy Vary
www.parisiennecafe.cz



Babiččin koláček

Karlovarská cukrárna s. r. o.



Babiččin koláček se zdá být na první pohled čistě tvarohový, ale po jeho nakoštnutí se vám v ústech rozline jemná chuť povidel, kterými je naplněn uvnitř. Jeho neodolatelná chuť vám vykouzlí úsměv na tváři. Pro koláček se můžete stavět 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





Jablečný mošt

Václav Lojín



Na jablečný mošt nedali dopustit už naši předkové, kteří věděli, že obsahuje vysoký obsah vlákniny, vitamínu C a celou řadu antioxidantů. 100% nefiltrovaný pasterovaný jablečný mošt, jehož výsledná chuť i sladkost se může v jednotlivých šaržích měnit v závislosti na použité odrůdě jablek a sklizni. Dopřejte si kus zdravého osvěžení z rodinné moštárny U Bílého koně situované u rodinného hotelu a lihovaru v Lokti. Výrobek je prodáván v praktickém 3l balení s kohoutkem.



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 pěstitelského 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, www.lihovarloket.cz



Pivní Griotte

Václav Lojín



Nejoblíbenější produkt z místní distribuce, který si vybudoval neustále rostoucí základnu spotřebitelů. Jedná se o višňový likér o objemu alkoholu 20 % s přídatkem pivního destilátu, který nasládlé griotte dodává ten správný šmrnc. Komu by tato kombinace nechutnala? Griotku lze koupit v lahvích po 0,04 l, 0,2 l, 0,5 l a 1 l, ale pozor, mizí rychle!

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 pěstitelského 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, www.lihovarloket.cz



Kynšperský zajíc 12° světly ležák

Kynšperský pivovar s. r. o.



Nefiltrovaný a nepasterovaný světly ležák českého typu vařený na dva rmuty. Plná chuť, výrazná hořkost a tradiční kvalitní říz. Vyráběno technologickým postupem obvyklým pro výrobu českého piva. Alc.: 5 % obj., hořkost 38 IBU, chmely: Sládek, Žatecký poloraný červeňák, Magnum (extrakt).

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 technologie a postupu výroby, a v neposlední řadě i pivovarské tradici v Českých zemích.

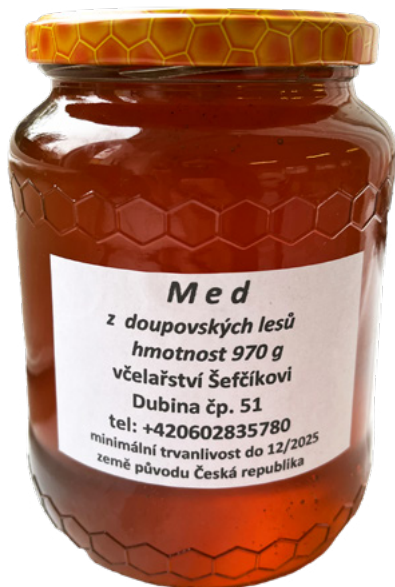
Kynšperský pivovar s. r. o.
Sokolovská 482/40, 357 51 Kynšperk nad Ohří
www.pivovar-kynšperk.cz





Med z doupovských lesů

Josef Šefčík



Kvalitní med přímo od včelaře pochází z panenské přírody doupovských lesů, která mu propůjčuje jeho jedinečnou vůni a chuť. Med v této nejčistší formě je výborným zdrojem energie, působí proti stresu a je známý pro své antibakteriální a probiotické vlastnosti. Tento přírodní produkt můžete zakoupit ve variantách 470 g nebo 970 g na farmářských trzích v kraji či přímo u včelaře v Dubině.

Josef Šefčík – Včelařství Šefčíkovi

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

Včelařství Šefčíkovi
Dubina 51, 362 72 Šemnice



Medový krém skořice

Miroslav Dimo



Unikátní produkt z vlastního medu a skořice určený k namazání na pečivo, lívance či palačinky, výborný je však i do čaje. Kvalita medu a vůně skořice je ideální kombinací, která stojí za vyzkoušení. Výrobek je balen do sklenic po 250 g, které jsou nejen oku lahodící každému milovníkovi medových dobrot. K zakoupení na e-shopu a farmářských trzích v Karlovarském kraji.

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 více než 350. Stanoviště včelstev jsou umístěna v čisté přírodě, v krajině bez průmyslového znečištění. Všechny produkovány medy pochází z divoké květeny a z medovice lesa.

Miroslav a Michaela Dimovi – Včelařství M+M
Hřivínov 7, 364 52 Verušičky
www.vcelarstvimm.cz



Med medovicový

Michal Spurný



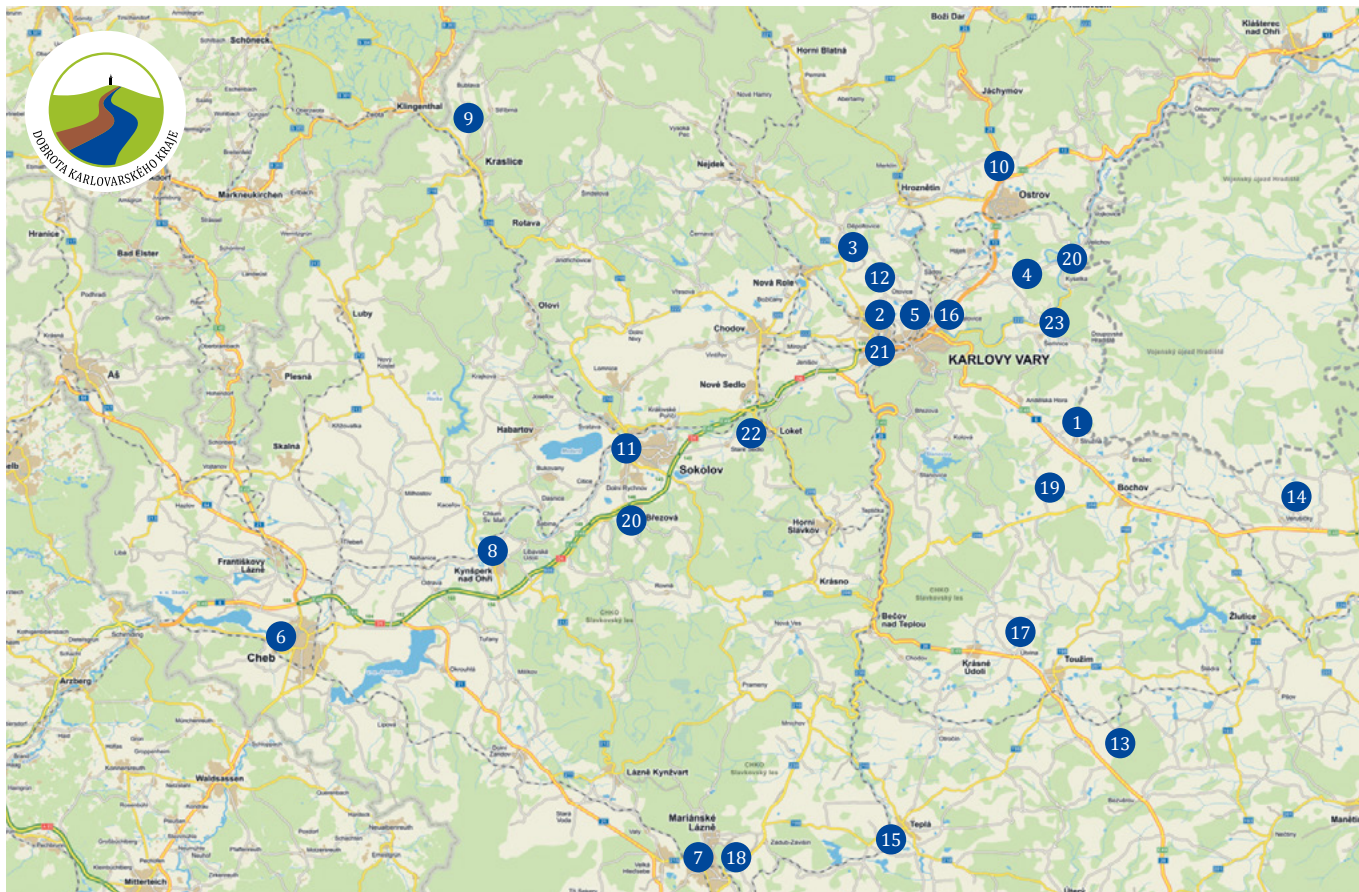
Medovicový med je tvořen včelkami z medovice vyskytující se v určitém období na jehličí a listech lesních stromů. Často bývá označován také jako med lesní. Jeho tmavší barvu způsobují rostlinná barviva obsažená v míze dřevin, obsahuje vyšší množství minerálních látek a zůstává déle tekutý. Tento čistě přírodní poklad je v nabídce k zakoupení po 380 g, 500 g a 980 g přímo u sídle včelí farmy.

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





- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Josef Pelant – Doupovské uzeniny, Žalmanov | 13 | Belina s. r. o., Nežichov |
| 2 | Řeznictví a lahůdky Krčma, Karlovy Vary | 14 | Miroslav Dimo – Včelařství M+M, Verušičky |
| 3 | Jiří Kubernát – farma, Děpoltovice | 15 | Michal Spurný, Teplá |
| 4 | STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o., Bor | 16 | Sedlecká pivnice, Karlovy Vary – Sedlec |
| 5 | Karlovarská pekárna a cukrárna s. r. o., Karlovy Vary | 17 | Marie Květoňová, Minimlékárna Sedlo – Sedlo u Toužimi |
| 6 | Integrovaná střední škola Cheb, p.o., Cheb | 18 | Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já, Mariánské Lázně |
| 7 | Pivo Kronl s. r. o., Mariánské Lázně | 19 | Cukrárna ONDRA s. r. o., Dlouhá Lomnice |
| 8 | Kynšperský pivovar s. r. o., Kynšperk nad Ohří | 20 | Dušan Michálek, Radošov |
| 9 | Pivovar Krušnohor s. r. o., Kraslice | 21 | Parisienne Speci Desserts & Café, Karlovy Vary |
| 10 | Pivovar Rudohor s. r. o., Ostrov | 22 | Rodinný lihovar U Bílého koně, Loket |
| 11 | Pivovar Permon s. r. o., Sokolov | 23 | Josef Ševčík, Šemnice – Dubina |
| 12 | Jitka Šimůnková – Nebe v hubě, Karlovy Vary | | |



www.kr-karlovarsky.cz
<https://www.facebook.com/dobrotakk>

