



Katalog výrobků oceněných v roce 2022



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 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	Vánočník – 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 Krásnokvítek – 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 „Dokonalý 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	Rakytínkový 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	Měsíc – 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

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



Uherský salám

Josef Pelant



Jedná se o exkluzivní výrobek s delikátní chutí a pravou ušlechtilou plísní. Tento trvanlivý masný fermentovaný výrobek je vyroben z vybraného masa z vepřových boků a tuhého hřbetního sádla. Salám je ochucen směsí přírodního koření a naražen do nejedlého obalu, ve kterém následně zraje několik týdnů ve zrající komoře, kde získá své finální senzorycké i chuťové vlastnosti.

 **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.

Josef Pelant – Doupovské uzeniny
Žalmanov 83, 364 71 Bochoř
www.maso-pelant.cz



Grilovací klobáska niva a pepř

LAHŮDKY KRČMA s.r.o.



Tepelně opracovaný výrobek z vepřového masa, které je získáváno z českých chovů. Maso je smícháno se sýrem niva, který dodává klobásce při grilování tu správnou chuť. Směs je následně plněna do skopových střivek, tepelně opracována, zchlazena a distribuována do vlastních prodejen.

LAHŮDKY KRČMA s.r.o.

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 zvěrazňovačů 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



Hovězí maso ve vlastní šťávě

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.



Masná polokonzerva připravovaná z hovězího masa, které pochází výhradně z vlastního chovu. Tradiční receptura si zakládá na své jednoduchosti a ručním zpracování. Hovězí maso ve vlastní šťávě je ideální pro rychlou přípravu pomazánek, salátů, polévek i omáček, nesmírně si na něm však pochutnáte i za studena.

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 – krmivy z vlastní výroby, přirozenou plemenitbu až po porážku na vlastních jatkách), je možné doložit původ každého zvířete. V areálu firmy se nachází minimilékárna, 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





Tvarohový dezert KÁČA

Belina s. r. o.



Tvarohovo-smetanový dezert s čokoládovým topingem je ručně vyráběn v rodinné biofarmě a mlékárně na okraji Slavkovského lesa. Káča je plněna do skleněných vratných lahví o objemu 180 ml. Výrobek je distribuován do farmářských prodejen v Žalmanově, Sokolově, Plané či Plzni.



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



Dvojník

Jiří Kubernát



Šlehaný tvarohovo-jogurtový dezert ochucený vanilkou a kakaem vyrobený z pasterovaného plnotučného mléka v BIO kvalitě z produkce rodinné farmy. Přímou na farmě jej lze zakoupit ve 125g kelímkách.

Jiří Kubernát – Farma Kubernát

Rodinná BIO farma s dlouholetou tradicí nacházející se v podhůří Krušných hor. Zabývá se chovem masného i mléčného skotu, prasat, koní, zvěře, pěstováním obilovin a krmných směsí. Na farmě byla vybudována i minimlékárna produkující kvalitní výrobky z vlastního bio mléka, které je možné zakoupit přímo na farmě.

Farma Kubernát
Děpoltovice 12, 362 25 Nová Role
www.farmakubernat.cz



Přírodní čerstvý sýr

Belina s. r. o.



Přírodní čerstvý sýr je vyrobený z kravského pasterovaného mléka, které není odstředěné. Výrobek má jemnou a smetanovou chuť. Na rodinné farmě se vyrábí již řadu let také s různými příchutěmi – bylinný, česnekový či pikantní.

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





Kostka se špaldou

Karlovarská pekárna s. r. o.



Měkoučké slané pečivo vyrobené z pšeničné mouky a špaldy se slunečnicovým posypem uvnitř i na povrchu. Po nakynutí je pečeno v rotační peci. Kostku se špaldou můžete zakoupit v podnikových prodejnách v Karlových Varech, Ostrově, Sokolově či Nejdku.



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 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 pekárna s. r. o.
Slepá 1/517, 360 05 Karlovy Vary
www.karlovarskapekarna.cz



Chléb pivovarský

Karlovarská pekárna s. r. o.



Tento chléb je vyráběn dle vlastní receptury z pšeničné a žitné mouky. O jeho výjimečnou chuť a vůni se zaslouhuje přídavek pivovarských kvasnic a dlouhé kynutí. Skvěle se hodí k masu a grilování. Zakoupit ho lze v podnikových prodejnách v Karlových Varech, Ostrově, Sokolově či Nejdku.

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 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 pekárna s. r. o.
Slepá 1/517, 360 05 Karlovy Vary
www.karlovarskapekarna.cz



Bezé s lískovým oříškem

Veronika Amálie Kušnir



Nadýchaná lískooříšková bezé roláda je vyrobená z jemného sněhu smíchaného se směsí mouky a mletých lískových oříšků. Po upečení je plněna šlehanou smetanou. Roládu je možné zakoupit v Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já v Mariánských Lázních.

Veronika Amálie Kušnir – Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já

Rodinná cukrárna s pultovým prodejem povíkových zákusků, dezertů, dortů, ale i slaných dobrot. V příjemném interiéru cukrářství a lahůdkářství můžete posedět u kávy, horké čokolády nebo čaje. Je možné si zde také objednat občerstvení či dort k různým slavnostním příležitostem.

Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já
Hlavní 226, 353 01 Mariánské Lázně
www.cukrarstviamalie.webnode.cz





Pivní medovina

Václav Lojín



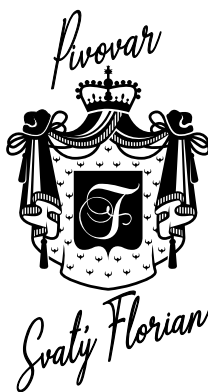
Chmelená medovina vzniká dle tradiční receptury kvašením medu za účasti čisté kultury vinných kvasinek, spolu s chmelem, směsí bylin a koření, které dodávají medovině jedinečnou specifickou chuť. Hotová medovina o 12 % obj. alkoholu se ručně stáčí do lahví, které jsou k zakoupení v Rodinném lihovaru U Bílého koně a v podnikové prodejně Pivovaru sv. Florian v Lokti.

Václav Lojín – Rodinný pivovar Svatý Florian a Lihovar U Bílého koně

Rodinný pivovar Svatý Florian je součástí hotelu Císař Ferdinand, který se nachází v prostorách původní sladovny, dnešní pivnice. V lednu roku 2011 se pivovarský hotel dočkal zvětšení prostor i nabízeného sortimentu piv, nyní se v pivovaru dočkáte světlé i tmavé jedenáctky a špekového piva třináctky.

Rodinný lihovar 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.

Rodinný pivovar Svatý Florian a Lihovar U Bílého koně
T. G. Masaryka 136, 357 33 Loket
www.pivovarloket.cz, www.lihovarloket.cz



Summer ALE 10°

PIVOVAR KRUŠNOHOR s.r.o.



Toto lehké letní pivo stylu American Pale Ale vyniká svým svěžím charakterem, který mu propůjčuje pečlivě vybraná kombinace tří amerických chmelů. Ty jsou do piva přidávány nejen na varně, ale také během tzv. studeného chmelení v ležáckém tanku. Díky tomu se toto pivo pyšní výrazným chmelově-citrusovým aroma a vyšší hořkostí, které z něj v kombinaci s jeho lehkým tělem dělají perfektní letní osvěžení.

PIVOVAR KRUŠNOHOR s. r. o.

V roce 2015 začal v Kraslicích fungovat rodinný pivovar s regionálním názvem Krušnohor. Produkci Krušnohoru od začátku tvoří jak klasické české ležáky, které se zde vaří tradiční dekokční technologií, kvasí na otevřených spilkách a dozrávají dlouhé týdny v ležáckém sklepě, tak zároveň i svrchně kvašené weizeny a široká nabídka piv rozličných chutí a stupňovitostí. Všechna piva jsou nefiltrovaná a nepasterována.

PIVOVAR KRUŠNOHOR s. r. o.
Tisová 1792, 358 01 Kraslice
www.krusnohor.eu



Kynšperský zajíc 12° TMAVÝ LEŽÁK

Kynšperský pivovar s. r. o.



Tmavé speciální nefiltrované pivo s dokonale vyváženou příjemnou chutí s karamelovým aroma. Obsah alkoholu je 5,2 %. 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 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





Medový krém s ostružinami

Miroslav Dimo



Medový krém z rodinného včelařství nacházejícího se v Doupovských horách je výrobkem z pastového medu a lyofilizovaného ovoce. Určen je nejen pro namazání na pečivo, ale i na palačinky či lívance. Unikátní chuť medu a voňavých ostružin.



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



Andělské čajování Krušínek

Jitka Šimůnková



Ručně vyráběný ovocný čaj z řady čajových směsí vlastních receptur. Produkt se svým názvem váže ke Krušným horám. Čaj neobsahuje konzervační látky ani přídatná barviva. Po zalití se rozvine typická vůně a chuť použitého ovoce. Nápoj lze pít teplý či studený. Změklé ovoce je po vyluhování možno sníst.

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, pečenávných a dalších doplňkových produktů. Výrobky jsou ručně baleny a prodávány zejména na farmářských trzích, v regionálních prodejnách zdravé výživy či v cukrárnách.

Jitka Šimůnková – Nebe v hubě
Čankov 23, 360 17 Karlovy Vary
www.nebevhube.cz



Medový krém s višněmi

Miroslav Dimo



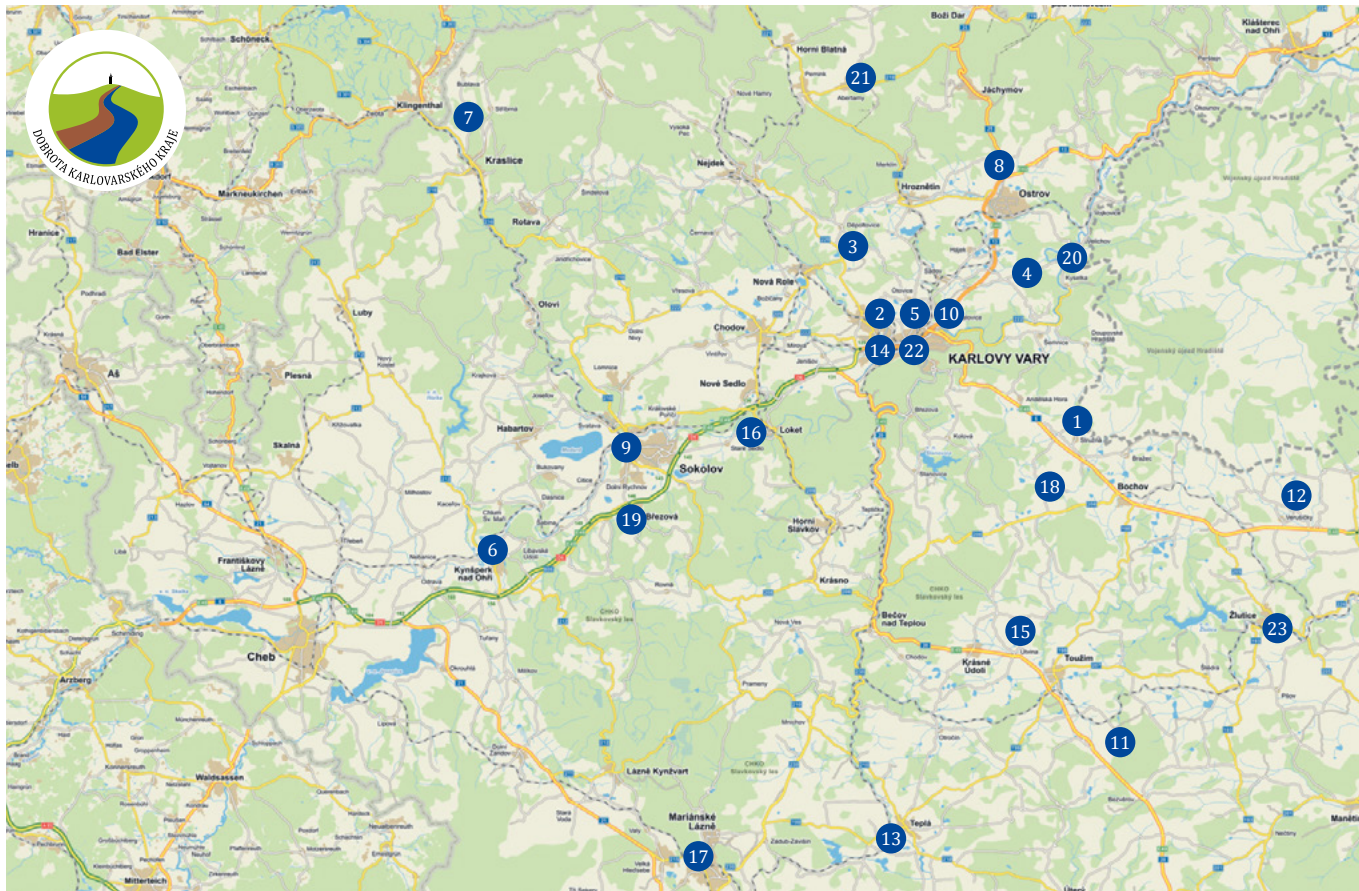
Medový krém z rodinného včelařství nacházejícího se v Doupovských horách je výrobkem z pastového medu a lyofilizovaného ovoce. Určen je nejen pro namazání na pečivo, ale i na palačinky či lívance. Unikátní chuť medu a voňavých višní.

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





- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Josef Pelant, Žalmanov | 13 | Michal Spurný, Teplá |
| 2 | Roman Krčma, Karlovy Vary | 14 | Sedlecká pivnice, Karlovy Vary – Sedlec |
| 3 | Jiří Kubernát, Děpoltovice | 15 | Marie Květoňová, Útvina |
| 4 | STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o., Bor | 16 | Václav Lojín, Loket |
| 5 | Karlovarská pekárna s.r.o., Karlovy Vary | 17 | Veronika Amálie Kušnir, Mariánské Lázně |
| 6 | Kynšperský pivovar s.r.o., Kynšperk nad Ohří | 18 | Cukrárna ONDRA s.r.o., Dlouhá Lomnice |
| 7 | PIVOVAR KRUŠNOHOR s.r.o., Kraslice | 19 | Marek Kříž, Březová u Sokolova |
| 8 | Pivovar Rudohor s.r.o., Ostrov | 20 | Ing. Dušan Michálek – Radošov |
| 9 | Pivovar Permon s.r.o., Sokolov | 21 | HORSKÝ STATEK ABERTAMY s.r.o., Abertamy |
| 10 | Jitka Šimůnková, Karlovy Vary | 22 | Sweet and Wine s.r.o. – Karlovy Vary |
| 11 | Biofarma Belina, Nežichov | 23 | REGENT PLUS Žlutice spol. s r.o., Žlutice |
| 12 | Miroslav Dimo – včelařství M+M, Verušičky | | |



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

