

# RODINNÁ KONZERVÁRNA



  
Vím, co je dobré

# Paštiky

## JÁTROVÁ PAŠTIKA S RESTOVANOU CIBULKOU 130G

Starý rodinný recept na paštikové koření jsme použili při výrobě této klasiky. Jedná se o oblíbenou pochoutku, která se vyráběla během domácích zabíjaček. Paštika je vyrobená v selském stylu, z hrubě mletého masa a jater, provoněná česnekem a restovanou cibulkou.

Složení: vepřové maso (ČR), vepřová játra 30% (ČR), cibule 18%, uzené maso bez rychlosoli (vepřové maso, přírodní kouř), jedlá sůl, koření



## JELEŇÍ PAŠTIKA S BRUSINKAMI 130G

V této mírně kořeněné lovecké paštice jsme nechali vyniknout chuť jeleního masa s ovocnou a sladkotrpkou chutí brusinek.

Složení: jelení maso 51% (ČR), vepřový podbradek (ČR), zelenina (cibule, mrkev, celer), červené víno, brusinky 3%, cukr, koření, jedlá sůl

## KRÁLIČÍ PAŠTIKA 130G

Hrubě mletá přírodní paštika s vysokým obsahem králičího masa (51%), bez jater. Paštika má mírně kořeněnou chuť a pouze 1% soli. Výrobek neobsahuje rychlosoli, konzervanty ani jiná aditiva.

Složení: králičí maso 51% (ČR), vepřový podbradek (ČR), zelenina (mrkev, celer, cibule), jedlá sůl, koření



## SRNČÍ PAŠTIKA S PORTSKÝM VÍNEM 130G

Paštika z delikátního srnčího masa s kapkou portského vína pro skutečné znalce zvěřiny. Srnčí maso nejprve nakládáme do směsi kořenové zeleniny s portským vínem, aby se dobře vyzdvihla jeho chuť.

Složení: srnčí maso 52% (ČR), vepřový bodbradek (ČR), zelenina (cibule, mrkev, celer), portské víno 2,4%, jedlá sůl, koření

## DANČÍ PAŠTIKA S DIVOKÝM KOŘENÍM 130G

Daněk byl považován za královskou lovnou zvěř chovanou v mnoha panských oborách. Nyní se vyskytuje celkem hojně i ve volných honitbách. Má vynikající, chuťově výrazné maso podobné jelenímu. V naší paštice jsme dančí maso zkombinovali s divokým kořením, bylinkami a lesními houbami. Doporučujeme ochutnat společně s výraznějším červeným vínem.

Složení: maso z daňka 51%, vepřový podbradek, cibule, červené víno, uzené maso (vepřové maso, sůl, kouř), celer, mrkev, jedlá sůl, sušené pravé hříby, koření 0,4%





# Paštiky

## PAŠTIKA Z GRILOVANÉHO KUŘÁTKA 130G

Chuť grilovaného a dozlatova upečeného kuřátka asi nemusíme nikomu popisovat. Ale představte si, že jsme z takové dobroty vytvořili originální paštiku. Výnikající směs grilovacího koření, podle naší receptury, dodává této paštice ojedinělou chuť. Vše je podpořeno vinnou redukcí, která ještě více zušlechťuje výsledný chuťový dojem.

Složení: kuřecí maso 51%, vepřový podbradek, cibule, mrkev, celer, bílé víno, jedlá sůl, grilovací koření



# Maso

## HOVĚZÍ MASO NA DRCENÉM PEPŘI 210G

Pro milovníky hovězího masa nabízíme osvědčenou kombinaci šťavnatého hovězího masa s černým pepřem. Na tuto úpravu se nehodí jakýkoliv kousek z býka, vybíráme si jen ty části, které jsou vhodné na dlouhé a pomalé dušení. Za studena šťáva krásně želíruje do zlatavého rosolu, tak stačí zakrojit dobrý chléb a lahůdka se může servírovat. Po ohřátí se dá podávat s dušenou zeleninou, se špenátem, nebo s rýží.

Složení: hovězí maso ČR (93%), lžice vody pro lepší šťavnatost, černý pepř (1%), jedlá sůl



## VEPŘOVÉ Z UDÍRNY, UZENÉ BUKOVÝM KOUŘEM 210G

Kdo neochutnal, neuvěří. K nasolení masa dříve stačila jen obyčejná kuchyňská sůl, tak ani my nepoužíváme dusitanové soli (rychlisoli). Maso přesto zůstane růžové, díky unikátnímu výrobnímu postupu.

Složení: uzené vepřové maso ČR (90% při vsádce - vepřové maso, jedlá sůl, přírodní kouř), solný nálev (jedlá sůl, voda)



## VEPŘOVÉ MASO VE SKUTEČNĚ VLASTNÍ ŠŤÁVĚ 130G A 210G

Když se dříve dělaly domácí zabijačky, maso, které se nespotřebovalo, se buď nakládalo na uzení, nebo se nasolené vkládalo do sklenic a sterilovalo. A protože takto upravené dušené maso mělo vynikající chuť, vyráběli si lidé konzervy, i když už dávno byly lednice a mrazničky. Výběrové libové maso v kouscích, dušené ve vlastní šťávě.

Složení: vepřové maso ČR (99% při vsádce), jedlá sůl



# Maso

## PEČENÝ KRÁLÍK S VEPŘOVÝM BŮČKEM 210G

*Kdysi docela dostupný zdroj masa, připravoval se na různé způsoby, my jsme si vybrali pečeného. Ke králíkovi dáváme péci kousek vepřového bůčku, aby to „klouzalo“, doplněné o kořenovou zeleninu a provoněné speciální směsí koření.*

Složení: králíčí maso pečené 62% (ČR), vepřový bůček pečený 25%, (ČR), mrkev, **celer**, cibule, jedlá sůl, koření



## PEČENÁ KŘEPELKA S DIVOKÝM KOŘENÍM 210G

*Objevte křepelku upravenou podle tradičního receptu z hájenky, kde se občas naskytla příležitost vychutnat si tuto delikatesu. Je skvělá podávaná za tepla na své zelenině, i za studena jako delikatesa k vínu.*

Složení: celá pečená křepelka 76% (průměrně 160 g v syrovém stavu), cibule, mrkev, **celer**, červené víno, vepřový bůček zauzený (vepřové maso, sůl, přírodní kouř), jedlá sůl, koření

## KACHNÍ STEHÝNKA VE VLASTNÍM SÁDLE PEČENÁ 450G

*Kachní stehýnka pro Vás nejdříve pečeme s kmínem. Sádlo, které je pod kůží se postupně rozpustí a tím pak stehýnka během pečení poléváme. Potom je po dvou naskládáme do skleniček a zalijeme sádlem a výpekem.*

Složení: kachní stehna 2ks (ČR, průměrně 620g před tepelnou úpravou), jedlá sůl, kmín



## JEHNĚČÍ PEČÍNKA 210G

*Jehněčí maso se zpracovávalo většinou za čerstva, nejběžnější úpravou bylo pečení s přidáním sezónní zeleniny a bylinek. Připravili jsme pro Vás tuto delikatesu, která získává jemné aroma díky nakládání do zeleniny a koření.*

Složení: jehněčí maso pečené (ČR) - hřbet, kýta, plec (89% před tepelnou úpravou), cibule, mrkev, **celer**, jedlá sůl, koření



# Ryby

## PSTRUH NA MÁSLĚ POŠÍROVANÝ 130G

*Pstruh duhový, vylovený z čistých vod pohoří Jeseníků, ze pstruháren v našem okolí. Používáme výhradně čerstvé pstruhy, které jsou vařeny v páře, doplněné lžičkou přepuštěného másla a lehce okořeněné. Tato delikatesa se dá konzumovat za studena podobně jako tuňák, nebo ohřátá, s bramborovými přílohami, zeleninou, apod.*

Složení: pošírovaná filátka z čerstvých **pstruhů** (Oncorhynchus mykiss) 92%, přepuštěné **máslo**, jedlá sůl, směs koření



VÝROBEK OK

2013

## KAPR CIBULÁŘ NA PIVU 210G

*Představte si řádně nakořeněné porce kapra na cibulce, zalité pivním mokem a vše zvolna pečené, až se pivo téměř vyvaří. Svalových kostí, tzv. vidliček, se bát nemusíte, jsou změkklé a rozpadají se podobně jako u sardinek v oleji.*

Složení: český **kapr** 76% (Cyprinus carpio), cibule, pivo, **máslo**, jedlá sůl, koření



# Zelenina

## ZELENINÁDA 250G

*Lahůdková směs běžné a méně obvyklé zeleniny, která prošla mléčným kvašením (jako kysané zelí). Chuť jsme ještě vylepšili kořeněným lákem z jablečného octa.*

Složení: směs přírodně kvašené zeleniny 72% (zelí, celer, mrkev, cibule, pastýňák, máslová dýně, černá ředkev, růžičková kapusta, křen, jedlá sůl), voda, jablečný ocet 4,6%, cukr, koření, **celer**, obsahuje **hořčici**



## CIBULÁDA - ČATNÍ 260G A 160G

*Báječný doplněk ke grilovaným masům, burgerům a sýrům. Oceníte sladkou chuť zkaramelizované cibulky, zaokrouhlené červeným vínem a kapkou octa.*

Složení: cibule 56%, cukr, červené víno 12% (obsahuje **sířičitany**), jablečný ocet, jedlá sůl, máslo, koření



---

# Nádivky

---

## STAROČESKÁ NÁDIVKA PEČENÁ VE SKLENIČCE 195G

Tradiční nádivka z čerstvých rohlíčků, našeho uzeného masa bez rychlosolí, šlehaných vajec a zeleniny. Běžně se plní do drůbeže před pečením a co se nevejde, se peče společně s masem. V období Velikonoc se peče jen tak, samotná, a když už rostou mladé kopřivy a první jarní bylinky, vše se naseká a přidá do směsi. Tu naši jsme upekli přímo ve skleničce, a tak vznikla taková slaná bábovka.

Složení: rohlíky (pšeničná mouka, voda, řepkový olej, droždí, jedlá sůl, ječná sladová mouka, žitná mouka, emulgátor E472e, kyselina L-askorbová, aroma), mléko, zauzené maso (vepřová plec, jedlá sůl, přírodní kouř), vejce, cibule, mrkev, špenát, jedlá sůl, koření, obsahuje lepek



---

# Omáčky

---

## HOUBY NA SMETANĚ 140G

Připravili jsme pro vás tuto omáčku plnou hub podušených na másle a na cibulce, zjemněnou smetanou. Omáčku vaříme pouze z čerstvých hub - používáme žampiony a hlívu z českých pěstíren. Perfektní na těstoviny, s houskovým knedlíkem (jen tak, nebo doplněné vajíčkem či vařeným masem), nebo ji přidejte ke kuřecím nudličkám ke konci restování na pánvi a podávejte s těstovinami nebo s rýží.

Složení: houby (žampiony (Agaricus hortensis) 28%, hlíva ústřední (Pleurotus ostreatus) 9%), voda, smetana 21%, cibule, bílé víno, slunečnicový olej, kukuřičný škrob, jedlá sůl, koření



## HOVĚZÍ NA RAJČATECH 140G

Ingrediencemi nabašená perla mezi omáčkami, s vysokým obsahem masa, (100% čisté a libové hovězí). Dále obsahuje loupáná rajčata aromatické odrůdy San Marzano, která vynikají množstvím dužniny. Tato omáčka se hodí nejen na těstoviny, vyzkoušejte ji servírovat s bramborovou kaší, nebo s rýží - snadno vykouzlíte lehký oběd, nebo výbornou večeři.

Složení: loupáná rajčata, hovězí maso, bílé víno, zelenina (mrkev, celer, cibule), rajčatový protlak, slunečnicový olej, sůl, cukr, kukuřičný škrob, koření



# Houby

## LIŠKY V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190G

Žlutý poklad našich lesů jsme naložili do jemného octového láku s vybranou směsí koření. Lišky v octovém láku budou perlou na vašich jednohubkách, obložených chlebičkách a studených mísách. Rovněž jsou vynikající do kulajdy a smetanových omáček.

Složení: liška obecná 42% (*Cantharellus cibarius*), octový nálev (voda, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), mrkev, cibule, obsahuje **hořčici**



## HŘÍBKY V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 350G

Nakládané hříbky ozdobí každou studenou mísu, obložené chlebičky a jednohubky. Výborné ke zvěřinové terině.

Složení: pravé hříby (*Boletus edulis*) 45%, octový nálev 45% (voda, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), cibule, mrkev, obsahuje **hořčici**

## RYZCE V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190G

Zavařené ryzce ve sladkokyselém nálevu je pravá delikatesa pro znalce, specifická chuť těchto hub se dobře projeví v našem jemném octovém nálevu.

Složení: ryzec smrkový (*Lactarius deterrimus*) 45%, octový nálev 45% (voda, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), cibule, mrkev, obsahuje **hořčici**





# Džemy

## DŽEM Z LESNÍCH BRUSINEK 175G

Když byla úroda brusinek, vyráběla se z nich vynikající marmeláda granátové barvy a báječně sladkotrpké chuti. Brusinková marmeláda se hodí k mazání na chléb, ale rovněž výborně doplňuje zvěřinové paštiky.

Složení: lesní brusinky (*Vaccinium vitis idaea*), cukr



BEZ SEMÍNEK

## DŽEM Z ČERVENÉHO RYBÍZU 175G

Červený rybíz nesměl chybět na žádné zahrádce, jeho plody se využívaly na šťávu, džemy a rosoly. A protože dobře želiruje, přidával se často k jinému ovoci na marmelády. Když se peklo vánoční cukroví, promazávalo se právě marmeládou z červeného rybízu - kvůli příjemně nakyslé chuti a barvě.

Složení: červený rybíz (*Ribes rubrum*), cukr, želirující látka - pektin

## DŽEM Z ČERNÉHO RYBÍZU 175G

Velmi aromatické plody obsahují spoustu vitamínu C. Dříve se i sušil, babička sbírala dokonce i mladé lístky na čaj, ty totiž voní podobně jako plody. Džem je skutečně lahodný, temné barvy, hodí se na mazání na pečivo, do jogurtů a na sladké dezerty.

Složení: černý rybíz (*Ribes nigrum*), cukr, želirující látka - pektin



BEZ SEMÍNEK



## ŠPENDLÍKOVÝ DŽEM 175G

Špendlíky mají celkem kyselou slupku, ale jinak jsou nasádlé, chuťově připomínající ryngle a mirabelky. Naši marmeládu vyrábíme výhradně z oloupaných a vypeckovaných plodů, takže můžete plně vychutnat jejich jemnost a delikátnost.

Složení: plané špendlíky (*Prunus cerasifera*), cukr, želirující látka - pektin



# Džemy

## RAKYTNÍKOVÝ DŽEM 175G

Mluví se o něm jako o „superfruit“, tedy ovoce s velmi vysokým obsahem vitamínů a antioxidantů. U nás se rozšířilo pěstování rakytníku relativně nedávno, babička by se možná divila, co to je za ovoce. Ale jeho chuť je natolik zajímavá, že jsme neodolali a vyrobili džem, chutí připomínající plody mučenky. Takže si nejen pochutnáte, ale ještě si posílíte imunitu.

Složení: rakytník (*Hippophae rhamnoides*), cukr, želírující látka - pektin



VÝROBEK OK  
2017

## SMRKOVÉ VÝHONKY - ZAVAŘENINA 175G

Ano, čtete dobře, smrkové výhonky jsou skutečně základem tohoto neobvyklého džemu příjemně pryskyřičné vůně a chuti. Smrkové výhonky se používaly na přípravu sirupu a čaje, my jsme posunuli jejich využití dále. Džem je zvláště vhodný ke grilovaným masům.

Složení: smrkové výhonky (*Picea abies*), voda, cukr, citrónová šťáva, želírující látka - pektin

## OSTRUŽINOVÝ DŽEM 175G

Připravujeme ho pro Vás velmi rychlou cestou, po malých dávkách, abychom zachovali co nejvíce aroma, které při delším vaření značně trpí a vytrácí se. Tato marmeláda je obzvláště delikátní na teplých lívanečcích s troškou zakysané smetany.

Složení: ostružiny (*Rubus fruticosus agg.*), cukr, želírující látka - pektin



BEZ SEMÍNEK



## MALINOVÝ DŽEM 175G

Pasírovaná, bez zrníček - Babička chodívala se smaltovanou konvičkou na lesní mýtinu, kde vždycky rostly maliny. Ty do konvičky pěchovala, až byla šťáva až k hrdlu. Doma na odšťavněvacím mlýnku se vše propasírovalo, šup s tím do hrnce, zasypat cukrem a už se sbírala pěna. Celá kuchyně voněla malinami. Určitě vyzkoušejte její recept, skvělá je na lívance a palačinky.

Složení: maliny (*Rubus idaeus*), cukr, želírující látka - pektin



# Džemy

## DŘÍNKOVÝ DŽEM 175G

*Toto méně známé ovoce roste na teplejších stráních a okrajích remízků. Plody velikosti olivy jsou nádherně karminově rudé, docela trpké, ale velmi aromatické. Kromě klasického použití tohoto džemu stojí za vyzkoušení lepení vánočního cukroví, zajímavá je kombinace s pečenou drůbeží.*

Složení: plody dřínu (Cornus mas), cukr, želírující látka - pektin



## JEŘABINOVÝ DŽEM 175G

*Traduje se, že u nás v Jeseníkách našli pasáči jeřáb, na kterém zrály nasládlé jeřabiny, narozdíl od těch běžných ptačích, které jsou trpké a hořké. Nový jeřáb se pak prý rozšířil po celém kraji roubováním a dnes existují spousty receptů na zpracování těchto plodů. Džem má zajímavou těžce zařaditelnou chuť, doporučujeme vyzkoušet nasladko, ale i ke grilovaným masům a ke zvěřině.*

Složení: jedlé jeřabiny (Sorbus aucuparia var. moravica), cukr, želírující látka - pektin

## VIŠŇOVÝ DŽEM REPUBLICA 175G

*Vítězný recept ze soutěže Flora Džem 2018 od autorky paní Květuše Hildebrandtové. Vychutnáte výraznou chuť višně, pravý třtinový rum jim dodává velmi příjemné aroma.*

Složení: višně (Prunus cerasus L), cukr, rum Republica (třtinový destilát, třtinový cukr), želírující látka - pektin



## BORŮVKOVÝ DŽEM 165G

*Borůvková marmeláda je skutečná delikatesa, nejlepší na lívance a palačinky. A co teprve když se rozmíchá v domácím, hustém jogurtu. A pokud Vám ukápane na oblečení, nebo na koberec, skvrna se těžko odstraňuje - holt kvalita je kvalita.*

Složení: lesní borůvky (Vaccinium myrtillus L.), cukr, želírující látka - pektin



# Džemy

## DŽEM Z ČERNÝCH BEZINEK 175G

Plody černého bezu jsou jedinečné nejen po stránce nutričního složení, ale jsou zajímavé i chuťově. Džem je svou konzistencí určen k přidávání do jogurtů, mléčných nápojů, léčivých čajů a koktejlů. Je to vynikající a jedinečná ingredience do omáček ke zvěřině.

Složení: plody černého bezu (*Sambucus nigra*, L.), cukr, želírující látka - pektin, koření



## ŠÍPKOVÝ DŽEM 175G

Plody planých šípků jsou plné vitamínu C. Sbírají se po prvních mrazících, až malinko změknou. Náš šípkový džem je výborný k přípravě klasické omáčky k divočině. Vyzkoušejte přidat jej do svíčkové omáčky před dokončením - získáte jemnou šípkovou omáčku, nebo s ní vylepšete šťávu ke kančí pečení. Džem je vynikající na palačinky, do jogurtu ale i na slepování vánočního cukroví.

Složení: plané šípky (*Rosa canina*), voda, cukr, želírující látka - pektin

## JAHODOVÝ DŽEM 175G

Vzpomínáte na chuť jahodové marmelády z dětství? Sem tam pěkný kousek šťavnaté jahůdky, voňavé, sladké.

Složení: zahradní jahody, cukr, pektin



## MERUŇKOVÝ DŽEM 175G

Vyzrálé výběrové ovoce je základ pro náš džem. Rychlá a šetrná příprava pak jen podtrhují svěží chuť meruňek a krásnou barvu.

Složení: meruňky odpeckované, cukr, pektin



# Sirupy

## BEZOVÝ SIRUP 265ML

Tradiční sirup z květů černého bezu, které jsou za studena macerovány v cukrovém roztoku. Sirup je extra silný, na velkou sklenici vody postačí dávkovat pouze 1 polévkovou lžiči.

Složení: přírodní výluh z květu černého bezu (*Sambucus nigra*) 100% (voda, cukr, bezové květy, citronová šťáva)



## SMRKOVÉ VÝHONKY SIRUP 265ML

Mladé, čerstvě natrhané smrkové výhonky vrstvíme do nádoby střídavě s cukrem. Cukr vytahuje z výhonků šťávu, ve kterých se rozpustí a vzniká sirup, který filtrujeme a stáčíme do lahví.

Složení: přírodní výluh ze smrkových výhonků 100% (smrkové výhonky, cukr)

## PAMPELIŠKOVÝ SIRUP 265ML

Pampeliškový sirup se vyrábí z plně rozvitéch čerstvých květů smetanky lékařské, které jsou ručně sbírány ve slunné jarní dny. Chuťově je sirup velmi podobný včelímu medu, ovšem ten náš je „vegetariánský“. Dají se z něj dělat osvěžující nápoje, salátové dresinky, babičky nedaly dopustit na jeho účinky proti kašli a při nachlazení.

Složení: přírodní výluh z květu pampelišky (*Taraxacum officinale*) 100% (voda, cukr, pampeliškové květy, citronová šťáva)



# Pochoutky

## TEKUTÉ KOŘENÍ NA SVAŘÁK 175G A 365G

Tekuté koření? Ano, slyšíte dobře. Jedná se o přírodní výluh kvalitního koření té nejjemnější chuti. Obvykle se musí koření povařit ve víně, aby se vonné látky uvolnily. Jenže tímto vařením se ztratí z vína alkohol a aroma a proto se říká o méně kvalitních vínech "Na svařák dobrý". Tak jsme si řekli, že nechceme dělat kompromisy a koření jsme pro Vás vyluhovali dopředu. Nyní tedy již žádné vaření vína, stačí ho ohřát na konzumní teplotu a dochutit naším přípravkem. A nebojte se použít kvalitnější víno, určitě nebudete litovat. Obsah tohoto balení je připravený ke smíchání s 1-2L vína, podle chuti.

Složení: sirup 89% (voda, cukr), koření 5,5% (skořice, hřebíček, badyán), citron



## PEČENÁ JABLÍČKA S MÁSLOVÝM KARAMELEM 160G

Čerstvá pečená jablíčka na karamelu s máslem, pasírovaná jemným sítem. Je to neodolatelná pochoutka pro malé i velké, skvělá za studena i mírně ohřátá. Pozor, silně návykové!

Složení: pečená jablíčka, máslový karamel (cukr, máslo), koření



## ČERNÉ OŘECHY VE VANILKOVÉM SIRUPU 225G

Tak ořechovku zná snad každý, tedy pálenku, ve které se macerují zelené plody ořešáku. My jsme našli starý recept na nakládané ořechy. Proces je poněkud zdlouhavý, ořechy se musí mnoho dní louhovat ve vodě, než jsou připravené na zpracování, během této doby chytanou temně černou barvu. Zaléváme je sirupem s přidávkou vanilky a dalšího koření. Hodí se na zdobení dezertů, zmrzlinových pohárů, do salátů a jako doplněk ke zvěřině.

Složení: zelené ořechy (*Juglans regia* L.) 45%, cukr, voda, vinný ocet, pravá vanilka, koření



## HRUŠKY A JEŘABINY S KAPKOU HRUŠKOVICE 210G

Zapomenutá kombinace dvou ovocí, která dozrávají ve stejnou dobu. Jeřabiny dodávají hruškám narůžovělou barvu, ale především vzniká nezaměnitelná chuť, která rozhodně stojí za vyzkoušení. Tento kompot se používal jako náplň do buchty, v hájovkách byl nepostradatelným doplňkem pokrmů ze zvěřiny.

Složení: hrušky (*Pyrus communis*) 45%, sirup (voda, cukr, výluh koření), jedlé jeřabiny (*Sorbus aucuparia*) 10%, hruškovice 1%  
Výrobek obsahuje 0,5% alkoholu



# Nejoblíbenější dárková balení

## DÁRKOVÉ DUO PAŠTIK

Složení: kachní paštika 130g, paštika z divočáka 130g

## DUO PAŠTIKA A DŽEM

Složení: srnčí paštika 130g, džem z lesních brusinek 175g



## ZVĚŘINOVÉ TRIO PAŠTIK

Složení: jelení paštika 130g, paštika z divočáka 130g a srnčí paštika 130g

## SELSKÉ TRIO PAŠTIK

Složení: králičí paštika 130g, kachní paštika 130g, zapečený tvarůžek na vepřové paště 130g



## VENKOVSKÉ TRIO

Složení: jeřabinový džem 175g, kachní paštika s jablky 130g, paštika z grilovaného kuřátka 130g

## MYSLIVECKÉ TRIO

Složení: šípkový džem 175g, paštika z divočáka na červeném víně 130g, jelení paštika s brusinkami 130g



# Nejoblíbenější dárková balení

## FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA ČTYŘ CHUTÍ

Složení: paštika z grilovaného kuřátka 130g, višňový džem s rumem Republica 175g, vepřové z udírny 210g, cibuláda - čatni 260g



## FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA SAMÉ MASO

Složení: hovězí maso 210g, vepřové maso 130g, králičí paštika 130g, kachní paštika 130g, paštika z divočáka 130g

## FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA Z NAŠICH LESŮ

Složení: šípkový džem 175g, oSTRUŽINOVÝ džem 175g, jelení paštika 130g, srnčí paštika 130g, paštika z divočáka 130g



## FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA BURGER CHEF

Složení: hovězí maso na pepři 210g, vepřové maso ve skutečně vlastní šťávě 130g, zelenináda přírodně prokvašená 250g, cibuláda čatni 160g

*TOUŽÍTE PO JINÉ KOMBINACI VÝROBKŮ U VYBRANÉHO BALÍČKU?  
RÁDI VÁM VYTVOŘÍME NABÍDKU NA MÍRU.*





# Nejoblíbenější dárková balení

## DÁRKOVÁ KAZETA EXCLUSIVE

Složení: hovězí maso 210g, vepřové maso 210g, pečený králík s vepřovým bůčkem 210g, džem z lesních brusinek 175g, šípkový džem 175g, kachní paštika 130g, paštika z divočáka 130g, játrová paštika 130g



## DÁRKOVÁ KAZETA KARTONOVÁ 4 KS PAŠTIK A VÍNO

Složení: srnčí paštika 130g, paštika z divočáka 130g, jelení paštika 130g, králičí paštika 130g, červené víno André pozdní sběr 2003 suché

## DÁRKOVÉ DUO OMÁČEK

*Každý, kdo je „omáčkový“, bude mít radost, když dostane dárkem tento balíček. Je také velmi žádaný u milovníků těstovin.*

Složení: houby na smetaně omáčka 140g, hovězí na rajčatech omáčka 140g



## DÁRKOVÉ DUO DŽEMŮ

Složení: džem z červeného rybízu 175g, džem ze smrkových výhonků 175g

**TOUŽÍTE PO JINÉ KOMBINACI VÝROBKŮ U VYBRANÉHO BALÍČKU? RÁDI VÁM VYTVOŘÍME NABÍDKU NA MÍRU.**



