



VÝROBKY OLOMOUCKÉHO KRAJE 2025



Karty připravil a graficky zpracoval:

Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 779 00 Olomouc, www.olkraj.cz

Foto a texty: poskytla Agrární komora Olomouckého kraje

Obsahový podklad a grafickou podobu zpracoval:

**Ing. Radovan Vašíček, Odbor strategického rozvoje kraje, Krajský úřad Olomouckého kraje
2. elektronické vydání**

Rok zpracování: 2025



OBSAH BROŽURY

ÚVOD

Olomoucký kraj, Informace o soutěži „Výrobek OK ®“

03

MASNÉ VÝROBKY TEPELNĚ OPRACOVANÉ

Domácí klobása z Gruntu, Zemědělské družstvo Unčovice

04

Klobása, Jiří Složil, Oldřichov

05

MASNÉ VÝROBKY TRVANLIVÉ, TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ, KONZERVY A POLOKONZERVY, ČERSTVÉ MASO A MASNÉ POLOTOVARY

BIO Hovězí ve vlastní šťávě, Agrodružstvo Zábřeh

06

SÝRY VČETNĚ TVAROHU

TVARGLE, Tavoretus a.s.

07

Sýrové nitě, Markéta Komínková, Česká Ves

08

MLÉČNÉ VÝROBKY OSTATNÍ

Tvarohový dezert 150 g Karamel, Ing. Zlata Ronzová Mádrová, Štětovice

09

Farmářský Jogurt Bílý, Ing. Lucie Andrýsková, Poruba

10

PEKAŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ TĚSTOVIN

Babiččiny sváteční koláčky – švestkové, Monika Turoňová, Šumperk

11

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ CUKROVINEK

Pralinka – rum, PROFI MP STAVBY s. r. o.

12

NÁPOJE

Krajan 12, Minipivovar Parník s.r.o.

13

Sedmikráskový koncentrát, Marie Kouřilová, Skorošice

14

OVOCE A ZELENINA V ČERSTVÉ NEBO ZPRACOVANÉ FORMĚ

Červený rybíz a malina s kapkou citronu, Designfoods s.r.o.

15

Jahoda Džem rebarbora, sekt, Dobroty z hor s.r.o.

16

Mini cherry rajče „Betynka“, Farma Kopeček s.r.o.

17

OSTATNÍ

Šneci s bylinkovým máslem – hluboce zmrazené, Farma Nahošovice s.r.o.

18



Krajské město: **Olomouc**

Oficiální stránky: www.olkraj.cz

Rozloha: **5 159 km²**

Zemědělství:

pěstování ječmene, pšenice, řepy cukrovky, ovoce, a zeleniny, chov skotu

Nejúrodnější části Olomouckého kraje jsou Hornomoravský úval a oblast kolem říčky Hané. Je zde úrodná půda a teplé podnebí. Pěstuje se zde ovoce, zelenina, cukrovka, pšenice, kukuřice, řepka olejka, sladovnický ječmen a chmel. V podhůří Jeseníků je chladnější podnebí, zemědělství se zaměřuje spíše na pastevectví a chov dobytka, tedy na živočišnou výrobu.



INFORMACE O SOUTĚŽI „VÝROBEK OK ®“

ZNAČKOU VÝROBEK OK JSOU OCENĚNY TY NEJLEPŠÍ VÝROBKY Z KRAJE

Agrární komora Olomouckého kraje uděluje od roku 2005 ocenění „Výrobek Olomouckého kraje“ s právem užívat značku „Výrobek OK ®“ nejlepším potravinářským a zemědělským výrobkům z regionu. Soutěž si klade za cíl podpořit místní producenty, zachovat tradiční receptury a motivovat zákazníky k nákupu kvalitních regionálních produktů.

Každoročně se do soutěže hlásí desítky výrobců, přičemž v letošním roce získalo ocenění 15 výrobků. Celkově se značkou „Výrobek OK ®“ pyšní již 270 produktů. Soutěž probíhá v devíti kategoriích, mezi které patří například masné a mléčné výrobky, pekařské a cukrářské produkty, nápoje, ovoce a zelenina či ostatní speciality.

Základní podmínkou účasti je, že výrobek musí být vyroben v Olomouckém kraji a distribuován do maloobchodní sítě. Hodnotitelská komise složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, inspekčních a profesních organizací klade důraz na regionální původ, originální recepturu, kvalitu a vzhled výrobku.

Oceněné produkty získávají právo užívat logo soutěže – stylizovaný žluto-zelený a modrý trojúhelník symbolizující přechod úrodné Hané do Jeseníků a tok řeky Moravy. Tato značka je pro zákazníky zárukou poctivého původu a vysoké kvality.



Kontakt na krajského koordinátora Olomouckého kraje

Jana Neradilová
Agrární komora Olomouckého kraje
+420 728 730 428
Email: oakpr@volny.cz





Domácí klobása z Gruntu

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce: Zemědělské družstvo Unčovice



O výrobku:

Vepřové i hovězí maso použité ve výrobku pochází z vlastního chovu z farem ZD Unčovice a zpracováno je navlastních jatkách na Hanáckém gruntu. Tradiční chuť klobásy je po použitých surovinách a koření, dílo je uzeno na bukové štěpce. Vše bez konzervantů a bez lepků.

Informace o výrobci:

Zemědělské družstvo Unčovice se rozkládá na Hané v nížině Hornomoravského úvalu převážně mezi městy Olomouc a Litovel v údolí řeky Moravy. Družstvo hospodaří na výměře víc jak 6 100 ha zemědělské půdy, z toho je zhruba 270 ha luk. Zabývá se tradiční rostlinnou a živočišnou výrobou, výrobou osiva, provozuje bioplynovou stanici. Od r. 2023 provozuje v Unčovicích prodejnu Hanácký grunt s nabídkou čerstvého masa z vlastního chovu a nejrůznějšími masnými výrobky. Návštěvníci zde nakoupí nejen maso, ale sortiment je mnohem bohatší.

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Unčovice

Hanácký grunt, Unčovice 18, 784 01 Litovel

Telefon: +420 721 861 937

E-mail: prochazka@zduncovice.cz





Klobása

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce: Jiří Složil, Oldřichov



O výrobku:

Maso pochází z vlastního chovu a z vlastní porážky. Klobása má specifickou vůni po použitém koření, vyuzená je na bukové štěpce při teplotě od 72°C do 85°C cca 3 hodiny.

Informace o výrobcí:

Složilovi provozují rodinnou farmu zaměřenou především na živočišnou výrobu a na chov koní. Rostlinná výroba zajišťuje hlavně krmivo pro živočišnou výrobu. Zpracování vlastního masa a výroba nejrůznějších masných dobrot má svou tradici a své zákazníky. Prodej je zajištěn ze dvora v určené dny a hodiny.

Kontakt na výrobce:

Jiří Složil, Oldřichov

Oldřichov č. p. 7, 751 11 Oldřichov

Telefon: +420 728 486 204

E-mail: slozilold@email.cz





BIO Hovězí ve vlastní šťávě

Vítězná kategorie:

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy, čerstvé maso a masné polotovary

Výrobce: Agrodružstvo Zábřeh

O výrobku:

BIO maso v konzervě pochází z vlastního chovu a vlastních jatek, neobsahuje žádné přídavné látky, konzerva má trvanlivost až 3 roky. Připravené kousky masa se osolí a pokmínují BIO kmínem, vloží do plechovky, zavíčkují a vaří se potřebný čas do požadované teploty. Výrobek je praktický, snadno použitelný.

Informace o výrobci:

Agrodružstvo Zábřeh se specializuje na živočišnou a rostlinnou výrobu. Zabývá se chovem krav, pěstuje obilí, kukuřici a vojtěšku. K prodeji nabízí hovězí maso z mladých býků z vlastního chovu hovězího skotu plemene limousine a nově nabízí i BIO hovězí maso z vlastního ekologického, certifikovaného chovu. V nabídce jsou i hovězí konzervy (vlastní poctivá výroba, bez Éček a chemie). Maso se prodává převážně formou balíčků, ale je možné koupit i jednotlivé části v jakémkoliv množství.

Kontakt na výrobce:

Agrodružstvo Zábřeh

Dvorská 853/19a, 789 01 Zábřeh

Telefon: +420 603 819 764

E-mail: masna@agd.cz





TVARGLE

Vítězná kategorie:
Sýry včetně tvarohu

Výrobce: Tavořetis a.s.



O výrobku:

Tvargle jsou nízkotučný sýr zrající po mazem s mimořádnými nutričními hodnotami, mají mírně pikantní chuť a jedinečnou osobitou vůni. Na Hané se vyrábějí již od 16. století.

Informace o výrobci:

Firma začala svůj provoz v závěru roku 2020, kdy po rozsáhlé rekonstrukci oživila památkově chráněné sklepy ve Velké Bystřici. Vyrábí se zde nejen pivo se značkou Tvarg, ale založili novou tvarůžkovou výrobu. Řemeslná výroba tvarglů probíhá pod valenými klenbami s vysokým podílem ruční práce. Jedinečné klimatické podmínky sklepů mají pozitivní vliv na zrání tvarglů, které tak mají svou nezaměnitelnou chuť a aroma. Tvargle se vyrábějí výhradně z ČESKÉHO TVAROHU.

Kontakt na výrobce:

Tavořetis a.s.
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice
Telefon: +420 777 197 422
E-mail: tvargle@tvarg.cz





Sýrové nitě

Vítězná kategorie:
Sýry včetně tvarohu

Výrobce: Markéta Komínková, Česká Ves



O výrobku:

Na rodinné farmě se 2x denně dojí. Po řádném zchlazení se u mléka upravuje tučnost a následuje ohřátí, přidání mlékárenských kultur, pak dochází k sýření, krájení a utužení. Uzářená sýřenina se po 24 hodinách paří ve vodní lázni o teplotě cca 80°C. Následuje solení v solném roztoku a sušení.

Informace o výrobci:

Sýry jsou na rodinné farmě vyráběny ručně výhradně z kravského mléka z vlastního EKO chovu v podhůří Jeseníků. Neobsahují žádné konzervanty a chemické látky. Mléko je ošetřeno velmi opatrně, aby si zachovalo své nutriční hodnoty. Díky tomu mají sýry jedinečnou, lahodnou chuť a aroma.

Kontakt na výrobce:

Markéta Komínková, Česká Ves
Makarenkova 254, Česká Ves 790 81
Telefon: +608 519 304
Webové stránky: <https://www.kozifarmaukominku.cz/>
E-mail: obchod@kozifarma.cz





Tvarohový dezert 150 g Karamel

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky ostatní

Výrobce: Ing. Zlata Ronzová Mádrová, Štětovice



O výrobku:

Dezert se vyrábí z jemného tvarohu z vlastního kravského mléka, karamel je rovněž z vlastní výroby. Dezert je sladký, jemný a velmi oblíbený hlavně u dětí.

Informace o výrobci:

Farma vznikla v r. 2014 za účelem chovat dojnice původního českého plemene ČESTR s kombinovanou užitkovostí – maso a mléko. Mléko je daleko lahodnější, protože má více tuku a bílkovin. Po roce provozu farmy vybudovali faremní minimlékárnu, která zpracovává část čerstvého mléka. V provozu je již od samého začátku i faremní mlékomat. Samozřejmě chov skotu není jen samotné získávání a zpracování mléka, je to celoroční úsilí, které je ze stereotypu vyvedeno senážováním, silážováním, sklizením slámy a jinými doprovodnými činnostmi, jako je oprava budov a úklid areálu atd. Farma je otevřena takřka nonstop a všichni zájemci si mohou farmu prohlédnout a podívat se, jak krávy vypadají, jak jsou dojeny, co žerou, jak jsou ustájeny, jak probíhá získávání mléka a jeho zpracování.

Kontakt na výrobce:

Ing. Zlata Ronzová Mádrová

Zlatá farma – Štětovice 138

Telefon: + 420 731 188 765

Webové stránky: <https://www.zlata-farma.cz/>

E-mail: zlatafarma@seznam.cz

VÝROBEK OK®





Farmářský Jogurt Bílý

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky ostatní

Výrobce: Ing. Lucie Andrýsková, Poruba



O výrobku:

Mléko z rodinné Farmy Zdeňka (dnes je majitelkou chovu krav paní Hana Klvaňová, minimlékárnu provozuje její sestra Ing. Andrýsková) se zpasterizuje, zchladí a po přidání jogurtové kultury se zamíchá a hned se plní do kelímků. Při výrobě je vysoký podíl ruční práce, jogurty jsou bez konzervantů a bez lepků.

Informace o výrobci:

Motto rodiny : Budovat vlastní farmu a každý den být spjat s přírodou v té nejzákladnější podobě, jako byly tisíce generací před námi, je obrovská radost a životní naplnění. Farma vznikala v letech 1992 -1993. S nápadem na výrobu mléčných výrobků přišel zakladatel farmy v roce 2010 pan Antonín Horník. Opět to byla odvaha a víra v to, že se to podaří. Široko daleko to nikdo nedělal, takže proč to nezkusit. První úspěchy se sýry a jogurty uchvátily nejen zákazníky, ale i Ing. Andrýskovou (dceru původních majitelů), která se rozhodla, že do toho s manželem půjdou a začnou malou mlékárnu rozvíjet.

Kontakt na výrobce:

Ing. Lucie Andrýsková

Poruba 46, 753 66 Hustopeče nad Bečvou

Telefon: + 420 605 069 923

Webové stránky: <https://www.farmazdenka.cz/>

E-mail: farma@farmazdenka.cz

VÝROBEK OK®





Babiččiny sváteční koláčky – švestkové

Vítězná kategorie:

Pekařské výrobky včetně těstovin

Výrobce: Monika Turoňová, Šumperk



O výrobku:

Koláček se vyrábí z křehkého kynutého těsta. Je plněn džemem ze švestek a máku. Celý koláček se po upečení potírá máslem s rumem a ještě zatepla se obaluje v mletém cukru.

Informace o výrobci:

Cukrárna v Uličce působí v Šumperku a nachází se v malebné uličce, po které nese svůj název. V prostorách cukrárny je i výrobní, kde se pro zákazníky připravují každý den čerstvé dezerty. Ty jsou vyráběny s láskou, poctivostí a úctou k cukrářskému řemeslu. Při ruční výrobě zákusků se klade důraz na kvalitní a především regionální suroviny. Řada dezertů je tvořena v bezlepkové či bezlaktózové variantě a u zákazníků se těší velké oblibě. Cukrárna se věnuje i zakázkové výrobě na slavnostní příležitosti jako jsou svatby, narozeniny, firemní večírky či jiné akce tohoto typu.

Kontakt na výrobce:

Monika Turoňová

Cukrárna v Uličce, Hlavní třída 3114/9a, 78701 Šumperk

Telefon: + 420 777 361 994

Webové stránky: [https://cukrarna-v-ulicce.makro.bar/?](https://cukrarna-v-ulicce.makro.bar/?lang=cs#aboutUs)

[lang=cs#aboutUs](https://cukrarna-v-ulicce.makro.bar/?lang=cs#aboutUs)

E-mail: cukrarnavulicce@email.cz





Pralinka – rum

Vítězná kategorie:

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Výrobce: PROFI MP Stavby s.r.o. ze Šumperka



O výrobku:

Pralinka se skládá z ganáže, která je vyrobená z bílé čokolády a dalších surovin. Ganáž se pak krájí a obaluje v hořké temperované čokoládě, je zdobena transferem.

Informace o výrobci:

Firma paní Ing. Roztomilé se mimo jiné zabývá zpracováním mléka, provozuje minimlékárnu v Šumperku a ve Velkých Losinách provozuje cukrárnu Roztomilé pralinky. Pralinky jsou luxusní, čokoládové francouzského typu. Vyrábějí se ručně z kvalitních surovin a vybraných přísad.

Kontakt na výrobce:

PROFI MP STAVBY s. r. o.

Provozovna: Roztomilé pralinky, M. R. Štefánika 5, 787 01 Šumperk

Telefon: +420 775 553 349

Email: roztomila@profimpstavby.cz





Krajan 12

Vítězná kategorie:

Nápoje

Výrobce: Minipivovar Parník s.r.o., Přerov



O výrobku:

Pivo se vyrábí sezónně z čerstvého chmele z Tršic či Prosenic a ze sladu z Brodku u Přerova. Je to tradiční český prémiový světlý ležák, spodně kvašený, nefiltrovaný.

Informace o výrobci:

První přerovský minipivovar Parník rozbouřil stojaté vody pivního trhu již v březnu roku 2009. Příjemný zážitek z návštěvy restaurace umocní poctivá kuchyně plná kulinářských specialit místních kuchařů s dlouholetou praxí. Spojení skvěle načepovaného řemeslného piva přímo od mistra výčepního, chutného jídla, profesionálního a ochotného personálu je zárukou jedinečného gastronomického zážitku.

Kontakt na výrobce:

Minipivovar Parník s.r.o., Přerov

Tovární 1021/5, 750 02 Přerov

Telefon: +420 775 567 675

Webové stránky: <https://www.parnikpivovar.cz/>

Email: pivovar@parnikpivovar.cz





Sedmikráskový koncentrát

Vítězná kategorie:

Nápoje

Výrobce: Marie Kouřilová, Stáje Rychleby, Skorošice



O výrobku:

Koncentrát je vyroben z ručně sbíraných bylinek na pozemcích farmy v prostředí Rychlebských hor a z filtrované vody, která pramení pod rychlebskými kopci. Při výrobě paní Kouřilová pečlivě kontroluje každý použitý květ. Vše je to ruční práce.

Informace o výrobci:

V malé stáji v obci Skorošice v Rychlebských horách majitelka pí. Kouřilová chová koně, skot a prodává hovězí maso. Vyrábí zde také rostlinné produkty z bylinek, které na farmě a v jejím okolí rostou.

Kontakt na výrobce:

Marie Kouřilová

Skorošice

Telefon: +420 733 793 510

Email: m-kourilova@email.cz

VÝROBEK OK®





Červený rybíz a malina s kapkou citronu

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce: Designfoods s.r.o.



O výrobku:

Tento lahodný džem se připravuje z červeného rybízu a malin. Výroba probíhá šetrně, bez přidání chemických konzervantů, pouze s cukrem, pektinem a kapkou citronové šťávy, která dodává vyváženou a svěží chuť. Díky pasírování má džem jemnou, hladkou konzistenci bez zrníček.

Informace o výrobci:

Rodinná firma pana Bezchleby vyrábí poctivé zavařeniny a masové speciality způsobem, jaký znali už naši předkové. Produkty se vyrábějí převážně ručně z kvalitních surovin a za své výrobky získává nejrůznější ocenění. V Zábřehu přímo u výroby provozuje obchůdek s vlastním sortimentem spojený s kavárničkou.

Kontakt na výrobce:

Designfoods s.r.o., Zábřeh

Leštinská 2443/30, 789 01 Zábřeh

Telefon: +420 722 689 531

Email: olin.bezchleba@viadelicia.cz





Jahoda Džem rebarbora, sekt

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce: Dobroty z hor s.r.o., Šumperk



O výrobku:

Jahody si pan Vašíček sbírá v té nejlepší zralosti přímo u velkopěstitelů ve Velkých Losinách, rebarboru odkupuje od lokálního pěstitele. Džem má úžasnou chuť po vyzrálých jahodách, následně se v ústech rozlije kyselková chuť rebarbory a vše doladí sekt z jižní Moravy.

Informace o výrobci:

Se svou přítelkyní zpracovává ovoce, zeleninu, houby a bylinky rozmanitých druhů. Suroviny jsou z velké většiny pěstované a sbírané v podhůří Jeseníků. Sami si pěstují okolo 20 druhů bylinek. Z nich pak vyrábějí ovocné a bylinné čaje, koření a bylinné soli. Dále vyrábějí výběrové speciální džemy a marmelády. Lokálnost a podpora místních pro ně hodně znamená.

Kontakt na výrobce:

Dobroty z hor s.r.o., Šumperk

Radniční 230/2, Šumperk 78701

Telefon: +420 731 881 236

Webové stránky: <https://www.dobrotyzhor.cz/>

Email: dobrotyzhor@email.cz





Mini cherry rajče „Betynka“

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce: Farma Kopeček s.r.o., Smržice



O výrobku:

Rajčátka jsou pěstovaná v hydroponii ve skleníku, který splňuje podmínky optimálně přizpůsobené této odrůdě. Rajčata mají vynikající chuť, strukturu a dlouhou trvanlivost po utržení. Sběr probíhá v plné zralosti.

Informace o výrobci:

Farma Kopeček má zprovozněné skleníky o rozloze cca 5 ha mezi Kostelcem na Hané a Smržicemi. Pěstují nejen papriky, ale i rajčata. Na zalévání se plně používá dešťová voda, do které se přidává živný roztok bohatý na vitamíny a minerály. Žádná kapka vody nepříjde nazmar. Jedná se o šetrný a ekologický způsob pěstování s využitím biologické ochrany rostlin.

Kontakt na výrobce:

Farma Kopeček s.r.o.

U Hřiště 320, 798 17 Smržice

Telefon: +420 601 026 612

Webové stránky: <https://www.farmakopecek.cz/>

E-mail: lucie.kihslingova@agrohana.cz





Šneci s bylinkovým máslem – hluboce zmrazené

Vítězná kategorie:

Ostatní

Výrobce: Farma Nahošovice s.r.o.

O výrobku:

Maso je výživné a velmi hodnotné. Takto upravené je specialitou podle vlastního receptu. Šnečí svalovina se po očištění vaří s kořenovou zeleninou a vínem, následně se plní bylinkovým máslem. Před podáváním se zapéká v troubě cca 10 min. Zapéká se v originálním balení po odstranění horní igelitové vrstvy nebo v zapékací pánvičce.

Informace o výrobci:

Šnečí maso pochází z vlastního chovu z podhůří Hostýnských vrchů. V r. 2014 zde byl schválen chov šneků *Helix aspersa Maxima*. Kvalitní krmná směs je zárukou kvalitních šnečích produktů. Zpracování a další kuchařská příprava šneků je zdoluhavý proces přes 4 h. Výsledný hotový produkt s bylinkovým máslem se zapéká v troubě a je to delikatesa.

Kontakt na výrobce:

Farma Nahošovice s.r.o.

Nahošovice 25, 751 14 Nahošovice

Telefon: +420 776 612 000

Webové stránky: <https://farma-nahosovice.cz/>

E-mail: farma@farma-nahosovice.cz





VŠEM VÍTĚZŮM V SOUTĚŽI VÝROBEK OK 2025 GRATULUJEME



Karty připravil a graficky zpracoval:

Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 779 00 Olomouc, www.olkraj.cz

Foto a texty: poskytla Agrární komora Olomouckého kraje

Obsahový podklad a grafickou podobu zpracoval:

Ing. Radovan Vašíček, Odbor strategického rozvoje kraje, Krajský úřad Olomouckého kraje
2. elektronické vydání

Rok zpracování: 2025