

ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt

Cílem regionální značky ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt® je využití potenciálu místních producentů včetně řemeslných, pro propagaci regionu, zajištění rozvoje producentů a jejich ekonomickou udržitelnost.

Certifikováni mohou být jak produkty, tak ubytovací a stravovací služby, či zážitky.

Hlavní důraz pro získání certifikace je kladen zejména na tradici a jedinečnost spojenou s regionem, kvalitu a šetrnost k přírodě.

Regionální koordinátor:

Destinační agentura České středohoří, o.p.s.
Komenského 748/4, 412 01 Litoměřice
Ing. Radana Kubíčková
telefon: +420 412 871 140, rz@ceskestredohori.info
www.ceskestredohori.info

Národní koordinátor:


Asociace regionálních značek, z. s., Kateřina Čadilová,
tel.: 724 863 604, cadilova@arz.cz www.arz.cz

www.regionalni-znacky.cz

ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt®, katalog certifikovaných výrobků, služeb a zážitků. Vydala Destinační agentura České středohoří, o.p.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek z. s., 2019



Ústecký kraj

 *Takto označené výrobky je možné zakoupit přímo u výrobce na uvedené adrese. Protože se však většinou jedná o malovýrobce a sezónní výrobce, informujte se předem na kontaktních telefonních číslech.*

 **České
středohoří**
www.stredohori.cz



České pivo Milláček a Drsnák

Dvě základní piva pivovaru Millénium představují piva Miláček - spodně kvašený 12°ležák vařený třířimutovým způsobem a polotmavý Drsnák, také 12°spodně kvašený ležák. Obě piva jsou plzeňského typu, nefiltrovaná a nepasterizovaná.

Pivovar Millénium
Sibiřská 55, Ústí nad Labem
tel.: +420 606 645 203
e-mail: contrache@seznam.cz
www.pivovar-millenium.cz



Výrobky z kukuřičného šustí

V Bechlíně začala paní Šustrová s výrobky z kukuřičného šustí v roce 2012, o 3 roky později začala s výrobou figurek pro betlémy. Šustí, které používá je z vlastní zahrady nebo z polí okolo Bechlína. Světový unikát je její pohyblivý Podřípský betlém o velikosti 4x2 m. Účinkuje v něm více jak 250 figur z kukuřičného šustí, mění se denní i noční scény vyprávějící zrození Ježíše Krista. jedná se o ojedinelé dílo. Prodejní dílna nabízí širokou nabídku produktů lidové tradice.

Jiřina Šustrová, Bechlín, tel.: +420 604 437 050
e-mail: sustrovaj@seznam.cz
www.podripskybetlem.cz



Podřípské perníčkování

Markéta Nebeská peče perníčky dle rodinného receptu. Peče perníčky různých velikostí. Vše ručně zdobí a nebojí se žádného motivu. K výrobě používá pouze místní suroviny a vlastní včelí med. Výroba perníčku jí trvá tři dny. Každý kousek z jejích rukou je originál.

Markéta Nebeská
Dušníky 8, Roudnice nad Labem
tel.: +420 739 155 443
e-mail: pernickovani@seznam.cz
www.podripskepernickovani.cz



Kurzy lidové tvorby

Během celého roku Jiřina Šustrová pořádá kurzy lidové tvorby. V kurzu Staročeské pečivo se naučíte upéct staročeský perník, vizovické pečivo, kynuté pečivo a i tzv. pečivo obřadní. Zároveň se zde můžete naučit vyrábět figurky z kukuřičného šustí nebo výrobky ze slámy. Kurzy jsou připravovány pro skupiny od 5 do 10 účastníků. Po domluvě vám ale zajistí kurz i pro jednotlivce.

Jiřina Šustrová
Bechlín 18
tel.: +420 604 437 050
e-mail: sustrovaj@seznam.cz
www.podripskybetlem.cz



Třebívlické farmářské produkty

V zámeckém vinařství Johann W se vedle vína zaměřili také na produkty vlastní výroby, které zde připravují. Receptury jsou dílem tamějších šéfkuchařů a mistra řezníka. Všechny produkty obsahují suroviny, které jsou od lokálních farmářů a pěstitelů. Pomalu pečený bůček, drůbeží paštika a škvarková pomazánka perfektně ladí s místními víny.

Zámecké vinařství Johann W
Mlýnská 59, Třebívlice
tel.: +420 733 532 096
e-mail: info@johannw.com
www.johannw.com



Mošt jablečný bio Michal Wagner

Domácí a 100% jablečný mošt je vyrobený z vlastní produkce jablek - z jablečného sadu certifikovaného v režimu ekologického zemědělství. Chutově výborná a zdraví prospěšná přírodní šťáva prochází jemnou pasterací. Všechna použitá jablka jsou ručně sbírána.

Ovocná farma Starý Týn
Starý Týn 2 u Úštěka
tel.: +420 608 710 572
e-mail: michalwagner@hotmail.com
www.facebook.com/farmaStarýTyn



Grinor

Grinor je tak zvané řemeslné víno. Toto přírodní víno je cuvée (směs) odrůd Pinot Gris a Pinot Noir. Jedná se o naprosto přírodní víno, vyrobené bez jakékoliv chemie, pouze s nezbytným minimem oxidu siřičitého nutného ke stabilizaci vína. Víno je vyráběno a vinice obhospodařována dle Charty autentistů.

Karel Stejskal
Lovošská 129, Lovosice
tel.: +420 775 517 122
e-mail: stejskalkarel@gmail.com
www.vinumcelebratum.cz



Čokoládové lanýž

Čokoládové lanýže jsou pralinky francouzského typu. Ručně vyráběné z výběrových surovin. Jsou použity suroviny nemístní a místní dle dostupnosti, např. med výhradně místní. K dostání jsou v různých příchutích s příměsí bio koření. Paní Mlenská vyrábí 30 druhů, z nichž běžné jich je v krámku k dostání 10 příchutí.

Čokoládová laboratoř - Dana Mlenská
Dlouhá 194/47, Litoměřice
e-mail: info@cokolab.cz
www.cokolaborator.cz

Katalog certifikovaných
výrobků, potravin, služeb a zážitků



2019
2020

ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt

Prinášíme Vám to právě z Českého středohoří

www.regionalni-znacky.cz



Svíčky ze včelího vosku AnnKas

Společnost AnnKas nabízí ručně dělané včelí a bylinné produkty. K dostání je přes 200 druhů svíček ze včelího vosku, ozdoby, dárkové sady s medovinou. Pro zájemce jsou připraveny workshopy výroby svíček a prohlídky včelnice.

AnnKas s.r.o.
Dubičná 30, Ústěk
tel.: +420 723 933 559
e-mail: obchod@vceli-svicky.eu
www.vceli-svicky.eu



Levandule pod Řípem

Malá rodinná firma z Podřípska zaměřila všechny své síly na pěstování levandule. Největší důraz kladou na kvalitu. O levanduli zde pečují s láskou a v podmínkách ekologického zemědělství. Nabízí čerstvě řezanou levanduli, sušené svazky, kytky i květ a celou řadu dalších levandulových výrobků. Farma je otevřena pouze ve dnech otevřených dveří.

Levandulová farma Židovice
Židovice 130, Hrobcce
tel.: +420 603 365 040
e-mail: info@levandulepodripem.cz
www.levandulepodripem.cz



Dortletka

Dortletka je sněhové pečivo s lepkavým speciálním kávovým krémem, kterým je zároveň potřeno po svém obvodu a nakonec obsypané směsí kávy a piškotů. Dezert je připravován podle původní rodinné receptury. Cukrárna a kavárna Dortletka navazuje svou koncepcí nejen na rodinný odkaz, ale zejména na kvalitu vídeňských a prvorepublikových cukráren a kaváren.

Dortletka - Cukrárna & Kavárna
Husovo náměstí 48, Roudnice n. L.
tel.: +420 605 195 923
e-mail: objednavky@dortletka.cz
www.dortletka.cz



Med Včelařství Horákoví

Med pochází z lokality příměstských zahrádkářských kolonií v okolí Litoměřic. Díky bohaté a druhově velmi pestré včelí pastvě v sobě uchovává mnoho zajímavých chutí a vůní. Postupným odebíráním a vytáčením zralých medných plástů je získávána chutově pestrá škála květových i medovicových medů. Med je získáván s respektem k přírodě.

Včelařství Horákoví
Dlouhá 194/47, Litoměřice
tel.: +420 723 088 744, 723 933 559
e-mail: horak.f@gmail.com



Ruční papír a drobné dárky z ručního papíru

Dílna byla vybudována s cílem oživit prastaré řemeslo výroby ručního papíru a umožnit vyzkoušet si, že neztratilo nic na své originalitě, kráse i užitku. V nabídce jsou archy ručního papíru různých formátů, tradiční artikl jako jsou obálky, dopisní papíry, přání nebo knihy. Všechny výrobky zde najdete originální.

Dílna ručního papíru, z. s.
Velká Dominikánská 285/33, Litoměřice
tel.: +420 724 092 279
e-mail: irena.styrandova@seznam.cz
www.rucnipapir.com



Ležáky Labuť a pivní speciály Labuť

Minipivovar Labuť najdete v historickém jádru města Litoměřice, ve sklepích původního secesního hotelu. Při návštěvě ochutnáte ležáky plzeňského typu nebo sezónní vícestupňové speciály. Pro lepší požitek z chuti jsou piva Labuť nefiltrovaná a nepasterizovaná. Přijďte na prohlídku minipivovaru a osvěžit se dobrým pivem.

Minipivovar Labuť s.r.o.
Zítkova 784/5, Litoměřice
tel.: +420 416 534 837, e-mail: info@olor.cz
www.minipivovarlabut.cz



Autorská keramika pálená v peci otápěné dřevem

Práce s hlínou byla pro Alenu Šumovou vždy fascinující, vzít kus hlíny a vytvořit hrnek misku nebo konvičku. Každý její výrobek je oblečen v nádherné glazuře, v přírodních i jasných barvách a vypálen v peci otápěné dřevem. Inspiraci hledá keramička v dávnověku a v přírodě. Ateliér se nachází v malebném koutu Českého středohoří.

Alena Šumová
Levín 60
tel.: +420 720 489 876
e-mail: asumo@seznam.cz
www.keramikasumo.cz



Ručně tkané oděvní a bytové originály

Polštáře, koberce, plédy, šály, kabelky, oděv - všechny výrobky paní Brázové jsou vyrobeny na ručním tkalcovském stavu a podle vlastních návrhů. Na výrobu jsou použity tradiční přírodní, ale i moderní materiály. Ručně tkané výrobky přibližují původní textilní techniku dnešní době, doplňují oblékání a bydlení kvalitním a nadčasovým výrobkem.

Petra Brázová
Kubínova 438/8, Litoměřice
tel.: +420 605 512 066, e-mail: pebra@atlas.cz
www.artsilk.cz, www.fler.cz/artsilk



Štípané ploty

Bezdrážbové štípané dřevěné ploty vytvářejí estetické plotové pole. Vše s fantazií přírodní linky a originální patinou starého dřeva. V každém kousku plotu jsou vidět kresby dřevních vláken. Štípané ploty vytvářejí oku harmonickou, přirozenou a díky fantazii i nekonečnou podívanou.

Jan Tyle
Veselý 25
tel.: +420 736 225 565
e-mail: admin@stipaneploty.cz
www.stipaneploty.cz



Fratava

Lobkowiczké zámecké vinařství vyrábí bez přerušení od roku 1603 vína, která nechávají vyniknout charakteru místní vinařské oblasti. Do dnešních dnů se zachovala řada tradičních postupů a vysoký podíl ruční práce. Fratava je nová odrůda révy oficiálně uznaná v roce 2008 - klon Frankovky a Svatovavříneckého. Z celkových 7 ha osázených v ČR touto odrůdou jsou 4 ha na těchto vinicích.

Lobkowiczké zámecké vinařství Roudnice nad Labem
tel.: +420 416 837 234
e-mail: vinarstvi.roudnice@lobkowicz.cz
www.vino-lobkowicz.cz



Držovické výrobky z kozího mléka

Malá rodinná farma se nachází v obci Držovice necelé 3 km od Ústěka. Všechny certifikované produkty - výrobky z kozího mléka jako různé sýry i typu gouda, kefir nebo tvaroh, jsou vyráběny z kvalitního mléka místních ovcí a koz. Zvířata se zde celoročně volně pasou na pastvinách, které k farmě přiléhají.

Jakub Laušman
Držovice 23
tel.: +420 603 189 261
e-mail: farma@drzovice.info
www.farma.drzovice.info



Jehněčí maso Chovaneček

Jehněčí maso - syrové výsekové maso určené pro další zpracování pochází z rodinné farmy Hlinná, která se nachází na úpatí vrchů Hradiště a Holého vrchu v I. a II. zóně chráněného území Českého středohoří. Od roku 2013 se zde věnujeme chovu kříženců ovcí plemene Suffolk. Svoji práci farmáři přispívají i ke krajinnotvorbě a postupně vrací původní vzhled zarostlým pastvinám a sadům.

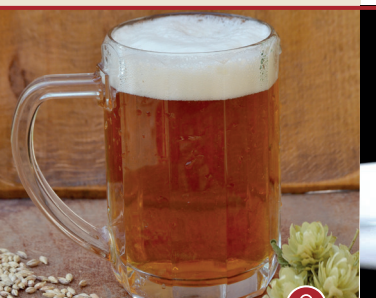
Chovaneček s.r.o.
Novobranská 87/14, Litoměřice
tel.: +420 776 862 011
e-mail: vchovanecek@prsuterie.cz
www.prsuterie.cz



Pršuty a fermentované masné výrobky Chovaneček

Chovaneček je rodinná firma s dlouholetou tradicí v uzenářské výrobě specialit. Hlavní předností je neustálá práce na vývoji uzenářských výrobků. Nabídka certifikovaných výrobků je opravdu pestrá a široká. Jedná se o trvanlivé uzeniny skupiny pršut (Karé, Panenka, Bresaola, Archivní slanina a další) a fermentované výrobky (Jehněčí klobása, klobása Čardáš, salám Divočák nebo třeba Babinského viržínko). Vybere si každý.

Chovaneček s.r.o.
Novobranská 87/14, Litoměřice
tel.: +420 776 862 011
www.prsuterie.cz



Podřípské 12° pšeničné a Světlý ležák 11°

Podřípský rodinný minipivovar se nachází v obci Ctiněves na úpatí hory Říp. Podřípské 12° pšeničné je svrchně kvašené pivo s vůní zralého banánu a hřebíčku. Jedná se o pivo bavorského typu. Světlý ležák 11° je pivo plzeňského typu, do kterého je přidán čerstvý zelený chmel pro příjemnější chuť a vůni.

Podřípský rodinný minipivovar Ctiněves 1
tel.: +420 777 320 385
e-mail: podripske-pivo@seznam.cz
www.podripske-pivo.cz



Roudnický košť

Roudnický košť je akce konající se na Lobkowiczském zámku v Roudnici nad Labem od roku 2013. Presentují se zde vinaři a malovináři výhradně z vinařské oblasti Čechy. Při každém ročníku je volen Vinař košťu, kterého si vybírají sami návštěvníci. Akce je jednodenní a je pořádána zpravidla druhou červnovou sobotu. Součástí doprovodného programu je prezentace řemeslníků a výrobců Ústeckého kraje.

Říp, o.p.s.
Očkova 2, Roudnice nad Labem
tel.: +420 412 871 147
e-mail: ripops@email.cz
www.roudnický-kost.cz



Piva z produkce Pivovaru Na Rychtě

Certifikát získal Pivovar Na Rychtě pro skupinu výrobků - pro vlastní piva. Vlajkovou lodí mezi pivy je Mazel 12° - světlý ležák, dále je to Vojtěch 12° - jantarový ležák, Brusinka 12° - ochucené ležák, Rychtovar 14° - světlý speciál, pšeničné pivo Ústecká rychtářka 11° (Weizenbier), T.G.M. 11° a ostatní sezónní piva. Všechna piva jsou nefiltrovaná, nepasterizovaná a vařená tradiční metodou.

Pivovar Na Rychtě
Klášteří 75/9, Ústí nad Labem
tel.: +420 475 213 138
e-mail: info@pivovarnarychte.cz
www.pivovarnarychte.cz