PATRIA
Kobylí, a.s.

MASO Z KOBYLÍ

www.patriakobyli.cz

Katalog masných výrobků PATRIA Kobylí, a.s.

2017

O Mase z Kobylí

Čerstvé maso a uzeniny z vlastního chovu.

Vepřové maso – pochází z prasat plemen **Landrace** – anglické bílé ušlechtilé, **Duroc** a jejich kříženců. Vlastní selata neprodukujeme, ale nakupujeme od ověřeného chovatele Bioprodukt Knapovec, a.s. U nás jsou ustájena ve chlévech a dokrmována krmnými směsmi vlastní produkce. Krmiva se skládají ze sóji, obilí, kukuřice a minerálií. Do krmiv nejsou přidávána antibiotika, ani růstové hormony. Obvyklá porážková váha je kolem 110 – 120 kg.

Hovězí maso – pochází především z býků masných plemen **Piemontese** a **Limousine.** Tato plemena se vyznačují mohutným osvalením a minimální lojovatostí. I přes porážkovou hmotnost cca 650 – 700 kg se maso vyznačuje jemnou strukturou, výraznou barvou a příjemnou chutí.

Telecí maso – v současnosti jsou nakupována od chovatelů z Valašské vrchoviny a Orlických hor. U nás jsou chována ve výběžích a dokrmována vlastními objemnými a jadrnými krmivy, bez antibiotik a růstových hormonů.

Chovu vepřů i býků věnujeme maximální péči, což se projevuje na kvalitě masa. Čerstvé výsekové vepřové a hovězí maso a masné výrobky můžete zakoupit v naší prodejně masa a uzenin společnosti PATRIA Kobylí, a.s.

Masné výrobky

V dílně našich mistrů cechu řeznického vznikají výrobky té nejvyšší kvality. Každoroční ocenění našich výrobků Chuť jižní Moravy a titul Regionální potravina 2016 pro Moravskou pečínku jsou toho důkazem. Vyrábíme podle originálních receptur, tradičními postupy. Snažíme se o vytvoření širokého spektra delikates pro uspokojení všech skupin zákazníků.

Hlavní vstupní surovinou je čerstvé maso, dále přírodní kořenící směsi a minimum přídatných látek. V našich výrobcích nenajdete mouku, sóju ani strojově opracované separáty. Kromě výjimek jsou tedy přirozeně bezlepkové.

Výrobky jsou plněny do řeznických obalů, klobásy, jitrnice, špekáčky apod. pak do přírodních vepřových a skopových střev. Tepelné opracování výrobků probíhá v profesionální poloautomatické udírně, pro uzení používáme bukové či dubové štěpky.

Kobylský špekáček

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 44%, hovězí maso 25%, vepřové sádlo syrové 23%, dus. solící směs < 2%, přírodní kořenící směs 0,65%, vodovazné látky (E451, E316)<0,5%, česnek 0,6%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 27%
Max. obsah soli: 2%

Venkovská klobása

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Hovězí maso 50%, vepřové maso 50% dus. solící směs <2%, přírodní kořenící směs 1%, vodovazné látky (E407e, E450, E451, E316, E621, E635) 0,3%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Klobása Čagan

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 94%, dus. solící směs <2%, česnek 0,6%, vodovazné látky (E407e, E450, E451, E316, E621, E635) 0,3%, chilli drcené 0,6%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Klobása Patria

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

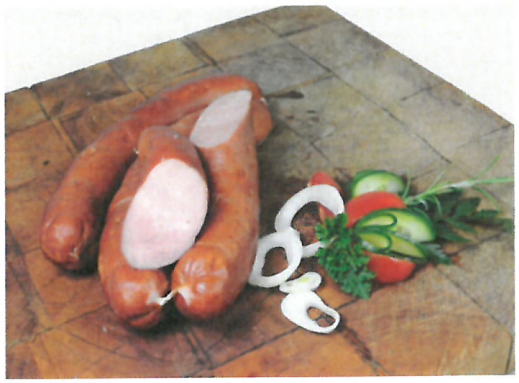
Složení: Vepřové maso 66%, hovězí maso 18%, vepřové sádlo syrové 8%, dus.
solící směs <2%, česnek 0,6%, vodovazné látky (E407e, E450, E451,
E316, E621, E635) 0,3%, přírodní kořenící směs 2,2%, česnek 0,6%,
kmín 0,25%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Šunková klobása

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová kýta 94%, dus. solící směs <2%, vodovazné látky (E407e, E450, E451, E316, E621, E635) 1,2%



Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 10%
Max. obsah soli: 2%

Paprikova ostrá klobása

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 59%, hovězí maso 25%, vepřové sádlo syrové 10%, dus. solící směs <2%, přírodní kořenící
směs, vodovazné látky (E451, E316, E621, E635)0,3%,

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Párek jemný

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 65%, hovězí maso 21%, dus. solící směs <2%, česnek 0,6%,
vodovazné látky (E407e, E450, E451, E316, E621, E635) 0,3%, přírodní
kořenící směs 0,8%, česnek 0,6%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Párek jemný se sýrem

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 65%, hovězí maso 20%, dus. solící směs <2%, česnek 0,6%,
vodovazné látky (E407e, E450, E451, E316, E621, E635) 0,3%, přírodní
kořenící směs 0,8%, česnek 0,6%, , 30% eidam 15%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Trampské cigáro

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 65%, hovězí maso 26%, dus. solící směs <2%, česnek 0,6%,
přírodní kořenící směs (E451, E316, E621, E635) 1,8%, česnek 0,6%,
E575 < 0,5%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 16%, Max. obsah soli: 2%

Vepřová šunka dušená - výběrová

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová kýta 85%, dus. solící směs 1,8%, dextroza, E450, E451, E407, E301) 1,23%

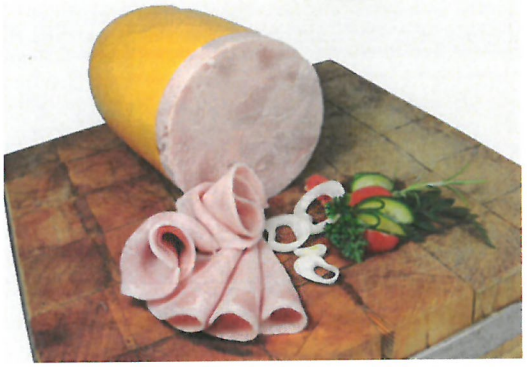
Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 9,5%
Max. obsah soli: 2%

Vepřová šunka dušená - nejvyšší jakosti

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová kýta 92%, dus. solící směs 1,8%, vodovazná směs (E451, E316) 1,23%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah tuku: 9,5%
Max. obsah soli: 2%

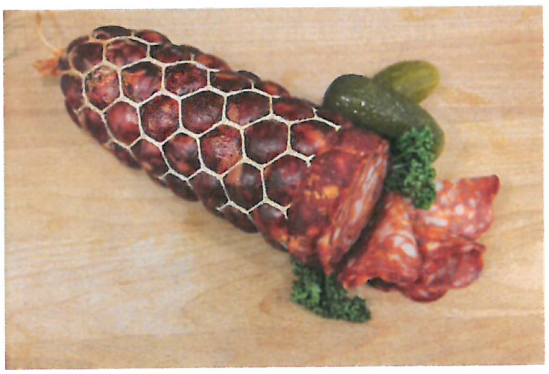


Chorizo

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 61%, vepřové sádlo syrové 19%, hovězí maso 11%, dusitanová solící směs <2%, přírodní koření, vodovazná směs (E451,E316,E621, E635) 1,2%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%



Kusovka salám

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 46%, hovězí maso 39%,
vepřové sádlo syrové 15%, dus.
solící směs <2%, přírodní kořenící směs
(E451, E316, E621, E635) 1,1%,

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah tuku: 16%
Max. obsah soli: 2%

Bůčková roláda zauzená

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 49%, hovězí maso 18%, dus. solící směs <2%,
přírodní
kořenící směs (E451, E316, E621, E635) 1,5%, česnek 0,4%,
paprikové floky 0,2%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Škvarky

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Vyrobeno z tuku živočišného původu
Složení: Vepřové sádlo syrové, sůl 2%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Tlačenka masová světlá

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 67%, vývar 30%, sůl 0,9%, dus. solící směs 0,9%, česnek,
majoránka, pepř, nové koření,

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Jitrnice (říjen - duben)

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 78%, játra 17%, sůl 1,8%, cibule, česnek, majoránka, pepř,
nové koření, kmín,

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Jelita (říjen - duben)

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 70%, vepřová krev 15%, kroupy, sůl 1,8%, cibule, česnek,
majoránka, pepř, nové koření, kmín

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Gothajský salám

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 45%, hovězí maso 25%,
vepřové sádlo syrové 25%, dus.
solící směs <2%, vodovazné látky (E407e, E450, E451,
E415, E1422, E301) 0,3%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Vepřové sádlo škvařené

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Vyrobeno z tuku živočišného původu
Složení: Vepřové sádlo syrové, sůl 2%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, krabičky 0,25; 0,5; 1 kg
Trvanlivost: 180 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Vepřové sádlo škvarkové

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Vyrobeno z tuku živočišného původu
Složení: Vepřové sádlo syrové, sůl 2%
Hotový výrobek obsahuje 1/3 mletých škvarků a 2/3 sádla

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, krabičky 0,25; 0,5; 1 kg
Trvanlivost: 180 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Mleté škvarky

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Vyrobeno z tuku živočišného původu
Složení: Vepřové sádlo syrové, sůl 2%

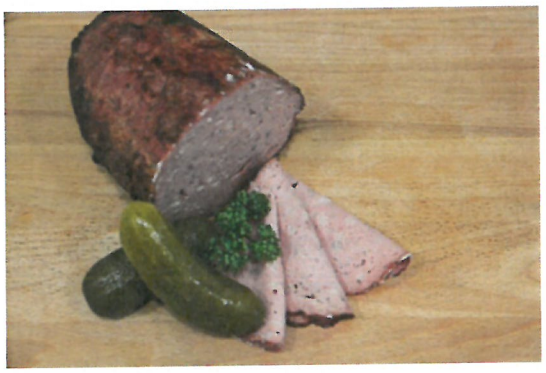
Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, krabičky 0,25; 0,5; 1 kg
Trvanlivost: 180 dní od data výroby - volné balení
Max. obsah soli: 2%

Lahůdková sekaná

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové maso 45%, hovězí maso 45%, vepřové sádlo syrové 10%, dus. solící směs < 2%, přírodní kořenící směs 0,65%, vodovazné
látky (E451, E316)<0,5%, česnek 0,6%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení



Rudova paštika

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek, polokonzerva

Složení: Vepřové maso 65%, vepřová játra 22%, vývar, dus. solící směs <2%, cibule,
česnek, muškátový oříšek, pepř

Skladování: do + 5°C
Balení: Sklo, hmotnost obsahu 0,1 kg, 0,22 kg
Trvanlivost: 90 dní od data výroby
Výrobek je nutné spotřebovat do 2 dnů po otevření
Max. obsah tuku: 32%
Max. obsah soli: 2%

Paštika s brusinkami

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek, polokonzerva

Složení: Vepřové maso 65%, vepřová játra 23%, brusinky, vývar, dus. solící směs <2%,
cibule, česnek, muškátový oříšek, pepř

Skladování: do + 5°C
Balení: Sklo, hmotnost obsahu 0,1 kg
Trvanlivost: 90 dní od data výroby
Výrobek je nutné spotřebovat do 2 dnů po otevření
Max. obsah tuku: 32%
Max. obsah soli: 2%

Paštika s pepřem

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek, polokonzerva

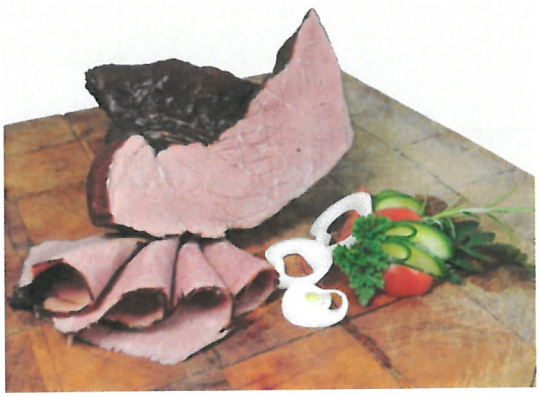
Složení: Vepřové maso 65%, vepřová játra 23%, vývar, dus. solící směs <2%,
cibule, česnek, muškátový oříšek, pepř černý mletý, pepř zelený celý

Skladování: do + 5°C
Balení: Sklo, hmotnost obsahu 0,1 kg
Trvanlivost: 90 dní od data výroby
Výrobek je nutné spotřebovat do 2 dnů po otevření
Max. obsah tuku: 32%
Max. obsah soli: 2%

Uzené hovězí maso

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Hovězí zadní 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c)



Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzený vepřový bok

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřový bok bez kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c)

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzený vepřový bok - kořeněný

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřový bok bez kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c), přírodní kořenící směs

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzené vepřové kosti

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

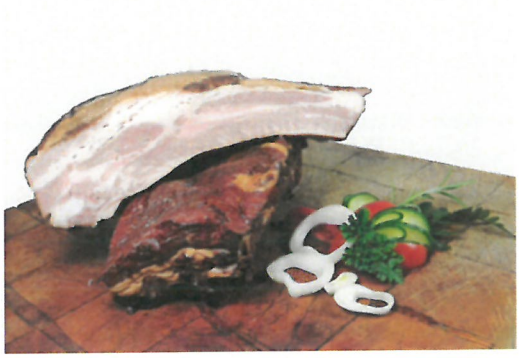
Složení: Vepřové křížové kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c), přírodní kořenící směs

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzená vepřová žebra

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová žebra s kostí 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316,
E150c), přírodní kořenící směs



Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzené vepřové koleno

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

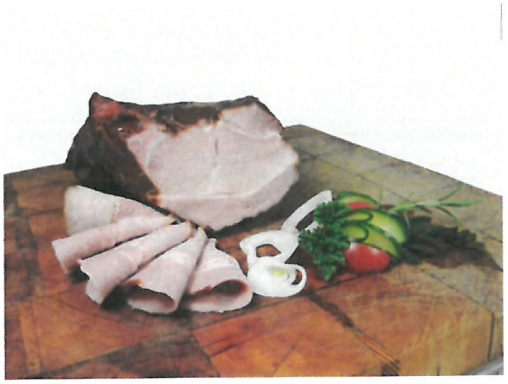
Složení: Vepřové koleno zadní 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316,
E150c), přírodní kořenící směs

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzená vepřová kýta

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová kýta bez kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316,
E150c), přírodní kořenící směs



Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzená vepřová plec

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

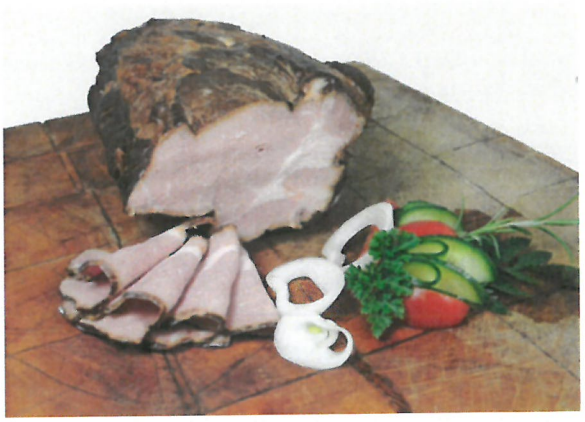
Složení: Vepřová plec bez kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c), přírodní kořenící směs

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzená vepřová krkovice

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová krkovice bez kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%,vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c), přírodní kořenící směs



Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Uzená vepřová kotleta

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřová kotleta bez kosti 90%, lák <10% (česnek, dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky (E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316, E150c), přírodní kořenící směs

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Slanina

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřové sádlo syrové 98%, sůl 2%

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby - volné balení
14 dní od data výroby - vakuové balení
Max. obsah soli: 2%

Anglická slanina

Skupina: Tepelně opracovaný masný výrobek

Složení: Vepřový bok bez kosti 90% lák <10%,
dus. solící směs 1,8%, vodovazné látky
(E472, E1422, E260, E202, E211, E450, E451, E316,
E150c), přírodní kořenící směs

Skladování: do + 5°C
Balení: Volné, vakuum
Trvanlivost: 7 dní od data výroby – volné balení
14 dní od data výroby – vakuové balení
Max. obsah soli: 2 %

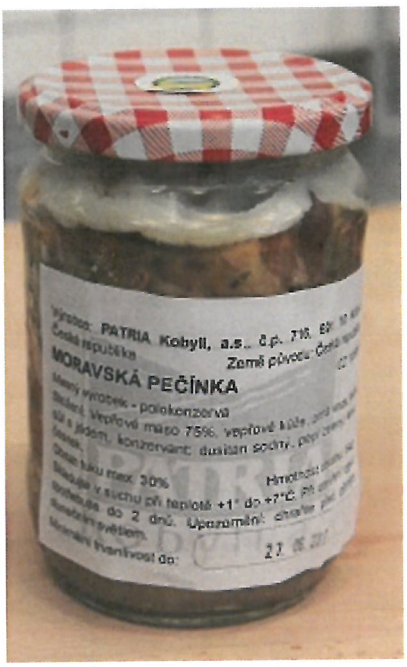
Vepřové maso na restované cibulce

Skupina: Masný výrobek - polokonzerva

Složení: Vepřové maso 75%, pitná voda 20%, vepřové kůže 5% jedlá sůl s jódem
Konzervant: dusitan sodný, česnek, kmín, restovaná cibulka

Skladování: 1°C – 7°C
Balení: Sklenice 310 ml, plechové víčko.
Hmotnost pevného podílu po odkapání 250 g.
Trvanlivost: 3 měsíce
Max. obsah tuku: 30%
Max. obsah soli: 2%

Moravská pečínka



Skupina: Masný výrobek – polokonzerva

Složení: Vepřové maso 75%, vepřové kůže 5%,
pitná voda 20%, jedlá sůl s jódem
Konzervant: dusitan sodný, pepř zelený, kmín, česnek

Skladování: 1°C – 7°C
Balení: Sklenice 580 ml, plechové víčko.
Hmotnost pevného podílu po odkapání 390 g.
Trvanlivost: 3 měsíce
Max. obsah tuku: 30%
Max. obsah soli: 2%

Obchodní podmínky

Objednávky se realizují na adrese **maso@patriakobyli.cz**

O nejbližším závozovém termínu budete informováni při potvrzení objednávky. Je nutné, aby objednatel zajistil přejímku zboží v místě dodání. Pokud nebude nikdo přítomen, bude řidič objednatele kontaktovat telefonicky. Bude-li řidič nucen opakovat dodání zboží, bude objednateli účtován poplatek ve výši 200,- Kč.

Platby za dodané zboží je možné uskutečnit v hotovosti, či bankovním převodem. Formu úhrady je nutné sjednat v objednávce.

Reklamaci zboží je možné uplatnit nejpozději do posledního data spotřeby. Každou reklamaci doporučujeme nejdřív vyjednat telefonicky, následně mailem. Jedná se o rychle se kazící zboží a každou reklamaci je třeba řešit individuálně.

Časté dotazy zákazníků se týkají změny zabarvení balíčku, především u hovězího masa, do zelených tónů. Nejedná se o maso zkažené, ale o průvodní jev dozrávání masa. Stejný důvod platí i pro tekutinu, která se objevuje okolo vakuovaného masa. Balíček stačí před spotřebou rozříznout a maso nechat odpočinout, vydýchat. Vrátí se mu červená barva a vůně zůstává čistá.

Doporučení výrobce

Masné výrobky naší produkce jsou zpracovávány podle originálních receptur, tradičními metodami. Veškeré receptury jsou pod pečlivým veterinárním dohledem. Množství použitých přídatných látek je stanoveno na nejnižší možnou míru. Tím se výrazně liší od výrobků velkých výrobců. Trvanlivost není tak dlouhá, a proto je vhodné informovat o této skutečnosti i koncového zákazníka.
Uzeniny není třeba nakupovat do zásoby, výroba je schopna pokrýt požadavky odběratele a koncový zákazník si tak může přijít nakoupit častěji a vždy čerstvé potraviny.

Kontakty:

PATRIA Kobylí, a. s.
Č. p. 716, Kobylí 691 10
IČO: 25532359
DIČ: CZ25532359
Tel.: +420 519 440 711
www.patriakobyli.cz
Výrobce je registrován u Státní veterinární správy pod registračním číslem CZ19589

Objednávky:

maso@patriakobyli.cz

Jana Štefanová +420 519 440 722
+420 606 630 659
Řidič +420 723 632 910

Mendelova univerzita v Brně

REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA Jihomoravského kraje

Jihomoravský kraj

na základě doporučení odborné komise udělují pro firmu

Č.j.: **Z-CH-05/05/16-RAK**

název: **PATRIA Kobylí, a.s.**
sídlo a adresa provozovny: **Kobylí 716, 691 10**
IČO: **255 32 359**

CERTIFIKÁT

za 1. místo v soutěži:

Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2016
s právem užívat toto označení u oceněného výrobku formou loga ZLATÁ Chuť jižní Moravy

Potravinářský výrobce Jihomoravského kraje 2016
s právem použití u označení firmy

za výrobek

název: **Moravská pečínka**

v kategorii: **Maso a masné výrobky - trvanlivé, včetně tepelně neopracovaných masných výrobků**

V Brně dne 3. dubna 2016

JUDr. Michal Hašek
hejtman Jihomoravského kraje

Ing. Václav Hlaváček, CSc.
předseda představenstva RAK Jm kraje

Prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc.
rektor MENDELU v Brně

Prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc.
rektor VFU Brno

Mendelova univerzita v Brně

REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA Jihomoravského kraje

Jihomoravský kraj

na základě doporučení odborné komise udělují pro firmu

Č.j.: **CH-22/04/14-RAK**

název: **PATRIA Kobylí, a.s.**
sídlo a adresa provozovny: **Kobylí 716, 691 10 Kobylí**
IČO: **255 32 359**

ČESTNÉ UZNÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK JIHOMORAVSKÉHO KRAJE 2014 Chuť jižní Moravy

pro úspěšného účastníka soutěže o

Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2014
s právem užívat toto označení u oceněného výrobku formou loga Chuť jižní Moravy

za výrobek

název: **Kobylský špekáček**

v kategorii: **Maso a masné výrobky - tepelně opracované**

V Brně dne 31. srpna 2014

JUDr. Michal Hašek, hejtman Jihomoravského kraje
Ing. Václav Hlaváček, CSc., předseda představenstva RAK Jm kraje
Prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc., rektor MENDELU v Brně
Prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc., rektor VFU Brno

Mendelova univerzita v Brně

REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA Jihomoravského kraje

Jihomoravský kraj

na základě doporučení odborné komise udělují pro firmu

Č.j.: **CH-06/04/16-RAK**

název: **PATRIA Kobylí, a.s.**
sídlo a adresa provozovny: **691 10, Kobylí 716**
IČO: **255 32 359**

ČESTNÉ UZNÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK JIHOMORAVSKÉHO KRAJE 2016 Chuť jižní Moravy

pro úspěšného účastníka soutěže o

Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2016
s právem užívat toto označení u oceněného výrobku formou loga Chuť jižní Moravy

za výrobek

název: **Venkovská klobása**

v kategorii: **Maso a masné výrobky - tepelně opracované**

V Brně dne 3. dubna 2016

JUDr. Michal Hašek, hejtman Jihomoravského kraje
Ing. Václav Hlaváček, CSc., předseda představenstva RAK Jm kraje
Prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc., rektor MENDELU v Brně
Prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc., rektor VFU Brno

Mendelova univerzita v Brně

REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA

Jihomoravský kraj

na základě doporučení odborné komise udělují pro firmu

Č.j.: **CH-04/04/14-RAK**

název: **PATRIA Kobylí, a.s.**

sídlo a adresa provozovny: **Kobylí 716, 691 10 Kobylí**

IČO: **255 32 359**

ČESTNÉ UZNÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK JIHOMORAVSKÉHO KRAJE 2014 Chuť jižní Moravy

pro úspěšného účastníka soutěže o

Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2014

s právem užívat toto označení u oceněného výrobku formou loga Chuť jižní Moravy

za výrobek

název: **Vepřová šunka dušená - nejvyšší jakosti**

v kategorii: **Maso a masné výrobky - tepelně opracované**

V Brně dne 31. srpna 2014

JUDr. Michal Hašek hejtman Jihomoravského kraje	Ing. Václav Hlaváček, CSc. předseda představenstva RAK Jm kraje	Prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc. rektor MENDELU v Brně	Prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc. rektor VFU Brno

Mendelova univerzita v Brně

REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA

Jihomoravský kraj

na základě doporučení odborné komise udělují pro firmu

Č.j.: **CH-06/04/13-RAK**

název: **PATRIA Kobylí, a.s.**

sídlo a adresa provozovny: **Augusty Šebestové 716, 69110 Kobylí**

IČO: **255 32 359**

ČESTNÉ UZNÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK JIHOMORAVSKÉHO KRAJE 2013 Chuť jižní Moravy

pro úspěšného účastníka soutěže o

Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2013

s právem užívat toto označení u oceněného výrobku formou loga Chuť jižní Moravy

za výrobek

název: **Klobása "Čagan"**

v kategorii: **Maso a masné výrobky - tepelně opracované**

V Brně dne 24. května 2013

JUDr. Michal Hašek hejtman Jihomoravského kraje	Ing. Václav Hlaváček, CSc. předseda představenstva RAK Jm kraje	Prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc. rektor MENDELU v Brně	Prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. rektor VFU Brno