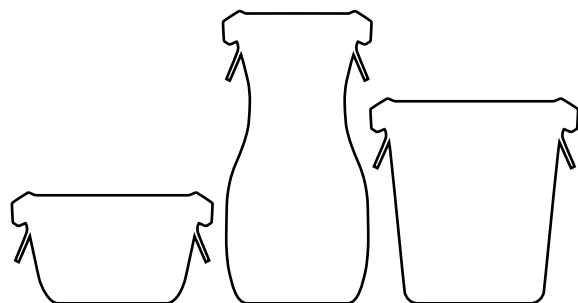


RODINNÁ KONZERVÁRNA
Via Delicia[®]



KATALOG

DELIKATES A JEDLÝCH DÁRKŮ



Paštiky



Džemy



Masa



Ryby



Sirupy a kompoty



Zelenina a houby



Polévky a hotová jídla



Veganské pokrmy



Dárkové sady



neobsahuje lepek



obsahuje lepek



neobsahuje laktózu



obsahuje laktózu



bez konzervantů



vegan



bez kostí



obsahuje kosti



vysoký podíl ovoce



vysoký podíl masa



přirozený zdroj proteinu



bez semínek

PAŠTIKY

Naše paštiky vyrábíme v několika variantách, které se liší strukturou i chutí. Nabízíme jemné i hrubozrnné paštiky s různým chuťovým profilem. Důraz klademe na čisté složení, vyváženost a poctivé zpracování. S vínem tvoří velmi přirozenou a oblíbenou kombinaci. Vybrané druhy dodáváme také ve větším 500 g balení do gastro provozoven. Mini paštiky (50 g) jsou zase vhodné do dárkových obchodů.



KACHNÍ PAŠTIKA S JABLKY

130 g / 50 g

Paštika z kachního masa a jater s pečenými jablky a cibulkou. Získala ocenění Výrobek Olomouckého kraje.

Složení: kachní prsa 60% (ČR), kachní játra 17% (ČR), vepřový podbradek (ČR), jablka 7%, cibule, jedlá sůl, koření



PAŠTIKA Z GRILOVANÉHO KUŘÁTKA

130 g / 50 g

Paštika z celého grilovaného kuřátka, kde využíváme všechny části masa pro plnou chuť. Je velmi oblíbená i u dětí.

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



HUSÍ PAŠTIKA S FOIE GRAS A LANÝŽI

Paštika z husího masa s husími foie gras, černými lanýži, koňakem a bílým vínem. Tato receptura vznikala dlouho, až po 35 testovacích verzích jsme dosáhli konečné perfektní chuti a struktury.

Složení: husí maso 55%, cibule, vepřové maso, tučná husí játra - foie gras 3%, mrkev, **celer**, bílé víno, jedlá sůl, koňak 0,5%, koření, lanýž letní (Tuber Aestivum) 0,05%



KACHNÍ FOIE GRAS S KAPKOU KOŇAKU

Velmi tučná kachní játra s kapkou koňaku je jedním z nejluxusnějších masných výrobků v nabídce.

Složení: játra ze speciálně vykrmovaných kachen 98%, koňak 1,2%, jedlá sůl



JELEŇÍ PAŠTIKA S BRUSINKAMI 130 g / 50 g

Paštika z jeleního masa s přídavkem brusinek, které jemně doplňují chuť zvěřiny.

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



PAŠTIKA Z DIVOČÁKA NA ČERVENÉM VÍNĚ 130 g / 50 g

Základem je maso z divočáka, doplněné červeným vínem, zeleninou a kořením. Výrazná chuť, kterou má zvěřina mít.

Složení: maso z divočáka 51% (ČR), vepřový podbradek (ČR), červené víno (4,5%), cibule, mrkev, **celer**, jedlá sůl, koření



SRNČÍ PAŠTIKA S PORTSKÝM VÍNEM 130 g / 50 g

Hrubě mletá paštika ze srnčího masa s portským vínem a zeleninou, kde víno paštice dodává jemné nasládlé tóny.

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



DANČÍ PAŠTIKA S DIVOKÝM KOŘENÍM 130 g / 50 g

Vyrobená z dančího masa, dochucená jalovcem a sušenými houbami. Oceněná značkou Regionální potravina.

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



BŮČKOVÁ PAŠTIKA S CIBULKOU A CHILLI 130 g / 50 g

Paštika z kvalitního vepřového bůčku s cibulkou a chilli, od roku 2025 držitel ocenění Klasa.

Složení: vepřový bůček 57 % (ČR), vepřový podbradek (ČR), cibule 10 %, paprika, rajčatový protlak, **hořčice** (voda, hořčičné semínko, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), jedlá sůl, chilli papričky 0,2 %, koření



JÁTROVÁ PAŠTIKA S RESTOVANOU CIBULKOU 130 g / 50 g

Tradiční paštika z vepřového masa a jater s cibulkou. Klasika, kterou nic nezkažíte.

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



KRÁLIČÍ PAŠTIKA 130 g / 50 g

Paštika z králičího masa, chuťově velmi jemná, vhodná i pro děti. Má nejvyšší obsah bílkovin ze všech našich paštik.

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



2012

VÝROBEK OK



2012

ZAPEČENÝ TVARUŽEK NA VEPŘOVÉ PAŠTICE 130 g

Paštika z vepřového masa s celým kolečkem olomouckého tvarůžku, který se při sterilizaci do paštiky nádherně rozteče.

Složení: vepřové maso ČR (podbradek a plec), cibule, uzené maso bez rychlosoli (vepřové maso ČR, kouř), vepřová játra (ČR), Olomoucký tvarůžek 1ks (15%), paštikové koření, jedlá sůl



VÝROBEK OK



2017

DŽEMY

Základem našich džemů je chuť zralého ovoce a jeho přirozený charakter. Vysoký podíl plodů a čisté složení dávají vyniknout jasné, nepřeslazené chuti. Hodí se ke každodennímu použití – na pečivo, do jogurtu i k sýrům. Dobře se uplatní v kavárnách i snídaňových provozech. V nabídce máme jak 1kg gastro balení pro hotely a ubytovací zařízení, tak 50g mini džemy vhodné do dárkových obchodů a setů.



JAHODOVÝ DŽEM

175 g

Džem z vyzrálých zahradních jahod s klasickou ovocnou chutí. Je ideální na palačinky či do jogurtu.

Složení: zahradní jahody, cukr, pektin



MERUŇKOVÝ DŽEM

175 g / 50 g

Džem z vyzrálých sladkých meruněk, který Vás okouzlí svojí zářivou jantarovou barvou.

Složení: meruňky odpeckované, cukr, pektin



RAKYTNÍKOVÝ DŽEM

175 g

Džem z plodů rakytníku s typickou ostrou ovocnou chutí. Netradiční džem, vhodný k sýrům.

Složení: rakytník, cukr, želírující látka - pektin



VIŠŇOVÝ DŽEM A REPUBLICA

175 g / 50 g

Džem z višně s rumem Republica. Jedná se o vítěznou recepturu soutěže Flora Džem 2018.

Složení: višně, cukr, Republica (třetinový destilát, třetinový cukr), želírující látka - pektin



VÝROBEK OK



2019



ŠVESTKOVÝ DŽEM S PERNÍKOVÝM KOŘENÍM

165 g / 50 g

Džem ze švestek vařený kratší dobu, takže v něm zůstává svěží ovocná chuť doplněná perníkovým kořením. Jedná se o vítěznou recepturu soutěže Flora Džem 2019.

Složení: švestky odpeckované, cukr, pektin, perníkové koření 1%



PEČENÁ JABLÍČKA S MÁSLOVÝM KARAMELEM

160 g

Letní pečená jablka s máslovým karamellem a kořením, kombinující sladkost s jemně karamelovou chutí.

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



ŠÍPKOVÝ DŽEM

175 g

Tradiční šípkový džem bez semínek, vhodný nejen na chleba, ale i do omáček ze zvěřiny.

Složení: plané šípky, voda, cukr, želírující látka - pektin



DŘÍNKOVÝ DŽEM

175 g

Džem z plodů dřínu, které dávají trpkoo-aromatickou chuť s malinovými tóny.

Složení: plody dřínu, cukr, želírující látka - pektin



ŠPENDLÍKOVÝ DŽEM

175 g

Neobvyklý džem z planého špendlíku s chutí podobnou mirabelkám a ostřejší kyselinkou.

Složení: plané špendlíky, cukr, želírující látka - pektin



JEŘABINOVÝ DŽEM S POMERANČOVÝM LIKÉREM COINTREAU

175 g / 50 g

Džem z jeřabin s trochou likéru Cointreau pro výraznější aroma a svěžest.

Složení: jedlé jeřabiny, cukr, pomerančový likér Cointreau 1,3%, citronová šťáva, želírující látka - pektin, skořice 0,02%, hřebíček



SMRKOVÉ VÝHONKY S CITRONEM, ZÁZVOREM A MEDEM

175 g / 50 g

Netypický džem z mladých smrkových výhonků s citronem, zázvorem a medem. Lze použít jako džem, čatni a pečený čaj.

Složení: cukr, propasírované smrkové výhonky 38%, citronová šťáva 18%, zázvor 2%, med 1%, pektin



ČERNÉ BEZINKY S KÁVOU A CEJLONSKOU SKOŘICÍ 175 g

Hladký džem z černých bezinek s výraznou chutí kávy a skořice. Nejlepší na snídani na pečivo s ranní kávičkou.

Složení: dřeň z plodů černého bezu, cukr, Republica 1,9 % (lív, třtinový cukr), želírující látka - pektin, citronová šťáva, černá káva 4 %, skořice 0,1 %



DŽEM Z LESNÍCH BRUSINEK 175 g

Džem z lesních brusinek s charakteristickou sladko-trpkou chutí. Pozvedne Vaši svýčkovou o úroveň výše.

Složení: lesní brusinky, cukr



BORŮVKOVÝ DŽEM 165 g

Džem z borůvek z Jeseníků s intenzivní borůvkovou chutí.

Složení: lesní borůvky, cukr, želírující látka - pektin



MALINOVÝ DŽEM S KOKOSOVÝM MLÉKEM A LIMETKOU 175 g / 50 g

Malinový džem s exotickým nádechem limetky a kokosového mléka. Malinová Piña Colada ve skleničce.

Složení: propasírované maliny, cukr, kokosové mléko 10%, limetková šťáva 0,6%, pektin



OSTRUŽINOVÝ DŽEM S CHILLI A KAPKOU GINU 175 g / 50 g

Ostružinový džem s pikantním chilli a lehkým nádechem ginu. Vynikající v kombinaci s čokoládovými zákusky.

Složení: propasírované plody ostružin, cukr, gin (voda, gin) 0,9 %, citronová šťáva, želírující látka - pektin, chilli 0,02 %, koření



ČERVENÝ RYBÍZ A MALINA S KAPKOU CITRONU 175 g / 50 g

Džem z červeného rybízu a malin s přídavkem citrону, který zvýrazňuje ovocnou kyselost. Jedná se o vítěznou recepturu soutěže Flora Džem 2024.

Složení: propasírované plody malin a červeného rybízu 50:50, cukr, citronová šťáva, želírující látka - pektin



VÝROBEK OK

2025



DŽEM Z ČERNÉHO RYBÍZU S LEVANDULÍ Z BEZDĚKOVA 175 g

Džem z černého rybízu s lehkým květinovým nádechem levandule z Bezděkova.

Složení: propasírované plody černého rybízu, cukr, přírodní extrakt z bezděkové levandule (slunečnicový olej, levandulové květy) 0,6%, pektin





MASA

V této části najdete kulinářsky upravená zavařená masa připravená k přímému podávání. Pracujeme s masem od prověřených dodavatelů a dáváme přednost tradičním postupům bez použití rychlosolí. Důraz klademe na chuť a čisté složení. Výrobky se dobře uplatní jako náplň v burgerech s trhaným masem, burritech, sendvičích nebo jednoduše ohřáté s oblíbenou přílohou. Jsou praktické pro provozy, které chtějí nabídnout kvalitní masné výrobky bez složité přípravy.



VEPŘOVÉ MASO VE VLASTNÍ ŠTÁVĚ

130 g / 210 g

Kousky vepřového masa ve vlastní šťávě s minimem soli. Klasická vepřovka, jak ji znáte od své babičky.

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



PEČENÁ KŘEPELKA S DIVOKÝM KOŘENÍM

210 g

Tradiční pečená křepelka se zeleninou a divokým kořením celá vložena do jedné skleničky.

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



VEPŘOVÉ MASO Z UDÍRNY, UZENÉ BUKOVÝM KOUŘEM

210 g

Klasicky uzené vepřové maso (bez dusitanových solí) na bukovém dřevě pro přirozenou chuť uzeniny.

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



PEČENÝ KRÁLÍK S VEPŘOVÝM BŮČKEM

210 g

Kousky králíka s vepřovým bůčkem naložené ve voňavém koření a pečené s cibulkou a kořenovou zeleninou.

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



HOVĚZÍ MASO NA DRCENÉM PEPŘI

210 g

Konzervované hovězí maso s čerstvě drceným pepřem pro jemně kořeněnou chuť.

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



KACHNÍ STEHÝNKA VE VLASTNÍM SÁDLE PEČENÁ 450 g

Dvě krásná kachní stehna pečená do zlatova s kmínem ve vlastním sádle.

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





RYBY

Naše zavařené ryby pocházejí z českých chovů a zpracováváme je do hotových produktů určených k přímému podávání. Nabízíme je v úpravě bez kostí, takže se snadno servírují i konzumují. Uplatníte je do salátů, rybích pomazánek či zdravých fit pokrmů podobně jako klasického tuňáka. Stejně jako všechny naše ostatní výrobky, tak i tyto najdete ve všech dobrých prodejnách s regionálními produkty.



KAPR CIBULÁŘ NA PIVU 210 g

Kousky kapra pečené s větším množstvím cibule, která při pečení změkne a spolu s pivem vytvoří výraznou, lehce nasládlou omáčku.

Složení: český *kapr* 76%, cibule, pivo, *máslo*, jedlá sůl, koření



UZENÝ KAPR VE SLUNEČNICOVÉM OLEJI 130 g

Kousky kapra uzené bukovým kouřem, určené k přímé konzumaci nebo dalšímu použití v kuchyni.

Složení: uzené filety z *kapra* 76% (filety z kapra, jedlá sůl, přírodní kouř), slunečnicový olej 23%, koření



SUMEČEK AFRICKÝ FILETY VE VLASTNÍ ŠTÁVĚ 130 g

Jemné filety sumečka afrického ve vlastní šťávě. Lahodně jemná ryba skvělá do salátů.

Složení: filety ze *sumečka afrického* 99%, jedlá sůl



VÝROBEK OK



2022

PSTRUH NA MÁSLĚ POŠÍROVANÝ 130 g

Pstruh duhový z místních vod lehce pošírovaný s přepuštěným máslem.

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



VÝROBEK OK



2013





SIRUPY A KOMPOTY

Sirupy a kompoty vycházejí z tradičních chutí a práce s ovocem a bylinami. V nabídce najdete bylinné sirupy, tekuté koření na svařák a punč i ovocné speciality, jako jsou hrušky s jeřabinou nebo černé ořechy. Uplatní se v osvěžujících či teplých nápojích, dezertech i jako doplněk k sýrům a sladkým pokrmům. Jsou vhodné pro sezónní nabídky i dárkové kombinace. Přinášejí do nabídky vůni, barvu a chuť.



HRUŠKY A JEŘABINY S KAPKOU HRUŠKOVICE 210 g

Kompot z hrušek a jeřabin, kde jeřabiny dodávají barvu i chuť této ovocné kombinaci.

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



ČERNÉ OŘECHY VE VANILKOVÉM SIRUPU 225 g

Zelené ořechy naložené ve vanilkovém sirupu, známé jako tradiční svatojánské černé ořechy.

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



BYLINNÉ SIRUPY 265 ml

Sirupy připravené z bylin a květů, vhodné k ředění s vodou, do čaje nebo jako základ domácí limonády.

Složení: bezový sirup - přírodní výluh z květu černého bezu (*Sambucus nigra*) 100% (voda, cukr, bezové květy, citronová šťáva) / **smrkové výhonky sirup** - přírodní výluh ze smrkových výhonků 100% (smrkové výhonky, cukr) / **pampeliškový sirup** - přírodní výluh z květu pampelišky (*Taraxacum officinale*) 100% (voda, cukr, pampeliškové květy, citronová šťáva)



TEKUTÁ KOŘENÍ 365 g / 345 g

Kořeněné sirupy určené k přípravě svařeného vína, punče nebo horkých zimních nápojů.

Složení: tekuté koření na svařák - sirup 89% (voda, cukr), koření 5,5% (skořice, hřebíček, badyán), citron / **na punč - tekuté koření s višněmi** - sirup 80% (voda, cukr), višněš odpeckované 15%, citron, rum Republica 2% (třtinový destilát, třtinový cukr, barvivo: karamel), koření 2% (skořice, hřebíček)





ZELENINA A HOUBY

Zeleninové a houbové produkty staví na výrazné chuti a jednoduchém složení. Najdete zde nakládanou zeleninu, čatni i houby ve sladkokyselém nálevu, připravené tak, aby se s nimi dalo snadno pracovat v každodenní kuchyni. Hodí se k masu, jako příloha k hlavnímu chodu, do sendvičů i jako základ jednoduchých pokrmů. Dobře zapadnou do delikatesní, farmářské i gastronomické nabídky.



CIBULÁDA – ČATNÍ Z CIBULE 260 g / 160 g

Karamelizovaná cibule na másle s vínem, vhodná k masu, sýrům nebo do burgeru.

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



ZELENINÁDA 250 g

Lahůdková směs přírodně kvašené zeleniny v kořeněném jablečném láku.

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*



NAKLÁDANÉ HŘÍBKY V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190 g

Pravé nakládané lesní hřibky v jemném octovém nálevu, které se skvěle hodí na studené mísy, obložené chlebičky nebo jednohubky.

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



ŽAMPIONY V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190 g

Drobné žampiony v jemném octovém nálevu vynikají vyváženou, příjemně nakyslou chutí, která podtrhuje přirozené aroma hub. Skvěle se hodí do salátů, studených mís nebo jako rychlá delikatesa k zakousnutí.

Složení: žampiony 60%, octový nálev 35% (voda, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření, *hořčičné semínko*), cibule, mrkev



LIŠKY V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190 g

Nakládané lišky (kuřátka) v octovém nálevu - křupavý prvek pro chlebičky či jednohubky.

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





POLÉVKY A HOTOVÁ JÍDLA

Tato část nabídky je určena pro chvíle, kdy je potřeba rychlé, ale plnohodnotné jídlo. Polévky i hotová jídla připravujeme podle tradičních receptů a s důrazem na chuť. Najdete zde klasické polévky, směs na topinky, omáčky, ale i sezonní speciality. Produkty jsou stále více žádaný v denních nabídkách restaurací, bister i provozů s časově omezeným výdejem jídel.



ČOČKOVÁ POLÉVKA S CURRY A KOKOSOVÝM MLÉKEM 300 g

Polévka z čočky s curry a kokosovým mlékem s lehce exotickým nádechem.

Složení: voda, černá čočka Beluga 19%, rajčata, kokosové mléko 18%, cibule, mrkev, **celer**, čerstvý zázvor, slunečnicový olej, sůl, curry 0,5%



POLÉVKA Z PEČENÝCH RAJČAT A ZELENINY 300 g

Mixovaná jemná polévka z pečených rajčat a zeleniny, která vzniká karamelizací rajčat.

Složení: rajčata 83%, zelenina 9% (brambory, cibule, mrkev, **celer**), panenský olivový olej, sůl, cukr, zázvor, koření



HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM 300 g

Hrachová polévka s uzeným masem pro tradiční českou chuťovou kombinaci.

Složení: voda, napučený hrách 24%, uzené maso (vepřové maso, sůl, bukový kouř), mrkev, **celer**, sůl, koření



FAZOLOVÁ POLÉVKA S MASEM A CHILLI 300 g

Polévka z napučených strakatých fazolí (pinto fazole) s uzeným masem, rajčatovým základem a chilli.

Složení: voda, napučené fazole 28%, uzené maso 10% (vepřové maso, sůl), rajčatový protlak, mrkev, **celer**, slunečnicový olej, sůl, cukr, koření, chilli paprika



FAZOLOVÁ POLÉVKA SE ZELENINOU 300 g

Polévka z napučených drobných bílých fazolí s mrkví, celerem a bylinkami.

Složení: voda, napučené fazole 28%, mrkev, **celer**, rajčatový protlak, slunečnicový olej, sůl, cukr, koření



DRŠŤKOVÁ POLÉVKA 300 g

Polévka z hovězího vývaru a dršťek, klasická česká svačínová polévka.

Složení: sklenka hovězího vývaru 47% (voda, hovězí výtažek a hovězí tuk, mrkev, **celer**, pertřel, pórek, kvasničný extrakt, slunečnicový olej, koření, bylinky), velká hrst hovězích dršťek 34%, malá cibule, vepřové sádlo, rýžová mouka, rajčatový protlak, jedlá sůl, lžička koření a chilli



STAROČESKÁ NÁDIVKA 195 g

Tradiční nádivka z rohlíků, uzeného masa, vajec a zeleniny.

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**



HOUBOVÝ KUBA 300 g

Tradiční staročeský kuba ze sušených hub a ječných krup.

Složení: **ječné kroupy** vařené (61%), cibule, vepřové sádlo škvařené, směs sušených hub (hřib hnědý (Imleria badia), křemenáč osikový (Leccinum aurantiacum), kozák březový (Leccinum scabrum), klouzek obecný (Suillus luteus), stroček trubkovitý (Craterellus cornucopioides), jedlá sůl, česnek, koření



HOVĚZÍ NA RAJČATECH 140 g

Hovězí maso v rajčatové omáčce připravené tak, aby bylo vhodné k těstovinám.

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

HOUBY NA SMETANĚ 140 g

Smetanová omáčka s houbami, hotová varianta k těstovinám nebo přílohám.

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

NA TOPINKY 265 g

Směs vepřového masa a zeleniny připravená tak, aby byla ideální na rozpečený chleba.

Složení: vepřová plec 46 %, cibule 20 %, paprika 17 %, cukr, vepřové sádlo škvařené, **hořčice** (hořčičné semínko, voda, ocet kvasný lihový, jedlá sůl), jedlá sůl, jablečný ocet, koření



TMAVÁ ZABIJAČKOVÁ POLÉVKA

S KROUPAMI 300 g

Tradiční zabijačková polévka s kroupami, vepřovou krví, škvarky a česnekem.

Složení: vepřový vývar (voda, vepřové maso), vepřová krev, **ječné kroupy** 12%, vepřový lalok, vepřové škvarky, česnek 2 %, cibule 1 %, jedlá sůl, směs koření



ŠKVARKOVÉ PESTO

120 g

Pomazánka z vepřových škvarků ve vlastním sádle s cibulkou a kořením. Používá se nejen na chleba, ale třeba i k bramborám nebo haluškám.

Složení: vepřové škvarky ve vlastním sádle 95%, cibulka, jedlá sůl, koření



TLAČENKA SVĚTLÁ LAHŮDKOVÁ 300 g

Libová tlačěnka z vepřového kolena a plece s tradiční směsí koření.

Složení: vepřové maso z kolen a plece 65%, vepřový vývar (voda, vepřové maso), jedlá sůl, vepřové kůže, směs koření



JITRNICOVÝ PREJT, STAROČESKÁ RECEPTURA 240 g

Staročeský jitrnicový prejt s ovarovým vývarem, játry, česnekem a kořením.

Složení: ovar z vepřové hlavy, vepřový vývar (voda, vepřové maso), vepřová játra 11 %, strouhanka, **pšeničná mouka**, voda, řepkový olej, droždí, jedlá sůl, cukr), česnek 3 %, jedlá sůl, směs koření



JELITKOVÝ PREJT, PEČENÝ, LAHŮDKOVÝ 240 g

Tradiční pečený jelitkový prejt s vařenými kroupami, vepřovou krví, škvarky a výraznou chutí česneku.

Složení: ječné kroupy vařené (ječné kroupy, voda) 48 %, vepřový lalok, vepřová krev, vepřové škvarky, cibule 5 %, česnek 3 %, jedlá sůl, směs koření



SVÁTEČNÍ VÝVAR Z KOHOUTA 950 g

Vývar z kohouta s mrkví a celerem připravený tak, aby byl plný chutí bez zbytečných přísad.

Složení: voda, porce kohouta (42%), mrkev, **celer**, jedlá sůl, koření





VEGANSKÉ POKRMY

Veganská část nabídky je postavená na sojových výpečkách jako plnohodnotné alternativě k masovým jídlům. Mají výraznou chuť a pevnou strukturu, která dobře drží tvar. Lze je podávat za studena, například do sendvičů, ale i v teplé kuchyni třeba jako základ veganského kari nebo jiných pokrmů. Uplatnění najdou v každé veganské či vegetariánské domácnosti, ale i v provozech, které pracují s rostlinnými variantami.



SOJOVÉ VÝPEČKY GYROS

200 g

Ochucené směsí koření gyros, hodí se do pily, tortilly nebo k bramborám a zelenině.

Složení: sojové nudličky 80% (voda, **sojová mouka**), cibule, slunečnicový olej, pražené kvasnice, směs koření Gyros 1,5%, jedlá sůl, citronová šťáva



SOJOVÉ VÝPEČKY PAPRIKA

200 g

Kořeněné sladkou paprikou, vhodné jako základ k leču, fazolím nebo na pánev s cibulí.

Složení: sojové nudličky 74% (**sojová mouka**, voda), cibule, slunečnicový olej, rajčatové pyré, pražené kvasnice, paprika 2%, směs koření (obsahuje **hořčičné semínko**), jedlá sůl, ocet kvasný lihový, extrakty koření



SOJOVÉ VÝPEČKY RESTOVANÁ CIBULKA 200 g

Dochucené restovanou cibulkou, dají se použít podobně jako klasické výpečky s chlebem nebo bramborem.

Složení: sojové nudličky 72% (voda, **sojová mouka**), cibule 15%, slunečnicový olej, pražené kvasnice, směs koření (obsahuje **hořčičné semínko**), ocet kvasný lihový, citronová šťáva, jedlá sůl, extrakt koření



SOJOVÉ VÝPEČKY CURRY

200 g

Kořeněné kari směsí, hodí se k rýži, k zelenině nebo jako základ rychlého kari jídla.

Složení: sojové nudličky 79% (voda, **sojová mouka**), cibule, slunečnicový olej, pražené kvasnice, směs koření curry 1,3%, jedlá sůl, citronová šťáva, rajčatový protlak, zázvor, cukr





DÁRKOVÉ SADY

Dárkové balíčky Via Delicia jsou sestavené z našich trvanlivých výrobků tak, aby se hodily jako dárek k různým příležitostem. Obsahují kombinaci masných specialit, paštik, džemů, sirupů nebo dalších dobrot podle konkrétního balíčku.

DUO PAŠTIK, RYBÁŘSKÉ DUO

Duo paštik: kachní paštika 130g, paštika z divočáka 130g

Rybářské duo: uzený kapr ve slunečnicovém oleji 130g, pstruh pošírovaný na másle 130g



DÁRKOVÁ KAZETA 2 KS PRODUKTŮ

Duo paštika a džem: srnčí paštika 130g, džem z lesních brusinek 175g



TRIO ZVĚŘINOVÉ, SEDLÁCKÉ A RYBÁŘSKÉ

Zvěřinové trio: jelení paštika 130g, paštika z divočáka 130g a srnčí paštika 130g

Sedlácké trio: králíčí paštika 130g, kachní paštika 130g, paštika z grilovaného kuřátka 130g

Rybářské trio: uzený kapr ve slunečnicovém oleji 130g, pstruh pošírovaný na másle 130g, sumeček africký filety ve vlastní šťávě 130g



TRIO MYSLIVECKÉ A VENKOVSKÉ

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

Venkovské trio: švestkový džem 175g, kachní paštika s jablky 130g, paštika z grilovaného kuřátka 130g



DÁRKOVÁ KAZETA NA SVAŘÁK A NA PUNČ

Ideální dárek pro zimním období slibuje hřejivé okamžiky po příchodu z lyžovačky, nebo ze zimní procházky.

Složení: tekuté koření na svařák 365g, na punč - tekuté koření s višněmi 345g



DÁRKOVÁ KAZETA 2KS SIRUPŮ

Pro chřipkové období se bude hodit set přírodních sirupů, které vyrábíme macerací studenou cestou, po nalahvování sirupy šetrně pasterujeme, nepoužíváme konzervanty.

Složení: bezový sirup 265ml, pampeliškový sirup 265ml



PRÉMIOVÉ PAŠTIKY DEGUSTAČNÍ SADA 1

Dárková degustační sada č. 1 obsahuje 4 degustační paštiky: srnčí paštiku s portským vínem, kachní paštiku s jablky, jelení paštiku s brusinkami a jemnou králičí paštiku



PRÉMIOVÉ PAŠTIKY DEGUSTAČNÍ SADA 2

Dárková degustační sada č. 2 obsahuje 4 degustační paštiky: dančí paštika s divokým kořením, játrová paštika s restovanou cibulkou, paštika z grilovaného kuřátka, bůčková paštika s cibulkou a chilli



PRÉMIOVÉ PAŠTIKY A VÍNO DEGUSTAČNÍ SADA 3

Dárková degustační sada č. 3 obsahuje 3 degustační paštiky a bílé víno Veltlínské zelené 250 ml: kachní paštika s jablky, bůčková paštika s cibulkou a chilli a jemná králičí paštika, Veltlínské zelené 250 ml z vinařství Skalák



PRÉMIOVÉ PAŠTIKY A VÍNO DEGUSTAČNÍ SADA 4

Dárková degustační sada č. 4 obsahuje 3 degustační paštiky a červené víno Frankovka 250 ml: srnčí paštika s portským vínem, jelení paštika s brusinkami a paštika z divočáka na červeném víně, Frankovka 250 ml z vinařství Skalák



PRÉMIOVÉ PAŠTIKY DEGUSTAČNÍ SADA 5

Dárková degustační sada č. 5 obsahuje 4 degustační džemy: malinový džem s kokosovým mlékem a limetkou, ostružinový džem s chilli a kapkou ginu, jeřabinový džem s pomerančovým likérem Cointreau, smrkové výhonky s citronem, zázvorem a medem



PRÉMIOVÉ PAŠTIKY DEGUSTAČNÍ SADA 6

Dárková degustační sada č. 6 obsahuje 4 degustační džemy: višňový džem a Republica, meruňkový džem, červený rybíz a malina s kapkou citronu, švestkový džem s perníkovým kořením



FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA BURGER CHEF

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



ZABIJAČKOVÁ VÝSLUŽKA DÁRKOVÁ BEDÝNKA

Složení: jelitkový prejt 240g, jitrnicový prejt 240g, zabijačková polévka 300g, tlačěnka světlá 300g



FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA SAMÉ MASO

Složení: hovězí maso 210g, vepřové maso 130g, králíčí 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 ČTYŘ CHUTÍ

Složení: paštika z grilovaného kuřátka 130g, višňový džem a Republica 175g, vepřové z udírny 210g, cibuláda - čatní 260g



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



KAZETA 4 SEDLÁSKÉ PAŠTIKY A BÍLÉ VÍNO

Složení: kachní paštika s jablky 130g, paštika z grilovaného kuřátka 130g, králičí paštika 130g, zapečený tvarůžek na vepřové paštice 130g, Sauvignon pozdní sběr - ročník podle aktuální nabídky



KAZETA 4 ZVĚŘINOVÉ PAŠTIKY A ČERVENÉ VÍNO

Složení: jelení paštika s brusinkami 130g, paštika z divočáka na červeném víně 130g, srnčí paštika s portským vínem 130g, dančí paštika s divokým kořením 130g, Regent pozdní sběr - ročník dle aktuální nabídky



BRANDING

Chcete, aby váš dárek skutečně reprezentoval vaši značku? U dárkových kazet Via Delicia nabízíme možnost brandingů na míru, díky kterému se z kvalitního gurmánského dárku stane silný komunikační nástroj vaší firmy. Každou sadu dokážeme přizpůsobit tak, aby dokonale ladila s vaší vizuální identitou i příležitostí.





JAK TO VŠECHNO ZAČALO

Hlavním impulsem pro vznik Bezchebovy rodinné konzervárny byl nálezní staré knihy z roku 1925 o zavařování, s pečlivými zápisky původní majitelky - zřejmě hospodyně ze statku z jižního podhůří Jeseníků, kde úrodná Haná přechází v lesnatou vrchovinu. Některé recepty jsme ponechali v původní podobě, jiné jsme mírně upravili a na dalších ještě pracujeme a doladujeme je. Delikatesy z naší spížírny - to jsou domácí zavařeniny, vyráběné ručně, podle původních receptur.

Základem našich výrobků jsou prvotřídní ingredience. Pečlivě vybíráme nejkvalitnější suroviny, přičemž upřednostňujeme lokální pěstitele a chovatele. Kládeme důraz na zpracování ovoce a zeleniny v době, kdy dozrávají a jsou čerstvé.



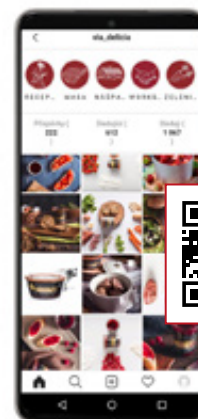
www.viadelicia.cz



viadeliciacom



via_delicia



RODINNÁ KONZERVÁRNA

Via Delicia

KDE NÁS NAJDETE

Vyzkoušejte naši virtuální spižírnu, kde si můžete vybrat v pohodlí domova z kompletního sortimentu výrobků a dárkových balení z naší manufaktury a na pár kliků vám vybrané dobroty pošleme. Vše bude pečlivě a bezpečně zabalené a vy už se můžete těšit na zásilku.

Pokud vás zajímají čerstvé novinky o sortimentu a o sezónních akcích, určitě nás sledujte na Facebooku a Instagramu.



2. MÍSTO
VODAFONE
FIRMA ROKU 2020
OLDMOUČKÉHO KRAJE



MÁTE NAMÍŘENO DO OLOMOUCKÉHO KRAJE?



Určitě nezapomeňte naplánovat zastávku v Paláci chutí konzervářské manufaktury Via Delicia v Zábřehu. Nabízíme zde i výrobky od jiných farmářů a výrobců z Jeseníků a z Hané. Rádi vám poradíme s výběrem, případně pro vás vytvoříme dárková balení na míru. Pro skupiny zájemců a pro autobusové zájezdy zde nabízíme komentované degustace a exkurze do manufaktury. Jsme součástí cyklotrasy Ochutnej Moravu na kole a nejen cyklisté využívají možnosti občerstvení z našich výrobků. Navíc disponujeme dobíjecí stanicí pro elektrokola.



Via Delicia
ZNOVU OBJEVENÁ CHUŤ

PALÁC CHUTÍ VIA DELICIA

Leštinská 2443/30, Zábřeh

Tel.: 602 172 745 / **email:** prodejna.viadelicia@gmail.com

Otevřeno: Po - Pá 8:00 - 17:00 / So 8:00 - 12:00 / Ne zavřeno

Pozor, firemní vzorková prodejna v Zábřehu, jako jediná v republice, nabízí kompletní sortiment originálních výrobků Via Delicia.



VYRÁBÍME ÚŽASNÉ VÝROBKY A NAŠÍM CÍLEM A POSLÁNÍM JE ŠÍŘIT JE MEZI MILOVNÍKY
DOBRÉHO A KVALITNÍHO JÍDLA.*

*Pozor! Může se stát, že až ochutnáte naše delikatesy, bude z toho láska na celý život.



Adresa výroby a obchodu:

Bezchlebova rodinná konzervárna, Manufaktura na původní české lahůdky
Leštinská 30, Zábřeh, 789 01

Tel.: +420 583 455 081, E-mail: objednavky@viadelicia.cz

www.viadelicia.cz

