**Certifikace v Kraji Pernštejnů potěší gurmány i milovníky zmrzliny**

***Sezemice / Praha 1. 4. 2025* – Certifikační komise značky KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® se tentokrát soustředila na masné výrobky, kuřata i zmrzlinovou delikatesu. Všechny tři nové žádosti uspěly.**

„Značka KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® je určena kvalitním řemeslným výrobkům i potravinám nebo přírodním produktům, které vznikají na Holicku, v regionu Kunětické hory a na Bohdanečsku, a je skvělé, že v jarním kole certifikace dostaly prostor nové produkty, které ocení jak místní obyvatelé, tak i návštěvníci regionu,“ řekla k jednání certifikační komise Kateřina Čadilová, předsedkyně Asociace regionálních značek.

Řadu certifikovaných produktů v KRAJI PERNŠTEJNŮ rozšířili:

**Masné výrobky z Jaroslavi od Aleše Pištory – Naše řeznictví**

Rodinná firma s tradicí od roku 1992, kterou pan Pištora převzal v roce 2022, se specializuje na výrobu kvalitních masných výrobků. Klade důraz na suroviny od místních registrovaných producentů a tradiční způsoby zpracování. Výrobky jsou bezlepkové, neobsahují umělá dochucovadla ani "éčka". Inovativní prodej prostřednictvím masomatů zajišťuje dostupnost produktů i mimo běžnou otevírací dobu. Nabídka zahrnuje masné produkty z kuřecího, vepřového, hovězího, zvěřinového i skopového masa, včetně specialit jako tlačenka, jitrnice, guláše a marinované maso.

**Ředické kuře od Martina Štěpánka**

Pan Štěpánek se na svém statku v Dolních Ředicích věnuje nejen chovu prasat, ale i kuřat. Jednodenní kuřata kupuje od chovatele z Litomyšle, poté jsou kuřata chována na statku v Dolních Ředicích. Jsou krmena pouze krmivem z vlastní produkce farmy. Krmení probíhá z části automatizovaně, nastýlání a kydání je ruční. Příprava krmných směsí také probíhá ručně. Chov se zcela obejde bez antibiotik a růstových hormonů – je to tedy čistě přírodní produkt. Poráží se 5 týdnů stará kuřata a následný prodej probíhá přímo na statku bez větší automatizace. Maso není ničím upravované. Zákazník si kupuje čerstvé a zachlazené kuře v kuchyňské úpravě o váze 2,5 – 3,5 kg.

**Pepeho shake z Holic od Pepe projekt s.r.o.**

Rodinná firma Josefa Brandy a jeho manželky Evy přichází na trh s osvěžující tekutou zmrzlinou „Pepeho shake“, který se pije brčkem. Základem je mléko, smetana a cukr. Shake má intenzivní smetanovou chuť, která vás okamžitě zaujme. Tento smetanovo-mléčný zmrazený krém je dochucený různými příchutěmi nebo ovocem. Základem nápoje jsou místní suroviny a vlastní receptura na přípravu řemeslné zmrzliny, výsledkem jedinečnost v Holicích a širokém okolí. K mrazení nápoje používají speciální stroj, který společnost Pepe projekt pořídila díky podpoře z Programu rozvoje venkova prostřednictvím MAS Holicko.

Certifikační komise dále schválila prodloužení certifikátů deseti stávajícím držitelům regionální značky, čímž ocenila jejich dlouhodobou snahu o zachování tradice, kvality a regionální identity výrobků.

Značka KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® je udělována již od roku 2014 a po této certifikaci se celkový počet výrobků, které mohou nést tuto značku, rozšířil na 34.

Více informací o značce KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt:  
https://www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**O regionálních značkách**

Regionální značky pomáhají již téměř dvacet let zazářit produktům s prověřenou kvalitou a zaručeným původem v některém z regionů České republiky. Asociace regionálních značek zastřešuje aktuálně 32 značek, které spojuje stejný styl loga, a také pravidla udělování, v nichž se klade důraz na tradici, podíl ruční práce, místních surovin, vztah k danému regionu a mimořádnou kvalitu. Za každým výrobkem stojí konkrétní řemeslník, farmář nebo malá místní firma. Kolekci výrobků doplňují i služby v cestovním ruchu a zážitky, které nabízejí aktivní zkušenost při poznávání zajímavostí a krás konkrétního regionu.

**Kontakt pro média:**Martina Doležalová, regionální koordinátor  
tel. 605 966 263  
[dolezalova.masrkh@seznam.cz](mailto:dolezalova.masrkh@seznam.cz)