



## Bartošovická cibule

**Vyrábí:**

**Farma Luční Dvůr –  
Ing. Petr Klečka**



*Bartošovická cibule z Lučního dvora –  
nejdelší skladování a skutečný kulinářský zážitek.*

[www.farmalucnidvur.cz](http://www.farmalucnidvur.cz)

## Bartošovická cibule z Lučního dvora

Cibuli pěstujeme na těch nejlepších a nejvhodnějších polích v okolí Bartošovic od roku 2016. V současnosti již na výměře přesahující 10 ha, s tím, že se plocha pěstované cibule bude dále rozšiřovat.

Pěstujeme čtyři odrůdy, z toho tři žluté a jednu červenou. Základem našeho sortimentu jsou polopozdní „Rijnsburgery“, které se vyznačují nejdelší skladovatelností na trhu a také velmi vysokým obsahem silic, což zajišťuje typickou štiplavou chuť a nevšední kulinářský zážitek.

Cibuli dodáváme od září až do konce června následujícího roku v balení 2–25 kg. Nejčastěji však v typickém 5 kg balení.

### Kontakt:

#### Prodejna Farma Luční Dvůr

Bartošovice 256

742 54 Bartošovice

tel.: 602 736 733

email: [lucnidvur@seznam.cz](mailto:lucnidvur@seznam.cz)

[www.farmalucnidvur.cz](http://www.farmalucnidvur.cz)

Facebook: Farma luční dvůr

#### Ing. Petr Klečka

tel.: 602 736 732:

## [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

Regionální koordinátor značky  
MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®:  
Místní akční skupina REGIONU POODŘÍ, z. s.  
[mas.regionpoodri.cz](http://mas.regionpoodri.cz)

