

# Představujeme držitele regionální značky Kvalita z Hlinecka (díl druhý)



**Výrobce: Řeznictví u Švandů**

**Certifikované výrobky: Švandova slanina, Špekáček, Uzená sekaná, Farmářský párek se sýrem, Švand'áček, Paštika s medvědí česnekem, Šunka jakodřív, Švandova uzená klobása, Švandova pikantní klobása**

Řeznictví u Švandů je rodinná firma s uzenářskou výrobou a tradicí čtyř generací, která se na regionálním trhu pohybuje již desítky let. Soustředí se především na kvalitní výrobu prodávanou ve vlastních prodejnách. Z certifikovaných výrobků představíme blíže dva zástupce.

**Špekáček** je vyráběn z vepřového a hovězího masa podle normy staré téměř 80 let. Je výhradně ručně vázaný a uzen přírodním kouřem. Touto tradiční recepturou si výrobek zachovává po

opečení na ohni svou šťavnatost, neztrácí svůj objem a chutná výhradně po vepřovém mase a vyvážené příchuti koření.

**Šunka jakodřív** je výběrová šunka ve tvaru včelích úlů s 90% podílem vepřové kýty. Výrobek je tepelně opracován a následně zauzen. Pro šunku je specifická příjemná chuť z vepřového masa protknutá chutí a vůní přírodního kouře.

Všichni ocenění výrobci, kterým byla udělena značka „Kvalita z Hlinecka“, se zavázali odlišit oceněné výrobky od ostatního sortimentu logem značky. Vězte proto, že pokud zakoupíte produkt označený značkou „Kvalita z Hlinecka“, pak je vyroben v provozovnách na území Hlinecka, dle možností z regionálních surovin, tradičními recepturami nebo postupy a také místními obyvateli.

Podrobné informace o jednotlivých certifikovaných výrobcích a službách naleznete na [www.mashlinecko.cz](http://www.mashlinecko.cz) v záložce Kvalita z Hlinecka.

**Bc. Hana Rouhová, MAS Hlinecko**