

KATALOG OCENĚNÝCH VÝROBKŮ

PLZEŇSKÝ KRAJ



2025

regionalnipotravina.gov.cz



SZIF STÁTNÍ
ZEMĚDĚLSKÝ
INTERVENČNÍ
FOND



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost



REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Značku Regionální potravina uděluje Ministerstvo zemědělství těm nejlepším zemědělským a potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpora malých a středních výrobců a zároveň motivace Vás zákazníků, abyste vyhledávali oceněné produkty v obchodech, na trzích i přímo u výrobců.

KATEGORIE OCENĚNÝCH POTRAVIN

Masné výrobky tepelně opracované
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy
a polokonzervy čerstvé maso a masné polotovary
Sýry včetně tvarohu
Mléčné výrobky ostatní
Pekařské výrobky včetně těstovin
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
Nápoje
Ovoce a zelenina ve zpracované nebo čerstvé formě
Ostatní

V ČEM JSOU OCENĚNÉ VÝROBKÝ VÝJIMEČNÉ?

Čerstvost, chuť a ověřená kvalita

Díky krátké cestě od výrobce až k Vám jsou produkty vždy čerstvé, plné chuti a vůně. Výrobky splňují přísná kritéria kvality.

Jedinečnost

Každý oceněný produkt vyniká svou originalitou, ať už se jedná o specialitu daného kraje, tradiční recepturu či inovativní výrobek.

Podpora regionu

Nákupem přispíváte k prosperitě lokálních potravinářů a zemědělců, k udržení pracovních míst a ochraně krajiny i tradic v regionu.

**OBJEVTE TO NEJLEPŠÍ
Z VAŠEHO KRAJE**



**PRO VÍCE INFORMACÍ
NASKENUJTE QR KÓD**



ZVĚŘINOVÁ KLOBÁSA

FARMA KROIS



Klobása je vyráběna podle vlastní originální receptury. Kombinuje zvěřinu se šťavnatým hovězím masem z vlastního chovu a hřbetním sádlem z nedaleké farmy v Těšnicích. Koření a solící směs jsou zvoleny tak, aby vynikla přirozená, výrazná chuť masa bez nutnosti přidávat další látky. Klobása je voňavá a výborně se hodí k teplé i studené konzumaci – na gril i jen tak k pivu.

Pavel Krois – FARMA KROIS

Historie rodinné farmy sahá do roku 1995, kdy pan Krois zdědil pozemky nedaleko Klatov po svých prarodičích a začal s chovem daňků. V současné době hospodaří na 88 hektarech a chová nejen daňky, ale i jeleny a masný skot. Před několika lety přibyla k hospodářství také malá bourárna se zpracovnou. Zákazníci si tak mohou přímo na farmě koupit čerstvou zvěřinu, hovězí maso a také více než 15 masných produktů – např. klobásy, salámy, paštiky, které jsou vyráběny ručně podle tradičních osvědčených receptur.



Pavel Krois
Vícenice 7, 339 01 Klatovy
606 636 946



RILLETES Z VEPŘOVÉHO BOKU

POTĚŠENÍ VE SKLE



Jen tři suroviny - kvalitní vepřový bok od místních chovatelů, sůl a koření. Celou noc pečený v troubě při teplotě do 100 °C, to je Rillettes aneb nejlepší „marmeláda“ pro chlapy. Jeho kouzlo spočívá v pomalém pečení, díky kterému si výsledný produkt zachová svou šťavnatost a přirozenou chuť masa podtrženou použitým kořením. Výborně chutná na čerstvém nebo opečeném chlebu s čerstvou cibulí nebo pažitkou.

Josef Vanický – POTĚŠENÍ VE SKLE

Rodinná firma z jižního Plzeňska podniká v gastronomii dlouhá léta. Od roku 2019 působí v nové provozovně v Blovicech, kde provozuje malou konzervárnu. Zde zpracovává nejen maso z českých chovů, ale i zeleninu a ovoce od místních farmářů. Vše se vyrábí ručně, jednoduše a bez zbytečných přísad. V provozovně se nachází i malý obchůdek, kde je možné zakoupit široký sortiment jejich výrobků.



Josef Vanický
Luční 67, 336 01 Blovice
605 263 372





PŘÍRODNÍ KOZÍ SÝR – VLAŠSKÝ OŘECH

MINIMLÉKÁRNA WEBER



Sýr je vyráběn ručně podle starého rodinného receptu po babičce. Při jeho výrobě je použito vlastní mléko od anglonubijských koz, které se celý den volně pasou na pastvě. Toto plemeno je známé vysoce kvalitním mlékem s vyšším obsahem tuku a bílkovin a především absencí charakteristického koziho zápachu, což se projevuje na kvalitě samotného sýra. Sýr je obohacen o kousky vlašských ořechů, které mu dodávají lahodnou oříškovou příchut'. Je ideální na svačinu, ale i k večeři, hodí se k lehkým bílým vínům nebo jako součást sýrových mís.

Jiří Weber – MINIMLÉKÁRNA WEBER

V roce 2019 založili Weberovi rodinnou minimlékárnu v Brnířově na Domažlicku. V malé výrobě zpracovávají kozí mléko z vlastního chovu anglonubijských koz a také kvalitní kravské mléko od dojníc z nedalekého Dražanova. Z kravského mléka vyrábějí tvaroh, sýry, jogurty i kefíry s různými příchutěmi. Z kozích výrobků jsou v minimlékárně k zakoupení výborné kozí sýry a tvaroh.



Jiří Weber
Brnířov 12, 345 06 Kdyně
723 006 341



ZÁKYS – MLÉČNÉ OSVĚŽENÍ

PODBRDSKÁ MINIMLÉKÁRNA



Zákys z Podbrdské minimlékárny je velmi osvěžující fermentovaný mléčný nápoj, vyráběný z mléka z farmy Osecká zemědělská a smetanové mléčné kultury. Díky řízenému kysání za pečlivě hlídaných teplotních i časových podmínek má zákys jemnou chuť, hladkou konzistenci a lehce perlivý nádech. Skvěle chutná dobře vychlazený jako osvěžující nápoj, ale lze jej využít i v teplé kuchyni jako náhradu jogurtu nebo smetany při vaření.

Michal Ivasienko – PODBRDSKÁ MINIMLÉKÁRNA

Podbrdská minimlékárna se nachází v obci Hůrky uprostřed nádherných lesů na okraji Brdské vrchoviny. Je rodinnou minimlékárnou zaměřující se především na výrobu mléčných produktů, které mají v českých zemích dlouhou tradici. Díky kvalitnímu regionálnímu mléku vyniká v jejich nabídce zejména tvaroh, zakysané výrobky (jogurt, smetanový zákys), čerstvý sýr Frišberg v mnoha variantách (přírodní, chilli, pažitka, medvědí česnek, pepř, sušené rajče), syrovátka a vysokotučná smetana.



Michal Ivasienko
Hůrky 79, 337 01 Rokycany
774 200 294





KLATOVSKÝ BOCHNÍK PEKAŘSTVÍ NA RYBNÍČKÁCH



Klatovský bochník je vyráběný v malém pekařství v Klatovech podle staré receptury. Chléb vyniká vyšším podílem žitné mouky, která pochází z vlastní produkce, případně z Mlýna Mrskoš v Horažďovicích. Díky tomu má chléb hutnější strukturu, delší trvanlivost a charakteristickou plnou chuť, kterou doplňuje přidáný kmín.

PEKAŘSTVÍ NA RYBNÍČKÁCH s.r.o.

Pekařství na Rybníčkách s.r.o. je malé řemeslné pekařství s dlouholetou tradicí. Od svého vzniku se drží osvědčených receptur a poctivě ruční výroby. Pro výrobu veškerého pečiva využívá především regionální suroviny a dbá na kvalitu svých produktů. Pečivo se vyrábí přímo v sídle společnosti v Klatovech, v oblasti zvané Rybníčky, a je prodáváno převážně v síti vlastních prodejen v regionu.



Pekařství
Na Rybníčkách

PEKAŘSTVÍ NA
RYBNÍČKÁCH s.r.o.

Rybníčky 64, 339 01 Klatovy
376 311 908



VIŠŇOVÉ ŘEZY

SŠZP KLATOVY



Dezert, který spojuje cukrářskou tradici s nápaditou inovací. Vyniká především kombinací vláčného kakaového korpusu a višňové a ořechové náplně. Ovočnou složku tvoří šťavnaté višně ochucené likérem Griotte z Božkova, které zákusku dodávají příjemnou svěžest a pikantní tón. Dezert je doplněn ořechovým krémem, který je odlehčen opraženými ovesnými vločkami a doslazen medem. „Tradiční chuť z Pošumaví, co náladu vám vždycky spraví“.

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy – SŠZP KLATOVY

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy je jedna z nejstarších svého druhu. Po celou svoji historii se snaží vzdělávat a vychovávat odborníky pro zemědělství a potravinářství, nově také odborníky v gastronomických a navazujících oborech. Došlo k rozšíření nabídky studijních a učebních oborů, které se zaměřují na přírodu, venkov, veřejnou správu, potravinářství, gastronomii, hotelnictví a cestovní ruch. Také okruh vzdělávaných se rozšiřuje o dospělé a tak škola začíná naplňovat cíl celoživotního vzdělávání.



**Střední škola zemědělská
a potravinářská, Klatovy**
Národních mučedníků 141,
339 01 Klatovy
376 326 280





NEFILTROVANÉ PIVO, SVĚTLÉ VÝČEPNÍ

PIVOVAR U LENOCHA



Světlé výčepní pivo z malého rodinného pivovaru U Lenocha je představitelem klasického českého pivovarnického řemesla. Je vyráběno výhradně z českých surovin, tradiční technologií spodního kvašení, dekokčním způsobem a je třikrát chmelené. Kvašení probíhá v otevřených kádích, následné ležení probíhá v nerezových tancích při teplotě 3°C. Pivo je nepasterované a nefiltrované, příjemně řízné a osvěžující s vyšší hořkostí.

Vítězslav Procházka – PIVOVAR U LENOCHA

Zapomeňte na spěch a stres – v Pivovaru U Lenocha se pivo vaří s láskou a hlavně – s klidem! Zakladatel Vítězslav Procházka se vyučil sladovnickému řemeslu v Plzeňském Prazdroji, kde působil od vyučení až do roku 2015. O pivo se zajímal již od svých mladých let, a ještě v době zaměstnání v Plzeňském Prazdroji si doma vařil vlastní pivní speciály. Myšlenka na vlastní pivovar v něm zrála dlouho, ale až v roce 2014 se se svou manželkou rozhodl založit pivovar se stolitrovou varnou. Po prvním roce bylo jasné, že kapacita nebude stačit a přišlo rozšiřování pivovaru, až do dnešních podob. Pivovar se zaměřuje výhradně na spodně kvašená piva, které má sládek velice rád.



Vítězslav Procházka
Pod Rozhlednou 700/31,
312 00 Plzeň-Újezd
777 016 513



VESELÁ ŠVESTKA

SIRUPY OD ČERVENKY



Džem výběrový (Extra) speciální je ručně vyráběný produkt z lokálních švestek, doslažený cukrem a dochucený kapkou „Tuzemáku“ a skořice, které mu dodávají typickou vůni a hřejivý charakter. Je zahuštěn pouze citrusovým pektinem a pro vyvážení chuti je doplněn špetkou kyseliny citronové. Díky pečlivé řemeslné výrobě si džem zachovává svou autentickou chuť i strukturu. Skvěle se hodí na čerstvé pečivo, do dezertů nebo jen tak na lžičku pro radost.

Jitka Červenková – SIRUPY OD ČERVENKY

Malá výrobní sirupů a jiných domácích dobrot z ovoce a zeleniny v Dýšině u Plzně patří manželům Červenkovým. Přestože byla společnost založena až v roce 2021, navazuje na starou rodinnou tradici pěstování a zpracování ovoce. Manželé Červenkové se před 15 lety přestěhovali do Dýšiny na statek po svých prarodičích, obnovili zarostlou zahradu a paní Červenková „oprášila“ všechny znalosti, které jí její babička naučila. Po mnoha letech domácího zavařování a s přibývajícím zájmem o její výrobky zbudovali spolu s manželem malou provozovnu, kde ručně vyrábí více než 40 druhů výrobků z ovoce a zeleniny.



Jitka Červenková
Školní 67, 330 02 Dýšina
731 310 813





MED KVĚTOVÝ - LIPOVÝ

SVĚTLO OD VČEL



Jednoduchový lipový med pochází z včelstev v čisté přírodní krajině severního Plzeňska, v okolí řeky Střely. Včely jsou chovány s důrazem na šetrnost k přírodě. Med je ukládán do panenských pláství, což zaručuje jeho čistotu a výjimečnou kvalitu. Celý proces, od vytáčení po plnění, probíhá na rodinné farmě ručně a bez tepelného zásahu. Díky tomu si med uchovává jemnou lipovou vůni, svěží chuť a světlou barvu.

Světlo od Včel s.r.o.

Příběh Světla od Včel začal v roce 2012 u obyčejné snídani na balkoně a touhy po vlastním medu. Od prvních včelstev se postupně zrodila dnešní rodinná firma, která s láskou vyrábí kvalitní med, svíčky z včelího vosku a další včelí produkty. Zakládá si na poctivé ruční práci, má úctu k přírodě a věří, že její výrobky mohou přinášet radost.



Světlo od Včel s.r.o.

Na Návsi 88, 330 12 Horní Bříza
722 961 548



VÝROBKY OCENĚNÉ V PŘEDCHOZÍCH LETECH





OCENĚNÉ VÝROBKY

2024

KRÁLOVSKÁ KLOBÁSA

Plzák z Plzně s.r.o.
Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň
731 114 547



VEPŘOVÝ BOK NA ČERNÉM PIVĚ A JALOVCI



POTĚŠENÍ VE SKLE
Josef Vanický
Luční 67, 336 01 Blovice
605 263 372

ČERSTVÝ SÝR – KOŘENÍ

ŠUMAVSKÁ MLÉKÁRNA
ŠUMAVSKÝ STATEK
DLOUHÁ VES s.r.o.
Dlouhá Ves 98, 342 01 Dlouhá Ves
720 806 256



KEFÍR S BORŮVKOVOU PŘÍCHUTÍ



MINIMLÉKÁRNA WEBER
Jiří Weber
Brnířov 12, 345 06 Kdyně
723 006 341

ZELŇÁKY

DVŮR KRASÍKOV
Libuše Pažoutová Sittová
Krasíkov 1, 349 52 Kokašice
604 251 023



OCENĚNÉ VÝROBKY

2024



JABLEČNÝ DEZERT S KOZÍ RICOTTOU

JS Chocolate s.r.o.
Koterovská 267/11, 326 00 Plzeň
604 209 705



NEBÍLOVSKÝ MOŠT – JABLKO, HRUŠKA



SADY NEBÍLOVY
LUKRENA a.s.
Sady Nebílov, 332 04 Nebílov
737 260 025

ZELNÝ SALÁT

OD MILENY Z DOLAN
Milena Švábová
Dolany 107, 330 11 Dolany
603 502 475



KAPR UZENÝ, PORCOVANÝ



Zpracovna ryb Klatovy a.s.
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy
376 320 755



PRO VÍCE INFORMACÍ NASKENUJTE QR KÓD



OCENĚNÉ VÝROBKY

2023

ČENDOVA KLOBÁSA

ČENDOVY UZENINY

Jan Jero

Klenčí pod Čerchovem 63,
345 34 Klenčí pod Čerchovem
725 956 105



ŽIHLSKÁ SVAČINKA



UZENINY ZE ŽIHLE

Jaroslav Procházka

Žihle 33, 331 65 Žihle
606 592 660

ČERSTVÝ KOZÍ SÝR OŘECHOVÝ

HORNÍ CHALUPA

MgA. Adam Březovský

Sezemín 2, 345 22 Poběžovice
724 979 954



JAROVSKÝ JOGURT BÍLÝ



RODINNÁ SÝRARNA JAROV

Jindřiška Jandečková

Jarov 164, 335 01 Nepomuk
604 939 450

POVIDLOVÁ SRDÍČKA

NA PLECH – PERNÍČKY

Lucie Fabišiková

Třemošenská 87,
330 08 Zruč-Senec
737 071 330



OCENĚNÉ VÝROBKY

2023



MAKOVÁ ŠTAFETKA

SŠZP KLATOVY
Střední škola zemědělská
a potravinářská, Klatovy
Národních mučedníků 141,
339 01 Klatovy
376 326 280



DOMAŽLICKÁ 12



MĚSTSKÝ PIVOVAR DOMAŽLICE
Domažlické městské lesy spol. s r.o.
Pivovarská 10, 344 01 Domažlice
606 044 688

JABLEČNÉ CHUTNEY BEZ CHILLI

**JABLEČNÉ CHUTNEY
Z HONEZOVIC**
Šárka Líbenková
Honezovice 62, 333 01 Stod
605 406 045



MED SMÍŠENÝ



VČELÍ FARMA U TOUPALŮ
Karel Toupal
Tyršova 197, 345 43 Koloveč
733 431 201



PRO VÍCE INFORMACÍ NASKENUJTE QR KÓD



OCENĚNÉ VÝROBKY

2022

JALAPEÑOS KLOBÁSA S ČEDAREM

AB Bor, s.r.o.

Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova
702 237 058



PEČENÝ VEPŘOVÝ BOK S CIBULÍ



POTĚŠENÍ VE SKLE

Josef Vanický

Luční 67, 336 00 Blovice
605 263 372

JAROVSKÝ ČERSTVÝ SÝR PŘÍRODNÍ

RODINNÁ SÝRARNÁ JAROV

Jindřiška Janděčková

Jarov 164, 335 01 Nepomuk
604 939 450



JOGURT JEČMÍNEK



MLÉKÁRNA BOUBÍN

Václav Dub

Veřechov 2, 341 01 Horažďovice
728 335 788

CHLÉB STAROČESKÝ KVASOVÝ

Pekařství Malinová, s.r.o.
K Mistráku 4, 331 51 Kaznějov
373 332 078



OCENĚNÉ VÝROBKY

2022



ŘEZ S LANÝŽOVOU NÁPLNÍ

SŠZP KLATOVY
Střední škola zemědělská
a potravinářská, Klatovy
Národních mučedníků 141,
339 01 Klatovy
376 326 280



ARONIOVÝ ELIXÍR ZE ŠUMAVY ALK. 7 % OBJ.



PLODY ŠUMAVY
Bc. Petra Kratejlová
U Vodárny 1322, 342 01 Sušice
775 210 691

CIBULÁDA

SIRUPY OD ČERVENKY
Jitka Červenková
Školní 67, 330 02 Dýšina
731 310 813



SIVEN UZENÝ S HLAVOU



Zpracovna ryb Klatovy a.s.
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy
376 320 755



PRO VÍCE INFORMACÍ NASKENUJTE QR KÓD

OCHUTNÁVKY VÍTĚZNÝCH VÝROBKŮ

PLZEŇSKÝ KRAJ



12. 7. 2025 XXXI. Nepomucké pivní slavnosti, Nepomuk

Značka Regionální potravina Plzeňského kraje se představí na XXXI. Nepomuckých pivních slavnostech, které se konají v sobotu 12. července od 12 hodin v Nepomuku na náměstí. Přijďte ochutnat to nejlepší z regionální produkce – připraveny pro vás budou vybrané výrobky oceněné značkou Regionální potravina, včetně piva z plzeňského minipivovaru U Lenocha, který získal tuto značku v letošním roce. Čeká na vás tradiční přehlídka malých pivovarů, pestrý hudební program a bohatá nabídka gastronomických specialit. Těšíme se na vaši návštěvu!

19. 7. 2025 Medový den, Koloveč

Sladký den pro celou rodinu: Medový den na včelí farmě u Toupalů. Přijďte v sobotu 19. července oslavit již 7. ročník Medového dne na včelí farmu u Toupalů v Kolovči na Domažlicku. Čeká na vás bohatý program pro děti i dospělé – komentovaná návštěva včelína s odborným výkladem, ukázky vytáčení medu, jeho ochutnávka i prodej. Součástí akce bude také malý jarmark a ochutnávka výrobků oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje včetně oceněného smíšeného medu od Toupalů. Zajištěno je i občerstvení a při hezkém počasí nebude chybět ani opékání buřtů. Přijďte si užít pohodový letní den plný vůní, chutí a medové atmosféry.

13. 9. 2025 Dožínky Plzeňského kraje, Manětín

Chcete zažít tradici, folklor a ochutnat to nejlepší z našeho kraje? Přijďte na Dožínky Plzeňského kraje do Manětína! V sobotu 13. září se uskuteční Dožínky Plzeňského kraje, tentokrát v malebném prostředí zámeckého parku v Manětíně. Těšit se můžete na tradiční dožínkový průvod s krojovanými zpěváky, muzikanty, koňskými povozy i dožínkovým věncem, doprovodný folklorní program a farmářský trh s regionálními produkty. Součástí akce bude i slavnostní předávání ocenění vítězům soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje, které proběhne od 13:00 hodin. Nenechte si ujít možnost osobně poznat oceněné výrobce a ochutnat jejich produkty – to nejlepší, co náš kraj nabízí.

OCHUTNÁVKY VÍTĚZNÝCH VÝROBKŮ

PLZEŇSKÝ KRAJ



20. 9. 2025 Bezvěrovský medový jarmark, Bezvěrov

Bezvěrovský medový jarmark s ochutnávkou Regionálních potravin. Zveme vás v sobotu 20. září 2025 do Bezvěrova na tradiční medový jarmark, který nabídne pestrou směs vůní, chutí a zážitků. Těšit se můžete na lokální farmářské produkty, řemeslnou a uměleckou tvorbu, občerstvení i živou hudbu. Letos poprvé bude součástí akce také ochutnávka výrobků oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje – nenechte si ujít jedinečnou příležitost poznat to nejlepší z regionální produkce.

28. 9. 2025 Slavnosti jablek, Nebílovky

V neděli 28. září zavítejte do Sadů Nebílovky na 16. ročník Slavností jablek, které tradičně pořádá společnost Lukrena a.s. – několikanásobný držitel ocenění Regionální potravina Plzeňského kraje. Těšit se můžete na bohatý farmářský trh plný čerstvého ovoce, lokálních specialit a rukodělných výrobků. Na místě nebude chybět ochutnávka oceněných regionálních potravin, rozmanité občerstvení ani oblíbený doprovodný program – jízdy traktorem, naučná stezka pro děti nebo soutěž o nejlepší jablečný moučník a spousta dalšího.

4. 10. 2025 Slavnosti jablek, Krasíkov

Vydejte se na podzimní výlet na vrch Krasíkov a užijte si zdejší Jablečné slavnosti! V sobotu 4. října se na vrchu Krasíkov uskuteční již 23. ročník oblíbených Jablečných slavností. Těšit se můžete na bohatou nabídku jablečných specialit – moštů, ciderů, štrúdlů a dalších dobrot, včetně produktů oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Udělejte si výlet s celou rodinou a poznejte kouzlo podzimu na Konstantinolázeňsku.

OCHUTNÁVKY VÍTĚZNÝCH VÝROBKŮ

PLZEŇSKÝ KRAJ



4. 10. 2025 Den potravin, Chanovice

Ochutnejte tradici i kvalitu na Dni potravin v Chanovicích. V sobotu 4. října se v areálu chanovického skanzenu uskuteční již 18. ročník Dne potravin, akce věnované místním výrobcům a regionálním specialitám. Prezentovat se budou producenti z celého Plzeňského kraje, včetně těch, jejichž výrobky nesou prestižní označení Regionální potravina Plzeňského kraje. Těšit se můžete na ochutnávky, stánkový prodej, živou hudbu, ukázky tradičních řemesel i komentované prohlídky skanzenu. Přijďte si užít den plný regionálních tradic v krásném prostředí Pošumaví.

5. 10. 2025 Medový jarmark, Plzeň Koterov

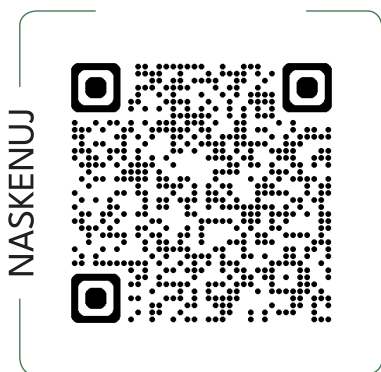
V neděli 5. října se na návsi v Koterově uskuteční 11. ročník Medového jarmarku, který i letos nabídne pestrý program pro celou rodinu. Těšit se můžete na výrobky místních včelařů, farmářů a řemeslníků, doprovodný kulturní program s hudebními vystoupeními, kuchařskou show, přednáškami a aktivitami pro děti. Na místě nebude chybět stánek Regionální potravina Plzeňského kraje s medem z Včelí farmy od Toupalů i dalšími oceněnými produkty. Připravená je také tradiční tombola o jedlé ceny od účastníků jarmarku.

23–24. 10. 2025 ITEP, Plzeň

Ve dnech 23. a 24. října nás najdete na veletrhu cestovního ruchu ITEP ve sportovní hale TJ Lokomotiva Plzeň – na největší akci svého druhu v Plzeňském kraji. Přijďte si pro inspiraci na výlety a dovolenou, prohlédnout si nabídku turistických cílů a užít si pestrý doprovodný program včetně ukázek tradičních řemesel. Na našem stánku ochutnáte vybrané výrobky oceněné značkou Regionální potravina Plzeňského kraje – naposledy v letošním roce. Nenechte si ujít tuto příležitost poznat chuť regionu zblízka!

Změna termínů a akcí vyhrazena. Pro aktuální informace sledujte www.uhlava.cz nebo facebook Regionální potravina Plzeňského kraje.

PROGRAM VŠECH AKCÍ NALEZNETE



**PŘIJĎTE OCHUTNAT
TO NEJLEPŠÍ Z VAŠEHO KRAJE**

regionalnipotravina.gov.cz

