

RODINNÁ KONZERVÁRNA

®
Via Delicia




Vím, co je dobré

www.viadelicia.cz



Paštiky

JÁTROVÁ PAŠTIKA S RESTOVANOU CIBULKOU 130G

Starý rodinný recept na paštikové koření jsme použili při výrobě této klasiky. Jedná se o oblíbenou pochoutku, která se vyráběla během domácích zabíjaček. Paštika je vyrobená v selském stylu, z hrubě mletého masa a jater, provoněné česnekem a restovanou cibulkou.

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



JELENÍ PAŠTIKA S BRUSINKAMI 130G

V této mírně kořeněné lovecké paštice jsme nechali vyniknout chuť jeleního masa s ovocnou a sladkotrpkou chutí brusinek.

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



KRÁLIČÍ PAŠTIKA 130G

Hrubě mletá přírodní paštika s vysokým obsahem králičího masa (51%), bez jater. Paštika má mírně kořeněnou chuť a pouze 1% soli. Výrobek neobsahuje rychlosoli, konzervanty ani jiná aditiva.

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



SRNČÍ PAŠTIKA S PORTSKÝM VÍNEM 130G

Paštika z delikátního srnčího masa s kapkou portského vína pro skutečné znalce zvěřiny. Srnčí maso nejprve nakládáme do směsi kořenové zeleniny s portským vínem, aby se dobře vyzdvihla jeho chuť.

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

DANČÍ PAŠTIKA S DIVOKÝM KOŘENÍM 130G

Daněk byl považován za královskou lovnou zvěř chovanou v mnoha panských oborách. Nyní se vyskytuje celkem hojně i v volných honitbách. Má vynikající, chuťově výrazné maso podobné jelenímu. V naší paštice jsme dančí maso zkombovali s divokým kořením, bylinkami a lesními houbami. Doporučujeme ochutnat společně s výraznějším červeným vínem.

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



Paštiky

PAŠTIKA Z DIVOČÁKA NA ČERVENÉM VÍNĚ 130G

Chuť této paštiky formuje maso z divočáka, restovaná kořenová zelenina a směs divokého koření s jalovcem. Velmi dobrá s tmavým čerstvým chlebem, nebo na topince. Podáváme s červeným vínem.

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



KACHNÍ PAŠTIKA S JABLKÝ 130G

Tak toto bývala relativně dostupná delikatesa, neboť kachny se často chovaly i v chudších staveních. Používáme jak kachní maso, tak i játra, vše chuťově podtrženo rozdušenými jablky.

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

ZAPEČENÝ TVARUŽEK NA VEPŘOVÉ PAŠTICE 130G

Originální kombinace lahůdkové paštiky a Olomouckých tvarůžků. Dobře uzrálý tvarůžek jsme položili na paštičku a zapekli přímo ve skleničce. V každé skleničce je skutečně jeden celý tvarůžek, který dodává výrobku nezaměnitelnou, typickou chuť.

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



KACHNÍ FOIE GRAS S KAPKOU KOŇAKU 115G

Dříve se husy a kachny chovaly snad u každé chalupy - kvůli masu, peří a sádlu. Z dobře vykrmených ptáků pak získali také krásná světlá játra jemné chuti. U nás se na tuto delikátní pochoutku trochu zapomnělo, ale třeba ve Francii je to stále velice vyhledávaná a ceněná delikatesa. Játra marinujeme v koňaku a tepelně upravujeme přímo ve skleničce.

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



PAŠTIKA Z GRILOVANÉHO KUŘÁTKA 130G

Chuť grilovaného a dozlatova upečeného kuřátka asi nemusíme nikomu popisovat. Ale představte si, že jsme z takové dobroty vytvořili originální paštiku. Vynikající směs grilovacího koření, podle naší receptury, dodává této paštice ojedinělou chuť. Vše je podpořeno vinnou redukcí, která ještě více zušlechťuje výsledný chuťový dojem.

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



Paštiky

ŠKVARKOVÉ PESTO 120G

Dozlatova vyškvařené, příjemně křupavé a voňavé vepřové škvarky jsme namleli najemno, smíchali jsme je s se sádlem a doplnili naši směsí koření a bylinkami.

A proč tomuto výrobku říkáme pesto? Chtěli jsme, aby si zákazník uvědomil šíři použití této dobrůtky. Nejen že je to skvělá pomazánka, ale vyzkoušejte přidat směs na halušky, špece, namazat na bramborové placky, přidat do štouchaných brambor, použít k výrobě jíšky do bramboračky, apod.

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



Maso

HOVĚZÍ MASO NA DRCENÉM PEPŘI 210G

Pro milovníky hovězího masa nabízíme osvědčenou kombinaci šťavnatého hovězího masa s černým pepřem. Na tuto úpravu se nehodí jakýkoliv kousek z býka, vybíráme si jen ty části, které jsou vhodné na dlouhé a pomalé dušení. Za studena šťáva krásně želíruje do zlatavého rosolu, tak stačí zakrojit dobrý chléb a lahůdka se může servírovat. Po ohřátí se dá podávat s dušenou zeleninou, se špenátem, nebo s rýží.

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



VEPŘOVÉ Z UDÍRNÝ, UZENÉ BUKOVÝM KOUŘEM 210G

Kdo neochutnal, neuvěří. K nasolení masa dříve stačila jen obyčejná kuchyňská sůl, tak ani my nepoužíváme dusitanové soli (rychlosoli). Maso přesto zůstane růžové, díky unikátnímu výrobnímu postupu.

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



VEPŘOVÉ MASO VE SKUTEČNĚ VLASTNÍ ŠTÁVĚ 130G A 210G

Když se dříve dělaly domácí zabijačky, maso, které se nespotřebovalo, se buď nakládalo na uzení, nebo se nasolené vkládalo do sklenic a sterilovalo. A protože takto upravené dušené maso mělo vynikající chuť, vyráběli si lidé konzervy, i když už dávno byly lednice a mrazničky. Výběrové libové maso v kouscích, dušené ve vlastní šťávě.

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



Maso

PEČENÝ KRÁLÍK S VEPŘOVÝM BŮČKEM 210G

Kdysi docela dostupný zdroj masa, připravoval se na různé způsoby, my jsme si vybrali pečeného. Ke králíkovi dáváme pěci kousek vepřového bůčku, aby to „klouzalo“, doplněné o kořenovou zeleninu a provoněné speciální směsí koření.

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



PEČENÁ KŘEPELKA S DIVOKÝM KOŘENÍM 210G

Objevte křepelku upravenou podle tradičního receptu z hájenky, kde se občas naskytla příležitost vychutnat si tuto delikatesu. Je skvělá podávaná za tepla na své zelenině, i za studena jako delikatesa k vínu.

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



KACHNÍ STEHÝNKA VE VLASTNÍM SÁDLE PEČENÁ 450G

Kachní stehýnka pro Vás nejdříve pečeme s kmínem. Sádlo, které je pod kůží se postupně rozpustí a tím pak stehýnka během pečení poléváme. Potom je po dvou naskládáme do skleniček a zalijeme sádlem a výpekem.

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



JEHNĚČÍ PEČÍNKA 210G

Jehněčí maso se zpracovávalo většinou za čerstva, nejběžnější úpravou bylo pečení s přidáním sezónní zeleniny a bylinek. Připravili jsme pro Vás tuto delikatesu, která získává jemné aroma díky nakládání do zeleniny a koření.

Složení: jehněčí maso pečené (ČR) - hřbet, kýta, plec (89% před tepelnou úpravou), cibule, mrkev, celer, jedlá sůl, koření



Ryby

PSTRUH NA MÁSLE POŠÍROVANÝ 130G

Pstruh duhový, vylovený z čistých vod pohoří Jeseníků, ze pstruháren v našem okolí. Používáme výhradně čerstvé pstruhy, které jsou vařeny v páře, doplněné lžičkou přepuštěného másla a lehce okořeněné. Tato delikatesa se dá konzumovat za studena podobně jako tuňák, nebo ohřátá, s bramborovými přílohami, zeleninou, apod.

Složení: pošírovaná filátka z čerstvých pstruhů (Oncorhynchus mykiss) 92%, přepuštěné máslo, jedlá sůl, směs koření



KAPR CIBULÁŘ NA PIVU 210G

Představte si řádně nakořeněné porce kapra na cibulce, zalité pivním mokem a vše zvolna pečené, až se pivo téměř vyvaří. Svalových kostí, tzv. vidliček, se bát nemusíte, jsou změkklé a rozpadají se podobně jako u sardinek v oleji.

Složení: český kapr 76% (Cyprinus carpio), cibule, pivo, máslo, jedlá sůl, koření



UZENÝ KAPR VE SLUNEČNICOVÉM OLEJI 130G

Filety z kapra jsou jemně uzené na bukovém dřevě, nakrájené na kousky, vloženy do skleniček a zalité slunečnicovým olejem, doplněné kořením. Maso je bez kostí, příjemně aromatické, hodí se na saláty, do pomazánek, na chlebičky, na toasty, atd. Doporučujeme přidat pár kapek citrónu.

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



SUMEČEK AFRICKÝ FILETY VE VLASTNÍ ŠTÁVĚ 130G

Ochutnejte jemné a šťavnaté kousky z filetů sumečka afrického ve vlastní šťávě. Chuťově připomíná jemné krůtí maso, někomu chutná trochu jako tuňák, ale je mnohem šťavnatější.

Sumeček africký, nebo také keříkovec je sladkovodní ryba, která je čím dál více ceněná a vyhledávaná hned z několika důvodů. Jednak pro relativně snadný chov, ale také proto, že má rychlé přírůstky. Sumeček má lahodné maso, dietology ceněné pro vysoký obsah bílkovin, navíc vůbec není cítit typickou „rybinou“. V mase vůbec nejsou kosti, proto je oblíbené u dětských strávníků.

Složení: filety ze sumečka afrického (Clarias gariepinus) 99%, jedlá sůl



Zelenina

ZELENINÁDA 250G

Lahůdková směs běžné a méně obvyklé zeleniny, která prošla mléčným kvašením (jako kysané zelí). Chuť jsme ještě vylepšili kořeněným lákem z jablečného octa.

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**



CIBULÁDA - ČATNÍ 260G A 160G

Báječný doplněk ke grilovaným masům, burgerům a sýrům. Oceníte sladkou chuť zkaramelizované cibulky, zaokrouhlené červeným vínem a kapkou octa.

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



Omáčky

HOUBY NA SMETANĚ 140G

Připravili jsme pro vás tuto omáčku plnou hub podušených na másle a na cibulce, zjemněnou smetanou. Omáčku vaříme pouze z čerstvých hub - používáme žampiony a hlivu z českých pěstíren. Perfektní na těstoviny, s houskovým knedlíkem (jen tak, nebo doplněné vajíčkem či vařeným masem), nebo ji přidejte ke kuřecím nudličkám ke konci restování na pánvi a podávejte s těstovinami nebo s rýží.

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



HOVĚZÍ NA RAJČATECH 140G

Ingrediencemi nabašená perla mezi omáčkami, s vysokým obsahem masa, (100% čisté a libové hovězí). Dále obsahuje loupnaná rajčata aromatické odrůdy San Marzano, která vynikají množstvím dužniny. Tato omáčka se hodí nejen na těstoviny, vyzkoušejte ji servírovat s bramborovou kaší, nebo s rýží - snadno vykouzlíte lehký oběd, nebo výbornou večeři.

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



Souper polévky

POLÉVKA Z PEČENÝCH RAJČAT A ZELENINY 300G

Představte si čerstvě utržená rajčata, která pečeme v troubě, až začnou karamelizovat a pustí šťávu. Z tohoto voňavého základu a ze zeleniny restované na panenském olivovém oleji pak vykouzlíme polévku krémové konzistence. Můžete ji doplnit nastrohaným sýrem, těstovinami, rýží, nebo smetanou. Ale servírovaná jen tak, samotná, je úplně pohlazení.

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



ČOČKOVÁ POLÉVKA S CURRY A KOKOSOVÝM MLÉKEM 300G

Vyzkoušejte exotiku v našem podání. Čočka, curry, zázvor, kokosové mléko - tyto ingredience vás zavedou do Indie a dálný východ. Polévka je výborná jen tak, ale dá se podávat s rýží jako obdoba indického pokrmu dhal. Černé čočky se říká kaviár chudých. Kaviár skutečně připomíná, proto také název Beluga. Má vynikající chuť připomínající oříšky, lehce stravitelná, s vysokým obsahem bílkovin, vlákniny a minerálů. Čočku necháváme napučet, čímž se stává lehce stravitelnou a nenadýmá.

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

FAZOLOVÁ POLÉVKA SE ZELENINOU 300G

Drobné bílé fazole vynikají jemnou, lehce oříškovou chutí. Tím, že jsme je nechali napučet, jsou lehčí stravitelné a nenadýmají. Jsou bohaté na vlákninu, bílkoviny a hořčík, pomáhají snižovat vysoký krevní tlak. V naší polévce, inspirované toskánskou recepturou, jsme s nimi nešetřili. Můžete se těšit na vyváženou chuť fazolí, čerstvé zeleniny, rajčatového základu a středomořského koření.

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



Souper polévky

FAZOLOVÁ POLÉVKA S MASEM A CHILLI 300G

Strakaté fazole (také pinto fazole), které jsme použili do této polévky, mají výraznou chuť a moučnou konzistenci. Inspirací nám byl klasický „Tex-Mex“ pokrm Chilli con Carne, můžete se tedy těšit na pikantnější polévku (ale není až tak moc ostrá). Fazole jsou napučené a nenadýmají.

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



HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM 300G

Zelený napučený hrách získává jemnou chuť podobnou čerstvému hrášku, ale není tak sladký. Probuzené enzymy dokáží naštěpit složité sacharidy na jednodušší a snadněji stravitelné. Proto naše hrachová polévka nenadýmá.

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



DRŠŤKOVÁ POLÉVKA 300G

V restauracích a pivnicích asi nejoblíbenější svačínová polévka. S recepturou jsme si dlouho hráli, aby byla skutečně dokonalá, a tak věříme, že ji ocení každý skutečný fajnšmekr. Polévka je bohatá na ingredience a dobře zasytí, je příjemně pikantní. Doporučujeme podávat ji s pečivem a s orosným pivem.

Složení: sklenka hovězího vývaru 47% (voda, hovězí výtažek a hovězí tuk, mrkev, celer, petržel, 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



Houby

LIŠKY V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190G

Žlutý poklad našich lesů jsme naložili do jemného octového láku s vybranou směsí koření. Lišky v octovém láku budou perlou na vašich jednohubkách, obložených chlebičkách a studených mísách. Rovněž jsou vynikající do kulajdy a smetanových omáček.

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



HŘÍBKÝ V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190G

Nakládané hříbky ozdobí každou studenou mísu, obložené chlebičky a jednohubky. Výborné ke zvěřinové terině.

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



RYZCE V JEMNÉM OCTOVÉM NÁLEVU 190G

Zavařené ryzce ve sladkokyselém nálevu je pravá delikatesa pro znalce, specifická chuť těchto hub se dobře projeví v našem jemném octovém nálevu.

Složení: ryzec smrkový (*Lactarius deterrimus*) 45%, octový nálev 45% (voda, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), cibule, mrkev, obsahuje **hořčici**



Nádivky

STAROČESKÁ NÁDIVKA PEČENÁ VE SKLENIČCE 195G

Tradiční nádivka z čerstvých rohlíčků, našeho uzeného masa bez rychlosolí, šlehaných vajec a zeleniny. Běžně se plní do drůbeže před pečením a co se nevejde, se peče společně s masem. V období Velikonoc se peče jen tak, samotná, a když už rostou mladé kopřivy a první jarní bylinky, vše se naseká a přidá do směsi. Tu naši jsme upekli přímo ve skleničce, a tak vznikla taková slaná bábovka.

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**



Džemy

DŽEM Z LESNÍCH BRUSINEK 175G

Když byla úroda brusinek, vyráběla se z nich vynikající marmeláda granátové barvy a báječně sladkotrpké chuti. Brusinková marmeláda se hodí k mazání na chléb, ale rovněž výborně doplňuje zvěřinové pašтики.

Složení: lesní brusinky (*Vaccinium vitis idaea*), cukr



BEZ SEMÍNEK

DŽEM Z ČERVENÉHO RYBÍZU 175G

Červený rybíz nesměl chybět na žádné zahrádce, jeho plody se využívaly na šťávu, džemy a rosoly. A protože dobře želiruje, přidával se často k jinému ovoci na marmelády. Když se peklo vánoční cukroví, promazávalo se právě marmeládou z červeného rybízu - kvůli příjemně nakyslé chuti a barvě.

Složení: červený rybíz (*Ribes rubrum*), cukr, želírující látka - pektin

DŽEM Z ČERNÉHO RYBÍZU 175G

Velmi aromatické plody obsahují spoustu vitamínu C. Dříve se i sušil, babička sbírala dokonce i mladé lístky na čaj, ty totiž voní podobně jako plody. Džem je skutečně lahodný, temné barvy, hodí se na mazání na pečivo, do jogurtů a na sladké dezerty.

Složení: černý rybíz (*Ribes nigrum*), cukr, želírující látka - pektin



BEZ SEMÍNEK



ŠPENDLÍKOVÝ DŽEM 175G

Špendlíky mají celkem kyselou slupku, ale jinak jsou nasládlé, chuťově připomínající ryngle a mirabelky. Naši marmeládu vyrábíme výhradně z oloupaných a vypeckovaných plodů, takže můžete plně vychutnat jejich jemnost a delikátnost.

Složení: plané špendlíky (*Prunus cerasifera*), cukr, želírující látka - pektin



Džemy

RAKYTNÍKOVÝ DŽEM 175G

Mluví se o něm jako o „superfruit“, tedy ovoce s velmi vysokým obsahem vitamínů a antioxidantů. U nás se rozšířilo pěstování rakytníku relativně nedávno, babička by se možná divila, co to je za ovoce. Ale jeho chuť je natolik zajímavá, že jsme neodolali a vyrobili džem, chutí připomínající plody mučenky. Takže si nejen pochutnáte, ale ještě si posílíte imunitu.

Složení: rakytník (*Hippophae rhamnoides*), cukr, želírující látka - pektin



VÝROBEK OK

2017

SMRKOVÉ VÝHONKY - ZAVAŘENINA 175G

Ano, čtete dobře, smrkové výhonky jsou skutečně základem tohoto neobvyklého džemu příjemně pryskyřičné vůně a chuti. Smrkové výhonky se používaly na přípravu sirupu a čaje, my jsme posunuli jejich využití dále. Džem je zvláště vhodný ke grilovaným masům.

Složení: smrkové výhonky (*Picea abies*), voda, cukr, citrónová šťáva, želírující látka - pektin

OSTRUŽINOVÝ DŽEM 175G

Připravujeme ho pro Vás velmi rychlou cestou, po malých dávkách, abychom zachovali co nejvíce aroma, které při delším vaření značně trpí a vytrácí se. Tato marmeláda je obzvláště delikátní na teplých lívanečcích s troškou zakysané smetany.

Složení: ostružiny (*Rubus fruticosus* agg.), cukr, želírující látka - pektin



BEZ SEMÍNEK

BEZ SEMÍNEK



MALINOVÝ DŽEM 175G

Pasírovaná, bez zrníček - Babička chodívala se smaltovanou konvičkou na lesní mýtinu, kde vždycky rostly maliny. Ty do konvičky přechovala, až byla šťáva až k hrdlu. Doma na odšťavňovacím mlýnku se vše propasírovalo, šup s tím do hrnce, zasypat cukrem a už se sbírala pěna. Celá kuchyně voněla malinami. Určitě vyzkoušejte její recept, skvělá je na lívance a palačinky.

Složení: maliny (*Rubus idaeus*), cukr, želírující látka - pektin



Džemy

DŘÍNKOVÝ DŽEM 175G

Toto méně známé ovoce roste na teplejších stránkách a okrajích remízku. Plody velikosti olivy jsou nádherně karminově rudé, docela trpké, ale velmi aromatické. Kromě klasického použití tohoto džemu stojí za vyzkoušení lepení vánočního cukroví, zajímavá je kombinace s pečenou drůbeží.

Složení: plody dřínu (Cornus mas), cukr, želírující látka - pektin



JEŘABINOVÝ DŽEM 175G

Traduje se, že u nás v Jeseníkách našli pasáči jeřáb, na kterém zrály nasládlé jeřabiny, narozdíl od těch běžných ptačích, které jsou trpké a hořké. Nový jeřáb se pak prý rozšířil po celém kraji roubováním a dnes existují spousty receptů na zpracování těchto plodů. Džem má zajímavou těžce zařaditelnou chuť, doporučujeme vyzkoušet nasladko, ale i ke grilovaným masům a ke zvěřině.

Složení: jedlé jeřabiny (Sorbus aucuparia var. moravica), cukr, želírující látka - pektin

VIŠŇOVÝ DŽEM REPUBLICA 175G

Vítězný recept ze soutěže Flora Džem 2018 od autorky paní Květuše Hildebrandtové. Vychutnáte výraznou chuť višní, pravý třtinový rum jim dodává velmi příjemné aroma.

Složení: višně (Prunus cerasus L.), cukr, Republica (třtinový destilát, třtinový cukr), želírující látka - pektin



BORŮVKOVÝ DŽEM 165G

Borůvková marmeláda je skutečná delikatesa, nejlepší na lívance a palačinky. A co teprve když se rozmíchá v domácím, hustém jogurtu. A pokud Vám ukápně na oblečení, nebo na koberec, skvrna se těžko odstraňuje - holt kvalita je kvalita.

Složení: lesní borůvky (Vaccinium myrtillus L.), cukr, želírující látka - pektin



Džemy

DŽEM Z ČERNÝCH BEZINEK 175G

Plody černého bezu jsou jedinečné nejen po stránce nutričního složení, ale jsou zajímavé i chuťově. Džem je svou konzistencí určen k přidávání do jogurtů, mléčných nápojů, léčivých čajů a koktejlů. Je to vynikající a jedinečná ingredience do omáček ke zvěřině.

Složení: plody černého bezu (*Sambucus nigra*, L.), cukr, želírující látka - pektin, koření



ŠÍPKOVÝ DŽEM 175G

Plody planých šípků jsou plné vitamínu C. Sbírají se po prvních mrazících, až malinko změknou. Náš šípkový džem je výborný k přípravě klasické omáčky k divočině. Vyzkoušejte přidat jej do svíčkové omáčky před dokončením - získáte jemnou šípkovou omáčku, nebo s ní vylepšíte šťávu ke kančí pečení. Džem je vynikající na palačinky, do jogurtu ale i na slepování vánočního cukroví.

Složení: plané šípky (*Rosa canina*), voda, cukr, želírující látka - pektin

JAHODOVÝ DŽEM 175G

Vzpomínáte na chuť jahodové marmelády z dětství? Sem tam pěkný kousek šťavnaté jahůdky, voňavé, sladké.

Složení: zahradní jahody, cukr, pektin



ŠVESTKOVÝ DŽEM S PERNÍKOVÝM KOŘENÍM 165G

Oproti povidlům se tento švestkový džem vaří mnohem kratší dobu, proto v něm ucítíte svěží chuť ovoce, obohacené badyánem, hřebíčkem a skořicí. Vyzkoušejte na koláč, do dortů, medovníků, na lokše a šubánky. Pokud máte rádi kapra načerno, může vám tento džem posloužit jako výborný základ omáčky.

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



MERUŇKOVÝ DŽEM 175G

Výzrálé výběrové ovoce je základ pro náš džem. Rychlá a šetrná příprava pak jen podtrhuje svěží chuť meruňek a krásnou barvu.

Složení: meruňky odpeckované, cukr, pektin



Sirupy

TEKUTÉ KOŘENÍ NA SVAŘÁK 175G A 365G

Tekuté koření? Ano, slyšíte dobře. Jedná se o přírodní výluh kvalitního koření té nejjemnější chuti. Obvykle se musí koření povařit ve víně, aby se vonné látky uvolnily. Jenže tímto vařením se ztratí z vína alkohol a aroma a proto se říká o méně kvalitních vínech "Na svařák dobrý". Tak jsme si řekli, že nechceme dělat kompromisy a koření jsme pro Vás vyluhovali dopředu. Nyní tedy již žádné vaření vína, stačí ho ohřát na konzumní teplotu a dochutit naším přípravkem. A nebojte se použít kvalitnější víno, určitě nebudete litovat. Obsah tohoto balení je připravený ke smíchání s 1-2L vína, podle chuti.

Složení: sirup 89% (voda, cukr), koření 5,5% (skořice, hřebíček, badyán), citron



NA PUNČ - TEKUTÉ KOŘENÍ S VIŠNĚMI 345G

Horký punč příjemně zahřeje v období plískanic a nečasu, nebo třeba při návratu z lyžovačky. A většinou ho chceme co možná nejrychleji, abychom se rychle prohřáli. S naším tekutým kořením „Na punč s višněmi a s rumem“ není nic jednoduššího, stačí ohřát hrníček vína a přidat do něj pár lžiček kořením navoněného přípravku, k tomu přidejte pár višní a už to hřeje!

Složení: sirup 80% (voda, cukr), višně odpeckované 15%, citron, rum Republica 2% (třtinový destilát, třtinový cukr, barvivo: karamel), koření 2% (skořice, hřebíček)



BEZOVÝ SIRUP 265ML

Tradiční sirup z květů černého bezu, které jsou za studena macerovány v cukrovém roztoku. Sirup je extra silný, na velkou sklenici vody postačí dávkovat pouze 1 polévkovou lžici.

Složení: přírodní výluh z květu černého bezu (Sambucus nigra) 100% (voda, cukr, bezové květy, citronová šťáva)



SMRKOVÉ VÝHONKY SIRUP 265ML

Mladé, čerstvě natrhané smrkové výhonky vrstvíme do nádoby střídavě s cukrem. Cukr vytahuje z výhonků šťávu, ve kterých se rozpustí a vzniká sirup, který filtrujeme a stáčíme do lahvi.

Složení: přírodní výluh ze smrkových výhonků 100% (smrkové výhonky, cukr)



PAMPELIŠKOVÝ SIRUP 265ML

Pampeliškový sirup se vyrábí z plně rozvítých čerstvých květů smetanky lékařské, které jsou ručně sbírány ve slunné jarní dny. Chuťově je sirup velmi podobný včelímu medu, ovšem ten náš je „vegetariánský“. Dají se z něj dělat osvěžující nápoje, salátové dresinky, babičky nedały dopustit na jeho účinky proti kašli a při nachlazení.

Složení: přírodní výluh z květu pampelišky (Taraxacum officinale) 100% (voda, cukr, pampeliškové květy, citronová šťáva)



Pochoutky



PEČENÁ JABLÍČKA S MÁSLOVÝM KARAMELEM 160G

Čerstvá pečená jablíčka na karamelu s máslem, pasírovaná jemným sítem. Je to neodolatelná pochoutka pro malé i velké, skvělá za studena i mírně ohřátá. Pozor, silně návykové!

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

ČERNÉ OŘECHY VE VANILKOVÉM SIRUPU 225G

Tak ořechovku zná snad každý, tedy pálenku, ve které se macerují zelené plody ořešáku. My jsme našli starý recept na nakládané ořechy. Proces je poněkud zdlouhavý, ořechy se musí mnoho dní louhovat ve vodě, než jsou připravené na zpracování, během této doby chytanou temně černou barvu. Zaléváme je sirupem s přídavkem vanilky a dalšího koření. Hodí se na zdobení dezertů, zmrzlinových pohárů, do salátů a jako doplněk ke zvěřině.

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



HRUŠKY A JEŘABINY S KAPKOU HRUŠKOVICE 210G

Zapomenutá kombinace dvou ovocí, která dozrávají ve stejnou dobu. Jeřabiny dodávají hruškám naružovělou barvu, ale především vzniká nezaměnitelná chuť, která rozhodně stojí za vyzkoušení. Tento kompot se používal jako náplň do buchty, v hájovkách byl nepostradatelným doplňkem pokrmů ze zvěřiny.

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



Nejoblíbenější dárková balení

DÁRKOVÉ DUO PAŠTIK

Složení: kachní paštika 130g, paštika z divočáka 130g

DUO PAŠTIKA A DŽEM

Složení: srnčí paštika 130g, džem z lesních brusinek 175g



ZVĚŘINOVÉ TRIO PAŠTIK

Složení: jelení paštika 130g, paštika z divočáka 130g a srnčí paštika 130g

SEDLÁCKÉ TRIO PAŠTIK

Složení: králíčí paštika 130g, kachní paštika 130g, paštika z grilovaného kuřátka 130g

VENKOVSKÉ TRIO

Složení: švestkový džem s perníkovým kořením 175g, kachní paštika s jablky 130g, paštika z grilovaného kuřátka 130g

MYSLIVECKÉ TRIO

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



RYBÁŘSKÉ DUO

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

RYBÁŘSKÉ TRIO

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



Nejoblíbenější dárková balení

FARMÁŘSKÁ BEDÝNKA ČTYŘ CHUTÍ

Složení: paštika z grilovaného kuřátka 130g, višňový džem Republica 175g, vepřové z udirny 210g, cibuláda - čatni 260g



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 BURGER CHEF

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

*TOUŽÍTE PO JINÉ KOMBINACI VÝROBKŮ U VYBRANÉHO BALÍČKU?
RÁDI VÁM VYTVOŘÍME NABÍDKU NA MÍRU.*



Nejoblíbenější dárková balení

DÁRKOVÁ KAZETA NA SVAŘÁK A NA PUNČ

Ideální dárek pro zimním období slibuje hřejivé okamžiky po příchodu z lyžovačky, nebo ze zimní procházky. Kazeta je vybavena samolepkou, na kterou můžete dopsat věnování konkrétní osobě.

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. Kazeta je vybavena samolepkou, na kterou můžete dopsat věnování konkrétní osobě.

Složení: bezový sirup 265ml, pampeliškový sirup 265ml

DÁRKOVÉ DUO OMÁČEK

Každý, kdo je „omáčkový“, bude mít radost, když dostane dárkem tento balíček. Je také velmi žádaný u milovníků těstovin.

Složení: houby na smetaně omáčka 140g, hovězí na rajčatech omáčka 140g



DÁRKOVÉ DUO DŽEMŮ

Složení: džem z červeného rybízu 175g, džem ze smrkových výhonků 175g

**TOUŽÍTE PO JINÉ KOMBINACI VÝROBKŮ U VYBRANÉHO BALÍČKU?
RÁDI VÁM VYTVOŘÍME NABÍDKU NA MÍRU.**

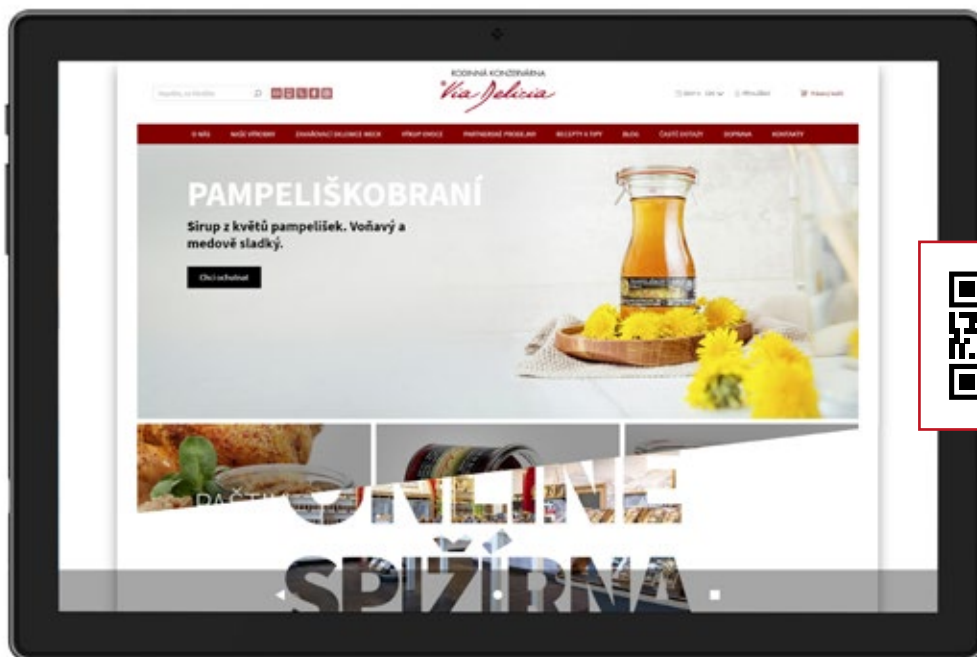


Kde nás najdete

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.



www.viadelicia.cz



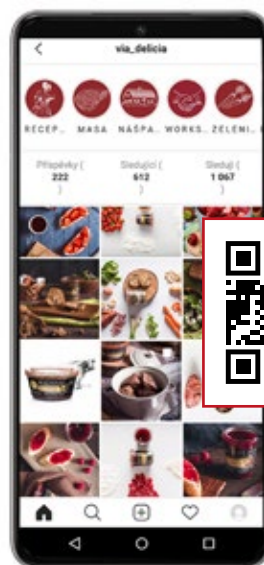
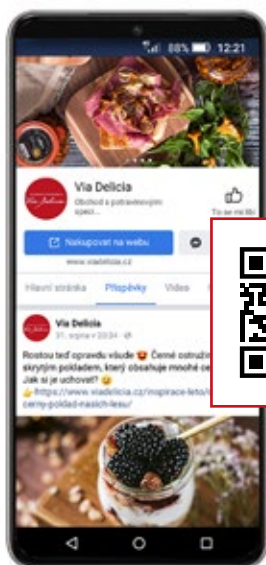
Pokud vás zajímají čerstvé novinky o sortimentu a o sezónních akcích, určitě nás sledujte na Facebooku a Instagramu.



[viadeliciacom](https://www.facebook.com/viadeliciacom)



[via_delicia](https://www.instagram.com/via_delicia)



2. MÍSTO
**VODAFONE
FIRMA ROKU 2020**
OLOMOUCKÉHO KRAJE



Palác chutí Via Delicia



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.



Palác chutí Via Delicia



PALÁC CHUTÍ VIA DELICIA LEŠTINSKÁ 2443/30, ZÁBŘEH

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

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

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



Rodinná konzervárna

JAK TO VŠECHNO ZAČALO

Hlavním impulsem pro vznik Bezchebovy rodinné konzervárny byl nálezný 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. Neuvěřitelná bohatost čerstvých surovin od pozdního jara do podzimu a zároveň omezené možnosti uchování potravin ji vedly k využívání tehdy moderní konzervace zavařováním ve "skleněných zásobnicích", tedy v zavařovacích sklenicích. Tím si naši předkové dokázali prodloužit sezónu konzumace plodin až do zimy, nebo do začátku nové sklizně. Některé recepty jsme ponechali v původní podobě, jiné jsme mírně upravili a na dalších ještě pracujeme a doladujeme je. Aby byly výrobky co nejvíce autentické, rozhodli jsme se používat i tradiční zavařovací sklo zn. Weck. Některé tvary této značky se skutečně používaly už koncem 19. století.



Delikatesy z naší spížířny - to jsou domácí zavařeniny, vyráběné ručně, podle původních receptur.

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



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

