



OSLAVA MLÉKA

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
27. 5. 2014

DOKUMENTACE K AKCI

Akce „Oslava mléka“ byla uskutečněna ve spolupráci a za laskavé podpory těchto partnerů:

Odkaz na podporující instituce, společnosti a fotodokumentaci soutěžících výrobků naleznete zde:

www.conferencepartners.cz/OSLAVAMLEKA

OBSAH

BLOK A - Světový den mléka

Pozvánka s programem.....	003
Pořadatelé a partneři.....	004
Dynamika evropského a českého mlékárenství.....	005 - 009
Význam konzumace mléčných výrobků v prevenci a boji s osteoporózou.....	010 – 021
Quality European Dairy Products.....	022 - 028
Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků.....	029 - 031
Sýrová etiketa roku 2013.....	032 - 033

BLOK B – Mlékárenský výrobek roku 2014

Tisková zpráva.....	034 - 035
Přihlášené výrobky (rodné listy).....	036 - 091
Hodnotitelské komise.....	092
Oceněné výrobky.....	093 - 094
Mlékárenský výrobek roku - prezentace oceněné výrobky.....	095 - 109
Diplomy 1. místa a finalisté v pořadí všech kategorií.....	110 - 134

Ministerstvo zemědělství
Českomoravský svaz mlékárenský
Agrární komora České republiky
Český komitét Mezinárodní mlékařské federace
Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha
Sekce pro mléko při Potravinářské komoře ČR

Vás co nejsrdečněji zvou
na slavnostní společenské setkání,

které se koná u příležitosti oslav

SVĚTOVÉHO DNE MLÉKA

v úterý 27. 5. 2014 od 14.00 – 18.00 hodin

v Břevnovském klášteře

Praha 6, Markétská 1

Záštitu nad akcí převzal
ministr zemědělství Ing. Marian Jurečka

OSLAVA MLÉKA

OSLAVA MLÉKA

PROGRAM

- 1 – Mléčné přivítání
- 2 – Vystoupení zástupců MZe, PK ČR a AK ČR
- 3 – Dynamika evropského a českého mlékárenství
Alexander Anton, generální tajemník Evropské mlékařské asociace, Brusel – Belgie
- 4 – Význam konzumace mléčných výrobků v prevenci a boji s osteoporózou
MUDr. Jana Čepová, PhD., MBA – Ústav lékařské chemie a klinické biochemie 2. LF Univerzity Karlovy a Fakultní nemocnice v Motole
- 5 – Podpora prodeje českých mléčných výrobků ve 3. zemích
Stella Scarlis, Agropromotion, Brusel – Belgie
- 6 – Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků
Ing. Jiří Kopáček, CSc. – Českomoravský svaz mlékárenský
- 7 – Vyhlášení nejlepších sýrových etiket roku 2013
Ladislav Likler, Klub sběratelů kuriozit
- 8 – Vyhlášení soutěže „Mlékárenský výrobek roku 2014“
- 9 – Závěrečné slovo

Po ukončení oficiální části bude následovat odborně-společenské setkání v prostorách Břevnovského klášteře.

Výstava a ochutnávka oceněných mlékárenských výrobků.

Presence pozvaných účastníků od 13.30 hodin.

Tato pozvánka platí pro 1 osobu.



Pořádají:



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ



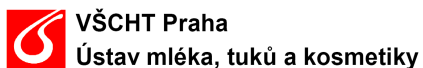
AGRÁRNÍ KOMORA
České republiky



Český komitét MMF



POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY



VŠCHT Praha

Ústav mléka, tuků a kosmetiky



Partneři:



do the innovation



NA PARTNERSTVÍ ZÁLEŽÍ



DEN MLÉKA
27.05.2014



Power of EU Dairy
Síla Mlékárenství EU

Power of Czech Dairy
Česká Síla Mlékárenství



Industrial backbone of rural areas

12,000 EU milk processing sites
35 industrial dairies with 155
processing sites in CZ



connect to the world of dairy

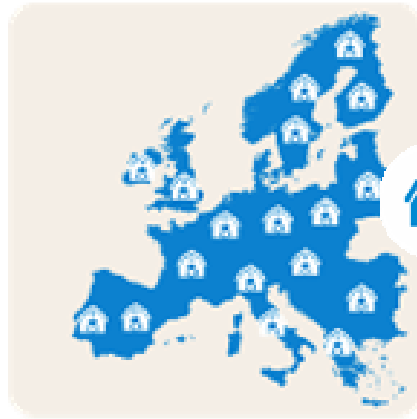


Providing jobs

EU direct employment:
300,000 people
CZ direct employment:
8,000 people



connect to the world of dairy



Working together along the supply chain

Partnering with
1,000,000 EU dairy farms and
more than 2,000 Czech dairy
farms

Pillar of both overall EU economy and global dairy markets

5 out of 10 top global dairy companies are European
More than 80% of European dairy companies are SMEs

Half of the global top 10 dairy companies are European milk processors. The dairy industry in Europe is however characterised by a tissue of small and medium sized enterprises (SMEs), comprising more than 80% of the total number of dairy companies in most of the 28 Member States. This duality is clearly an illustration of both the innovative dynamism of the EU dairy sector and its competitiveness.



A rich and tasty cultural heritage of more than 300 registered cheeses and dairy products



Czech Cheese Heritage
Protected Geographical Indications

Olomoucké tvarůžky
Jihočeská Zlatá Niva
Jihočeská Niva

Bringing the goodness of dairy to all



Dairy: an economic and nutritional power



Czech dairy consumption

Milk equivalent	234kg
Liquid milk	60.8 liters
Butter	5.1 kg
Cheese	16.3 kg
Fermented products	15.8kg

Connect to the World of Dairy



connect to the world of dairy





Osteoporóza, vápník, vitamin D

Jana Čepová

Ústav lékařské chemie a klinické biochemie
2.LF UK a FN v Motole
Praha



Osteoporóza



Osteoporóza je progresivní systémové onemocnění skeletu charakterizované úbytkem kostní hmoty a poruchami mikroarchitektury s následným zvýšením fragility kostí a tendencí ke zlomeninám (WHO, 1994).



Osteoporóza a současnost



Podle statisticky dostupných dat International Osteoporosis Foundation (IOF) je osteoporózou postiženo **75 miliónů lidí** v Evropě, USA a Japonsku.

V ČR je osteoporózou postiženo 12% obyvatel (1,2mil):

nad 50 let: **15% mužů a 33% žen**

nad 70 let: **39% mužů a 47% žen**

V příštích 20 letech nárůst o 50% !!!

Známe rizikové faktory OP?



Faktory ovlivňující kostní hmotu



Neovlivitelné:

- genetické (výskyt OP v rodině), věk, pohlaví, etnický původ, časná menopauza

Ovlivnitelné:

- tělesná aktivita, výživa - calcium, vitamin D, některé choroby, toxické vlivy (alkohol, kouření), některé léky, stres, štíhlá postava



Projevy osteoporózy



Typický je **nebolestivý, němý průběh**

- bolest zad
- snížení tělesné výšky o > 3 cm
- zlomenina při běžné činnosti nebo po minimálním traumatu



Léčba

1. **Obecné zásady** - dieta, fyzická aktivita, vyloučení protrah. mobilizace...

2. Léky

- a) útlum resorpce
calcium, vitamin D, bisfosfonáty,
- b) podpora novotvorby
parathormon
- c) stroncium ranelát
- d) denosumab



Prevence a léčba OP Calcium

Denní dávky calcia:

- ? mg: děti
- 1000 mg: muži a premenop. ženy
- 1500 mg: těhotné a kojící ženy
- 1500 mg: muži > 50. l. + postmenop. ženy
(účinnost suplementace zejména > 5 l.
po menopauze)



Calcium ve výživě (1 g)



potravina	gramy	potravina	gramy
Mléko	847	Mák	71
Gouda 30%	144	Fazole	729
Tvaroh	990	Mandle	393
Jogurt	555	Hovězí	12500
Vejce	1666	Jablka	14285
Losos	1176	Rýže	4166

Mléko – pro a proti



Pro:

- vhodné na kostní přestavbu u dětí a mladých lidí do 30 let
- do 2% - hypocholesterolemický efekt
- správný příjem mléčných výrobků v těhotenství je nezbytný pro správnou stavbu kostí plodu, mineralizaci zubů dítěte

Proti:

- alergie na bílkovinu kravského mléka nebo nesnášenlivost mléčného cukru (laktózu)

Vitamin D



Všichni ví, že vitamin D:

- získáváme ze slunečního záření
- získáváme z ryb a rybích produktů
- je-li ho dostatek, zabraňuje vzniku OP
- má i jiný význam



Všichni možná neví, že:

Jedna miliarda lidí žije s neléčeným deficitem vitaminu D, až 50 – 70 % populace v ČR má nedostatečné hladiny vitaminu D!!!

- deficit vitaminu D pod 50 nmol/l vede ke zvýšenému kostnímu obratu, kostní resorpci a křehkosti kostí
- pokles koncentrace vitaminu D pod 30 nmol/l vede k poklesu svalové síly

Příčiny nedostatku vitaminu D



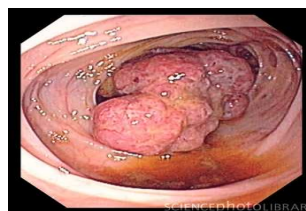
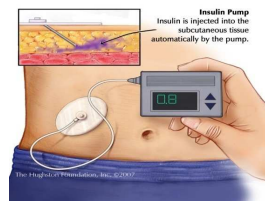
- snížená syntéza v epidermis (sluneční svit, stárumí, roční období, pigmentace kůže)
- snížená dostupnost (malabsorpce, obezita)
- zvýšený katabolismus/ ztráta (antikvulzíva, NS)
- těhotenství / laktace
- snížená syntéza 25(OH)D (jaterní onemocnění)
- snížená syntéza 1,25(OH)₂D (chronické renální onemocnění, vit D- dependentní křivice, AD hypofosfatémie...)

Indikace ke screeningu vitamínu D



- **kostní choroby** (OP, malacie, křivice, netraumatická fraktura, hyperPTH)
- **stáří** (historie pádů, netraumatické fraktury)
- **tmavá kůže** (Afričané, Afroameričané, Hispánci, Asiaté)
- **obezita** (BMI >30, obézní děti)
- **těhotenství, laktace** (nadváha, gestační diabetes, nedost. slunění...)
- **sportovci** (indoorové aktivity)
- **chronické onemocnění ledvin**
- **jaterní onemocnění**
- **malabsorpční syndromy** (CF, m. Crohn, bariatrické oper., záněty střev)
- **léky** (antiepileptika, glukokortikoidy, antimykotika, cholestyramin...)
- **granulomatózní choroby** (sarkoidóza, tbc, histoplazmóza...)

Nedostatek vitamínu D - následky



Vitamin 25(OH)D a jeho vliv na zdravou kost - 2013



Definice	Hladina vitaminu 25(OH)D	Vliv na kost
Deficit	<input type="checkbox"/> 25 nmol/l	Defekt mineralizace
Insuficience	<input type="checkbox"/> 50 nmol/l	Zvýšený kostní obrat a/nebo PTH
Dostatečnost	50 - 75 nmol/l	Kostní obrat a PTH v normě
	≥ 75 nmol/l	Žádoucí hladina u seniorů - benefit na fraktury, pády a mortalitu
Horní mez přiměřenosti	125 nmol/l	Nad těmito hladinami možné NÚ

Current Medical Research & Opinion Vol.29, No.4, 2013, 1-9

Doporučená množství vitaminu D



ESCEO doporučuje:

- zdravá populace: **50 nmol/l** 25(OH)D
- pacienti s OP: **75 nmol/l** 25(OH)D
- dopor. horní limit: **125 nmol/l** 25(OH)D

- dávkování: 800 - 1000 IU/den vitaminu D.

U pacientů s deficitem vitaminu D dávky vyšší !

Praxe?



Kazuistika č.1

B.P., žena, 1928

OA: HT, ICHS, dtp IM, CMP, DM II.st

GA: klimakterium od 55 let, O HRT

Nemá OP!!!

datum	3/10	6/10	9/10	2/11	5/11	9/11	12/11	2/12	5/12	9/12
Vit D	68,2	49,3	51,2	47,8	133,6	81,0	55,3	91,9	56,7	90,7
kapky	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2

Kazuistika č.2



J.Š., žena, 1953

OA: DLP, HT, **HŽT** (2005), **fr. L1** (2006)

GA: klimakterium od 50ti let (2003), HRT
2roky, poté fytoestrogeny

rok	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2013
Vit D	19	33	31	71	52	66	64	61	71

Opakovaná edukace pacientky, ale **až po zlomenině** léčba vitaminem D, vápníkem a BP- bohužel již verifikovaná **osteoporóza**

Kazuistika č.3



J.P., 1955, žena

OA: HT, HLP

GA: stp. HY, adnexa má, klimakt. od 1991

LA: Rhefluin, Tulip

Převzata do metab. ambulance 8/2007 pro
dyslipoproteinémií.

Kazuistika č.3



	8/07	7/08	11/08	2/09	9/09	12/09	1/10	5/10
Ca	2,66	2,49	2,7	2,53	2,81	2,55	2,61	2,79
OC						34,9	46,3	46,3
CTx						449	812	760
Vit D				23,7	41,8		<10	19,4
P				0,86				0,93
PTH				10,1	9,22	9,53		8,59

Závěr I.

Vyšší věk bude přinášet delší život s osteoporózou.



Mléko a mléčné výrobky, hlavně u dětí a mladých lidí, jsou důležité pro růst a kvalitu kostí a z hlediska prevence vzniku OP ve stáří.





Závěr II.

Lékaři a medicína nám neprodloužili život, ale stáří.

A my se musíme snažit, aby pak bylo to stáří co nejkvalitnější.



Děkuji za pozornost

“Quality European Dairy Products”



Programme actions implemented in the First Phase
(23-07-2013 to 22-07-2014)



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION
AND THE CZECH REPUBLIC



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC



SZIF
State Agricultural Intervention Fund



THE CZECH AND MORAVIAN DAIRY ASSOCIATION



A three year information and promotion campaign
For Milk products



Campaign financed with aid from
the European Union
and the Czech Republic



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC



SZIF
State Agricultural Intervention Fund



Quality European Dairy Products

- Campaign Objective:

To increase the consumption and awareness of EU high quality milk products and the varieties available to consumers.



How?



1. Information Measures

Printed Materials Electronic materials

2. Promotion Measures

Point of sales in shopping mall/ supermarket

Participation in fairs/trade exhibition

Events / conferences - programme launch

3. Advertising Measures

Ads in specialized food magazines and women's press

Outdoor advertising on billboards and city light boxes

Inserts in press

4. Public Relations Measures

Thematic Dinners

Missions to manufacturing places in Czech Republic

3. Information Measures 1/2



- Printed Materials

Conveyed by a set of Programme tools:

Brochure

Banners and flags sets

Promoted product packaging and labelling

Promotional Gifts



3. Information Measures 2/2



- Programme Video
- Programme website
www.eudairy.eu



2. Promotion Measures 1/2



- Participation in Fairs and Trade exhibitions



2. Promotion Measures 2/2

Quality European Milk Products – Programme Launch
Thursday, 13 February 2014



3. Advertising Measures 1/2

• Advertising in specialized food magazines and Women Press:

- Gastronom
- School of Gastronom
- School of Gastronom –
collection of Recipes
- Moi Raion Moscow
- Russian Food and Drinks
- Pro Kuhnyu



*Examples of visuals for advertising and advertorials.



гастрономь

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

RUSSIAN
FOOD & DRINKS
MARKET MAGAZINE

Про

мой район

3. Advertising Measures 2/2

3.2 Outdoor advertising on



city light boxes



4. Public Relation Measures



Thematic Dinners

12 & 13 February 2014



Děkuji vám!



Thank you

www.eudairy.eu



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION
AND THE CZECH REPUBLIC



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC



SZIF
State Agricultural Intervention Fund



ČM s M
THE CZECH AND MORAVIAN DAIRY ASSOCIATION

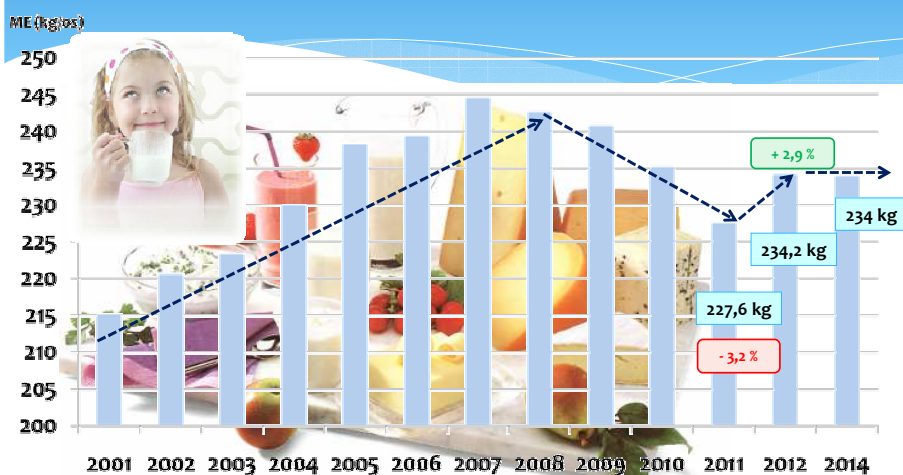
Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků



Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Českomoravský svaz mlékárenský



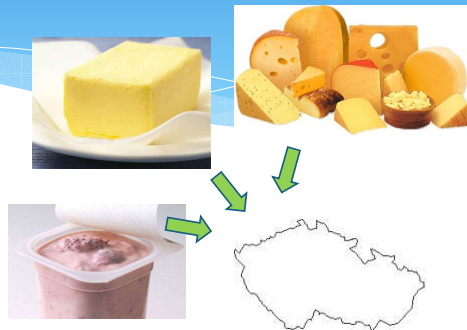
Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků v ČR v hodnotě mléčného ekvivalentu (bez másla)



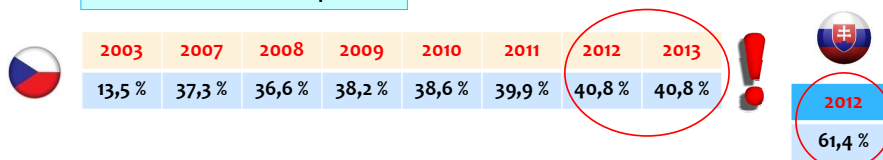
CELKOVÁ SPOTŘEBA MLÉKA V ROCE 2013 STAGNOVALA

Zatím ještě panují silné dovozy mléčných výrobků do ČR Pomůže opatření ČNB?

- Česká domácí výroba mléčných výrobků je ohrožována silnou konkurencí levnějších konkurenčních produktů ze zahraničí, obzvláště pak z Německa, Belgie a z Polska.
- Dováží se zejména sýry, zakysané výrobky a máslo.
- Bohužel kvalita dovoзовého zboží není vždy optimální a často zaměstnává státní dozorové orgány.



Podíl dovozu na celkové spotřebě



Porovnání naší spotřeby jednotlivých mléčných výrobků se sousedy


Konzumní mléko

2011	2012	2013
57,6 litrů	57,2 litrů	60,4 litrů

Spotřeba ožívuje,
roste čerstvé mléko

EU 27	64,8 l
Německo	53,0 l
Rakousko	79,8 l
Polsko	41,9 l
Slovensko	49,5 l


Zakysané výrobky

2011	2012	2013
15,4 kg	16,2 kg	14,9 kg

Opětovné oživení

EU 27	18,7 kg
Německo	17,8 kg
Rakousko	?
Polsko	7,8 kg
Slovensko	13,8 kg


Sýry a tvarohy

2011	2012	2013
16,4 kg	16,8 kg	16,3 kg

Přírodní sýry poklesly,
tvarohy vzrostly

EU 27	17,0 kg
Německo	22,8 kg
Rakousko	17,9 kg
Polsko	11,3 kg
Slovensko	9,9 kg


Máslo a pomazánky

2011	2012	2013
4,9 kg	5,2 kg	5,1 kg

Spotřeba je dlouhodobě
stabilní a relativně vysoká

EU 27	3,6 kg
Německo	6,0 kg
Rakousko	5,2 kg
Polsko	4,2 kg
Slovensko	2,8 kg

Děkuji Vám za pozornost

Více informací:
Českomoravský svaz mlékárenský
V Olšínách 75, 100 00 Praha 10
Tel.: 602 271 315
www.cmsm.cz
E-mail: info@cmsm.cz



VÝSLEDKY SOUTĚŽNÍ ANKETY O NEJLEPŠÍ ČESKOU SÝROVOU ETIKETU ZA ROK 2013



Klub sběratelů kuriozit®

3. MÍSTO MORAVIA LACTO a.s.

KOLEKCE ETIKET NA OCHUCENÉ
POLOTVRDÉ SÝRY
EXCELENT



Klub sběratelů kuriozit®

2. MÍSTO

LAKTOS a.s.

KOLEKCE KRABÍČEK NA

TAVENÝ JEMNÝ SÝR

se šunkou, 60% t.v suš.
přírodní, 60% t.v suš.
s pažitkou, 45% t.v suš.
s paprikou, 45% t.v suš.



Klub sběratelů kuriozit®

Klub sběratelů kuriozit uděluje
DIPLOM
za 2. místo

Laktos
LAKTOS a.s.
Nová cesta 17, 140 00 Praha 4

v anketě o nejlepší
SÝROVOU ETIKETU
české republiky 2013

Jaromír Lebl
vedoucí sekce SE

Ludislav Lihler
předseda KSK

Klub sběratelů kuriozit, Sekce sýrové etikety, P.O.B. 55, 162 01 Praha 616

© Evgenii Pribludnyy 2013

1. MÍSTO

MADETA a.s.

ETIKETA NA VÁNOČNÍ EDICI

SÝROVÝ DORT s vlaškými ořechy



Klub sběratelů kuriozit®

Klub sběratelů kuriozit uděluje
DIPLOM
za 1. místo

MADETA
MADETA a.s.
Rudolfovská 246 / 83
370 50 České Budějovice

v anketě o nejlepší
SÝROVOU ETIKETU
české republiky 2013

Jaromír Lebl
vedoucí sekce SE

Ludislav Lihler
předseda KSK

Klub sběratelů kuriozit, Sekce sýrové etikety, P.O.B. 55, 162 01 Praha 616

© Evgenii Pribludnyy 2013



**Ministerstvo zemědělství
Českomoravský svaz mlékárenský
Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha**

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Tisková zpráva

Dvanáctého ročníku soutěže o „Mlékárenský výrobek roku“ se zúčastnilo 16 tuzemských výrobců, kteří do hodnocení přihlásili celkem 46 výrobků. Výrobky byly hodnoceny v šestikategoriích: konzumní mléka a smetany, zakysané mléčné výrobky (bez jogurtů), jogurty, ostatní mléčné výrobky (pomazánky a speciality), tvaroh a čerstvé sýry, přírodní sýry zrající. V rámci soutěže byly vyhlášeny rovněž „Novinky roku 2014“ v mléčné a v sýrové řadě.

Hodnocení za účasti 15 nezávislých porotců proběhlo 24.dubna na Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha. Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale posuzována byla také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a také správnost značení výrobku podle platné potravinové legislativy.

U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

I když došlo oproti předcházejícím dvěma ročníkům soutěže ke snížení počtu přihlášených výrobků, prokázala i letošní soutěž, že české mlékárenství umí produkovat zajímavé, výživově hodnotné a spotřebitelsky atraktivní výrobky, a to v duchu současných světových výživových trendů. Nejvíce byly při letošní soutěži opět zastoupeny jogurty a sýry.

Výsledky akce „Mlékárenský výrobek roku 2014“ byly za přítomnosti zástupců veřejného života, médií a samozřejmě odborníků a manažerů mlékárenského průmyslu a zemědělské prvovýroby, vyhlášeny 27. května na společensko-odborné akci „Oslava mléka“ v překrásném prostředí Tereziánského sálu Břevnovského kláštera v Praze. Účastníci si zde připomněli letošní „Světový den mléka“, který se na podnět Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957, tedy letos již po sedmapadesáté. Zástupci úspěšných mlékárenských podniků zde převzali diplomy za první tři místa jednotlivých soutěžních kategoriích, vyhlášen byl také letošní absolutní vítěz soutěže, dvěma výrobkům bylo uděleno ocenění „Novinka roku 2014“ a zástupci novinářů předali ještě své „Ceny médií“.

V závěru slavnostního ceremoniálu vyhlásil Českomoravský svaz mlékárenský nový ročník soutěže o „Mlékárenský výrobek roku 2015“.

Mlékárenské výrobky roku 2014 v jednotlivých kategoriích:

Kategorie	Výrobek	Výrobce
Konzumní mléka a smetany	Čerstvé české mléko plnotučné	BOHEMILK a.s. Opočno
Zakysané mléčné výrobky (bez jogurtů)	Sametový dezert Bohunka s brusinkami	Bohušovická mlékárna a.s. Bohušovice nad Ohří
Jogurty	Smetanový jogurt meruňka	Ekomilk a.s. Frýdek-Místek
Ostatní mléčné výrobky	Choceňské tradiční pomazánkové s houbami	Choceňská mlékárna s.r.o. Choceň
Tvarohy a čerstvé sýry	Lučina – Česnek a bylinky	Povltavské mlékárny a.s. Sedlčany
Přírodní sýry zrající	Jemný pivní sýr	Sýrárna Bratří Brunnerů s.r.o. Jarošov nad Nežárkou

Absolutním vítězem se stal výrobek „Lučina – Česnek a bylinky“, který v celkovém hodnocení obdržel rekordních 94,7 z možných 100 bodů.

Novinkami roku 2014 byly zvoleny:

Mléčná řada	Čerstvé české mléko plnotučné	BOHEMILK a.s. Opočno
Sýrová řada	Giuncata con la Rucola	ORRERO a.s.

Novináři udělili „Ceny médií“ těmto 3 výrobkům:

1. místo	Choceňské tradiční pomazánkové s houbami	Choceňská mlékárna s.r.o. Choceň
2. místo	Jogurt La Formaggeria bílý	ORRERO a.s.
3. místo	Matylida z hor – Bio sýrové tyčky	Polabské mlékárny a.s. Poděbrady

27. května 2014
ing. Jiří Kopáček, CSc. - předseda
Českomoravský svaz mlékárenský

info@csm.cz
GSM: 602 271 315



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Čerstvé České mléko polotučné Čerstvé České mléko plnotučné	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	BOHEMILK, a.s.	1001 1002
Soutěžní kategorie:	Tekuté výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):
Složení: mléko 100 % Technologie: základní ošerění syrového mléka, odstředění, úprava obsahu tuku, pasterace, poloaseptické balení do skleněných lahví Použití: přímá konzumace, vaření
Balení:
Obal: skleněná láhev o obsahu 0,75 l s kovovým uzávěrem po 6 ks v průhledné smrštitelné folii
Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):
<i>Kdy byl výrobek uveden na trh?</i> 15. 5. 2013 <i>Kde se prodává?</i> Globus, Billa, Kaufland, Interspar, COOP
Podpora prodeje a další marketingové aktivity:
Inzerce, reklama v TV, ochutnávky, prezentace na veletrzích, bannerová reklama
V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)
Mléko ve skle je novinkou na trhu a při jeho výrobě je využíváno unikátní technologie.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kunín šlehačka de luxe 40%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	1003
Soutěžní kategorie:	Tekuté výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	NE	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Šlehačka de luxe 40%, Tekutý mléčný výrobek s vyšším obsahem mléčného tuku ve formě emulze v mléčné plazmě. Je tepelně ošetřený UHT záhřevem.
Složení: smetana, karagenan.
Neobsahuje lepek.
Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 1550 kJ/376 kcal, bílkoviny 1,9 g, sacharidy 2,3g, tuk 40 g.

Balení:

200 g, plastový kelímek (PP)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? před rokem 2010

Kde se prodává? v běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Televizní reklama – nový 30 sekundový spot na celou řadu kunínských smetan uvedený v listopadu 2013, další vlna v březnu 2014
Inzerce v detailových časopisech a kuchařských titulech

Redesign výrobku na základě výzkumu positioningu značky
Speciální lednice/freshboardy umístěné na moderním trhu s výrobky uvnitř (Globus, Spar)

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

--



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kunín smetana 12%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	1004
Soutěžní kategorie:	Tekuté výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	NE	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Smetana 12 %, Tekutý mléčný výrobek s vyšším obsahem mléčného tuku ve formě emulze v mléčné plazmě. Je tepelně ošetřený UHT záhřevem.

Složení: smetana

Neobsahuje lepek.

Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 580 kJ/139 kcal, bílkoviny 2,8 g, sacharidy 4,2 g, tuk 12 g.

Balení:

200 g, plastový kelímek (PP)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? před rokem 2010

Kde se prodává? v běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh) – na moderním trhu dostupný na všech řetězcích kromě Lidlu.

Prodeje: 3,6 tisíc tun v roce 2013 (zdroj: interní objemy)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Televizní reklama – nový 30 sekundový spot na celou řadu kunínských smetan uvedený v listopadu 2013, další vlna v březnu 2014

Inzerce v detailových časopisech a kuchařských titulech

Redesign výrobku na základě výzkumu positioningu značky

Speciální lednice/freshboardy umístěné na moderním trhu s výrobky uvnitř (Globus, Spar)

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

--



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Sametový dezert BOHUNKA s brusinkami	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Bohušovická mlékárna, a.s.	2001
Soutěžní kategorie:	Zakysané mléčné výrobky mimo jogurtů	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: smetana 15 % tuku (80,36 %), brusinková složka (18 %), stabilizátor modifikovaný kukuřičný škrob (0,82 %), inulin (0,82 %)

Technologie: pasterace a standardizace smetany, přídavek komponentů dle THN, vysoká pasterace s výdrží a vychlazením na fermentační teplotu, přídavek smetanové kultury, koagulace a chlazení zakysané smetanové směsi, plnění ovocné složky a uzavírání do spotřebitelského obalu

Použití: přímá konzumace

Balení:

Obal: papírový kelímek s hliníkovým víčkem, skupinový papírový tray á 10 ks po 130 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 5. 2013

Kde se prodává? Globus, nezávislý trh

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Rozšíření sortimentu o novou příchut'.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jogurtový nápoj Kinderland Surprise - vanilka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	EKOMILK s.r.o.	2002
Soutěžní kategorie:	Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: mlékárensky ošetřené mléko (ČSN 57 0599), příp. smetana (57 0660), mléčná bílkovina, jogurtová laktoflóra, cukr nebo glukózo-fruktózový sirup, ochucující složka (11 %) obsah tuku min. 10 % po zamíchání s ochucující složkou

Technologie: standardizace a pasterace mléka, zakysání, zrání a přidavek ochucující složky

Použití: přímá konzumace

Balení:

Obal: PET lahve o objemu 150 g, balení po 4 – 8 ks do smrštitelné folie

Úvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 12. 2013

Kde se prodává? Globus, jednoty Tempo Opava a COOP Beskydy, ČEPOS, Madeta

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky www.ekomilk.cz, účast na veletrzích a ochutnávkách

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Zákys přírodní	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	2003
Soutěžní kategorie:	Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Zakysaný mléčný výrobek s jemnou chutí a konzistencí.

Vůně: jemná, nakyslá

Složení: mléko, mlékárenské kultury

Tuk: $2,7 \pm 0,2$ %

Technologie: přidání mlékárenských kultur do mléka, plnění do lahví, zrání.

Použití: lahodný nápoj, za studena osvěžující, možné využití v teplé i studené kuchyni.

Balení:

Znovu uzavíratelné plastové lahve 0,5 l.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

26.2.2014

Kde se prodává?

Neustále se rozrůstající síť 11 podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia (Praha, Brno, Ostrava, Olomouc, Hradec Králové, České Budějovice, Liberec).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky a propagace na podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejnách a kulturně-společenských akcích podporovaných společností Orrero a.s.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Ryze přírodní produkt bez přidaných konzervačních látek.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kunín Zakysaná smetana selská	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	2004
Soutěžní kategorie:	Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Selská zakysaná smetana. Kysaná smetana je mléčný výrobek s vyšším obsahem tuku. Výrobek je tepelně ošetřen pasterací, standardizován na obsah tuku min. 15% a zakysán kulturou bakterií mléčného kysání. Smetana se ihned po naočkování kulturou balí do kelímků, zrání probíhá v obalu. Po fermentaci se kysaná smetana se výrobek dochlazuje v expedičním skladu.

Složení: smetana, bakterie mléčného kysání.

Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 660 kJ/ 160 kcal, bílkoviny 2,9 g, sacharidy 3,3 g, tuk 15 g.

Použití: Výrobek je určen pro lidskou výživu. Neobsahuje lepek. Použité suroviny neobsahují GMO.

Balení:

190 g, plastový kelímek (PP)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? září 2013

Kde se prodává? v běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Televizní reklama – nový 30 sekundový spot na celou řadu Kunínských smetan uvedený v listopadu 2013, v březnu 2014 další vlna

Inzerce a prezentace v retailových magazínech

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Zakysaná smetana se zráním v kelímku – tradiční receptura, díky které není třeba přidávat škrob

Atraktivní „rustikální“ obal



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kunín Zakysaná smetana šéfkuchař	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	2005
Soutěžní kategorie:	Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Šéfkuchař zakysaná smetana. Kysaná smetana je mléčný výrobek s vyšším obsahem tuku. Výrobek je tepelně ošetřen pasterací, standardizován na obsah tuku 30% a zakysán kulturou bakterií mléčného kysání. Po fermentaci se kysaná smetana balí a výrobek dochlazuje v expedičním skladu.

Složení: smetana, bakterie mléčného kysání.

Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 1196 kJ/ 290 kcal, bílkoviny 2,4 g, sacharidy 2,7 g, tuk 30 g.

Použití: Výrobek je určen pro lidskou výživu. Neobsahuje lepek. Použité suroviny neobsahují GMO.

Balení:

180 g, plastový kelímek (PP)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? září 2013

Kde se prodává? v běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Televizní reklama – nový 30 sekundový spot na celou řadu Kunínských smetan uvedený v listopadu 2013, v březnu 2014 další vlna

Nafocení řady receptů a prezentace na webových stránkách.

Inzerce a prezentace v retailových magazínech

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Zakysaná smetana s francouzskou recepturou „creme fraiche“ s 30% tuku – ojedinělý výrobek na českém trhu, vysoké procento tuku.

Bez škrobu. Atraktivní, luxusní obal.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Choceňské Tzatziki smetanové 180g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Choceňská mlékárna s.r.o.	2006
Soutěžní kategorie:	Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Novinka je svou specifickou chutí ideálním doplňkem ke grilování, ale stejně tak dobře poslouží, jako osvěžující svačinka. Smetanové Tzatziki jsou navíc bez konzervačních látek a vhodné pro bezlepkovou dietu.

Balení:

Kelímek PP, víčko hliník
1 ks = 180g, karton 12 ks

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Březen 2014

Kde se prodává?

Výrobek se začíná prodávat na nezávislém (tradičním) trhu a bude zařazen do sezónních akcí na vybraných řetězcích.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Výrobek je pravidelně podporován Image inzercí vyskytující se v tištěných médiích a na internetových serverech.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Je to první jogurt z Choceňské mlékárny naslano.. První výrobek, který je svou charakteristikou vhodný jak k přímé konzumaci, nebo jako doplněk ke grilování a podobně. Nový typ obalu v produkci



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Smetanový jogurt káva Smetanový jogurt meruňka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	EKOMILK s.r.o.	3001 3002
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):
Složení: mlékárensky ošetřené mléko (ČSN 57 0599) a smetana (57 0660), lyofilizovaná jogurtová kultura Harmony 1.0, ochucující složka (15 %) obsah tuku min. 10 % po zamíchání s ochucující složkou Technologie: standardizace a pasterace mléka, zakysání, zrání a přídavek ochucující složky Použití: přímá konzumace, polotovary pro další zpracování
Balení:
Obal: PP kelímek o obsahu 150 g s hliníkovým víčkem, vkládání do kartonových průřezů
Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):
<i>Kdy byl výrobek uveden na trh?</i> 1. 2014 <i>Kde se prodává?</i> Kaufland, jednoty Tempo Opava a COOP Beskydy, ČEPOS, Lacto Morava
Podpora prodeje a další marketingové aktivity:
Internetové stránky www.ekomilk.cz , účast na veletrzích a ochutnávkách (Brno, Ždár nad Sázavou)
V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jogurt La Formaggeria Bílý	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	3003
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Přírodní bílý jogurt s velmi jemnou chutí i konzistencí.

Vůně: jemná, jogurtová

Složení: plnotučné mléko, sušené mléko, jogurtová kultura, ovocná marmeláda

Tuk: 3,5 ± 0,5%

Technologie: napouštění a zahřívání mléka, přídavek sušeného mléka, přídavek mlékárenských kultur, plnění, zrání.

Použití: zdravá snídaně nebo svačinka, využití do pomazánek, omáček nebo salátů, vhodný jak pro teplou, tak studenou kuchyni.

Balení:

Znovu uzavíratelné skleničky 180 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

11.2.2014

Kde se prodává?

Síť 11 podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia (Praha, Brno, Ostrava, Olomouc, Hradec Králové, České Budějovice, Liberec), podniková prodejna v sídle společnosti, Turistické informační centrum Litovel (podpora prodeje výrobků z regionu).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky a propagace na podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejen a podporovaných kulturně-společenských akcích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Velmi lahodný, krémový jogurt balený ve stylových skleničkách, které lze využít i v domácnosti.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jogurt La Formaggeria Borůvka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	3004
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Borůvkový jogurt s velmi jemnou chutí i konzistencí.

Vůně: jemná, jogurtová

Složení: plnotučné mléko, sušené mléko, jogurtová kultura, ovocná marmeláda.

Tuk: 3,3 ± 0,5%

Technologie: napouštění a zahřívání mléka, přídavek sušeného mléka, přídavek mlékárenských kultur, plnění, zrání.

Použití: zdravá snídaně nebo svačina.

Balení:

Znovu uzavíratelné skleničky 180 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

23.3.2014

Kde se prodává?

Prodej v neustále se rozrůstající síti 11 podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia (Praha, Brno, Ostrava, Olomouc, Hradec Králové, České Budějovice, Liberec), podniková prodejna v sídle společnosti, Turistické informační centrum Litovel (podpora prodeje výrobků z regionu).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky a propagace na podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejnách a podporovaných kulturně-společenských akcích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Velmi lahodný, krémový jogurt balený ve stylových skleničkách, které lze využít i v domácnosti.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jogurt La Formaggeria Jahoda	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	3005
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Jahodový jogurt s velmi jemnou chutí i konzistencí.

Vůně: jemná, jogurtová

Složení: plnotučné mléko, sušené mléko, jogurtová kultura, ovocná marmeláda

Tuk: $3,3 \pm 0,5\%$

Technologie: napouštění a zahřívání mléka, přídavek sušeného mléka, přídavek mlékárenských kultur, plnění, zrání.

Použití: zdravá snídaně nebo svačinka.

Balení:

Znovu uzavíratelné skleničky 180 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

23.3.2014

Kde se prodává?

Neustále se rozrůstající síť 11 podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia (Praha, Brno, Ostrava, Olomouc, Hradec Králové, České Budějovice, Liberec), podniková prodejna v sídle společnosti, Turistické informační centrum Litovel (podpora prodeje výrobků z regionu).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky a propagace na podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejnách a podporovaných kulturně-společenských akcích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Velmi lahodný, krémový jogurt balený ve stylových skleničkách, které lze využít i v domácnosti.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kostíci Cereálie – Čokoláštárky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Distributor a přihlašovatel: Danone a.s.	3006
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Výrobek se skládá z kelímku obsahujícího slazený bílý jogurt a toppingu, který obsahuje cereálie v podobě kakaových cereálních polštářků plněných náplní s čokoládovou příchutí. Výrobek je vhodný na snídani či na svačinu pro děti a je zdrojem potřebného vápníku. Splňující ujednání EU pledge o nutriční vyváženosti potravin pro děti.

SLAZENÝ BÍLÝ JOGURT A EXTRUDÁT S NÁPLNÍ S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ (11,5%)

Složení: jogurt: **mléko**, cukr 7%, jogurtové kultury a extrudát s náplní s čokoládovou příchutí 11,5%:
 extrudát: kukuřičná mouka, cukr, **pšeničná** mouka, kakao, ovesné vločky, laktóza, **pšeničná** vláknina, sůl, náplň: cukr, rostlinný tuk, kakaová hmota 5%, **mléko**, syrovátka, kakao, emulgátor: **sójový** lecitin, aroma. „**Může obsahovat stopy mandlí, arašídů, sezamu a ostatních ořechů.**“

Průměrně obsahuje/Priemerne obsahuje	100 g	1 kelímek/téglik	% GDA*
Energetická hodnota	599 kJ 142 kcal	671kJ 159 kcal	8 8
Bílkoviny/Bielkoviny	5,1 g	5,7 g	11
Sacharidy/Sacharidy	19,0 g	21,3 g	8
z toho Cukry/Cukry	15,5 g	16,9 g	20
Tuk/Tuk	5,0 g	5,6 g	8
Nasyčené/Nasýtené mastné kyseliny	2,7 g	3,0 g	15
Vláknina	0,4 g	0,4 g	2
Sodík/Sodík	75 mg	84 mg	4
Vápník/Vápník	155 mg	174 mg	22% RDA**

Balení:

Výrobek se skládá z kelímku obsahujícího slazený bílý jogurt a toppingu, který obsahuje cereálie v podobě kakaových cereálních polštářků plněných náplní s čokoládovou příchutí
Výrobek 112g = 100g jogurtu + 12 g čokopolštářků

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1.9.2013

Kde se prodává?

Většina maloobchodních řetězců v ČR (Tesco, Albert, Interspar, Globus, Makro, Kaufland atd.).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Uvedení tohoto nového výrobku mělo za cíl uvést na trh zdravou variantu jogurtu pro dětskou snídani s cereáliemi a zlepšit vnímání značky Kostíci.

Vytvořený produkt je kombinace lahodného bílého jemně slazeného jogurtu a kvalitních cereálií pro děti v oblíbených příchutích skořice a čokoláda.

Z výzkumů víme, že stále velká část české i slovenské populace pravidelně nesnídá a to přispívá k nesprávnému životnímu stylu a růstu obezity u populace, proto se snažíme uvedením tohoto výrobku na trh vybudovat povědomí o důležitosti snídane pro náš zdravý životní styl.

Podpora prodeje:

- Speciální akce v místě prodeje – vzorek zdarma
- POS materiály
- Komunikace na webových stránkách Kostíci

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Inovativnost spočívá ve změně jogurtu, který je nyní bez příchutě, pouze bílý jemně slazený a ve změně dobrot pro děti, které jsou v nyní v podobě zdravých cereálií. Celkově je výrobek nutričně vyvážený a vhodný jako součást snídane nebo svačiny pro děti. Obal výrobku je moderní a pod víčkem zůstává dárek pro děti.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kostíci Cereálie – Skořicové hvězdičky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Distributor a přihlašovatel: Danone a.s.	3007
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Výrobek se skládá z kelímku obsahujícího slazený bílý jogurt a toppingu, který obsahuje cereálie v podobě skořicových hvězdiček. Výrobek je vhodný na snídani či na svačinu pro děti a je zdrojem potřebného vápníku. Výrobek má o 30% méně cukru oproti Kostíkům s čokoládovým jogurtem a lentilkami. Splňující ujednání EU pledge o nutriční vyváženosti potravin pro děti.

SLAZENÝ BÍLÝ JOGURT A EXTRUDÁT SE SKOŘICÍ (9,1%)

Složení: jogurt: **mléko**, cukr 7%, jogurtové kultury a extrudát se skořicí 9,1%: **pšeničná** a kukuřičná mouka (60,8%), cukr, palmový olej, glukóza, skořice (1,6%), med, sůl, emulgátory: **sójový** lecitin, mono- a diglyceridy mastných kyselin, barviva: betakaroten, karamel, aroma, antioxidant: askorbylpalmitát, extrakt s vysokým obsahem tokoferolů, směs vitamínů: vitamín B1, B2, B6, B12, C, niacin, kyselina listová a panthotenová. „**Může obsahovat stopy mandlí, arašídů, sezamu a ostatních ořechů.**“

Průměrně obsahuje/Priemerne obsahuje	100 g	1 kelímek/téglik	% GDA*
Energetická hodnota	547 kJ 130 kcal	591 kJ 140 kcal	7 7
Bílkoviny/Bielkoviny	5,1 g	5,5 g	11
Sacharidy/Sacharidy	18,0 g	19,5 g	7
z toho Cukry/Cukry	15,2 g	16,4 g	18
Tuk/Tuk	4,1 g	4,4 g	6
Nasycené/Nasýtené mastné kyseliny	2,5 g	2,7 g	13
Vláknina	0,3 g	0,3 g	1
Sodík/Sodík	75 mg	81 mg	3
Vápník/Vápník	160 mg	173 mg	22% RDA**

Balení:

Výrobek se skládá z kelímku obsahujícího slazený bílý jogurt a toppingu, který obsahuje cereálie v podobě kakaových cereálních peřinek plněných náplní s čokoládovou příchutí
Výrobek 108 g = 100g jogurtu + 8 g hvězdiček

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1.9.2013

Kde se prodává?

Většina maloobchodních řetězců v ČR (Tesco, Albert, Interspar, Globus, Makro atd.).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Uvedení tohoto nového výrobku mělo za cíl uvést na trh zdravou variantu jogurtu pro dětskou snídani s cereáliemi a zlepšit vnímání značky Kostíci.

Vytvořený produkt je kombinace lahodného bílého jemně slazeného jogurtu a kvalitních cereálií pro děti v oblíbených příchutích skořice a čokoláda.

Z výzkumů víme, že stále velká část české i slovenské populace pravidelně nesnídá a to přispívá k nesprávnému životnímu stylu a růstu obezity u populace, proto se snažíme uvedením tohoto výrobku na trh vybudovat povědomí o důležitosti snídane pro náš zdravý životní styl.

Podpora prodeje:

- Speciální akce v místě prodeje – vzorek zdarma
- POS materiály
- Komunikace na webových stránkách Kostíci

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Inovativnost spočívá ve změně jogurtu, který je nyní bez příchutě, pouze bílý jemně slazený a ve změně dobrot pro děti, které jsou v nyní v podobě zdravých cereálií. Celkově je výrobek nutričně vyvážený a vhodný jako součást snídane nebo svačiny pro děti. Obal výrobku je moderní a pod víčkem zůstává dárek pro děti.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Ovocný jogurt Vitafit cereálie jahoda 2,5%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.	3008
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Ovocný jogurt specifický jemnou chutí, hustou konzistencí, s obsahem obilovin a semínek. Jogurtová složka je vyrobena z čerstvého mléka, mléčné bílkoviny a jogurtových bakterií.

Složení: mléko, ovocná složka s cereáliemi 25% (cukr, cereálie 16% [ječmen, pšenice, slunečnicová semena, dýňová semena, pšeničné otruby, ovesné vločky, žitné otruby, rýže, pohankové krupky, špaldová krupice], jahody 4%, zahušťovadla: modif. kukuřičný škrob, guma guar; barviva: koncentrát mrkve, aronie, černého bezu; regulátor kyselosti kyselina citrónová, aroma), mléčná bílkovina, jogurtová kultura.

Senzorické hodnocení:

Vzhled a barva po použité příchuťové složce, s kousky ovoce a cereáliemi, konzistence stejnorodá, krémová, chuť a vůně výrazná po jogurtové kultuře.

Výrobek obsahuje minimálně 2,5% tuku.

Průměrné výživové hodnoty ve/v 100 g:

Energetická hodnota 399 kJ / 95 kcal;

Bílkoviny 3,7 g;

Sacharidy 14,1 g, z toho cukry 12 g;

Tuk 2,6 g;

Nasyčené mastné kyseliny 1,7 g;

Vláknina 0,5 g;

Sůl 0,08 g



Příchuť: jahoda

Další příchuť pod touto značkou: jablko-hruška, sušené meruňky-granátové jablko

Trvanlivost: 21 dnů, teplota skladování 2-8°C

Použitá technologie:

Upravená směs mléka o požadované tučnosti se při optimální teplotě zakysá jogurtovou kulturou. Směs zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na baličce spolu s příslušným ochucením.

Balení:

Balení : PP kelímek s papírovým segmentem, 150 g
Skupinové balení: 20 ks v papírové skládačce

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? červen 2013

Kde se prodává? Globus, Billa, Ahold

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

VitaFit cereálie jahoda získal regionální ocenění Perla Zlínska 2013.

Marketingová podpora probíhá formou letáků, katalogů, inzercí v life style časopisech, ale i na webových stránkách.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Cereálie součástí jogurtu, nejsou odděleny od jogurtové složky, vysoký podíl ovocné složky a cereálií samotných.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Ovocný jogurt Vitafit cereálie granátové jablko, sušené meruňky 2,5%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.	3009
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Ovocný jogurt specifický jemnou chutí, hustou konzistencí, s obsahem obilovin a semínek. Jogurtová složka je vyrobena z čerstvého mléka, mléčné bílkoviny a jogurtových bakterií.

Složení: mléko, ovocná složka s cereáliemi 25% (cukr, cereálie 16% [ječmen, pšenice, slunečnicová semena, dýňová semena, pšeničné otruby, ovesné vločky, žitné otruby, rýže, pohankové krupky, špaldová krupice], jahody 4%, zahušťovadla: modif. kukuřičný škrob, guma guar; barviva: koncentrát mrkve, aronie, černého bezu; regulátor kyselosti kyselina citrónová, aroma), mléčná bílkovina, jogurtová kultura.

Senzorické hodnocení:

Vzhled a barva po použití příchuťové složce, s kousky ovoce a cereáliemi, konzistence stejnorodá, krémová, chuť a vůně výrazná po jogurtové kultuře

Výrobek obsahuje minimálně 2,5% tuku.

Průměrné výživové hodnoty ve/v 100 g:

Energetická hodnota 399 kJ / 95 kcal;

Bílkoviny 3,7 g;

Sacharidy 14,1 g, z toho cukry 12 g;

Tuk 2,6 g;

Nasyčené mastné kyseliny 1,7 g;

Vláknina 0,5 g;

Sůl 0,08 g

Příchuť: granátové jablko-sušené meruňky

Další příchuť pod touto značkou: jablko-hruška, jahoda

Trvanlivost: 21 dnů, teplota skladování 2-8°C

Použitá technologie:

Upravená směs mléka o požadované tučnosti se při optimální teplotě zakysá jogurtovou kulturou. Směs



zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na baličky spolu s příslušným ochucením.

Balení:

Balení : PP kelímek 150 g
Skupinové balení: 20 ks v papírové skládačce

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? červen 2013

Kde se prodává? Globus, Billa, Ahold

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Marketingová podpora probíhá formou letáků, katalogů, inzercí v life style časopisech, ale i na webových stránkách.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Cereálie součástí jogurtu, nejsou odděleny od jogurtové složky, vysoký podíl ovocné složky a cereálií samotných.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Ovocný jogurt Vitafit cereálie jablko, hruška 2,5%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.	3010
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Ovocný jogurt specifický jemnou chutí, hustou konzistencí, s obsahem obilovin a semínek. Jogurtová složka je vyrobena z čerstvého mléka, mléčné bílkoviny a jogurtových bakterií.

Složení: mléko, ovocná složka s cereáliemi 25% (cukr, cereálie 16% [ječmen, pšenice, slunečnicová semena, dýňová semena, pšeničné otruby, ovesné vločky, žitné otruby, rýže, pohankové krupky, špaldová krupice], jahody 4%, zahušťovadla: modif. kukuřičný škrob, guma guar; barviva: koncentrát mrkve, aronie, černého bezu; regulátor kyselosti kyselina citrónová, aroma), mléčná bílkovina, jogurtová kultura.

Senzorické hodnocení:

Vzhled a barva po použití příchuťové složce, s kousky ovoce a cereáliemi, konzistence stejnorodá, krémová, chuť a vůně výrazná po jogurtové kultuře

Výrobek obsahuje minimálně 2,5% tuku.

Průměrné výživové hodnoty ve/v 100 g:

Energetická hodnota 399 kJ / 95 kcal;

Bílkoviny 3,7 g;

Sacharidy 14,1 g, z toho cukry 12 g;

Tuk 2,6 g;

Nasyčené mastné kyseliny 1,7 g;

Vláknina 0,5 g;

Sůl 0,08 g

Příchuť : jablko-hruška

Další příchuť pod touto značkou: jahoda, granátové jablko-sušené meruňky

Trvanlivost: 21 dnů, teplota skladování 2-8°C

Použitá technologie:

Upravená směs mléka o požadované tučnosti se při optimální teplotě zakysá jogurtovou kulturou. Směs zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na balíčky spolu s příslušným ochucením.



Balení:

Balení : PP kelímek 150 g
Skupinové balení: 20 ks v papírové skládačce

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? červen 2013

Kde se prodává? Globus, Billa, Ahold

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Marketingová podpora probíhá formou letáků, katalogů, inzercí v life style časopisech, ale i na webových stránkách.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Cereálie součástí jogurtu, nejsou odděleny od jogurtové složky, vysoký podíl ovocné složky a cereálií samotných.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Řecký jogurt bílý	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	3011
Soutěžní kategorie:	Jogurty	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Jogurt bílý odtučněný
Hustý jogurt řeckého typu vyrobený pouze z mléka, prokysáním a oddělením syrovátky.
Složení: **mléko, jogurtová kultura s Bifidobacterium BB-12**. Tuk max. 0,5 %
Určený k běžné konzumaci, vhodný pro studenou a teplou kuchyni.

Balení:

140 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? květen 2014

Kde se prodává?

Tesco, Globus, Billa, Ahold, COOP, Hruška s.r.o.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Připravena mediální kampaň a tisková inzerce.

Ochutnávky v místech prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Řecký jogurt jahodový	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	3012	
Soutěžní kategorie:	Jogurty		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Jogurt odtučněný jahodový

Hustý jogurt řeckého typu vyrobený pouze z mléka, prokysáním a odstředěním syrovátky.

Vyráběn jako dvouvrstvý s ovocem vespod.

Složení: jogurt odtučněný (mléko, jogurtová kultura s Bifidobacterium BB-12), ochucující složka 16 % (cukr, jahody 40 %, koncentrát z černé mrkve, citrónový koncentrát, přírodní aroma). Tuk max. 0,5 %

Balení:

140 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? květen 2014

Kde se prodává?

Tesco, Globus, Billa, Ahold, COOP, Hruška s.r.o.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Připravena mediální kampaň a tisková inzerce.

Ochutnávky v místech prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Řecký jogurt je vyrobený pouze z mléka, bez žádných aditiv. Řecký jogurt je vyrobený odstraněním části syrovátky a jsou do něj přidány jogurtové kultury izolované z tradičních řeckých jogurtů.

Řecký jogurt má vysoký obsah bílkovin – 2x vyšší, než mají běžné jogurty a 3x vyšší než mléko. Je vhodný také pro dietu s vysokým obsahem bílkovin a výborně zasytí.

Řecký jogurt má 0% tuku, přesto má výbornou chuť, díky husté konzistenci a vysokému obsahu bílkovin. Je vhodný pro nízkokalorickou dietu. Obsahuje ovocnou vrstvu na dně kelímku.

Řecký jogurt má vysoký přirozený obsah vápníku – 17 % doporučené denní dávky v 1 kelímku Řeckého jogurtu jahodového.

Řecký jogurt má hustou a krémovou konzistenci a je dobrý pro zažívání – obsahuje jogurtové kultury a *Bifidobacterium BB12*.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jihočeská vanilková pomazánka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	MADETA a.s., Rudolfovská 245/83, 370 50 České Budějovice	4001
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	<input checked="" type="checkbox"/> ANO	<input type="checkbox"/> NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Smetanová pomazánka termizovaná s přírodní vanilkou

Složení: 74 % smetany, 22 % vanilkové složky (cukr, glukózo-fruktózový sirup, vanilkový extrakt, vanilkový prášek, přír. barviva: paprikový extrakt, riboflavin, aroma), sušené mléko, sušené podmásli, bramborový škrob, smetanová kultura

Tuk min. 24 % • Sušina: min. 47 %

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energetická hodnota	1284 kJ/ 307 kcal
Tuky	24,5 g
z toho nasycené mastné kyseliny	16,2 g
Sacharidy	18,9 g
z toho cukry	17,6 g
Bílkoviny	3,1 g
Sůl	0,1 g

Vhodná k mazání na jemné pečivo, k přípravě dezertů, méně kalorická alternativa v porovnání s máslovými krémy.

Balení:

Plastový kelímek s plastovým víčkem o hmotnosti 150 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? **K 1. 8. 2013**

Kde se prodává? **trh v ČR**

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, inzerce a články v tisku, ochutnávky v prodejní síti.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Lahodná vanilková pomazánka, jejíž vanilková složka je ozvláštňena zrníčky drcených vanilkových lusků. Plnou smetanovou chuť jí dodává hustá Jihočeská smetana, jíž obsahuje přes 70 procent. A i přesto se jedná o nutričně zdravější smetanovou pomazánku v porovnání s běžnými čokoládovými pomazánkami na trhu, která má o přibližně 50 % nižší kalorickou hodnotu a o více než polovinu méně přidaného cukru. Lehce se maže na pečivo, její konzistence je jemná a krémová. Lze ji také použít do moučníků jako krém a získat tak neodolatelné čokoládové dortíčky nebo plněné košíčky v několika minutách nebo jen tak na mlsání.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jihočeská čokoládová pomazánka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	MADETA a.s., Rudolfovská 245/83, 370 50 České Budějovice	4002
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Smetanová pomazánka termizovaná s 60 % čokoládou

Složení: 74 % smetany, 22 % čokoládové složky [cukr, glukózo-fruktózový sirup, kakaový prášek, 5 % čokolády (kakaová hmota, cukr, kakaové máslo, emulgátor slunečnicový lecitin. Čokoláda obsahuje 60 % kakaové sušiny) aroma], sušené mléko, sušené podmásli, bramborový škrob, smetanová kultura

Tuk min. 24 % • Sušina: min. 47 %

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energetická hodnota 1272 kJ/ 304 kcal

Tuky 25,5 g

z toho nasycené mastné kyseliny 16,8 g

Sacharidy 16,4 g

z toho cukry 15,5 g

Bílkoviny 3,5 g

Sůl 0,1 g

Vhodná k mazání na jemné pečivo, k přípravě dezertů, méně kalorická alternativa v porovnání s máslovými krémy.

Balení:

Plastový kelímek s plastovým víčkem o hmotnosti 150 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? K 1. 8. 2013

Kde se prodává? trh v ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, inzerce a články v tisku, ochutnávky v prodejní síti.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Lahodná pomazánka s 60% čokoládou. Plnou smetanovou chuť jí dodává hustá Jihočeská smetana, již obsahuje přes 70 procent. A i přesto se jedná o nutričně zdravější smetanovou pomazánku v porovnání s běžnými čokoládovými pomazánkami na trhu, která má o přibližně 50 % nižší kalorickou hodnotu a o více než polovinu méně přidaného cukru. Lehce se maže na pečivo, její konzistence je jemná a krémová. Lze ji také použít do moučníků jako krém a získat tak neodolatelné čokoládové dortíčky nebo plněné košíčky v několika minutách nebo jen tak na mlsání.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kunín Mléčná rýže citron	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	4003
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Mléčná rýže citron. Mléčný dezert
Složení: mléko 55%, smetana, citronová složka 17,7% (cukr, citronová šťáva 7,7%, citron 7,5%, zahušťovadla: karubin, pektin, aroma, mrkvový extrakt), rýže 7,7%, cukr, glukóza, sušená syrovátka, aroma, jedlá sůl, stabilizátor: karagenan, sušená vejce.
Neobsahuje lepek.
Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 612 kJ/ 146 kcal, bílkoviny 2,7 g, sacharidy 20,0 g, tuk 6,1 g.
Technologie: standardizace, přidavek komponent, míchaní, dávkování rýže, sterilace, chlazení, balení, expedice

Balení:

150 g, dvoukomorový kelímek

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? květen 2013

Kde se prodává? v běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Televizní reklama – 10 sekundový spot na celou produktovou řadu mléčných rýží uvedený v roce 2013 ve 2 vlnách (březen, listopad)
Promo akce – 20g zdarma v období květen/srpen 2013
Ochutnávky v maloobchodní síti

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

mléčný dezert v dvoukomorovém kelímku, rýže o obsahu tuku 6% v jedné komoře, v menší komoře ovocný džem (citron) – možnost mixovat dle chuti konzumenta

jedinečnost příchutě



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kunín Mléčná rýže ostružina	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	4004
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Mléčná rýže ostružina. Mléčný dezert

Složení: mléko 55%, smetana, ostružinová složka 17,7% (ostružina 3%, cukr, ostružinová šťáva, zahušťovadla: karubin, pektin, bezinkový koncentrát, aroma), rýže 7,7%, cukr, glukóza, sušená syrovátka, aroma, jedlá sůl, stabilizátor: karagenan, sušená vejce.

Neobsahuje lepek.

Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 612 kJ/ 146 kcal, bílkoviny 2,7 g, sacharidy 20,0 g, tuk 6,1 g.

Technologie: standardizace, přidavek komponent, míchaní, dávkování rýže, sterilace, chlazení, balení, expedice

Balení:

150 g, dvoukomorový kelímek

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? květen 2013

Kde se prodává? v běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Televizní reklama – 10 sekundový spot na celou produktovou řadu mléčných rýží uvedený v roce 2013 ve 2 vlnách (březen, listopad)

Promo akce – 20g zdarma v období květen/srpen 2013

Ochutnávky v maloobchodní síti

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

mléčný dezert v dvoukomorovém kelímku, rýže o obsahu tuku 6% v jedné komoře, v menší komoře ovocný džem (ostružina s kousky) – možnost mixovat dle chuti konzumenta

jedinečnost příchutě



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tradiční pomazánkové s houbami 150g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Choceňská mlékárna s.r.o.	4005
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Vzhledem k tomu, že houbová sezóna netrvá celý rok, rozhodla se Choceňská mlékárna nejen náruživým milovníkům hub vyvinout novou příchuť, a to přímo HOUBOVOU. Výrobek vznikl kombinací tradičního lehce nakyslého pomazánkového z Chocně, ochuceného pečlivě namíchanou vysoce kvalitní směsí hřibovitých hub a žampionů. Výrobek je na českém trhu, stejně tak jako jeho chuť, jedinečný.

Balení:

Kelímek PP, víčko PP
1 ks = 150g, karton 12 ks

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Duben 2013

Kde se prodává?

Nezávislý (tradiční) trh, Globus, Tesco, Spar

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Výrobek je pravidelně podporován Image inzercí vyskytující se v tištěných médiích a na internetových serverech.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Rozšíření již tak pestré nabídky příchutí tradičních pomazánkových z produkce Choceňské mlékárny. Jedinečná příchuť v tomto segmentu na českém trhu



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tradiční pomazánkové s křenem	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Jaroměřická mlékárna, a.s.	4006
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	<input checked="" type="checkbox"/> ANO	<input type="checkbox"/> NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tradiční pomazánkové vyrobené ochucené, vyrobené tradiční technologií
Složení smetana, sušené mléko, křenová složka nejméně 3% (křenová pasta, sušený křen, aroma),
sušená syrovátka, modifikovaný bramborový škrob, jedlá sůl 0,8%, mléčná kultura
Použití ve studené kuchyni především k namazání na pečivo

Balení:

PP vanička se sleeve, hmotnost 150 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Květen 2012

Kde se prodává?

Obchodní řetězce i nezávislý trh

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Horácké máslo	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Olešnice, RMD	4007
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Technologický postup: Máslo je vyráběno stloukáním čerstvé sladké pasterované smetany. Požadovaný obsah vody v másle je dosažen zahrnutím vhodného poměru podmáslí bez přídavku pitné vody.

Použití: Máslo je vhodné jak k přímému použití ve studené kuchyni např. jako základ do pomazánek, tak i k pečení nebo smažení.

Balení:

Máslo je baleno do fólie ECOR, která je svým složením (minerály plněný polypropylen) šetrná k životnímu prostředí.

Spotřebitelské balení: 250 g

Skupinové balení: 10 kg (vícevrstvá lepenková krabice)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Kde se prodává?

Prodejny obchodních společností Ahold Czech Republic a.s.; prodejny nezávislého trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tavený jemný sýr	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LAKTOS a.s.	4008
Soutěžní kategorie:	Ostatní mléčné výrobky (másla, mléčné pomazánky a dezerty, tavené sýry)	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tavený sýr, čisté sýrové chuti, vyrobený za použití tvrdých sýrů, másla, sušeného odstředěného mléka a tavicích solí.

Balení:

130g, PP obal opatřený PAOP fólií

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Říjen 2010

Kde se prodává?

Kaufland, Spar, nezávislý trh

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letákové akce, promoční akce, ochutnávky

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Lučina Česnek a bylinky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Povltavské mlékárny, a. s.	5001
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Název: Smetanový termizovaný sýr s česnekem a bylinkami
 Složení: mléko, smetana, bylinky 1,5 %, česnek 1,5 %, pepř, mléčné kultury, jedlá sůl
 Použití: na namazání na pečivo

Balení:

Obal: hliníková folie, formát 62,5 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 10. 2013

Kde se prodává? Ahold, Globus, Norma, Billa, Makro, Kaufland, Tesco

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Uvedení podpořeno intenzivní TV kampaní, instore kampaní a ochutnávkami

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

První aromatizovaná verze Lučiny kostky, typ aromatizace je odlišný od aromatizací do vaniček a je více zaměřen na přírodnost, čerstvost a křupavost ingrediencí.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Čerstvý sýr ananas	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	KROMILK, a.s., Kroměříž	5002
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	X

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Mléko, 6% ananas (ananas, cukr, konzervant oxid siřičitý, aroma), sýrařské kultury

Pasterace mléka / Úprava tučnosti mléka / Napouštění na sýrařskou vanu / Přídavek sýrařských kultur a chloridu vápenatého / Přídavek syřidla / Srážení / Krájení / Vypouštění sýrového zrna do forem na odkapní stůl / Odkapávání syrovátky / Chlazení / Obalování do ananasu a balení / Skladování a expedice

Originální ručně vyráběný obalovaný čerstvý sýr určený k přímé konzumaci v čerstvém stavu.

Balení:

Baleno v ochranné atmosféře

Primární obal : tvrdá spodní fólie (tvarovaná průhledná vanička) MP PEEL a krycí fólie Combitherm s tiskem dřevo

Sekundární obal : kartonky PAP

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? červenec 2013

Kde se prodává? Prostřednictvím společnosti Alimpex food, a.s., Praha v maloobchodních řetězcích Kaufland, Penny, Globus, COOP a celém nezávislém obchodním trhu v ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letákové akce, ochutnávky, letákové akce v rámci Objednávkového katalogu Alimpex food, a.s.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Jedná se o originální ručně vyráběný klasický čerstvý sýr, který je obalený ananasu (kandované ovoce). **Tento sýr není solený a tedy v rámci trendů zdravé výživy nezatěžuje spotřebitele obsahem soli.** Obsahuje pouze přirozený obsah soli, který přechází ze suroviny, tj. kravského mléka. Sýr je vhodný pro celou škálu spotřebitelů, včetně dětí. Přináší nové chuťové vjemy v kombinaci přírodního sýra a ananasu (kandovaného ovoce).



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Ricotta speciale	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO, a.s.	5003
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Ručně vyráběný měkký syrovátkový sýr mléčné až bílé barvy.

Složení: syrovátka, smetana, jedlá sůl, chlorid vápenatý, chlorid hořečnatý, koagulant: kyselina citronová.

Tuk: 22 %, sušina: 32 %.

Technologie: kyselé sýření syrovátky se smetanou, sběr zrna, formování, balení.

Použití: teplá i studená kuchyně, výborný na sladko např. s marmeládou, ale i na slano při výrobě plněných těstovin nebo do pomazánek.

Balení:

Baleno v plastových kelímcích, nekalibrované po cca 300 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Červen 2012

Kde se prodává?

Prodej v síti 11 podnikových podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia (Praha, Brno, Ostrava, Olomouc, Hradec Králové, České Budějovice, Liberec).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky na prodejnách, prezentace ve firemních propagačních materiálech, které jsou rozdávány návštěvníkům prodejen a na akcích, kterých je společnost Orrero partnerem.

Prezentace ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejnách a podporovaných kulturně-společenských akcích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Giuncata con la rucola	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	5004
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Ručně vyráběný sýr z čerstvého kravského mléka s přídavkem čerstvé rukoly.

Barva: bílá až mléčná

Vůně: jemná, sýrová, s nádechem rukoly

Složení: kravské mléko, jedlá sůl, chlorid vápenatý, syřidlo, mlékařské kultury, 4 % rukoly

Tuk: 22 ± 3 %

Sušina: 43 ± 3 %

Technologie: syření mléka, přídavek rukoly, formování, balení.

Použití: Giuncata je výborná k čerstvému pečivu, vhodná pro studenou kuchyni nebo do salátů, vynikající nakládaná s kořením, lze použít i na grilování.

Balení:

Vakuově balený hranatý bochník, nekalibrovaný cca 1,8 – 2 kg.

Dle požadavků zákazníka je v podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia porcovaný na plátky.

Úvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

11. září 2013

Kde se prodává?

V neustále se rozrůstající síti podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia. V současné době 11 prodejen ve městech: Brno, České Budějovice, Hradec Králové, Liberec, Olomouc, Ostrava, Praha.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky na prodejnách a různých kulturně-společenských akcích, kterých je společnost Orrero partnerem. Prezentace ve firemních propagačních materiálech, které jsou rozdávány návštěvníkům prodejen a na akcích, které společnost Orrero podporuje.

Prezentace ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejnách a podporovaných kulturně-společenských akcích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Sýr Giuncata je vyráběný ručně. Jedná se o čerstvou výrobu, která neustále dozrává a pracuje, znalec a pravidelný konzument dokáže odhadnout jeho stáří. Tento sýr je výjimečný svojí chutí také díky čerstvé rukole, která zajistí jak jeho nezaměnitelnou a netradiční chuť, tak i vzhled.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jihočeský cottage maďarská zelenina	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Madeta a.s., Rudolfovska 245/83, 370 50 České Budějovice	5005
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Čerstvý sýr ve smetaně maďarská zelenina – nová pikantnější receptura

Standardizace a pasterace mléka - výroba sýrového zrna - přidavek smetany - plnění do kelímků na zeleninovou složku - chlazení

Složení: mléko, 16 % smetany, 16 % zeleninové složky (paprika 42 %, glukózo-fruktózový sirup, cibule 8 %, jedlá sůl, rajčata 4 %, chilli), mlékařská kultura, jedlá sůl.

Sušina 20 % • Tuk min. 4 %

Vysoký obsah bílkovin

Baleno v ochranné atmosféře.

Balení:

Plastový kelímek o hmotnosti 150 g uzavřený hliníkovým víčkem a chráněný plastovým průhledným převlečeným víčkem.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh: 2. 1. 2014

Kde se prodává? trh v ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, inzerce a články v tisku, ochutnávky v prodejní síti.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Čerstvý nezrající sýr s jemnými zrny obalenými v lahodné smetaně, podložený novou velice pikantní zeleninovou složkou. Kombinace těchto dvou odlišných složek vytváří neopakovatelnou chuť, kdy se snoubí jemný sýr s ostrostí maďarské zeleniny. Pro nízký obsah tuku a díky vysokému obsahu snadno stravitelných bílkovin je ideálním výrobkem racionální výživy. Je možné jej konzumovat samostatně, nejlépe s celozrnným pečivem. Hodí se i jako základ pro pomazánky, na posypání těstovin či brambor nebo jako přísada do zeleninových salátů.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Bio ovocný tvaroh s jogurtem, brusinkový	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	5006
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Sušina min. 23 %, tuk min. 1,5 %

Složení: Bio tvaroh 59 %, Bio jogurt 25 % (mléko*, smetana*, jogurtová kultura a Bifidobacterium spp.), Bio ochucující ovocná složka 16 % (cukr*, brusinky* 44,5 %, stabilizátory: rýžový škrob* a pektin, koncentrát z červené řepy*, přírodní aroma).

*Produkt ekologického zemědělství

Veškeré suroviny a komponenty pochází z certifikovaných farem a od certifikovaných dodavatelů

Balení:

140 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? květen 2012

Kde se prodává? Tesco, Globus, Spar, Kaufland, Penny, Billa, Ahold, Terno, COOP, Hruška s.r.o., Jednota, Alimpex, maloobchod atd.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Prezentace na veletrzích Biofach a Biostyl.

Tisková inzerce.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Galbani mozzarella light 125g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Lactalis CZ, s.r.o.	5007
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Galbani Mozzarella Light má plnou a svěží chuť a zároveň obsahuje pouze 9 procent tuku. Skvěle se uplatní ve zdravém a vyváženém jídelníčku a lze ji použít samostatně nebo v receptech namísto tradiční mozzarely.

Balení:

125g balení ve fólii v designu značky Galbani



Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

01/2013

Kde se prodává?

Řetězce moderního trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV reklama: 6-8/2014

Webové stránky, podpora přes sociální média

PR aktivity

Spotřebitelská soutěž

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jaroměřický Fénix smetanový sýr	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Jaroměřická mlékárna, a.s.	5008
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Termizovaný vysokotučný nezrající sýr
Složení: smetana, jedlá sůl, mlékařské kultury
Vyrábí se odstředováním prokysané smetany, po přidavku soli následuje plnění do obalů
Použití ve studené kuchyni, přípravě Tiramisu, ale i v teplé kuchyni, např. lívanečky

Balení:

PP vanička se sleeve, hmotnost 180 g (od června 2014 150 g)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Březen 2012, v novém balení od cca června 2014
Kde se prodává?
Obchodní řetězce

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Certifikát KLASA
Certifikát CEFF

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tylžský sýr plátky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Madeta a.s., Rudolfovská 245/83, 370 50 České Budějovice	6001
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Polotvrdý p zrající sýr

Výroba sýra (šetrná pasterace mléka – standardizace – přidavek kultur a chloridu vápenatého – sýření mléka - zpracování sýřeniny na výrobníku – vypouštění zrna přes suchý distributor sýřeniny – formování - solení – zrání ve zracích sáčcích – plátkování - balení)

Vypouštění sýrového zrna z výrobníku přes suchý distributor sýřeniny je zvláštností výrobního postupu, kterým se dosáhne typického vzhledu sýra s drobnými kavernami v těstě.

Složení: mléko, jedlá sůl, mlékařské kultury
tuk v suš. 45 % · sušina 56 %

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energetická hodnota	1416 kJ/338 kcal
Tuky	26 g
z toho nasycené mastné kyseliny	17,2 g
Sacharidy	1,2 g
z toho cukry	1,2 g
Bílkoviny	25,5 g
Sůl	2,0 g

Baleno v ochranné atmosféře.

Balení:

Plátky o celkové hmotnosti 100 g jsou balené pod ochrannou atmosférou plynů do obalu ze spodní tvrdé plastové folie uzavřené znovuuzavíratelnou měkkou platovou folií.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 1. 12. 2013

Kde se prodává? trh v ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, inzerce a články v tisku, ochutnávky v prodejní síti.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Rozšíření nabídky plátkovaných sýrů o nový druh sýra, jehož tradiční receptura pochází z východního Pruska a jenž je velmi oblíbený v rusky a německy mluvících zemích. Sýr se vyznačuje svojí typickou jemně pikantní chutí a malými kavernami na řezu.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tylžský sýr uzený plátky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Madeta a.s., Rudolfovská 245/83, 370 50 České Budějovice	6002
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Polotvrdý zrající sýr uzený

Výroba sýra (šetrná pasterace mléka – standardizace – přídavek kultur a chloridu vápenatého – sýření mléka - zpracování sýřeniny na výrobníku – vypouštění zrna přes suchý distributor sýřeniny – formování - solení – zrání ve zracích sáčcích -uzení - plátkování - balení)

Vypouštění sýrového zrna z výrobníku přes suchý distributor sýřeniny je zvláštností výrobního postupu, kterým se dosáhne typického vzhledu sýra s drobnými kavernami v těstě.

Sýr se udí klasicky řízeným procesem v moderní udírně kouřem z navlhčených bukových štěpků.

Složení: mléko, jedlá sůl, mlékařské kultury
tuk v suš. 45 % · sušina 56 %

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energetická hodnota	1416 kJ/338 kcal
Tuky	26 g
z toho nasycené mastné kyseliny	17,2 g
Sacharidy	1,2 g
z toho cukry	1,2 g
Bílkoviny	25,5 g
Sůl	2,0 g

Baleno v ochranné atmosféře.

Balení:

Plátky o celkové hmotnosti 100 g jsou balené pod ochrannou atmosférou plynů do obalu ze spodní tvrdé plastové folie uzavřené znovuzavíratelnou měkkou platovou folií.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 1. 12. 2013

Kde se prodává? trh v ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, inzerce a články v tisku, ochutnávky v prodejní síti.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Rozšíření nabídky plátkovaných sýrů o nový druh sýra, jehož tradiční receptura pochází z východního Pruska a jenž je velmi oblíbený v rusky a německy mluvících zemích. Sýr se vyznačuje svojí typickou jemně pikantní chutí a malými kavernami na řezu. Udí se v moderní udírně kouřem z navlhčených bukových štěpků, které dodávají přírodní uzenou chuť bez použití aromat.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Archivní sýr	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Madeta a.s., Rudolfovská 245/83, 370 50 České Budějovice	6003
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Přírodní tvrdý sýr

tuk v suš. 45 % · sušina 60%

Výroba sýra (šetrná pasterace mléka – standardizace – přidavek kultur a chloridu vápenatého – sýření mléka - zpracování sýřeniny na výrobníku – lisování - solení – zrání ve zracích sáčcích více než 12 měsíců)

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energetická hodnota	1560/373 kJ
Bílkoviny	29,2 g
Sacharidy	0,3 g
Tuky	28,5 g

Balení:

Sýr ve tvaru hranolu zabalený v černém plastovém sáčku opatřený papírovou etiketou.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 1. 11. 2013

Kde se prodává? trh v ČR

Jedná se o sýr prémiové řady, vyráběný pro vybrané specializované prodejny, zaměřené pro milovníky kvalitních sýrů.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, inzerce a články v tisku, ochutnávky v prodejní síti.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Archivní sýr je prémiová varianta sýra typu Moravský bochník. Nejlepší partie sýra se nechávají zrát déle než 12 měsíců. Díky dlouhé době zrání sýr dosahuje vyrovnané špičkové kvality, má výraznou lahodnou chuť a vůni a vláčnou konzistenci. Jedná se o sýr chuťově podobný sýru typu parmazán, který svou vysokou kvalitou uspokojí i ty nejnáročnější labužníky a znalce. Archivní sýr je vhodný nejen ke konzumaci při slavnostních příležitostech, ale najde i široké uplatnění v kuchyni jako ten pravý zástupce výše zmíněného parmazánu.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Matylda z hor Bio sýrové tyčky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	6004
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):	
Bio pařený sýr	
Sušina min. 42 %	
Složení: Bio mléko, mléčné kultury	
Balení:	
60 g	
Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):	
<i>Kdy byl výrobek uveden na trh?</i>	duben 2014
<i>Kde se prodává?</i>	Zahájen prodej na maloobchodních řetězcích v rámci České a Slovenské republiky
Podpora prodeje a další marketingové aktivity:	
Součástí řady bio sýrů – „Matylda z hor“	
V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)	
Obsahuje vápník	
Obsahuje snížený obsah soli	



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Président Emmental bloček 250g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Lactalis CZ, s.r.o.	6005
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Vynikající tvrdý sýr s oky, který Vám nabídne jemnou, lehce nasládlou chuť s vůní po oříšcích. K jeho výrobě se používá střed sýrového bochníku. Tam najdeme ty nejjemnější kousky s nejvýraznější ovocnou chutí. Výborný na sýrové prkénko, pečivo i do salátů

Balení:

250g v bločku baleno do fólie s výrazným červeným designem pod značkou Président



Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

10/2013

Kde se prodává?

Řetězce moderního trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV reklama: 3-4/2014, 9/2014

Webové stránky

PR aktivity

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Président Maasdamer bloček 250g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Lactalis CZ, s.r.o.	6006
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Chutově výrazný tvrdý sýr s oky s delikátní texturou a ovocitou chutí. Sýr Maasdamer se báječně hodí k červeným vínům.

Balení:

250g v bločku baleno do fólie s výrazným červeným designem pod značkou Président



Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

10/2013

Kde se prodává?

Řetězce moderního trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV reklama: 3-4/2014, 9/2014

Webové stránky

PR aktivity

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	GRAN MORAVIA	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	6007
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Extra tvrdý dlouhozrající přírodní sýr s jemnou a příjemnou vůní. Barva zrna bílá nebo slámově žlutá. Chuť: Aromatická výrazná, jemná, zvyrazňuje se zráním
Složení: termizované kravské mléko, syřidlo, jedlá sůl, lysozym.
Tuk 30 ± 3 % Energetická hodnota 1563 KJ Sušina 66 ± 3 % Bílkovina 33 ± 3 %
Technologie: sýření, krájení zrna, dohřívání, dosušení, spojení zrna, vytažení, dělení, lisování, solení, průběžná očista, otáčení a zrání.

Balení:

Bochník balený v kartonu.
Vakuově balené porce, výseče, kostičky Tochtiti nebo strouhaný.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Roku 1996

Kde se prodává?

Prodej ve všech maloobchodních řetězcích, v Makru, na tradičním trhu, ve specializovaných prodejnách, v síti podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia a prostřednictvím vlastního e-shopu.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Poskytování vzorků zdarma a podpora regionálních i národních akcí (sportovních i společenských). Ochutnávky na prodejnách a různých společensko-kulturních akcích. Prezentace značky Gran Moravia formou letáků, roll-upů, plakátů, internetových stránek, facebookového profilu, vlastního e-shopu apod. Prezentace v časopisech a na internetových portálech s „food“ a „lifestyle“ tematikou – klasická inzerce, PR články, bannery, vydávání tiskových zpráv a spolupráce s médii. Podrobný popis a dostatečný prostor ve firemním časopise LA FORMAGGERIA MAGAZINE, který je zdarma distribuován zákazníkům na podnikových prodejnách a podporovaných kulturně-společenských akcích.

V roce 2003 získal sýr Gran Moravia ocenění národní značkou kvality Klasa.

Získané certifikáty: ISO 9 001, IFS verze 6, Filiera Latte Ecosostenibile

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Président Gouda plátky 100g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Lactalis CZ, s.r.o.	6008
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Gouda (Chauda) je tvrdý sýr vyráběný z kravského mléka a je označován jako jeden z nejlepších sýrů na světě. Vyznačuje se jemnou vůní, s lehkým oříškovým nádechem.

Balení:

100g plátkové balení . Tvrdá vanička se znovuuzavíratelnou fólií s výrazným červeným designem pod značkou Président



Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
02/2012

Kde se prodává?
Řetězce moderního trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV reklama: 3-4/2014, 9/2014
Webové stránky
PR aktivity

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2014

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Jemný pivní sýr	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Sýrárna Bratří Brunnerů s.r.o.	6009
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Popis: plnotučný sýr zrající pod mazem, sušina 57 %, TVS 45 %

Složení: mléko, jedlá sůl, mlékařské kultury, syřidlo

Technologie: sýr z kravského pasterovaného mléka, po základním zrání se nechá obrůst ušlechtilou mazovou kulturou, která mu dodá pikantní chuť a vůni

Použití: jako dezert nebo doplněk k pivu

Balení:

Výkroj cca 110 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 1. 4. 2014

Kde se prodává? Farmářské prodejny

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014



HODNOTITELSKÉ KOMISE

Hodnocení soutěžních výrobků probíhá vždy ve 2 paralelních odborných komisích:

Komise A hodnotí celkem 23 výrobků:

Zakysané mléčné výrobky mimo jogurtů (6), ostatní mléčné výrobky (8), přírodní sýry (9)

Odborná komise A 1	
Ing. Václav Bárta - předseda	MILCOM servis a.s.
MVDr. Dana Tříšková	Ministerstvo zemědělství ČR
Doc. Ing. Milada Plocková, CSc.	VŠCHT – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Odborná komise A 2	
Ing. Petr Roubal, CSc.	MILCOM a.s. - Výzkumný ústav mlékárenský
Doc. Ing. Eva Samková, PhD.	Jihočeská univerzita
Ing. Šárka Horáčková, CSc.	VŠCHT – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Komise B hodnotí celkem 24 výrobků:

Konzumní mléka a smetany (4), jogurty (12), tvarohové výrobky a čerstvé sýry (8)

Odborná komise B 1	
Ing. Jarmila Štípková	MILCOM servis a.s.
Ing. Josef Mrázek	SPŠM a VOŠP Kroměříž
Ing. Alexandra Šalaková, CSc.	MILCOM a.s. – Výzkumný ústav mlékárenský

Odborná komise B 2	
Doc. Ing. Jiří Štětina, CSc.	VŠCHT Praha – Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Ing. Zdeňka Veselá	Ministerstvo zemědělství
MVDr. Jiří Hlaváček	Státní veterinární správa ČR

V případě neshody výsledků mezi paralelními komisemi rozhoduje departážní komise:

DEPARTÁŽNÍ KOMISE	
Ing. Jiří Kopáček, CSc.	Českomoravský svaz mlékárenský
Doc. Ing. Ladislav Čurda, CSc.	VŠCHT – Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Michal Němec	Lakteav.p.s.

Mediální komise - hodnotí přihlášené výrobky pro udělení „Ceny médií“

1. Ing. Eugenie Línková – AGROBase
2. Ing. Alena Adámková – Retail Magazin
3. Ing. Luisa Benešová – Mlékařské listy
4. Věra Fillnerová – Agral (Potravinařská revue, Potravinařský zpravodaj)
5. Petr Havel – agrární analytik, nezávislý novinář
6. Šárka Pelcová – Apriori (agentura zodpovědná za projekt „Bílé plus pro vás“)
7. Lenka Krbcová - Vitalia
8. Eva Všeticková – Gurmet
9. Radka Kočvarová - Gurmet



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Oceněné výrobky - hodnocení odbornými komisemi

A. VÝSLEDKY V JEDNOTLIVÝCH SOUTĚŽNÍCH KATEGORIÍCH

Pořadí	Výrobek	Přihlašovatel	Bodové ohodnocení
Konzumní mléka a smetany - 4 výrobky - udělen pouze 1 diplom			
1.	Čerstvé České mléko plnotučné	BOHEMILK a.s.	88,8
Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů) - 6 výrobků - uděleny 2 diplomy			
1.	Sametový dezert Bohunka s brusinkami	Bohušovická mlékárna a.s.	77,8
2.	Kunín – Zakysaná smetana selská	Lactalis CZ, s.r.o. – Mlékárna Kunín	70,8
Jogurty – 12 výrobků; udělují se 3, resp. 4 diplomy			
1.	Smetanový jogurt meruňka	Ekomilk s.r.o.	82,5
2.	Jogurt La Formageria bílý	Orrero a.s.	77,8
3.	Kostíci cereálie - čokopolštářky	Danone a.s.	76,8
3.	Kostíci cereálie – skořicové hvězdičky	Danone a.s.	76,8
Ostatní mléčné výrobky - 7 výrobků - uděleny 2 diplomy			
1.	Tradiční pomazánkové s houbami	Choceňská mlékárna s.r.o.	79,5
2.	Kunín – Mléčná rýže ostružina	Lactalis CZ, s.r.o. – Mlékárna Kunín	77,8
Tvarohy a čerstvé sýry – 8 výrobků; uděleny 3 diplomy			
1.	Lučina – Česnek a bylinky	Povltavské mlékárny a.s.	94,7
2.	Jihočeský Cottage – maďarská zelenina	MADETA a.s.	90,2
3.	Ricotta speciale	ORRERO a.s.	85,7
Přírodní sýry zrající – 9 výrobků; uděleny 3 diplomy			
1.	Jemný pивní sýr	Sýrárna Bratří Brunnerů s.r.o.	80,7
2.	Tylžský sýr uzžený plátkovaný	MADETA a.s.	79,2
3.	Tylžský sýr plátkovaný	MADETA a.s.	78,0

B. NOVINKA ROKU 2014

Mléčná řada

1.	Čerstvé České mléko plnotučné	BOHEMILK a.s.
2.	Čerstvé České mléko polotučné	BOHEMILK a.s.
3.	Řecký jogurt bílý	Polabské mlékárny a.s.

Sýrová řada

1.	Giuncata con la rucola	ORRERO a.s.
2.	Lučina – Česnek a bylinky	Povltavské mlékárny a.s.
3.	Jihočeský Cottage – maďarská zelenina	MADETA a.s.

C. ABSOLUTNÍ VÍTĚZ

Lučina – Česnek a bylinky	Povltavské mlékárny a.s.	94,7
---------------------------	--------------------------	------

D. CENA MÉDIÍ

Z výběrového kola nejprve postoupily v jednotlivých kategoriích tyto výrobky:

Konzumní mléka a smetany	
Čerstvé České mléko plnotučné	BOHEMILK a.s.
Zakysané mléčné výrobky (bez jogurtů)	
Sametový dezert Bohunka s brusinkami	Bohušovická mlékárna a.s.
Smetanový zákys	ORRERO a.s.
Jogurty	
Jogurt La Formageria bílý	ORRERO a.s.
Ostatní mléčné výrobky	
Tradiční pomazánkové s houbami	Choceňská mlékárna s.r.o.
Tvarohy a čerstvé sýry	
Ricotta speciale	ORRERO a.s.
Přírodní sýry zrající	
Tylžský sýr plátkovaný	MADETA
Matylda z hor – Bio sýrové tyčinky	Polabské mlékárny a.s.
Přírodní sýry polotvrdé a tvrdé	
Gran Moravia	ORRERO a.s.

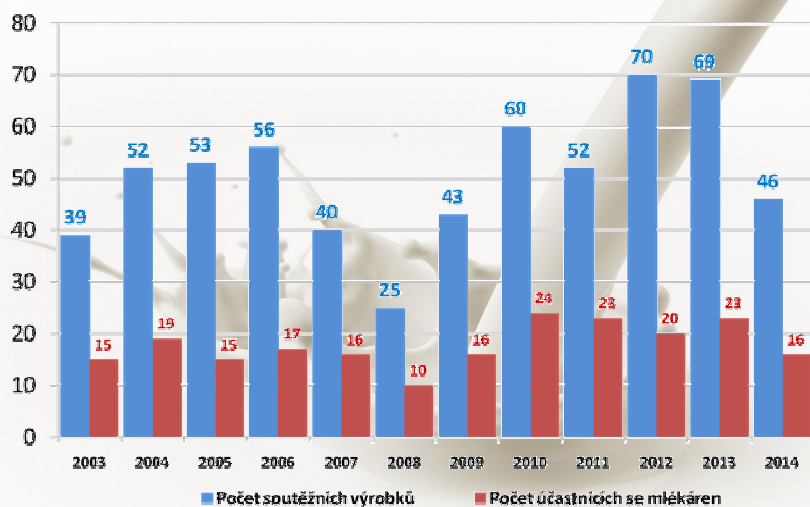
Ve finálním kole byly jako tři nejlepší výrobky vybrány a cenu médií a distribuce obdržely:

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014 – CENA MÉDIÍ			
1.	Tradiční pomazánkové s houbami	Choceňská mlékárna s.r.o	14
2.	Jogurt La Formageria bílý	ORRERO a.s.	12
3.	Matylda z hor – Bio sýrové tyčinky	Polabské mlékárny a.s.	11



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014 ČESKÁ REPUBLIKA

Jak probíhala soutěž o „Mlékárenský výrobek roku“ v její historii

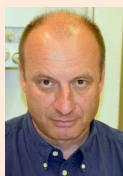


MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

- V roce 2014 se jednalo již o 12. ročník této soutěže
- Přihlášeno bylo 46 výrobků od 16 výrobců
- Výrobky byly zařazeny do 6 soutěžních kategorií
- Nové a inovované výrobky uvedené prvně na trh soutěžily také o titul „NOVINKA ROKU 2014“ ve 2 soutěžních řadách: „mléčné“ a „sýrové“
- Hodnocení organizačně zabezpečil Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha a proběhlo 24.04.2014
- Výrobky hodnotilo 15 nezávislých odborníků
- Současně proběhlo také hodnocení v komisi složené z 9 novinářů, kteří rozhodovali o „Ceně médií“



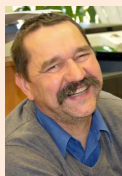
Členové odborné poroty 24.04.2014



Ing. V. Bárta



Doc. M. Pločková



MVDr. J. Hlaváček



Doc. E. Samková



Ing. J. Mrázek



Doc. J. Štětina



Ing. A. Šalaková



M. Němec



Ing. J. Štípková



MVDr. D. Trísková



Ing. Z. Veselá



Ing. P. Roubal



Ing. Š. Horáčková



Doc. L. Čurda



Ing. J. Kopáček

Odborné hodnocení na VŠCHT, 24.4.2014



JAK SOUTĚŽ DOPADLA?



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Kategorie konzumní mléka a smetany

V této kategorii soutěžily 4 výrobky od 2 společností.

MLékárenským výrobkem roku se stává:

České čerstvé mléko plnotučné

Výrobce:
BOHEMILK a.s.



MLÉKÁRNA OPOČNO
1936



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Kategorie zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)

V této kategorii soutěžilo 6 výrobků z 5 společností a do závěrečného finále byly nominovány tyto 2 výrobky:



Sametový dezert Bohunka s brusinkami



Selská Zakysaná smetana 15%



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2014 SE STÁVÁ

kategorie

Zakysané mléčné výrobky (mimo jogurtů)

**Sametový dezert BOHUNKA s
brusinkami**

Výrobce:
BOHUŠOVICKÁ MLÉKÁRNA a.s.



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Kategorie jogurty

**V této nejpočetněji obsazené kategorii soutěžilo 12 výrobků
z celkem 5 společností a do finále postoupily tyto 4 výrobky:**



**Kostíci cereálie
skořicové hvězdičky**



**Kostíci cereálie
čokoládovky**



**Jogurt smetanový
meruňka**



**Jogurt La Formaggeria
bílý**



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2014 SE STÁVÁ

kategorie
Jogurt

JOGURT SMETANOVÝ
meruňka

Výrobce:
EKOMILK s.r.o.
Frýdek - Místek



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Kategorie ostatní mléčné výrobky

**V této (smíšené) kategorii soutěžilo 7 výrobků z 5 mlékáren
(4 mléčné pomazánky, 2 mléčné rýže, 1 tavený sýr)
a do finále postoupily tyto 2 výrobky:**



Mléčná rýže
ostružina



Choceňské tradiční pomazánkové
s houbami



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2014 SE STÁVÁ

Kategorie:
Ostatní mléčné výrobky

**CHOCEŇSKÉ
TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ
S HOUBAMI**

Výrobce:
Choceňská mlékárna s.r.o.



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Kategorie tvaryhy a čerstvé sýry

V této kategorii soutěžilo o umístění 8 tvarohových výrobků a čerstvých sýrů z celkem 7 mlékárenských společností a do finále postoupily tyto 3 výrobky:



**Lučina
Česnek a bylinky**



Ricotta speciale



**Jihočeský Cottage
Maďarská zelenina**



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2014 SE STÁVÁ

Kategorie:
Tvarohy a čerstvé sýry

LUČINA Česnek a bylinky

Výrobce:
Povltavské mlékárny, a.s.



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Kategorie přírodní sýry zrající

V této kategorii soutěžilo 9 sýrů z 5 mlékáren a do finále postoupily tyto 3 výrobky:



Tylžský sýr plátky



Tylžský sýr uzený plátky



Jemný pивní sýr



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2014 SE STÁVÁ

Kategorie:
Přírodní sýry zrající

JEMNÝ PIVNÍ SÝR

Výrobce:
Sýrárna Bratří Brunnerů s.r.o.
Jarošov nad Nežárkou

*Sýrárna
Bratří Brunnerů
s.r.o.*



ABSOLUTNÍ VÍTĚZ



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

ABSOLUTNÍ VÍTĚZ

LUČINA Česnek a bylinky

Výrobce:
Povltavské mlékárny a.s.



Blahopřejeme !

94,7 bodů



NOVINKY ROKU 2014



NOVINKA ROKU 2014

Mléčná řada

O titul „Novinka roku 2013“ v mléčné řadě se letos ucházelo 22 zcela nových nebo inovovaných výrobků, které byly na trh uvedeny za poslední rok.

Porotci do závěrečného finále vybrali tyto 3 výrobky:



Řecký jogurt bílý
0 % tuku



Čerstvé České
mléko polotučné



Čerstvé České
mléko plnotučné



NOVINKA ROKU 2014

Mléčná řada

NOVINKOU ROKU 2014 se v mléčné řadě stává:

ČERSTVÉ ČESKÉ MLÉKO PLNOTUČNÉ
ze společnosti BOHEMILK a.s.



Blahopřejeme !!!



NOVINKA ROKU 2014



Sýrová řada

O titul „Novinka roku 2013“ v sýrové řadě letos soutěžilo 8 zcela nových nebo inovovaných sýrů a tvarohů, které byly na trh uvedeny za poslední rok.

Porotci do závěrečného finále vybrali tyto 3 výrobky:



Jihočeský Cottage
Maďarská zelenina



Lučina
Česnek a bylinky



Giuncata con la rucola



NOVINKA ROKU 2014



Sýrová řada

NOVINKOU ROKU 2014 se v sýrové řadě stává:

GIUNCATA CON LA RUCOLA
ze společnosti ORRERO a.s.



Blahopřejeme !!!



NOVINÁŘSKÁ SOUTĚŽ O CENU MÉDIÍ

Novinářské hodnocení na VŠCHT, 24.4.2014





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014 CENA MÉDIÍ

Komise složená z 9 zástupců médií vybrala ze 46 soutěžních výrobků tyto tři finalisty:



Jogurt La
Formaggeria bílý



Matylida z hor
Bio sýrové tyčky



Choceňské tradiční
pomazánkové s houbami



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014 HLAVNÍ CENA MÉDIÍ

**CHOCEŇSKÉ
TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ
s houbami**

**Výrobce:
Choceňská mlékárna a.s.**





**Děkujeme všem účastníkům letošní
soutěže, blahopřejeme všem oceněným
a těšíme se na účast v roce 2015**



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
v kategorii KONZUMNÍ MLÉKA A SMETANY

SPOLEČNOSTI
BOHEMILK a.s.

ZA VÝROBEK
ČERSTVÉ ČESKÉ MLÉKO PLNOTUČNÉ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
v kategorii ZAKYŠANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY (MIMO JOGURTŮ)

SPOLEČNOSTI
Bohušovická mlékárna a.s.

ZA VÝROBEK
SAMETOVÝ DEZERT BOHUNKA S BRUSINKAMI





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii ZAKYSANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY (MIMO JOGURTŮ)

SPOLEČNOSTI

Lactalis CZ, s.r.o. – Mlékárna Kunín a.s.

ZA VÝROBEK

KUNÍN – SELSKÁ ZAKYSANÁ SMETANA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
Ekomilk s.r.o.

ZA VÝROBEK
SMETANOVÝ JOGURT MERUŇKA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
Orrero a.s.

ZA VÝROBEK
JOGURT LA FORMAGGERIA BÍLÝ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
Danone a.s.

ZA VÝROBEK
KOSTÍCI CEREÁLIE - ČOKOPOLŠTÁŘKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
Danone a.s.

ZA VÝROBEK
KOSTÍCI CEREÁLIE - SKOŘICOVÉ HVĚZDIČKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
v kategorii OSTATNÍ MLÉČNÉ VÝROBKY

SPOLEČNOSTI
Choceňská mlékárna s.r.o.

ZA VÝROBEK
TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ S HOUBAMI



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii OSTATNÍ MLÉČNÉ VÝROBKY

SPOLEČNOSTI

Lactalis CZ, s.r.o. – Mlékárna Kunín a.s.

ZA VÝROBEK

KUNÍN – MLÉČNÁ RÝŽE OSTRUŽINA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
v kategorii TVAROHY A ČERSTVÉ SÝRY

SPOLEČNOSTI
Povltavské mlékárny a.s.

ZA VÝROBEK
LUČINA - ČESNEK A BYLINKY





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii TVAROHY A ČERSTVÉ SÝRY

SPOLEČNOSTI
MADETA a.s.

ZA VÝROBEK
JIHOČESKÝ COTTAGE – MAĎARSKÁ ZELENINA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii TVAROHY A ČERSTVÉ SÝRY

SPOLEČNOSTI
ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK
RICOTTA SPECIALE



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY ZRAJÍCÍ

SPOLEČNOSTI
Sýrárna Bratří Brunnerů s.r.o.

ZA VÝROBEK
JEMNÝ PIVNÍ SÝR





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY ZRAJÍCÍ

SPOLEČNOSTI
MADETA a.s.

ZA VÝROBEK
TYLŽSKÝ SÝR UZENÝ - PLÁTKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014“
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY ZRAJÍCÍ

SPOLEČNOSTI
MADETA a.s.

ZA VÝROBEK
TYLŽSKÝ SÝR - PLÁTKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
uděluje

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Novinka roku - Mléčná řada

SPOLEČNOSTI
BOHEMILK a.s.

ZA VÝROBEK
ČERSTVÉ ČESKÉ MLÉKO PLNOTUČNÉ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

2. místo

Novinka roku – Mléčná řada

SPOLEČNOSTI

BOHEMILK a.s.

ZA VÝROBEK

ČERSTVÉ ČESKÉ MLÉKO POLOTUČNÉ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

3. místo

Novinka roku – Mléčná řada

SPOLEČNOSTI

Polabské mlékárny a.s.

ZA VÝROBEK

ŘECKÝ JOGURT BÍLÝ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Novinka roku – Sýrová řada

SPOLEČNOSTI
ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK
GIUNCATA CON LA RUCOLA





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

2. místo

Novinka roku – Sýrová řada

SPOLEČNOSTI

Povltavské mlékárny a.s.

ZA VÝROBEK

LUČINA – ČESNEK A BYLINKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2013

3. místo

Novinka roku – Sýrová řada

SPOLEČNOSTI

MADETA a.s.

ZA VÝROBEK

JIHOČESKÝ COTTAGE – MAĎARSKÁ ZELENINA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Hlavní cena médií

SPOLEČNOSTI

Choceňská mlékárna s.r.o.

ZA VÝROBEK

TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ S HOUBAMI





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

2. cena médií

SPOLEČNOSTI

ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK

JOGURT LA FORMAGGERIA BÍLÝ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

3. cena médií

SPOLEČNOSTI

Polabské mlékárny a.s.

ZA VÝROBEK

MATYLDA Z HOR - BIO SÝROVÉ TYČKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2014

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014

Absolutní vítěz

SPOLEČNOSTI

Povltavské mlékárny a.s.

ZA VÝROBEK

LUČINA - ČESNEK A BYLINKY

