



La boucherie « U Švandů » Tradition charcutière

La boucherie « U Švandů » est une entreprise familiale, qui développe son savoir-faire sur le marché régional depuis des décennies. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération qui fabrique la charcuterie. C'est après la révolution, en 1991, que la production a repris et depuis, elle s'est progressivement modernisée. L'arrière petit-fils du fondateur gère et développe actuellement toute l'entreprise.

En 2014, une usine complètement nouvelle est construite, respectant les critères les plus strictes. Ces nouvelles installations ont permis une augmentation significative de la production et l'emploi d'au moins 30 personnes de la ville de Hlinsko. Les produits sont commercialisés et transportés en camions réfrigérés dans leurs sept magasins. La boucherie U Švandů a toujours élaboré de la charcuterie traditionnelle, la gamme compte plus de 200 produits de charcuterie fabriqués seulement à base de viande. Les produits conviennent au régime sans gluten. L'entreprise a obtenu plusieurs récompenses pour la qualité de ses produits.

Les produits certifiés sont commercialisés dans les locaux de l'entreprise à Hlinsko aux adresses suivantes: Třebízského 687 et Skalsko – Družstevní 1405.

Les produits labellisés „Qualité de Hlinecko“:

- Lard de Švanda
- Špekáček saucisses
- Viande hachée fumée
- Saucisse fermière au fromage
- Salami Švandůček
- Pâté à l'ail des ours
- Jambon Jakodřív (comme jadis)
- Saucisse fumée de Švanda
- Saucisse épicée de Švanda



Contact:
Řeznictví U Švandů
Rváčovská 647
539 01 Hlinsko
Tel.: +420 775 319 899
E-mail: mates.svandu@seznam.cz
www.reznictviusvandu.cz



Qualité de Hlinecko



Lard de Švanda – la poitrine de porc est mise dans le sel, (aucune injection de saumure), le lard est exposé à de la fumée naturelle.

Špekáček saucisses – la saucisse est fabriquée à base de viande de bœuf et de porc en respectant la norme connue depuis 80 ans. Elle est nouée uniquement à la main et exposée à de la fumée naturelle.

Viande hachée fumée – fabriquée à partir de viande de bœuf et de porc. Elle est rôtie, puis fumée naturellement.

Saucisse fermière au fromage – composée de viande de porc et de bœuf, additionnée de fromage « Edam » et d'herbes, puis fumée naturellement.

Salami Švandáček – salami de type « Vysočina » au goût particulier du salami hongrois.

Pâté à l'ail des ours – très doux et facile à tartiner, c'est un pâté au léger goût de foie et d'ail des ours.

Jambon Jakodřív (comme jadis) – jambon de porc de qualité supérieure, introduit dans un boyau en collagène comestible, puis dans un filet aux mailles en forme de ruche. Le produit est traité à la chaleur, puis fumé.

Saucisse fumée de Švanda – fabriquée à partir de viande de porc et de bœuf, elle est assaisonnée avec un mélange d'épices naturelles. La saucisse est fortement fumée naturellement.

Saucisse épicée de Švanda – fabriquée à partir de viande de porc et de bœuf, elle est assaisonnée avec un mélange d'épices naturelles et de poivrons. La saucisse est fortement fumée de façon naturelle.



La catalogue des produits certifiés est émis par « MAS Hlinecko »
(EAL – Equipe d'Action Local) en coopération avec la ville de Hlinsko.

