



Řeznictví U Švandů

Uzenářská tradice

Řeznictví u Švandů je rodinná firma s uzenářskou výrobou a tradicí čtyř generací, která se na regionálním trhu pohybuje již desítky let. Po revoluci v roce 1991 byly výroba obnovena a provoz postupně modernizován. V současné době vede a rozšiřuje firmu pravnuke zakladatele. V roce 2014 byl postaven zbrusu nový provoz, který splňuje ta nejprísnejší kritéria a umožňuje několikanásobně navýšit produkci a zaměstnat až 30 občanů města Hlinska. Výrobky jsou nabízeny již v šesti vlastních prodejnách a jsou rozváženy ve speciálních chladírenských vozech. V sortimentu je více než 200 druhů vlastních uzenářských výrobků vyrobených podle tradičních receptur. Produkty jsou vyrobeny čistě z masa a jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu. Firma získala za své výrobky řadu ocenění.

V regionu Hlinecka lze certifikované produkty zakoupit ve firemních provozovnách v Hlinsku: Třebízského 687 a SKALSKO - Družstevní 1405.

Certifikovány značkou „Kvalita z Hlinecka“ byly níže uvedené produkty:

- Švandova slanina
- Špekáček
- Uzená sekaná
- Farmářský párek se sýrem
- Švandáček
- Paštika s medvědí česnekem
- Šunka jakodřív
- Švandova uzená klobása
- Švandova pikantní klobása



Kontakt:

Řeznictví U Švandů
Rváčovská 1698

539 01 Hlinsko

Tel.: +420 775 319 899

E-mail: info@reznictvisvanda.com

www.reznictviusvandu.cz



Švandova slanina – uzený vepřový bok, který byl naložen bez použití nástřiku. Slanina je uzena přírodním kouřem.

Špekáček – špekáček je vyráběn z vepřového a hovězího masa podle normy staré téměř 80 let. Špekáček je výhradně ručně vázaný a je uzen přírodním kouřem.

Uzená sekaná – sekaná je vyráběna z hovězího a vepřového masa. Je pečená a pak uzena přírodním kouřem.

Farmářský párek se sýrem – párek vyráběn z vepřového a hovězího masa s přídavkem sýra eidam a směsi bylinek. Párek je zauzen přírodním kouřem.

Švand'áček – salám vysočinského typu s výraznou chutí a vůní uheráku.

Paštika s medvědí česnekem – velmi jemná dobře roztíratelná paštika s lehkou příchutí jater a medvědího česneku.

Šunka jakodřív – výběrová vepřová šunka, která je plněna do speciálního kolagenního střeva, jenž je opatřeno sítí ve tvaru včelích úlů. Výrobek je tepelně opracován a následně zauzen.

Švandova uzená klobása – klobása vyráběná z vepřového a hovězího masa, kořeněná směsí přírodního koření. Klobása je silně zauzena přírodním kouřem.

Švandova pikantní klobása – klobása vyráběná z vepřového a hovězího masa, kořeněná směsí přírodního koření s přídavkem papriky. Klobása je silně zauzena přírodním kouřem.