

PRODEJNA VÝROBKŮ



VÁŠEHO KRAJE

JAK SE TO DĚLÁ?

představujeme výrobce
rostlinných olejů z Českého ráje

NAŠI DODAVATELÉ

BEZOBALOVÝ PRODEJ

kupujte jídlo, ne odpad

MENU PRO ZMĚNU

projektový den
pro děti



DÝNĚ V LETNÍM PODÁNÍ

ROZKVETLÉ LOUKY A BYLINKY

Markvartice

TRADICE PIVOVARNICTVÍ V HOŘICÍCH

NABÍZÍME:

- › Kvalitní a čerstvé potraviny a výrobky od regionálních výrobců a farmářů
- › Řemeslné chleby a pečivo
- › Široký sortiment za studena lisovaných olejů, šetrně rafinovaných
- › Oříšky a suché plody za velkoobchodní ceny
- › Potraviny pro zdravý životní styl
- › Kvalitní vína rodinného vinařství Hruška z jižní Moravy
- › BEZOBALOVÝ PRODEJ
- › VÝKUP a ŘÍZENOU RECYKLACI použitých rostlinných olejů

NAŠE AKTIVITY:

- › Dárkové koše a balíčky z regionálních výrobků, dle přání zákazníka
- › Dárkové poukazy pro každou příležitost
- › Pravidelné ochutnávky a workshopy
- › Projektové dny pro děti MENU PRO ZMĚNU
- › Tematické akce: masopust, vánoční adventní neděle, férové snídaně, ...
- › DOBROTA z APROPA společný dobročinný projekt s klienty jičínského stacionáře
- › Podpora dětských a sportovních akcí regionu

OBČASNÍK 1/2018

PŘEDSTAVUJEME:



Česká rodinná firma, která více jak 26 let vyrábí kvalitní oleje v srdci Českého ráje



Rodina Jenčková více než 150 let hospodaří v Holíně u Jičína. Po roce 1948 jim bylo hospodářství a pole znárodněno, ale v roce 1989 se čtvrté generaci podařilo zemědělskou činnost obnovit a později rozvinout o zpracování olejnin. Od založení firmy v roce 1992 nenásledoval rok, kdy by se stavebně nebo technologicky neinvestovalo. V současnosti FABIO PRODUKT disponuje několika výrobními moderními provozy, distribučními sklady i vlastní logistikou. Ze svého původního záměru vyrábět oleje kvalitně udržitelným způsobem a odlišovat se od velkých výrobců šetrným zpracováním nikdy neslevila.



Zeptali jsme se obchodní ředitelky Jany Jenčkové na tyto otázky:

Čím jsou oleje z FABIA jiné?

I přes čtvrtou generaci naší lisovny stále oleje lisujeme za studena, to je naše velké odlišnost.

Jak se to dělá?

Během července až srpna se většinou řepka z polí sklízí. Zrnička musí být přiměřeně suchá, aby se dala dále zpracovat nebo uskladnit na pozdější výrobu. Posuzuje se i samotná tukovost, která se pohybuje od 40 – 43%. Lisování za studena je proces, kdy se řepkové nebo slunečnicové semeno mechanicky lisuje. Ve šnecích dochází k zahřátí max. na 40 °C. Vedlejší produkt – řepkový expeler- obsahuje až 12 % tuku a používá se na výrobu krmných směsí. Olej /můžeme ho nazvat i extra virgin/ si zachovává přírodní antioxidanty, biologicky aktivní látky, provitamíny, vitamín E je voňavý a chutná po výchozí surovině. To je ten hlavní rozdíl oproti běžně vyráběným olejům u velkých firem, kde se semena nejdříve zahřejí a olej je vylisován za tepla, později i z expeleru dále chemicky za pomoci hexanu je extrahován na max. výtěžnost.

Proč se oleje dál zpracovávají?

Každý vylisovaný olej má podle druhu odlišné složení mastných kyselin, které nám určuje oxidační stabilitu a trvanlivost. Pro použití v teplé kuchyni na vaření, smažení a fritování doporučuji ještě olej zrafinovat.



Jsou rafinované oleje škodlivé?

Surové oleje mohou obsahovat i látky, které mohou být nežádoucí pro chuť a stabilitu. Většina spotřebitelů od oleje očekává i neutrální chuť a vůni. To vše u oleje docílíme rafinací, kterou nepovažuji za škodlivou i když v samotném zpracování rozdílů opět najdeme. Naše firma používá šetrnou fyzikální rafinaci, průmysloví výrobci, opět pro lepší výtěžnost, používají chemickou - alkalickou rafinaci – při které

se používá louh sodný. U fyzikální rafinace dochází k bělení pouze za pomocibělící hlínky / což je nerost – aktivní jíl a křemen/ a posléze se olej deodorizuje – kdy během vakuové destilace vodní parou se odstraňují volné mastné kyseliny, těkavé látky, nežádoucí příchutě, zbarvení a vůně. Celý náš proces je bez chemie a pouze na fyzikálních procesech, v oleji zůstávají vitamíny, antioxidanty, lahodná jemná vůně i chuť po výchozí surovině.

Každý olej má své použití...

V každé kuchyni by správná kuchařka měla mít více druhů olejů. Pro smažení a fritování je důležitá oxidační stabilita, aby se nám olej při vyšších teplotách nepřepaloval, při nevhodně zvoleném druhu vznikají škodlivé látky, proto je výběr důležitý. Můj TIP: použijte speciální fritovací oleje ze speciální odrůdy slunečnicového oleje HIGH OLEIC omega 9 (jinak běžný slunečnicový olej je na smažení i když je zrafinovaný nevhodný) prodáváme ho pod značkou FRITO SLUNKA, výborná je i směs řepkového oleje s palmoleinem, vhodné je i kvalitní vepřové sádlo – jen dejte pozor na cholesterol. Řepkovým olejem také nic nezkazíte.



Zdraví prospěšné oleje, převážně pro vysoký obsah OMEGA 3 a 6 nenasycených mastných kyselin jsou oleje sice na smažení nevhodné, ale pro vaše tělo mají prokazatelně pozitivní vliv, na srdce a jeho správnou činnost, na cévy, vývoj mozku, snižování špatného cholesterolu atd. Nejvzácnější OMEGA 3 je v běžných potravinách velmi málo zastoupená, tělo si ji neumí vyrobit a správným výběrem ryb nebo oleje můžete ušetřit na drahých doplňcích stravy a v potřebných dávkách ji každodenně dodávat. Můj TIP: Iněný olej, chia olej, naše specialitka FABIOFIT Omega 3,6,9 FABIOFIT je za studena lisovaný, šetrně rafinovaný řepkový 50%, Iněný 40% a chia 10% olej. Směs těchto olejů vyniká unikátním složením MK s velkým důrazem na nenasycené mastné kyseliny OMEGA 3 (31%), OMEGA 6 (16%), OMEGA 9 (37%). Šetrná pouze fyzikální rafinace prodlužuje trvanlivost tohoto oleje a umožňuje použití jak ve studené tak i teplé kuchyni (vyjma dlouhodobého smažení a fritování). Olej v 1 l PET je plněn pod ochrannou atmosférou, která prodlužuje trvanlivost a zabraňuje oxidaci.

Chuť a vůně oleje, která opravdu překvapí?

Zkuste kvalitní dýňový olej, za studena lisovaný slunečnicový nebo řepkový, pouze kvalitní extra virgin olivový, experimentujte i s použitím (vyzkoušejte řadu řepkových ochucených olejů s bylinkami z Českého ráje, nebo vyzkoušejte naši specialitku kombinaci kvalitního řepkového oleje s přírodně identickým máslovým aroma - Máslovou Manku.

Existuje olej, který splní všechny předpoklady? Je zdraví prospěšný a přesto oxidačně stabilní?

Pokud jsem Vás nepřesvědčila a chcete mít pouze jeden olej, pak doporučuji olej řepkový, nejlépe za studena lisovaný, pouze fyzikálně rafinovaný. Řepkový olej je opravdu svým složením jedinečný. Má vysoký obsah Omega 9 mastných kyselin, které jsou zdraví prospěšné a přesto oxidačně stabilní, můžete na něm krátkodobě smažit, aniž by Vám vznikali škodlivé látky. Obsahuje i vzácnou Omega 3 mastnou kyselinou, kterou např. ve slunečnicovém ani olivovém oleji v takovém zastoupení nenajdete. Proto v západní a severní Evropě dlouhodobě řepkový olej patří mezi nejprodávanejší oleje. U nás v České republice si své stálé místo teprve nachází.



DÝŇĚ V LETNÍM PODÁNÍ

Dýňové semínko je jedno z nejhodnotnějších semínek. Je bohaté na minerály, vyniká obsahem hořčíku, zinku, železa a manganu. Dokáže tělo zbavit střevních parazitů. Olej z dýňového semínka má tmavě zelenou barvu a svojí chutí vás opravdu ohromí.

Olejem si můžete pokapat jen bagetku a tradičně se používá na krémové polévky a saláty.

NEBOJTE SE I EXPERIMENTOVAT:

- při pečení sladkých dezertů nebo přidejte do bábovky
- v horkých letních dnech pokapejte dýňovým olejem vanilkovou zmrzlinu a posypejte opraženými semínky, anebo si rovnou připravte dýňovou zmrzlinu



DÝŇOVÁ ZMRZLINA:

- 2 vejce
- 150 g cukru
- 500 ml smetany na šlehání
- 250 ml mléka
- 1 vanilkový lusk
- 6 polévkových lžic kvalitního dýňového oleje např. z naší produkce DYNKA

Na výrobu Krokantu:

- 120 g dýňových semínek
- 100 g cukru
- 1 polévkovou lžici dýňového oleje DYNKA

Na výrobu ovocného žahouru:

- 60 g cukru
- 250 g borůvek, malin, nebo ostružin, či ovoce, které máte rádi
- 4-5 polévkových lžic likéru Cassis (likér z černého rybízu), můžete použít i kvalitní sirup

Zmrzlinu naservírujte s vychlazeným ovocným žahourem a dýňovým krokantem

Pro dýňový krokant nechte na pánvi zkaramelizovat cukr, přidejte dýňová semínka a nechte zaschnout na pečícím papíru. Poté nožem nasekejte.

U zmrzliny začněte šlehat v mixéru vejce s cukrem, přidejte semínka z vanilkového lusu a dýňový olej. Postupně přidávejte smetanu a mléko. Hmotu poté ve zmrzlinovači míchejte 20-30 minut a nakonec přidejte 1/3 dýňového krokantu. Zmrzlinu dejte do nádoby a posypejte zbylým krokantem. 2-3 hodiny nechte vychladit v mrazáku.

Příprava ovocného žahouru je velmi snadná. Cukr nechte lehce zkaramelizovat, přidejte ovoce, Cassis nebo šťávu a 2-3 minuty lehce povařte. Nechte vychladit.



JIČÍN

Valdštejnovo nám. 91

PO-PÁ: 7 - 17:30

SO: 7.30 - 12



PŘEDSTAVUJEME NAŠE DODAVATELE



OLEJE FABIO

- na pečení a vaření
- na smažení
- na grilování
- na studenou kuchyni

www.fabioprodukt.cz
www.fabioshop.cz

EMIL LAUŠMAN

cukrářství a perníkářství



www.cukrarnalausman.cz

NIVA, s.r.o.
výrobce sýrů



www.syr-niva.cz

FRYDRYCH
rodinná ovocnářská firma



www.ovocefrdrych.cz

SOKOL
rodinná farma



www.farmasokol.cz

HOVORKOVY
hořické trubičky



www.hovorkovytrubicky.cz

PRAVÉ HOŘICKÉ
TRUBÍČKY



www.horicketrubicky.cz

NAPRO
džemy a ovocné náplně



www.naprocz.cz

PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA
Mlýny J. Voženílek, s.r.o.



www.mlynyvozenilek.cz

PLANTA NATURALIS
semena a rostliny



www.plantanaturalis.com

PEKÁRNA RÝDL
tradiční výroba



www.josefrydl.cz

MADAMI
ovocné sirupy



www.darkove-kose.cz

MIKULA, BOUČEK,
KVÍČEROVSKÁ PEKÁRNA



naši dodavatelé pečiva

MARMELÁDY
Z RÁJE



www.marmeladyzraje.cz

CARLA
výrobce čokolády



www.carlachocolate.com

SVIJANY
pivovar



www.pivovarsvijany.cz

DOBROVODSKÉ ZELÍ
producent zelí



www.dobrovodskezeli.cz

KITL



www.kitl.cz

VÍNO HRUŠKA



www.vinohruska.cz

...A MNOHO



HRADEC KRÁLOVÉ

S. K. Neumanna 455
PO-PÁ: 7 - 17:30
SO: 7.30 - 12



ATELE REGIONÁLNÍCH VÝROBKŮ:

FARMA KEJKLÍČEK rodinná farma



farmakejklicek.webnode.cz

STYLE BOHEMIA



www.stylebohemia.cz

KOZÍ FARMA Pěňčín



www.kozifarmapencin.cz

FARMA BROŽKOVÝCH Radostná pod Kozákovem



www.kozifarmapencin.cz

OVOCNÁK 100% šťáva z ovoce



www.ovocnak.cz

YES CHIPS luštěninové chipsy



www.yeschips.cz

KŘÍŽALY, SUŠENÉ PLODY ořechy, koření



www.fabioshop.cz

SALÁTY BAKEŠ čalamády a zelové saláty



www.salatybakes.cz

HOŘICKÝ PIVOVAR regionální pivovar



www.jungberg.cz

CAMELLUS bylinné produkty



www.camellus.cz

NO TEA pečené čaje, ovocné nápoje



www.notea.cz

ESSA SOBOTKA sterilovaná zelenina



www.essa.eu

LABETA výrobce směsí na pečení



www.labeta.cz

MAVE JIČÍN producent masa a vajec



www.mavejicin.cz

MOŠTOVNA LAŽANY mošty a ovocné šťávy



www.mostovna-lazany.cz

KVĚTOVÝ A LESNÍ MED



naši dodavatelé medu

MÝDLÁRNA ROZMARÝNKA



mydlarnarozmarynka.cz

DOBROTA Z APROPA



www.apropojicin.cz

SALIX mlékárna a tavná sýrů



www.salix-syry.cz

RAKYTNÍK CVRČEK rakytníkové produkty



www.rakytникcvrcek.cz

O DALŠÍCH

BEZOBALOVÝ PRODEJ

MYSLET NA PŘÍRODU A PŘITOM JEŠTĚ UŠETŘIT....

Jedním z podnětů, jenž nás inspiroval k zařazení BEZOBALOVÉHO sortimentu v našich prodejnách, byl příklad jedné čtyřčlenné anglické rodiny, která za rok 2015 vyprodukovala jednu malou sklenici odpadu, kterou nedokázala opětovně využít. Ve sklenici byly například plastové cedulky od oblečení, samolepky z ovoce a zeleniny, obal od mobilního telefonu apod. Pro porovnání: průměrná česká čtyřčlenná rodina po sobě zanechala ve stejném roce 1,2 tuny odpadu.

Návod k tomuto způsobu života je jednoduchý, stačí se řídit PRINCIPY 5 R:

- › **REFUSE** /odmítejte/
- › **REDUCE** /redukuje/
- › **REUSE** /opakovaně používejte/
- › **RECYCLE** /recyklujte/
- › **ROT** /nechejte shnít/

Tyto principy praktikujte přesně v tomto pořadí. Zaměřili jsme se na první „ERKO“ – REFUSE - ODMÍTÁNÍ – ve smyslu, odmítání nákupu zabalených potravin. Hlavním významem této formy prodeje/nákupu je nejen ekologie, ale i finanční stránka.

Lidé, kteří si novodobý trend oblíbili, vědí, že nákupem bez obalu kupují JÍDLO - ne odpad. Uvědomují si, že si domů odnesou pouze tolik potravin, kolik potřebují. Tím dodržují druhý bod - REDUCE (redukuje). Odcházejí od nás s oprávněným pocitem, že ušetřili. Bezobalové produkty nejsou zatíženy finančními náklady na obal, etiketu, tiskovou barvu. Mnohdy si neuvědomí, že sáčkem a kartonem s etiketou to nekončí. Samotný sáček/karton je balen v dalším kartonu, který je naskládán na paletě s papírovými proložkami, paleta je zpevněna papírovým krytem s plastovými páskami a ovinuta folií. Tyto všechny přepravní obaly a jejich ekologickou likvidaci hradí zákazník a jsou rozpočítány do ceny výrobku.

PŘÍKLAD: RÝŽE PARBOLIED srovnatelné kvality pořídíte v obchodech od 22 Kč za 500g sáček. Naše cena v bezobalovém nákupu je 13 Kč za 500g. Že se Vám zdá 9 Kč na jednom pytlíku hodně? Až budete příště nakupovat, zkuste si spočítat, kolik zabalených potravin máte v nákupním koši.

V naší prodejně FABIO ochutnejte region naleznete více jak 50 bezobalových produktů. Zakoupíte zde například: rýži, čočku, hrách, cizrnu, kuskus, bulgur, jáhly, müsli, různé druhy ořechů, sušené ovoce, semínka, třtinový cukr nebo i čokoládu, bonbony a mnoho dalších. I lokální nákup potravin přispívá k tomu, že jsou potraviny a výrobky k nám dováženy ve vratných bedýnkách, bez zbytečných obalů na přepravu. V prodejnách najdete i široký sortiment rostlinných olejů. A co s použitým olejem, který Vám doma po smažení zbyde? Moc



možností se nenabízí – většinou končí v odpadech, nebo výlevkách. I tady se řídíme hned dvěma zásadami z pěti REUSE - opakovaně použijte a RECYCLE - recyklujte. Olej můžete přinést k nám do obchodu. My olej řízeně zrecyklujeme a využijeme na výrobu biologicky odbouratelných maziv.

NESTAČÍ JEN ODPAD TŘÍDIT, TO JE JEN ZAČÁTEK....

Touto formou prodeje vyjadřuje naše firma FABIO PRODUKT, která obchody vlastní, svůj přístup k udržitelné výrobě a spotřebě. Snažíme se celým naším podnikáním, jak vlastní šetrnou bezodpadovou výrobou olejů bez chemie, tak i formou prodeje, ukázat cesty, jak v regionu vyrábět kvalitní výrobky, prodávat a působit s minimálním zatěžením životního prostředí. Snažíme se i vychovávat novou generaci, pro kterou pořádáme projektové dny v našich prodejnách.

„ZDRAVÁ PĚTKA“ U NÁS NA PRODEJNĚ!

Celorepubliková kampaň pro školáky „MENU PRO ZMĚNU“ u nás na prodejně.

Akce pod názvem JÍDLO S PŘÍBĚHEM A BEZOBALU je zaměřená na představení regionálních výrobců a farmářů a dlouhodobou udržitelnost regionu. Zaměřili jsme se na žáky 4.- 9. tříd a připravili pro ně poutavý projektový den.

Náplní projektového dne je aktivní beseda, která seznámí žáky, jak je důležité zachování produktivního regionu. Děti mají možnost u nás ochutnat kozí mléko, ovčí produkty i ovocno-zeleninové smoothie. Upozorníme na problematiku spojenou s odpady, ukazujeme jak číst etikety a jak nakupovat české potraviny, jak se značí česká vejce. Během celé akce děti plní úkoly, doplňují si připravené materiály a nakonec si odnesou i nějakou dobrotu z regionu.

Bližší informace o rezervování termínu, Vám poskytne Hana Jeriová. Kontaktní email.: hana.jeriova@fabioprodukt.cz

JUNGBERG - TRADICE PIVOVARNICTVÍ V HOŘICÍCH



S pokorou k našim předkům se nám podařilo navrátit tradici vaření piva do Hořic a obnovit slávu hořického piva, jaká ho po dvě staletí provázela.

Užijte si naše pivo v klidu a v pohodě. Ani my na něj nespěcháme a necháváme ho uzrát více než měsíc. Tak to má být. Jsme pyšní na to, že naše piva jsou složena jen z vody, sladu, chmele a kvasnic.

UHASIT ŽÍŽEN MŮŽETE NAŠIM PIVEM:

HOŘICKÝ LEŽÁK PP 12%

Chuťově vyladěný ležák

Hořický ležák PP 12% je čistý, bez chyb, provoněný žateckým chmelem, výborně pitelný a přesto v mnoha směrech osobitý. Je již vyhlášený nejenom v našem Východočeském kraji a má oficiálně uznanou značku regionálního produktu.



PETRALE 10%

Svrchně kvašené světlé pivo typu ALE

Léhké a svůdné pivo. Spolehlivě hasí žízeň a zároveň provokuje chuťové buňky. Chmelová hořkost je doprovázena bylinnými a citrusovými tóny. Při jeho 10% stupňovitosti budete překvapeni, jak je plné a osvěžující zároveň.



LUCIPA 14%

Svrchně kvašený speciál typu IPA

Speciál po všech směrech. Hned po prvním doušku nebudete vědět, čím si vás více podmanil. Chutná mi kvůli sladové plnosti? Nebo mě na kolena dostala jeho útočná a přesto opojná hořkost? Možná to bude vůně dvou aromatických chmelů. Připravte se také, že 14% stupňovitost je hezky cítit.

GOTHARD 16%

Spodně kvašené silné pivo

GOTHARD 16% zaujme na první pohled krásnou medovou barvou. Chuť se nám podařilo kouzelně vyladit. Tělo je silné sladové, avšak neotupuje zbraně hořkosti českých chmelů. Každý lok píše na jazyku nový příběh, jeho konec však není pevně daný. Užijete si to.



Dej Bůh štěstí!

Kontakt:

Jung Berg s.r.o.

507 73 Dobrá Voda 124

Provozovna a pivovar:

Riegrova 6190 – 508 01 Hořice

Tel.: 720 762 515

Email: pivo@jungberg.eu | Web: www.jungberg.eu



ROZKVETLÉ LOUKY V MARKVARTICÍCH - KRÁSA A UŽITEK ROSTLIN

Hlavním zájmem firmy Planta naturalis jsou květnaté louky a vše kolem nich. Pracovníci pod vedením Ing. Miroslava Bradny Planty naturalis sledují vzájemné vztahy mezi rostlinami, aby mohli stanovovat nejlepší složení směsí osiv pro založení krásných a odolných květnatých luk.



Toto, v České republice ojedinělé pěstování přírodních rostlin, vzniklo v květnu 1993 a má už svou tradici v zakládání květnatých luk výsevem semen. V Markvarticích u Sobotky můžete vidět mnoho druhů rostlin české květeny, velké množství léčivých bylin a zeleného koření. Zhlédnout tu můžete také širokou paletu druhů skalniček z celého světa. Celkem má Planta naturalis v pěstování téměř 2 000 druhů rostlin.

Výsledkem pěstování jsou semena jednotlivých druhů rostlin, zapěstované rostliny a sušené léčivé byliny k dalšímu zpracování. A také mnoho informací o rostlinách, které zdejší pracovníci získávají praxí při jejich pěstování.

České bylinky a léčivky se vracejí na naše zahrádky, potěší oko, pohladí duši a pomohou léčit.

PŘEDSTAVUJEME:



Violka vonná (*Viola odorata*)

Účinky a použití: zlepšuje vylučování hlenů a odkašlávání, má močopudné účinky, příznivě působí při revmatismu, zevně na špatně se hojící rány. **Zajímavost:** rozšiřují se prostřednictvím mravenců.



Kerblík lesní (*Anthriscus sylvestris*)

Účinky a použití: čistí krev, podporuje činnost ledvin, podporuje trávení, dochucení pokrmů, můžete použít k barvení nažluto.

Třapatka nachová (*Echinacea purpurea*)

Krásná i léčivá nenáročná trvalka, která kvete od června do září! Rostlina obsahuje silice, glukózu, fruktózu, pryskyřice, inulin a echinocosid.

Účinky: antibakteriální a antiseptický účinek, posiluje imunitní systém, urychluje hojení ran, má antiseptické účinky, pomůže při běžném nachlazení, chřipkách i angínách, při léčbě katarů horních cest dýchacích.

TIP:

Nejúčinnější část je kořen, poté květ a list. Sběr kořene je na podzim. Květy se sbírají v době kvetení.

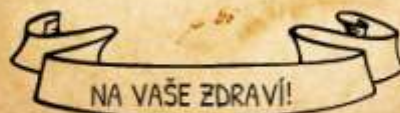


RECEPT BÁBY KOŘENÁŘKY

Nejčastěji se používá léčivý extrakt ze sušených kořenů nebo natí. Z čerstvých natí můžete vyrobit šťávu, která je vhodná pro děti. Ze sušené natí se připravuje čaj. Lihový extrakt si můžete také připravit sami doma.

POTŘEBUJETE K TOMU:

- půl litru 60 % lihu
 - 10 dkg čerstvých listů třapatky nebo květu
 - 100 gr. kořene nasekat
- 7 dní nechat louhovat, každý den protřepat. Můžete dochutit citronem. Užívejte jednu polévkovou lžici denně jako prevenci!



K dostání u nás v prodejně FABIO OCHUTNEJTE REGION semínka k pěstování lučních bylin, bylinek a léčivek.

KONTAKTY:

Prodejny Fabio ochutnejte region

Jičín, Valdštejnovo nám. 91, PSČ 506 01 | tel.: 730 896 967

fb: www.facebook.com/fabioochutnejterejon/

Hradec Králové, ul. S.K. Neumanna 455, PSČ 500 02 | tel.: 734 314 336

fb: www.facebook.com/ochutnejterejonhradeckralove/

SLEDUJTE NAŠE WEBOVÉ I FACEBOOKOVÉ STRÁNKY AŽ VÁM NEUNIKNE ŽÁDNÁ AKCE



www.fabioprodukt.cz | www.fabioshop.cz