

KATALOG MASNÝCH VÝROBKŮ

Úpice



Trvanlivé fermentované masné výrobky

Salámy:

Skopový fermentovaný salám

Jelení fermentovaný salám

Daňčí fermentovaný salám

Chorizo – vlnka

Sudžuk

Uherák s Jalovcem

Mufloní salám



Klobásy:

Kazdovka z Úpice

Hovězí fermentované klobásy

Jelení fermentované klobásy

Skopové fermentované klobásy

Daňčí fermentované klobásy



Pršuty:

Uherský bok sušený

Sušená krkovice

Sušená Pečeně

Sušená vepřová šunka

Hovězí pršut

Jelení pršut

Skopový pršut

Daňčí pršut



Salámy



Skopový fermentovaný salám

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: 51 % skopové maso, 49 % hovězí maso a lůj, jedlá sůl, pepř, česnek, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, E 621 látka zvýrazňující chuť a vůni, dextroza, maltodextrin, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha cca 0,6 kg.

EAN:2959224

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1121/269
Tuky (g)	20,5
Z toho nasycené MK (g)	8
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	18,95
Sůl (g)	2,7

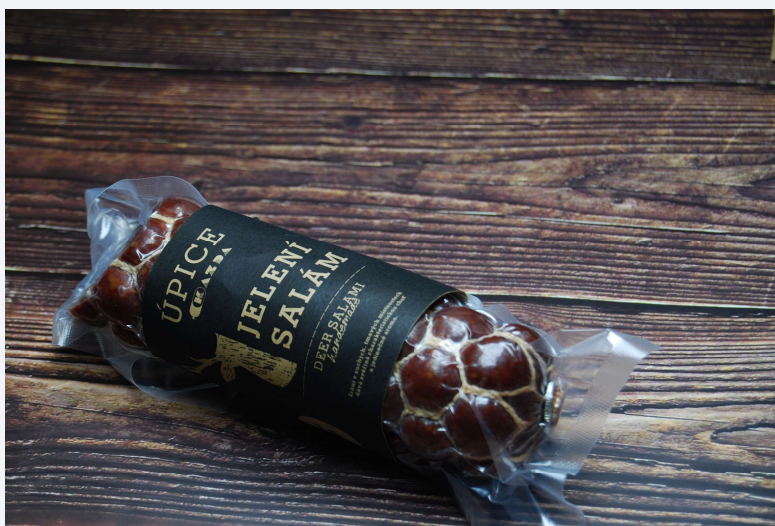


Jelení fermentovaný salám

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: 51 % maso z jelena, 49 % hovězí maso, jedlá sůl, pepř, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha cca 0,6 kg.

EAN:2959218

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	776/187
Tuky (g)	9,9
Z toho nasycené MK (g)	3,3
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	22,2
Sůl (g)	2,6



Salámy



Daňčí fermentovaný salám

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: 51 % maso z daňky, 49 % hovězí maso, jedlá sůl, pepř, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, E 621 látka zvýrazňující chuť a vůni, dextroza, maltodextrin, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha cca 0,6 kg.

EAN:2959238

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	774/186
Tuky (g)	9,8
Z toho nasycené MK (g)	3,3
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	22,2
Sůl (g)	2,7



Chorizo – vlnka

Na 100 kg hotového výrobku: 162 kg masa: vepřové maso a sádlo, hovězí maso), jedlá sůl, směs koření, E 250 konzervant, E 300 antioxidant, start.kultura. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Bez lepku. Váha cca 0,4 kg.

EAN:2953024

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	953/230
Tuky (g)	15,7
Z toho nasycené MK (g)	5,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	20,1
Sůl (g)	2,9



Sudžuk

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: hovězí maso, jedlá sůl, směs koření, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, startovací kultura. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Bez lepku. Váha cca 0,5 kg.

EAN:2954321

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	929/224
Tuky (g)	15,5
Z toho nasycené MK (g)	5,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	19,9
Sůl (g)	2,6



Uherák s jalovcem (velký)

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: 50 % vepřové maso, 50 % hovězí maso, jedlá sůl, koření, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, jalovec (1 %), E 120, E162 barvivo, droždí, kouřové aroma, startovací kultura. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Bez lepku. Váha 0,7 kg.

EAN:2952023

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1124/271
Tuky (g)	21,3
Z toho nasycené MK (g)	7,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	18,6
Sůl (g)	2,7



Uherák s jalovcem 290g (malý)

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: vepřové maso, jedlá sůl, koření, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, jalovec (1 %), E 120, E162 barvivo, droždí, kouřové aroma, startovací kultura. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Bez lepku. Váha 0,29 kg.

EAN:8594066878953

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1124/271
Tuky (g)	21,3
Z toho nasycené MK (g)	7,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	18,6
Sůl (g)	2,7



Mufloní salám 200g

Na 100g výrobku bylo použito 162 kg masa: Mufloní maso 51 %, hovězí maso 49 %. Jedlá sůl, směs koření, konzervant E 250, antioxidant E 316. Bez lepku.

Váha 0,2 kg.

EAN:8594066875037

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	802/193
Tuky (g)	10,5
Z toho nasycené MK (g)	3,8
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	23
Sůl (g)	2,6



Klobásy



Kazdovka

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: (80 % vepřové maso a sádlo, 20 % hovězí), jedlá sůl, směs koření, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trv. 90 dní. Oceněno Zlatý Ibcub 2000, Wells.

Váha :0,15 kg – 0,2kg

EAN:2959290

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1152/278
Tuky (g)	22,3
Z toho nasycené MK (g)	8,1
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	18
Sůl (g)	2,6



Hovězí fermentované klobásy

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: hovězí maso, jedlá sůl, směs koření s paprikou, E 250 konzervant, E 300 antioxidant, dextroza, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha :0,15 kg – 0,2kg

EAN:2955100

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	953/230
Tuky (g)	15,7
Z toho nasycené MK (g)	5,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	20,1
Sůl (g)	2,9



Klobásy



Skopové fermentované klobásy

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: 51 % skopové maso, 49 % hovězí maso a lůj, jedlá sůl, pepř, česnek, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, dextroza, maltodextrin, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha :0,15 kg – 0,2kg
EAN:2957240

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1121/269
Tuky (g)	20,5
Z toho nasycené MK (g)	8
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	18,95
Sůl (g)	2,7



Daňčí fermentované klobásy

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: – 51 % daňčí maso, 49 % hovězí maso a lůj, jedlá sůl, pepř, E 250 konzervant, E 315, 316 antioxidant, E 621 látka zvýrazňující chuť a vůni, dextroza, maltodextrin, startovací kultura. Bez lepku. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha :0,15 kg – 0,2kg
EAN:2958380

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	774/186
Tuky (g)	9,8
Z toho nasycené MK (g)	3,3
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	22,2
Sůl (g)	2,7



Jelení fermentované klobásy

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: 51 % jelení maso, 49 % hovězí maso a lůj, jedlá sůl, pepř, česnek, E 250 konzervant, E 316 antioxidant, dextroza, maltodextrin, startovací kultura. Bez lepků. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 90 dní. Váha : 0,15 kg – 0,2 kg

EAN:2956210

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	774/186
Tuky (g)	9,8
Z toho nasycené MK (g)	3,3
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	22,2
Sůl (g)	2,7



Uherský bok

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: vepřové maso- bok bez kosti, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20°C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku.

Váha : 0,2 kg – 0,3kg

EAN: 2953320

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1352/326
Tuky (g)	29,7
Z toho nasycené MK (g)	7,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	14,5
Sůl (g)	4,1



Pršut – sušená krkovice

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: vepřové maso - krkovice bez kosti, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku. Váha : bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené EAN: 2950243

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	725/174
Tuky (g)	10,4
Z toho nasycené MK (g)	2,7
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	19,9
Sůl (g)	4,1



Pršuty



Pršut – sušená pečeně

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: vepřové maso - kotleta bez kosti, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku.

Váha bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené

EAN:2950219

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	530/126
Tuky (g)	3,8
Z toho nasycené MK (g)	0,9
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	22,8
Sůl (g)	4,1



Dančí pršut

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: dančí maso, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20°C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku.

Váha bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené

EAN:2950546

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	504/121
Tuky (g)	2,4
Z toho nasycené MK (g)	0,9
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	23
Sůl (g)	4,1



Jelení pršut

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: jelení maso, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20°C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku.

Váha : bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené

EAN:2952425

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	504/121
Tuky (g)	2,4
Z toho nasycené MK (g)	0,9
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	23
Sůl (g)	4,1



Hovězí pršut

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: hovězí maso, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20°C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku.

Váha bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	689/165
Tuky (g)	9
Z toho nasycené MK (g)	3,8
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	20,8
Sůl (g)	4,1



Skopový pršut

Na 100 kg hotového výrobku bylo použito 162 kg masa: skopové maso, jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření. Skladovat do 20°C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku.

Váha bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené

EAN: 2951426

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	1183/283
Tuky (g)	23,4
Z toho nasycené MK (g)	10,2
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	16,6
Sůl (g)	4,1



Sušená šunka pršut

Sušená šunka: vepřové maso-kýta b.k., jedlá sůl, E250 konzervant, E316 antioxidant, směs koření.

Skladovat do 20 °C, min. trvanlivost 120 dní. Bez lepku. Váha :bloček 0,2 kg – 0,3kg nebo 100g krájené

Výživové hodnoty na 100g výrobku:	
Energie (kJ/kcal)	477/113
Tuky (g)	3,2
Z toho nasycené MK (g)	0,8
Sacharidy (g)	0
Z toho cukry (g)	0
Bílkoviny (g)	21
Sůl (g)	2,8






fresh meat several times a week and the butchers take their job as a mission.
Grandpa Kazda. The company does not use any substitutes, it takes quality
Mrs. Nyvlt's House no. 258, where today's butchery is run in the spirit of
Three years later, with Grandma Maria, nee Tauchmann, they bought
shop in 1926 at a crossroads in the center of Lipice in Podkrkonoší.
Grandpa Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) founded a butcher
Firma nepoužívá žádné náhrady, odbírá kvalitní české maso
několikrát týdně a řezníci berou svou práci jako poslání.
Kde se dodnes traduje feznické řemeslo v duchu dědy Kazdy
rozenou Tauchmannovou, od pani Nyvltové dům č. p. 258, kde
v Podkrkonoší. O tři roky později koupil s babičkou Marií
řeznictví v roce 1926 na křižovce v centru města Lipice
Děda Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) si založil

HOVĚZÍ PRŠŮT

BEEF PROSCIUTTO

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává hovězímu masu charakteristickou
chuť a jedinečné aroma.

ORIGINAL česká receptura
czech recipe 





fresh meat several times a week and the butchers take their job as a mission.
Grandpa Kazda. The company does not use any substitutes, it takes quality
Mrs. Nyvlt's House no. 258, where today's butchery is run in the spirit of
Three years later, with Grandma Maria, nee Tauchmann, they bought
shop in 1926 at a crossroads in the center of Lipice in Podkrkonoší.
Grandpa Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) founded a butcher
Firma nepoužívá žádné náhrady, odbírá kvalitní české maso
několikrát týdně a řezníci berou svou práci jako poslání.
Kde se dodnes traduje feznické řemeslo v duchu dědy Kazdy
rozenou Tauchmannovou, od pani Nyvltové dům č. p. 258,
v Podkrkonoší. O tři roky později koupil s babičkou Marií
řeznictví v roce 1926 na křižovce v centru města Lipice
Děda Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) si založil

JELENÍ PRŠŮT

VENISON PROSCIUTTO

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává jelenímu masu charakteristickou
chuť a jedinečné aroma.

ORIGINAL česká receptura
czech recipe 

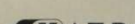



fresh meat several times a week and the butchers take their job as a mission.
Grandpa Kazda. The company does not use any substitutes, it takes quality
Mrs. Nyvlt's House no. 258, where today's butchery is run in the spirit of
Three years later, with Grandma Maria, nee Tauchmann, they bought
shop in 1926 at a crossroads in the center of Lipice in Podkrkonoší.
Grandpa Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) founded a butcher
Firma nepoužívá žádné náhrady, odbírá kvalitní české maso
několikrát týdně a řezníci berou svou práci jako poslání.
Kde se dodnes traduje feznické řemeslo v duchu dědy Kazdy
rozenou Tauchmannovou, od pani Nyvltové dům č. p. 258,
v Podkrkonoší. O tři roky později koupil s babičkou Marií
řeznictví v roce 1926 na křižovce v centru města Lipice
Děda Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) si založil

PRŠŮT SUŠENÁ PEČENĚ

PROSCIUTTO - DRIED ROAST PORK

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává vepřovému masu charakteristickou
chuť a jedinečné aroma.

ORIGINAL česká receptura
czech recipe 




fresh meat several times a week and the butchers take their job as a mission.
Grandpa Kazda. The company does not use any substitutes, it takes quality
Mrs. Nyvlt's House no. 258, where today's butchery is run in the spirit of
Three years later, with Grandma Maria, nee Tauchmann, they bought
shop in 1926 at a crossroads in the center of Lipice in Podkrkonoší.
Grandpa Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) founded a butcher
Firma nepoužívá žádné náhrady, odbírá kvalitní české maso
několikrát týdně a řezníci berou svou práci jako poslání.
Kde se dodnes traduje feznické řemeslo v duchu dědy Kazdy
rozenou Tauchmannovou, od pani Nyvltové dům č. p. 258,
v Podkrkonoší. O tři roky později koupil s babičkou Marií
řeznictví v roce 1926 na křižovce v centru města Lipice
Děda Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) si založil

PRŠŮT SUŠENÁ KRKOVICE

PROSCIUTTO - DRIED PORK NECK

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává vepřovému masu charakteristickou
chuť a jedinečné aroma.

ORIGINAL česká receptura
czech recipe 



fresh meat several times a week and the butchers take their job as a mission.
Grandpa Kazda. The company does not use any substitutes, it takes quality
Mrs. Nyvlt's House no. 258, where today's butchery is run in the spirit of
Three years later, with Grandma Maria, nee Tauchmann, they bought
shop in 1926 at a crossroads in the center of Lipice in Podkrkonoší.
Grandpa Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) founded a butcher
Firma nepoužívá žádné náhrady, odbírá kvalitní české maso
několikrát týdně a řezníci berou svou práci jako poslání.
Kde se dodnes traduje feznické řemeslo v duchu dědy Kazdy
rozenou Tauchmannovou, od pani Nyvltové dům č. p. 258,
v Podkrkonoší. O tři roky později koupil s babičkou Marií
řeznictví v roce 1926 na křižovce v centru města Lipice
Děda Eduard Kazda (12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) si založil

UHERSKÝ BOK

HUNGARIAN FLANK

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává vepřovému masu charakteristickou
chuť a jedinečné aroma.

ORIGINAL česká receptura
czech recipe 

ÚPICE
KAZDA

DANČÍ SALÁM

FALLOW DEER SALAMI
handmade

ORIGINAL CZECH

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává zvláštní charakteristickou chuť
a jedinečné aroma.

Děda Eduard Kazda
(nar. 12. 3. 1901-15. 9. 1979),
si založil feznictví 1926 na
křižovatce v centru Úpice a 19. 9. 1929
koupil s babičkou Marií rozenou
Tauchmannovou od paní Nývtové dům
č.p. 258, kde se dodnes traduje
feznické řemeslo.

Grandpa Eduard Kazda
(born 12. 3. 1901-15. 9. 1979),
has founded a butcher's shop in 1926
at the intersection in Úpice city center.
On 19. 9. 1929, he and grandma Marie
born Tauchmannová bought a house
No. 258 from Mrs Nývtová and that's
where the butcher's tradition
continues until now.





DANČÍ PRŠŮT
FALLOW DEER PROSCIUTTO

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává dančímu masu charakteristickou
chuť a jedinečné aroma.

ORIGINAL česká receptura
czech recipe **KAZDA**

Děda Eduard Kazda
(nar. 12. 3. 1901-15. 9. 1979) si založil
feznictví v roce 1926 na křižovatce v centru města Úpice
v Podkrovnosti. O tři roky později koupil s babičkou Marií
rozenou Tauchmannovou od paní Nývtové dům č.p. 258,
kde se dodnes traduje feznické řemeslo v duchu dědy Kazdy.
Firma nepoužívá žádné náhrady, odevírá kvalitní čerstvé maso
několikrát týdně a feznici berou svou práci jako poslání.

Grandpa Eduard Kazda
(12. 3. 1901 - 15. 9. 1979) founded a butcher
shop in 1926 at a crossroads in the center of Úpice in Podkrovnost.
Three years later, with Grandma Marie, ne Tauchmann, they bought
Mrs Nývt's House no. 258, where today's butcher's is run in the spirit of
Grandpa Kazda. The company does not use any substitutes, it takes quality
fresh meat several times a week and the butchers take their job as a mission.




ÚPICE
KAZDA

JELENÍ SALÁM




DEER SALAMI
handmade

ORIGINAL CZECH

Zrání v suchých, tmavých místnostech
dává zvláštní charakteristickou chuť
a jedinečné aroma.

Děda Eduard Kazda
(nar. 12. 3. 1901-15. 9. 1979),
si založil feznictví 1926 na
křižovatce v centru Úpice a 19. 9. 1929
koupil s babičkou Marií rozenou
Tauchmannovou od paní Nývtové dům
č.p. 258, kde se dodnes traduje
feznické řemeslo.

Grandpa Eduard Kazda
(born 12. 3. 1901-15. 9. 1979),
has founded a butcher's shop in 1926
at the intersection in Úpice city center.
On 19. 9. 1929, he and grandma Marie
born Tauchmannová bought a house
No. 258 from Mrs Nývtová and that's
where the butcher's tradition
continues until now.

ÚPICE
KAZDA

SUDŽUK
BEEF SALAMI
handmade

Děda Eduard Kazda
(nac. 12. 3. 1901-15. 9. 1979),
si salámi řemeslníci 1926 na
křižovatce v centru Úpice a 19. 9. 1929
koupil a habičkou Marii rozenou
Duchomárovou, od paní Hyřtlové
dům č.p. 238, kde se dodnes tradičně
řemeslně řemeslá.

Granddad Eduard Kazda
died on 12 March 1981, died on
15 September 1979, found a butcher's
shop in 1926 on crossroads to the
center of Úpice. On 19 September 1929
he together with grandma Marie,
née Duchomárová, bought from
Ms. Hyřtlová house no.238, where the
butcher's trade tradition is carried
out until nowadays.

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

**UHERÁK
S JALOVCEM**
SALAMI
WITH JUNIPER
handmade

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

**MUFLONÍ
SALÁM**
MOUFFLON &
BEEF SALAMI
handmade

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

**KLOKANÍ
SALÁM**
KANGAROO
SALAMI
handmade

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

CHORIZO
PORK & BEEF
SALAMI
handmade

ORIGINAL CZECH

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

**JELENÍ
KLOBÁSKY**
DEER
SAUSAGE
handmade

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

**DANČÍ
KLOBÁSKY**
FALLOW DEER
SAUSAGE
handmade

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

**HOVĚZÍ
KLOBÁSKY**
BEEF
SAUSAGE
handmade

ORIGINAL CZECH

ÚPICE
KAZDA

KAZDOVKA
PORK & BEEF
SAUSAGE
handmade

ORIGINAL CZECH

Děda Eduard Kazda
(nac. 12. 3. 1901-15. 9. 1979),
si salámi řemeslníci 1926 na
křižovatce v centru Úpice a 19. 9. 1929
koupil a habičkou Marii rozenou
Duchomárovou, od paní Hyřtlové
dům č.p. 238, kde se dodnes tradičně
řemeslně řemeslá.

Granddad Eduard Kazda
died on 12 March 1981, died on
15 September 1979, found a butcher's
shop in 1926 on crossroads to the
center of Úpice. On 19 September 1929
he together with grandma Marie,
née Duchomárová, bought from
Ms. Hyřtlová house no.238, where the
butcher's trade tradition is carried
out until nowadays.