

VOMA[®] maso
uzeniny



O historii a současnosti

Počátky značky se datují až do první poloviny 20. století, kdy v Bystřici pod Lopeníkem vzkvétalo „Řeznictví a uzenářství“ Bohumila Mahdalíka, otce současného majitele. Ten svou živnost provozoval mezi lety 1929 až 1948.

Samotný příběh firmy se začal psát již v roce 1992. Došlo k prvnímu radikálnímu přestavění provozovny a prodejny v Moravské ulici v Uherském Brodě. Firma se mohla pochlubit novými technologiemi i prvními certifikáty kvality.

Klíčovým mezníkem je rok 2004, kdy byl dokončený nový závod uzenářské výroby Na Močidlech, opět v Uherském Brodě. Byly pořízeny nové, moderní technologie a další prodejny. Voma disponovala vlastními dopravními a chladiřenskými prostředky a dělala vše pro zkvalitňování své nabídky.

*V současné době se Voma, česká firma s více než 25letou tradicí, pyšní výrobky vycházejícími z regionální tradice, ekologickým procesem výroby a odbouráním chemie i oceněním kvality Klasa pro řadu vlastních výrobků. **Voma? Poctivá vůně a chuť masa nejvyšší kvality.***





O našem masu

Vlastní produkce masa

Každý den rukama našich zaměstnanců projde čerstvé maso z českých chovů, za jehož vysokou kvalitu ručíme. Vděčíme tomu vlastní produkci, vlastní bouchárně, modernímu zázemí i vyškoleným zaměstnancům, pro které je spokojenost zákazníků na prvním místě.

Vlastní bouchárna

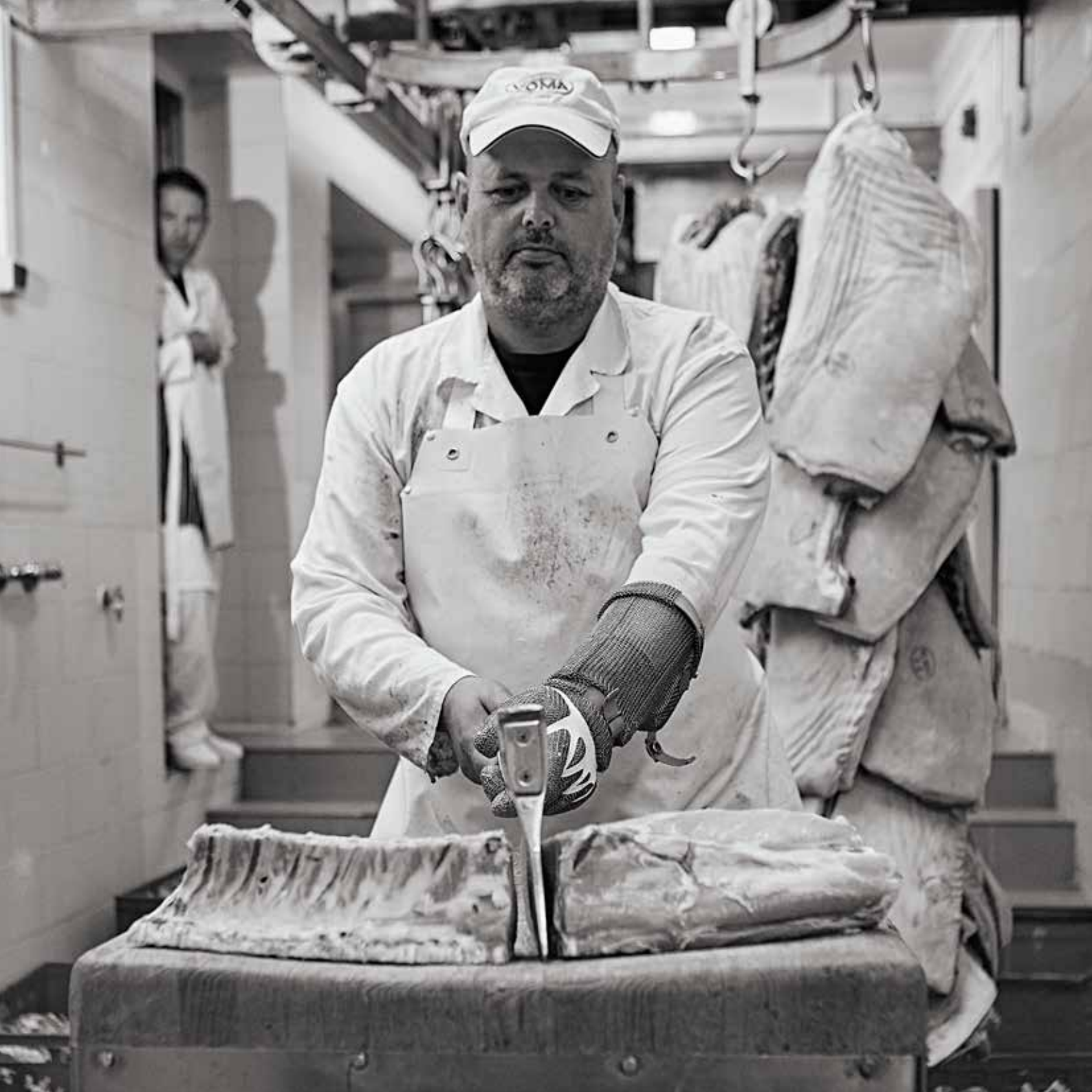
Naše vlastní bouchárna je vybavena špičkovou technologií a odpovídá nejpřísnějším parametrům hygienického provozu, jež se řídí současnou legislativou Evropské unie. U nás se zpracovává vepřové, hovězí i kuřecí maso.

Každý den čerstvé

Čerstvost masa je prioritou, na níž si ve své nabídce zakládáme. Naše produkty tak vynikají lahodnou vůní i chutí. Díky vlastním chladiřenským prostředkům můžeme zaručit, že maso a produkty Voma, které se dostanou na váš stůl, ponesou vždy označení čerstvé.

Kuchyňská úprava

Zprodejny rovnou na páněv... Zákazníkům šetříme čas i práci s přípravou v kuchyni. Naši řezníci vychystávají maso k prodeji perfektně upravené a zbavené nadbytečných částí, díky svým zkušenostem a ostrým nožům z něj vyberou ty nejchutnější kousky. Rádost z chuti hotového jídla pak zůstává na Vás.



O našich uzeninách

O výrobě uzenin a surovinách

Základ všech uzenin Voma je stejný – poctivá práce, prvotřídní suroviny, vysoký obsah masa a bohatá chuť ověřená tradicí. Víme, jak vyrobit párky, které se rozplývají na jazyku, ručně vázané špekáčky, jejichž chuť se plně rozvine po opečení nad ohněm i lahodné klobásy provoněné směsí vybraného koření.

Regionální výrobky

Každý region naší země má svůj charakter, stejně jako potraviny, které tyto oblasti nabízejí. Naše regionální potraviny jsou vyrobeny z domácích surovin a jsou založené na vlastních recepturách, jež jim zajišťují bohatou a nezaměnitelnou chuť. Podlehnete i Vy chuti Božkovy klobásy nebo Zopenické slaniny?

Vlastní receptury

Produkty Voma, pro které se naši zákazníci opakovaně vrací, staví nejen na vysoké kvalitě, ale také na vlastních, léty osvědčených recepturách. Nikde jinde je nenajdete a navíc mají zásluhu na řadě ocenění, včetně značky kvality Flasa.

Vysoký obsah masa

Chuť masa nedokáže nahradit nic jiného než právě maso samotné. Proto si naše výrobky zakládají na jeho vysokém podílu a zásadě používat pro výrobu pouze maso čerstvé, nemražené. Svým zákazníkům nabízíme jen to nejlepší.







Párky

75%
masa

Vídeňské párky

Původní výroba těchto párků byla založena ve Vídni v roce 1805 řezníkem Johanem Georgem Lahnerem. Následování této delikatesy u nás Vám přináší lahodné Vídeňské párky. Vysoký podíl vepřového masa je jedním z ukazatelů kvality uzenin značky Vema.

Balení:

Technologický obal / O4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 402



Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
317	28,43 g	9,39 g	4,29 g	0,32 g	11,03 g	2,29 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Vídeňské párky se sýrem

*Chuť lahodné uzeniny se snoubí
s nezaměnitelnou chutí sýra
rozplývající se na jazyku. To jsou
Vídeňské párky se sýrem, za jejichž
vznikem stojí tradiční postupy
a nejkvalitnější suroviny. Vybrané,
jemně mleté vepřové maso v úzkém
stříčku pro mimořádný požitek.*

Balení:

Technologický obal / OA

Skladování:

Tech. obal 7 dní / OA 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / OA 21 dní

Obj. číslo: 403



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
219	15,82 g	6,64 g	2,45 g	0,55 g	16,35 g	2,11 g

doporučeného denního množství pro dospělé



75%
masa

Telecí párky

Vysoký podíl kvalitního telecího masa a hovězích líček je základem Telecích párků, jejichž chuť se jednoduše rozplývá na jazyku. Jsou v přírodním střívku a navíc se pyšní velmi nízkým procentem tuku. Jejich konzumace je luxusním požitkem.

Balení:

Technologický obal / OA

Skladování:

Tech. obal 7 dní / OA 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / OA 21 dní

Obj. číslo: 407



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
175	11,56 g	4,63 g	2,31 g	0,30 g	15,34 g	2,10 g

doporučeného denního množství pro dospělé

84%
masa

Mahdalíkovy párečky



*Prvotřídní párečky plněné
do přírodního střívka, ověřené
značkou kvality Klasa. Vysoký
podíl jemně mělněného
vepřového masa a kvalitní
suroviny dohromady
utváří plnou chuť.
Mají perfektní
pružnost a křehkost.*

Balení:

Technologický obal / O-4

Škládování:

*Tech. obal 7 dní / O-4 21
dní*

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O-4 21 dní

Obj. číslo: 404



*Bez
alergenů*

*Bez
lepku*

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
241	18,38 g	5,09 g	2,30 g	0,04 g	16,71 g	2,12 g

doporučeného denního množství pro dospělé

VOMA
PREMIUM



73%
masa

Jemné párky

Tu pravou chuť Jemných párků poznáte již s prvním soustem. Obsahují vysoký podíl nejjemnější mletého vepřového masa a jsou tak křehké, že se rozplývají na jazyku. Je to výsledek poctivé práce.

Balení:

Technologický obal / O-A

Škládování:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Obj. číslo: 401



*Bez
alergenů*

*Bez
lepků*

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
235	18,86 g	7,47 g	2,56 g	0,05 g	13,65 g	2,12 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Debrecínské párky

Užijte si jedinečný požitek při konzumaci tradičních Debrecínských párků, které si zakládají na vysokém podílu hruběji mletého vepřového a hovězího masa.

Jsou naražené do úzkých střivek.

Obsažená paprika dodává jemně kořeněný, pikantní nádech a povyšuje dílo na vyhledávanou lahůdku.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 7 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní

Obj. číslo: 405



*Bez
alergenů*

*Bez
lepků*

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
214	16,39 g	6,52 g	0,79 g	0,04 g	15,75 g	2,29 g

doporučeného denního množství pro dospělé





Špekáčky
Kabanosy
Cigáreo

75%
masa

Špekáčky ručně vázané



Poctivé české ruce se zasloužily o vznik Ručně vázaných špekáčků. Vynikají nejen lahodnou chutí, ale také vysokým podílem vepřového a hovězího masa. Máte rádi vůni masa nad ohněm? Užijte si opékání skutečně kvalitní uzeniny.

Balení:

Technologický obal / O-A

Škládování:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Obj. číslo: 416



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
281	23,87 g	9,31 g	3,55 g	0,04 g	12,91 g	1,76 g

doporučeného denního množství pro dospělé

73%
masa

Uherský kabanos

*Pikantní chuť, která oblaží vaše chuťové
pohárky s každým soustem.
Tak se prezentuje Uherský kabanos.
Díky poctivému českému řemeslu
si můžete vychutnat uzeninu,
která vyniká vysokým podílem
vepřového a hovězího masa
a také kořením, dodávajícím
masu pověstný říz.*

Balení:

Technologický obal / 0,4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / 0,4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / 0,4 21 dní

Obj. číslo: 418



Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
266	20,17 g	7,99 g	3,93 g	0,50 g	16,92 g	1,64 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Slovenský kabanos

Názvem sice slovenský, postupem výroby, tradicí i výběrem surovin však ryze český. Slovenský kabanos vyniká lahodnou chutí, která nezapře podíl kvalitního, jemně mletého vepřového masa. Vyzkoušejte sami a vychutnejte si poctivou, provoněnou uzeninu.

Balení:

Technologický obal / O4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 415



100 g výrobku obsahuje:

kal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
270	21,06 g	8,24 g	4,42 g	0,04 g	15,73 g	2,14 g

doporučeného denního množství pro dospělé

74%
masa

Klobásový kabanos

*Klobása nebo kabanos?
Anebo obojí? Vychutnejte
si každé sousto. Jedinečný
požitek z kvalitního, hruběji
mletého vepřového
a hovězího masa je
provázán vybranými
surovinami. Naš
originální Klobásový
kabanos je skutečným
gurmánským
potěšením.*

Balení:

Technologický obal / O4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 417

Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
219	16,39 g	6,50 g	2,97 g	0,62 g	14,84 g	2,13 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Tramenské cigáry

*Uhruběji mělněné vepřové maso
i tradiční postup přípravy položil
základ Tramenskému cigáru.
Lahodná klobása v dlouhém
a tenkém střívku je vhodná
pro teplou i studenou
kuchyni. Objevte sami
nezaměnitelný požitek
s každým dalším
soustem.*

Balení:

Technologický obal / 0-4

Skladování:

*Tech. obal 7 dní / 0-4 21
dní*

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / 0-4 21 dní

Obj. číslo: 433



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
292	24,29 g	9,73 g	4,09 g	0,08 g	14,15 g	2,23 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Brodský kabanos

Ke vzniku rodinné firmy, která byla založena již v roce 1992 v Uherském Brodě, se neodmyslitelně váže Brodský kabanos. Tradice a poctivá výroba se promítá do chutné uzeniny s vysokým podílem hruběji mletého vepřového masa a koření. Po právu se tak pyšní lahodnou chutí i vůní.

Balení:

Technologický obal / 0,4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / 0,4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / 0,4 21 dní

Obj. číslo: 419



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
188	11,00 g	4,38 g	5,46 g	0,56 g	17,48 g	2,32 g

doporučeného denního množství pro dospělé





Klobásy

88%
masa

Božkova klobása



*Za nabídkou kvalitních uzenin
a masa stál již v roce 1929
Bohumil Maňdalík, na jehož
počest vznikla Božkova klobása.
Výjimečná, ručně vázaná klobása
s rovnoměrně rozloženými
kostkami libového masa se může
pochlubit řadou ocenění, včetně
značky kvality Klasa. Vás si
získá především výraznější
kořeněnou chuť a lahodnou vůni.*

Balení:

Technologický obal / O4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 425



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
183	11,34 g	4,73 g	0,78 g	0,00 g	19,42 g	2,18 g

doporučeného denního množství pro dospělé

VOMA
PREMIUM



Česka
Uzenářka



72%
masa

Bystřická klobása

Tradice rodinné firmy VOMA se dá vysledovat až do Bystřice pod Lopeníkem. Bystřická klobása patří k regionálním potravinám s tradičním složením. Uzenina je výjimečná kořeněnou chutí, rovnoměrně rozloženými kostkami libového masa bez vytaveného tuku a výraznou, uzenou vůní.

Balení:

Technologický obal / O4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 427



Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
211	16,55 g	5,53 g	0,64 g	0,38 g	14,98 g	2,15 g

doporučeného denního množství pro dospělé

VOMA
PREMIUM

70%
masa

Kopanická klobása

Regionální produkt, který pochází z oblasti moravských Kopanic, nese příhodný název Kopanická klobása.

Její vynikající chuť i prvotřídní kvalita se ukrývá za osvědčenou recepturou, vysokým podílem kvalitního vepřového masa a směsí koření. Právě koření jí dodává lahodné aroma i říz.

Balení:

Technologický obal / O-A

Škládování:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Obj. číslo: 429



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
325	27,43 g	10,15 g	4,95 g	0,36 g	14,67 g	2,15 g

doporučeného denního množství pro dospělé

82%
masa

Karpatská klobása



Výjimečná, výrazná chuť suché klobásy, je založena na velmi vysokém podílu vepřového masa tvořícího hrubě zrnitou složku. Tradiční výroba spolu s typickým kořením vytváří jedinečný zážitek při konzumaci.

Balení:

Technologický obal / O4

Škládování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 436



Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
204	13,70 g	5,07 g	1,47 g	0,33 g	18,88 g	1,71 g

doporučeného denního množství pro dospělé

84%
masa

Šunková klobása

Na lahodné chuti šunkové klobásy mají zásluhu libové části masa vepřových plecí, jenž tvoří hrubě zrnitou složku. Výjimečný zážitek při konzumaci je založen na postupu výroby a také na vysoké kvalitě jednotlivých surovin.

Balení:

Technologický obal / O-4

Škládování:

Tech. obal 7 dní / O-4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O-4 21 dní

Obj. číslo: 431



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
212	15,10 g	5,94 g	1,61 g	0,46 g	17,95 g	2,18 g

doporučeného denního množství pro dospělé

76%
masa

Maďarská klobása

Poctou tradiční maďarské kuchyni je Maďarská klobása s obsahem kvalitních surovin. Lahodná uzenina se vyznačuje sytě červenou barvou a specifickou pikantní chutí. Pyšní se také vysokým podílem vepřového masa tvořícího hrubě zrnitou složku a neodolatelnou vůni.

Balení:

Technologický obal / O-A

Škládování:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O-A 21 dní

Obj. číslo: 428



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
265	21,48 g	8,49 g	1,75 g	0,19 g	17,90 g	2,48 g

doporučeného denního množství pro dospělé

95%
masa

Hradištská klobása

Polosuchá Hradištská klobása je hrdou nositelkou značky Dobrý tuzemský potravinářský výrobek Česká chuťovka 2016. Zásahu na tomto ocenění má nejen poctivá výroba, ale také vysoký podíl rovnoměrně rozložených kostek vepřového a hovězího masa. Klobása, která voní a chutná lahodným masem? Ochutnejte naši regionální delikatesu..

Balení:

Technologický obal / O4

Skladování:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 7 dní / O4 21 dní

Obj. číslo: 430



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

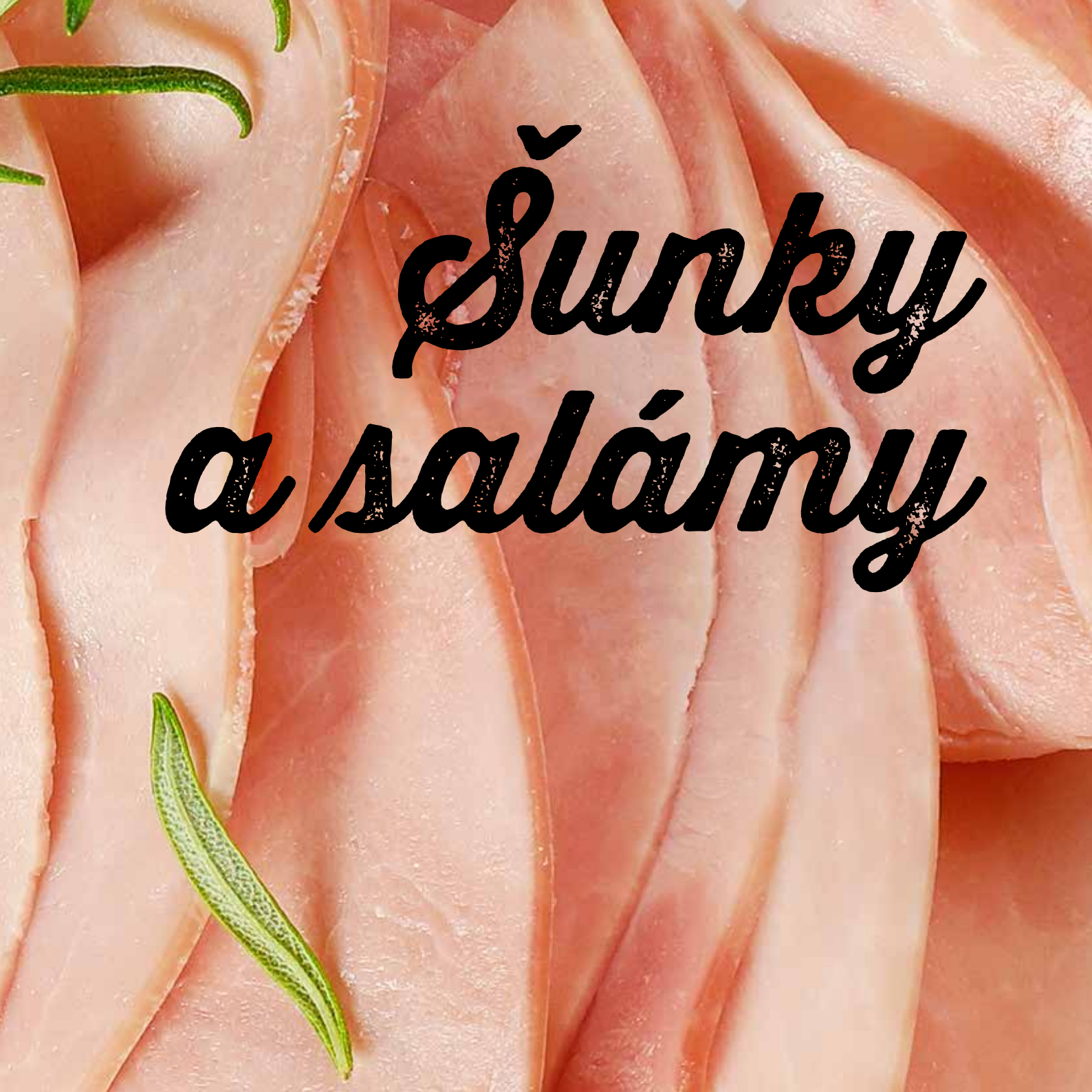
kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
265	20,55 g	8,20 g	0,97 g	0,05 g	19,00 g	2,34 g

doporučeného denního množství pro dospělé







The background of the image is a close-up, high-resolution shot of several thin, overlapping slices of cooked ham. The ham has a light pinkish-white color with visible marbling and a slightly moist texture. Interspersed among the ham slices are several fresh rosemary sprigs, showing their characteristic needle-like green leaves and woody stems. The lighting is soft and even, highlighting the natural colors and textures of the ingredients.

Šunky a saláty

92%
masa

Grand šunka

*Podlehňte nezaměnitelné chuti
a neodolatelné vůni vepřové
kýty s tenkým tukovým krytím,
pyšníci se značkou kvality
Klasa. Grand šunka obsahuje
minimálně 92 % vepřového
masa a její výjimečnost je
znát v každém plátku, stejně
tak jako její poctivá výroba.*

Balení:
VB

Skladování:
VB 21 dní

Trvanlivost:
VB 21 dní

Obj. číslo: 466



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
121	4,28 g	1,51 g	1,35 g	0,3 g	19,17 g	2,14 g

doporučeného denního množství pro dospělé

VOMA
PREMIUM



71%
masa

Šunka Voma

Chuť a vůně masa v každém plátku šunky? Šunka Voma hrdě reprezentuje kvalitní uzeniny této značky a vyniká novým technologickým postupem i vysokým podílem vepřového masa. Je velmi jemná a zároveň výrazná. Požitky z její konzumace zaručuje, že nezůstanete u jediného plátku.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 460



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
93	2,55 g	0,61 g	0,68 g	0,40 g	17,34 g	2,05 g

doporučeného denního množství pro dospělé

97%
masa

Šunka 99

Mějte chuť šunky navždy spojenou s poctivou chutí a vůní vepřového masa. Šunka 99 obsahuje vysoký podíl vepřové kýty a díky kvalitním surovinám i ověřenému postupu výroby si vychutnáte její plnou chuť v každém plátku.

Balení:
1/8

Skladování:
1/8 21 dní

Trvanlivost:
1/8 21 dní

Obj. číslo: 462



*Bez
alergenů*

*Bez
lepků*

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
105	2,32 g	0,82 g	1,61 g	0,38 g	19,49 g	2,45 g

doporučeného denního množství pro dospělé

75%
masa

Uzený šunkový salám

Tradiční skladba tradičních surovin, které po rozkrojení vytváří nepravidelnou strukturu, je základem uzeného šunkového salámu. K tomu, aby byl výjimečný, je však nutný poctivý postup výroby a vysoký podíl vepřového masa. Dopřejte si jeho chuť zvýrazněnou uzením.

Balení:

Technologický obal

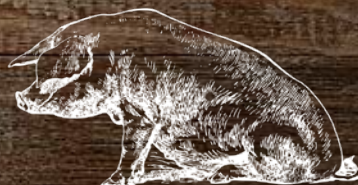
Skladování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 453



Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
130	5,50 g	1,93 g	2,82 g	0,23 g	17,13 g	2,23 g

doporučeného denního množství pro dospělé

75%
masa

Šunkový salám speciál



Jediný plátek tohoto vynikajícího salámu Vám potvrdí, že jeho chuť i vůně je opravdu výjimečná. Šunkový salám, za kterým stojí poctivý postup výroby, vyniká vysokým podílem libového vepřového masa. Přesvědčte se sami o tom, jaká je to gurmánská delikatesa.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 452



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
130	5,50 g	1,93 g	2,82 g	0,23 g	17,13 g	2,23 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Bílokarpatiský salám



*Tradiční regionální výrobek
z oblasti moravských Kopanic
nese název Bílokarpatiský
salám. Za jeho vznikem stojí
suroviny nejvyšší kvality.
Ocenění Perla Zlínska
potvrzuje jeho přednosti.
Salám vyniká typickou
kořeněnou chutí a kresbou
s většími kousky tuku.
Neobsahuje lepek.*

Balení:
Technologický obal
Skladování:
Tech. obal 21 dní
Trvanlivost:
Tech. obal 21 dní
Obj. číslo: 456



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
191	14,34 g	5,62 g	0,72 g	0,06 g	14,53 g	2,27 g

doporučeného denního množství pro dospělé



80%
masa

Pepčínský salám



Díky své vůni, stálé kvalitě i lehce pepřové chuti je tento náš polosuchý salám velmi oblíbenou pochoutkou. V roce 2014 získal ocenění Česká chuťovka. Čím přesvědčí Vás? Například poctivým procesem výroby nebo výběrem nejkvalitnějších surovin, které mu dodávají na lahodnosti.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 455



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
311	27,82 g	10,99 g	1,07 g	0,18 g	13,88 g	2,30 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Junior salám



Velmi jemná chuť a struktura bez hrubých částic je charakteristická pro tento salám. Základ výroby spočívá v tradičním postupu i surovinách nejvyšší kvality. Junior salám se tak pyšní vysokým podílem vepřového masa, typickou růžovou barvou a příjemnou vůní bez využití náhražek masa.

Balení:

Technologický obal

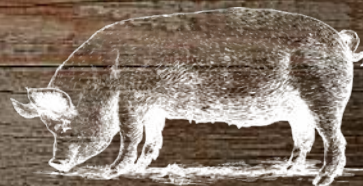
Škládování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 450



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
262	22,44 g	8,79 g	0,00 g	0,00 g	14,87 g	2,15 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Gothaj salám

Tradiční český salám Gothaj je založen na pečlivém postupu výroby i kvalitních surovinách.

Na charakteristické chuti má zásluhu specifická směs koření i podíl vepřového a hovězího masa. Při rozkrojení jsou patrná typická očka tuku, která přispívají k dokonalému požitku.

Balení:

Technologický obal

Škládování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 451



*Bez
alergenů*

*Bez
lepků*

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
212	15,88 g	6,35 g	2,37 g	0,38 g	14,83 g	2,22 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Lunč

Uzenina s typickou vůní a chutí, která vás osloví. Značka Voma si zakládá na tradičním postupu výroby i pečlivém výběru jednotlivých ingrediencí. Lunč se tak pyšní vysokým podílem vepřového masa a bohatým požítkem v každém kolečku.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 470



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
221	16,48 g	6,56 g	2,43 g	0,23 g	15,89 g	3,51 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Lahůdková drůbeží šunka



Lahodná, jemná chuť kuřecího masa, typická vůně a tradiční proces výroby dal vzniknout Lahůdkové drůbeží šunce. Každý plátek šunky je kompozicí kvalitních surovin, účty k tradicím a gurmánského prožitku. Vychutnejte si plátek poctivé české šunky i Vy.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 461



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
109	4,19 g	1,29 g	2,90 g	0,13 g	14,83 g	2,43 g

doporučeného denního množství pro dospělé







*Speciality
a uzená
masa*

Lopenická slanina

Název Lopenické slaniny je založen na dlouholeté tradici značky VOMA, za jejímiž kořeny se musíme vydat do Bystřice pod Lopeníkem. Uzenina nese řadu ocenění i značku kvality Klasa a vyznačuje se pikantní, nezaměnitelnou chutí a vůní. Při její výrobě používáme postup naložení v soli, má tak výrazně delší skladovatelnost. Je na skusu křehká, snadno krájitelná na dekorativní plátky.

Balení:
Volně / VŠ

Skladování:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Obj. číslo: 522



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
349	31,62 g	8,23 g	0,68 g	0,00 g	15,58 g	3,16 g

doporučeného denního množství pro dospělé



Uzený bok bez kosti

Nezaměnitelná vůně uzeného masa se promítá do Uzeného boku bez kosti. Má výrazné aroma a lahodnost díky pečlivé receptuře i tradičnímu postupu uzení. Objevte pravou chuť a vůni uzené delikatesy ovoněné kouřem. Požitok se ukrývá v každém plátku.

Balení:
Volně / V3

Skladování:
Volně 10 dní / V3 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / V3 21 dní

Obj. číslo: 510



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
273	24,72 g	6,44 g	0,48 g	0,07 g	12,08 g	2,64 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Anglická slanina

Lahodná slanina s typickou černohnědou barvou na povrchu a s prosvítajícími světlými pruhy tuku. Vás potěší vůní neodmyslitelně spojenou s uzením, křehkým skusem i výraznější slanou chutí. Anglická slanina si získá každého již s prvním soustem.

Balení:
Volně / V3

Skladování:
Volně 10 dní / V3 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / V3 21 dní

Obj. číslo: 510



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
358	32,74 g	10,25 g	0,53 g	0,46 g	15,27 g	1,7 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Pirožky s kmínem

Jednou ze specialit tradiční značky Voma, jejíž produkty jsou založeny na poctivém postupu výroby a nejkvalitnějších surovinách, jsou Pirožky s kmínem. Chuť vepřového boku bez kůže ve spojení s pronikavým aroma kmínu potěší chuťové pohárky.

Balení:

Volně / V/B

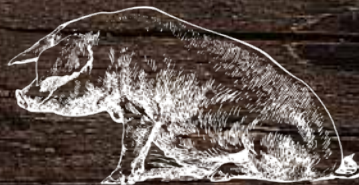
Skladování:

Volně 10 dní / V/B 21 dní

Trvanlivost:

Volně 10 dní / V/B 21 dní

Obj. číslo: 525



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
259	23,08 g	6,04 g	1,33 g	0,12 g	11,40 g	3,28 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Pírožky s česnekem

Uzeninou, jež se řadí ke specialitám tradiční české značky Voma, jsou Pírožky s česnekem. Spojením kvalitního vepřového boku bez kůže, nezaměnitelné pikantní chuti a vůně česneku vznikla pochutina, která je lákavá na první pohled i ochutnání.

Balení:
Volně / VŠ

Škládování:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Obj. číslo: 525

Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
252	22,50 g	5,86 g	1,31 g	0,09 g	11,15 g	2,65 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzená slanina bez kůže

Nedílnou součástí české kuchyně je
slanina, které se lidově říká špek.
Díky této dobrotě s lahodnou
chutí i vůní povýšíte každý
pokrm na novou úroveň.
Ochutnejte poctivou,
provoněnou Uzenou
slaninu bez kůže
rodinné značky
Voma.

Balení:
Volně / VŠ

Škládování:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Obj. číslo: 520



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
736	79,30 g	32,03 g	0,00 g	0,00 g	5,45 g	2,18 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzená kotleta bez kosti

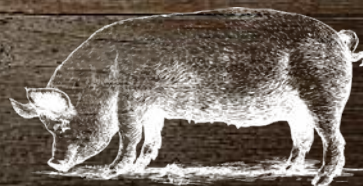
*Jemná, plná chuť vonící uzením
a rozplývající se na jazyku. Objevte
tajemství chuti českých delikates.
Za vznikem kvalitní Uzené kotlety
bez kosti stojí následování tradic
a ověřených postupů výroby,
které tuto uzeninu povyšují
na opravdovou lahůdku.*

Balení:
Volně / VB

Skladování:
Volně 10 dní / VB 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VB 21 dní

Obj. číslo: 513



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
125	6,74 g	2,37 g	1,76 g	0,01 g	14,23 g	2,69 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Debrecínská pečeně

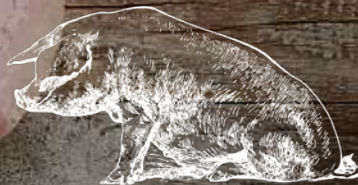
Lahodnou specialitou, která láká
s prvním pohledem i ochutnáním,
je Debrecínská pečeně.
Uzenina vyráběná výhradně
z nejvyšších kotlet
vyniká křehkostí a jemností
v každém plátku. Její chuť
přispívá také vůně jemně
zauzeného vepřového
masa a lahodný,
lehce pikantní nádech
paprikového pokryvu.

Balení:
1/3

Skladování:
1/3 21 dní

Trvanlivost:
1/3 21 dní

Obj. číslo: 514



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
93	2,52 g	0,71 g	0,51 g	0,31 g	17,14 g	2,09 g

doporučeného denního množství pro dospělé

VOMA
PREMIUM

Moravské uzené

Jednou z lahodných specialit značky Voma je Moravské uzené, které voní kouřem, kvalitním masem i specifickou směsí koření. Poctivá kvalita výroby je znát v každém plátku této dobroty. Vysoký podíl čerstvé vepřové kořetky i tradiční postup zaručují výjimečnou chuť.

Balení:
Volně / V3

Skladování:
Volně 10 dní / V3 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / V3 21 dní

Obj. číslo: 515



Bez
alergenů

Bez
lepků

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
87	2,35 g	0,87 g	2,53 g	0,14 g	14,05 g	2,12 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzená krkovice bez kosti

Objevte delikátní a lahodné maso, které je provoněno příjemnou vůní po uzení. Uzená krkovice má přirozenou, bohatou a šťavnatou chuť. Vyzkoušejte ji například s bramborovou kaší a kyselou okurkou a vychutnejte si každý její plátek. Čeká Vás gurmánský zážitek.

Balení:

Volně / VB

Skladování:

Volně 10 dní / VB 21 dní

Trvanlivost:

Volně 10 dní / VB 21 dní

Obj. číslo: 512



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
124	7,01 g	1,81 g	1,76 g	0,01 g	13,49 g	2,69 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzené žebírko

*Již s prvním přivoněním se
budete chtít zakousnout
do lahodného Uzeného
žebírka. O to více, pokud
se jedná o skutečnou
delikatesu s tradicí.
Dostatek výborného
masa ovoněného
kouřem zaručuje, že se
stane vaší oblíbenou
pochoutkou.*

Balení:
Volně

Skladování:
Volně 10 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní

Obj. číslo: 500



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
175	11,81 g	4,72 g	1,25 g	0,09 g	16,17 g	2,81 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzené maso Rochus

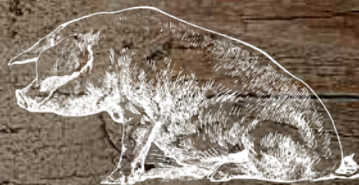
Ocenění značky kvality Klasa po právu získalo Uzené maso Rochus, a přiřadilo se tak k dalším oceněným výrobkům rodinné značky. Všechny gurmány potěší především svou lahodně zauzenou šťavnatou chutí vepřového masa a delikátní vůní.

Balení:
Volně / VB

Skladování:
Volně 10 dní / VB 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VB 21 dní

Obj. číslo: 465



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
101	2,82 g	1,04 g	0,96 g	0,33 g	18,03 g	2,43 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzené koleno zadní

Pro svou lahodnou chuť
i neodolatelnou vůni po uzení
je Vepřové koleno zadní
vyhledávanou pochoutkou.

Při upečení Vás osloví
křupavá kůrka lákající přímo
k zakousnutí. Dopřejte si tuto
dobrotu s čerstvým křenem,
hořčicí, kyselými okurkami
a krajícem voňavého chleba.

Balení:
Volně / VŠ

Skladování:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VŠ 21 dní

Obj. číslo: 570



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
242	20,54 g	5,53 g	0,20 g	0,09 g	14,22 g	2,89 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Uzená plec bez kosti

Jednou z nejoblíbenějších českých uzenin je Uzená plec bez kosti. Nemůže tak mezi ostatními delikatesami chybět. Je výjimečná svou chutí, šťavnatostí i lahodnou vůní. Dejte si ji společně s bramborovou kaší a kyselými okurkami, nezklame Vás.

Balení:
Volně / VB

Skladování:
Volně 10 dní / VB 21 dní

Trvanlivost:
Volně 10 dní / VB 21 dní

Obj. číslo: 511



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
78	1,49 g	0,65 g	1,76 g	0,01 g	14,43 g	2,76 g

doporučeného denního množství pro dospělé





*Slovácká
zabíjačka*

Tlačenka výběrová

Tradiční česká firma Voma si zakládá na kvalitních surovinách i poctivém postupu výroby. Ve své nabídce má i Výběrovou tlačenku, oblíbenou zabijačkovou specialitu. K její výrobě se používají pouze vařená vepřová kolena, vývar z nich a vynikající směs koření.

Balení:

Technologický obal

Skladování:

Tech. obal 10 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 10 dní

Obj. číslo: 580



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
130	6,32 g	1,93 g	0,50 g	0,30 g	17,95 g	1,77 g

doporučeného denního množství pro dospělé



Ovar

K tradičním a velmi oblíbeným zabijačkovým jídlům se řadí ovar. Dopřejte si jeho specifickou, lahodnou chuť. Ovar s obsahem minimálně 99 % vepřového laloku vám doporučujeme s čerstvě upečeným krajícem chleba, čerstvě nastrouhaným křenem a hořčicí.

Balení:
Volně / VŠ

Skladování:
Volně 3 dny / VŠ 7 dní

Trvanlivost:
Volně 3 dny / VŠ 7 dní
Obj. číslo: 583



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
677	71,23 g	20,56 g	0,11 g	0,00 g	8,73 g	0,19 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Jitrnice

Patří mezi jednu z typických českých zabijačkových specialit. A v nabídce české rodinné firmy VOM4 najdete Jitrnice, které splní vaše představy o výjimečné chuti i lahodné vůni.

Vysoký podíl vepřového masa a vepřových jater společně s kořením je dokonale provoní.

Balení:

Volně / VŠ

Skladování:

Volně 3 dny / VŠ 7 dní

Trvanlivost:

Volně 3 dny / VŠ 7 dní

Obj. číslo: 581



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
258	19,94 g	5,28 g	3,47 g	0,04 g	15,80 g	2,08 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Jelítka

Chutná Jelítka by v nabídce rodinné české firmy Voma s dlouholetou tradicí neměla chybět. Lahodná chuť i příjemná vůně vepřového masa, ječňých krup, směsi koření a jemně pikantního česneku si Vás získá s prvním ochutnáním. Užijte si vyhlášenou zabijačkovou specialitu.

Balení:
Volně / VB

Skladování:
Volně 3 dny / VB 7 dní

Trvanlivost:
Volně 3 dny / VB 7 dní

Obj. číslo: 582



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
331	18,92 g	7,00 g	27,36 g	4,18 g	12,91 g	1,81 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Škvarky

Typická česká delikatesa, která nejlépe chutná při posezení u piva či vína. Ty naše mají nádhernou zlatavou barvu a obsahují lahodné, větší kousky masa. Jedině díky poctivému a důkladnému způsobu škváření si získají svou typickou křupavost, pro kterou jsou vyhlášené.

Balení:

Volně

Škládování:

Volně 21 dní

Trvanlivost:

Volně 21 dní

Obj. číslo: 592



*Bez
alergenů*

*Bez
lepku*

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
694	71,63 g	26,50 g	0,00 g	0,00 g	12,49 g	0,46 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Škvarky sádlové

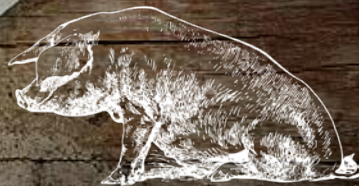
*Naše druhá pochutina vonící
vepřovým masem. Vzniká škvářením
vybraných menších kousíčků sádla,
rozplývajících se přímo na jazyku.
Podlehnete této drobnější křupavé
variantě s čerstvým chlebem a solí.
Vaše chuťové pohárky budou
dokonale podmaněny.*

Balení:
Volně

Skladování:
Volně 21 dní

Trvanlivost:
Volně 21 dní

Obj. číslo: 593



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
694	71,63 g	26,50 g	0,00 g	0,00 g	12,49 g	0,46 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Škvarková pomazánka



Výjimečnou chutí, ve které se snoubí poctivý proces výroby i kvalitní suroviny, vyniká Škvarková pomazánka. Díky vysokému obsahu škvarků si s každým soustem můžete dopřát křupání i lahodnou vůni.

Balení:

Technologický obal

Škládování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 591



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
795	81,45 g	32,31 g	3,12 g	0,39 g	14,33 g	1,36 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Škvařené vepřové sádlo



Čerstvě upečený krajíc chleba s křupavou kůrkou, poctivé škvařené vepřové sádlo a sůl. Výjimečná chuť v každém soustu. Jednou z předností této tradiční dobroty je, že Vaším pokrmům dodá nezaměnitelné aroma a povýší vaše recepty na gurmánský zážitek. Je vyškvařeno pouze z hřbetního sádla.

Balení:
Technologický obal
Škládování:
Tech. obal 90 dní
Trvanlivost:
Tech. obal 90 dní
Obj. číslo: 590



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
896	99,50 g	45,20 g	0,00 g	0,00 g	0,20 g	0,00 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Lahůdková sekaná

*Jemná chuť rozplývající se na jazyku
a vůně, jež se nejlépe hodí k čerstvě
upečenému chlebu. Lahůdková
sekaná s obsahem kvalitního
vepřového a hovězího masa si
Vás podmaní již s prvním
soustem. Vychutnejte si
vyváženou směs
kvalitních surovin.*

Balení:
VB

Skladování:
VB 21 dní

Trvanlivost:
VB 21 dní

Obj. číslo: 472



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
239	18,66 g	7,46 g	3,43 g	0,08 g	14,18 g	2,17 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Sekaná Voma

Spojením tradičních receptur, poctivého postupu a vysokého podílu vepřového a hovězího masa vznikla Sekaná Voma. Překvapí Vás vyváženou chutí i lahodným aroma. Vřízněte si čerstvou bagetku či chléb spolu s plátkem naší sekané a užijte si svou chvíli.

Balení:
VB

Skladování:
VB 21 dní

Trvanlivost:
VB 21 dní

Obj. číslo: 473



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
292	24,29 g	9,73 g	4,09 g	0,08 g	14,15 g	2,23 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Játrková paštika

*Vůně vepřového masa
a vepřových jater, která spolu se směsí
koření utváří jemnou a lahodnou chuť.
Vychutnejte si naši Játrovou paštiku
originálně na čerstvé nebo opečené
bagetě s cibulovou marmeládou
a zažijete přímo manu nebeskou.*

Balení:
V3

Skladování:
V3 21 dní

Trvanlivost:
V3 21 dní

Obj. číslo: 595



Bez
alergenů

Bez
lepku

100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
448	41,61 g	16,72 g	2,50 g	0,08 g	16,61 g	1,95 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Šunková pěna

Jemné nadýchané složení a lahodná chuť, rozplývající se s každým soustem na jazyku. Dopřejte si kvalitní šunkovou pěnu s čerstvě upečeným krajícem chleba a provoněnými bylinkami ze zahrady. Sami uvidíte, že se k ní budete rádi vracet..

Balení:

Technologický obal

Škládování:

Tech. obal 21 dní

Trvanlivost:

Tech. obal 21 dní

Obj. číslo: 597



100 g výrobku obsahuje:

kcal	tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	sacharidy	z toho cukru	bílkoviny	sůl
235	21,35 g	8,20 g	6,03 g	2,74 g	4,65 g	0,78 g

doporučeného denního množství pro dospělé

Naše delikatesy

- **401** Jemné párky
- **402** Vídeňské párky
- **403** Vídeňské párky se sýrem
- **404** Mahdalíkovy párečky
- **405** Debrecínské párky
- **407** Telecí párky
- **415** Slovenský kabanos
- **416** Špekáčky výběrové
- **417** Klobásový kabanos
- **418** Uherský kabanos
- **419** Brodský kabanos
- **425** Božkova klobása
- **427** Bystřická klobása
- **425** Maďarská klobása
- **429** Kopanická klobása
- **430** Hradištská klobása
- **431** Šunková klobása
- **432** Zámecká šunková klobása
- **433** Trampské cigáro
- **435** Grilovací klobása
- **436** Karpatská klobása
- **437** Sýrová klobása
- **438** Slovácká klobása
- **439** Grilovací klobása

s medvědím česnekem

- **440** Grilovací klobása
s bruschettou
- **450** Junior salám
- **451** Gothaj salám
- **452** Šunkový salám speciál
- **453** Uzený šunkový salám
- **455** Pepčinský salám
- **456** Bílokarpatký salám
- **460** Šunka VOMA výběrová
- **461** Lahůdková drůbeží šunka
- **462** Šunka 99
- **463** Šunka DUO
- **465** Uzená plec ROCHUS
- **466** Šunka GRAND balená
- **470** Lunč
- **472** Lahůdková sekaná
- **473** Voma sekaná
- **500** Uzené žebírko
- **501** Uzené křupky
- **502** Uzená křížová kost
- **510** Uzený bok bez kosti
- **511** Uzená plec bez kosti
- **512** Uzená krkovice bez kosti
- **513** Uzená kotleta bez kosti

- **514** Debrecínská pečeně
- **515** Moravské uzené
- **520** Uzená slanina bez kůže
- **521** Anglická slanina
- **522** Lopenická slanina
- **523** Lopenická slanina – dárkové balení
- **524** Pirožky s kmínem
- **525** Pirožky s česnekem
- **527** Aspik VOMA
- **570** Dárkový balíček – krabička
- **572** Grilovací koleno
- **580** Tlačenka výběrová
- **581** Jitrnice
- **582** Jelítka
- **583** Ovar
- **590** Sádlo škvařené 500 g/1 ks
- **591** Škvarková pomazánka
- **592** Škvarky
- **593** Škvarky sádlové
- **595** Játrová paštika
- **597** Šunková pěna
- **598** Ďábelské tousty



Vaše objednávací číslo

Uzenina tel.: +420 572 632 385

Maso tel.: +420 572 633 428

VOMA[®] maso
uzeniny



Moravská 94, Uherský Brod 68801

tel.: +420 572 633 428

e-mail: voma@vomaub.cz

www.vomaub.cz