



Frymburské marmelády

Vyrábí:

Hotel Maxant Frymburk

Domáci, poctivé a dělané s láskou – to všechno představují Frymburské marmelády. Marmelády jsou pojmenované podle městečka u Lipenské přehrady – Frymburk. Symbolizují spojení přírody, domova a rodiny. Na naše marmelády používáme ovoce ze šumavských lesů a zahrad.

 [@frymburske_marmelady](https://www.instagram.com/frymburske_marmelady)

Frymburské marmelády

Naše marmelády, džemy a povidla jsou vyráběné pouze z přírodních ingrediencí, s vysokým podílem ovoce, ke konzervaci používáme pouze citronovou šťávu a přírodní pektin. Používáme převážně české suroviny, rybíz a maliny z místních zahrádek, borůvky ze šumavských lesů, jahody z jihočeských plantáží, jablka a hrušky od pěstitelů v okolí a meruňky z Moravy. Marmelády dochucujeme dle druhu různým kořením, skořicí, kardamonem, vanilkou, ... ale třeba i rumem nebo portským. Věříme, že i ten na první pohled nejobyčejnější moment, jako je třeba pořádná vrstva kvalitní marmelády na čerstvě upečeném chlebu, se může stát nezapomenutelným zážitkem – a stačí k tomu jen velmi málo.

Ceník:

Ovocné marmelády např. borůvková, frymburská letní, meruňková, švestková s ostružinami, višňová s jahodami a portským, ... od 120 Kč

Kontakt:

Hotel Maxant

382 79 Frymburk 80
info@hotelmaxant.cz
Tel.: +420 380 735 229

kontaktní osoba: Lenka Procházková
Tel.: +420 728 033 910



www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ŠUMAVA originální produkt®:
Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s., 384 73 Stachy 422
Kateřina Vlášková, tel. 380 120 263, vlaskova@rras.cz



Vydala: © Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek, z.s. • Grafický návrh: 2123design s.r.o.