

ZÁZRIVSKÉ KORBÁČIKY



Viac ako 121 ročná receptúra tradičných výrobkov

RUČNÁ VÝROBA všetkých výrobkov



Mária Záňová - výroba a predaj syrových výrobkov

Dolina 126, 027 05 Zázrivá, SLOVAKIA

Tel.: 043/58 96 116, mobil: 0905 183 773, e-mail: sypaz@sypaz.sk, www.sypaz.sk



Zázrivský korbáčik

čerstvý



údený

Balenie:

100 g

500 g

Balenie:

100 g

500 g

Trvanlivosť:

10 dní

mikrotenový sáčok

25 dní

vákuový sáčok

Trvanlivosť:

14 dní

mikrotenový sáčok

30 dní

vákuový sáčok



„VOJKY“ - syrové nite

čerstvé



údené

Balenie:

250 g

500 g

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

10 dní

mikrotenový sáčok

25 dní

vákuový sáčok

Trvanlivosť:

14 dní

mikrotenový sáčok

30 dní

vákuový sáčok



Syrové očká

čerstvé



údené

Balenie:

250 g

500 g

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok



Syrová kukurica

čerstvá

údená

Balenie:

rôzna hmotnosť
od 200 g do 500 g

Balenie:

rôzna hmotnosť
od 200 g do 500 g

Trvanlivosť:

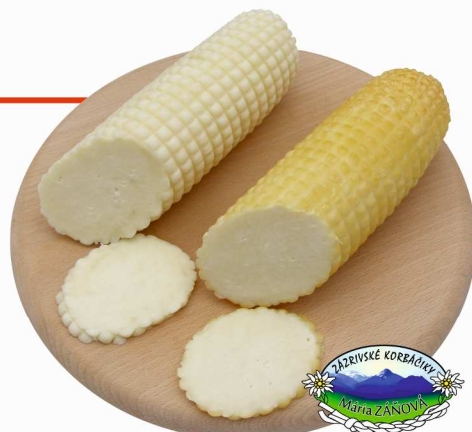
25 dní

vákuový sáčok

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok





Syrové tyčinky - gyros

údené

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok



Syrové tyčinky - pažitkové

čerstvé

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok



Syrové tyčinky - cesnakové

čerstvé

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok



Syrové tyčinky - provensálske

čerstvé

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok





Maslo

Balenie:

125 g

vyrába: KOLIBA

250 g

vyrába: ORAVAMILK

Trvanlivosť:

10 dní



Bryndza

Balenie:

250 g

500 g

1 000 g

Trvanlivosť:

10 dní



Žinčica

Balenie:

0,750 l

1,000 l

Trvanlivosť:

10 dní



Ovčí syr - 100%

Balenie:

rôzne hmotnosti

od 200 g do 500 g

Trvanlivosť:

10 dní

vákuový sáčok



Syrová misa - malá

Balenie:
500 g

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok



Syrová misa - stredná

Balenie:
od 1 kg do 1,5 kg

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok



Syrová misa - veľká

Balenie:
od 1,5 kg do 2,5 kg

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok



Syrové misy je možné spraviť podľa vlastného výberu všetkých výrobkov a tvarovaných syrov.

Vyrába: Mária Záňová, Dolina 126, 027 05 Zázrivá, mobil: 0905 183 773



Syrový slimák

čerstvý

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údený

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok



Syrová parenica

čerstvá

Balenie:

rôzna hmotnosť
balené po 1 kuse

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údená

Balenie:

rôzna hmotnosť
balené po 1 kuse

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok



Syrový vrkoč - malý (30 cm)

čerstvý

Balenie:

rôzna hmotnosť
balené po 1 kuse

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údený

Balenie:

rôzna hmotnosť
balené po 1 kuse

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok



Syrový vrkoč - veľký (80 cm)

čerstvý

Balenie:

rôzna hmotnosť
balené po 1 kuse

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údený

Balenie:

rôzna hmotnosť
balené po 1 kuse

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok



Vyrába: Mária Záňová, Dolina 126, 027 05 Zázrivá, mobil: 0905 183 773



Tvar. syr - polooštiepok malý

čerstvý

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 100 g

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok

údený

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 100 g

Trvanlivosť:
30 dní
vákuový sáčok



Tvar. syr - polooštiepok veľký

čerstvý

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 200 g

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok

údený

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 200 g

Trvanlivosť:
30 dní
vákuový sáčok



Tvar. syr - srdiečko malé

čerstvé

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 80 g

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok

údené

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 80 g

Trvanlivosť:
30 dní
vákuový sáčok



Tvar. syr - srdiečko veľké

čerstvé

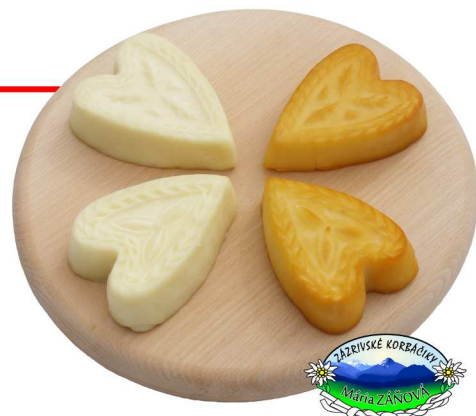
Balenie:
rôzna hmotnosť
do 150 g

Trvanlivosť:
25 dní
vákuový sáčok

údené

Balenie:
rôzna hmotnosť
do 150 g

Trvanlivosť:
30 dní
vákuový sáčok



Gazdovské kocky

údené

Balenie:

250 g

500 g

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok



Tvarovaný syr - Vianoce

čerstvé

Balenie:

rôzna hmotnosť

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údené

Balenie:

rôzna hmotnosť

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok



Tvarovaný syr - Veľká noc

čerstvé

Balenie:

rôzna hmotnosť

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údené

Balenie:

rôzna hmotnosť

Trvanlivosť:

30 dní

vákuový sáčok



Tvarovaný syr - zvieratká

čerstvé

Balenie:

rôzna hmotnosť

Trvanlivosť:

25 dní

vákuový sáčok

údené

Balenie:

rôzna hmotnosť

Trvanlivosť:

30 dní

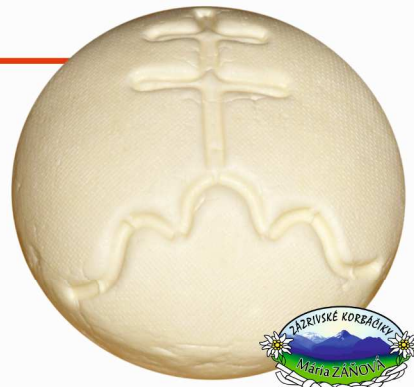
vákuový sáčok



Tvarovaný syr - bochník

Balenie:
kusové balenie

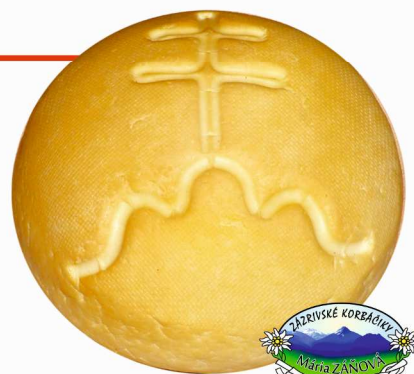
Trvanlivosť:
10 dní
vákuový sáčok



Tvarovaný syr - bochník údený

Balenie:
kusové balenie

Trvanlivosť:
15 dní
vákuový sáčok



Tvarovaný syr - oštiepok

Balenie:
kusové balenie

Trvanlivosť:
10 dní
vákuový sáčok



Tvarovaný syr - oštiepok údený

Balenie:
kusové balenie

Trvanlivosť:
15 dní
vákuový sáčok



MINISTER PŮDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

ZSOLT SIMON

udeľuje

ZNAČKU KVALITY SK



rozhodnutím číslo 749/16/2011-100

výrobcovi

Mária Záhová – výroba syrových korbáčikov

výrobku

Syrové očka

Výrobok splnil všetky kritériá kvality a bezpečnosti potravín stanovené
štatútom Značky v zmysle legislatívy Európske únie.
Odbornou komisiou bolo schválené udelenie „Značky kvality SK“.

V Bratislave 18. 8. 2011

Zsolt Simon
minister pôdohospodárstva
a rozvoja vidieka SR



**OBEC
ZÁZRIVÁ**

udeľuje

Diplom

za III. miesto

v súťaži

„Najlepší syrový výrobok“

21. 7. 2008

Obec Zázrivá
udeľuje



DIPLOM

MÁRII ZÁHOVÉJ

ZA 3. MIESTO

NAJLEPŠÍ VÝROBOK

V Zázrivé 25. 7. 2010

MINISTER PŮDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

ZSOLT SIMON

udeľuje

ZNAČKU KVALITY SK



rozhodnutím číslo 749/17/2011-100

výrobcovi

Mária Záhová – výroba syrových korbáčikov

výrobku

Syrové očka údené

Výrobok splnil všetky kritériá kvality a bezpečnosti potravín stanovené
štatútom Značky v zmysle legislatívy Európske únie.
Odbornou komisiou bolo schválené udelenie „Značky kvality SK“.

V Bratislave 18. 8. 2011

Zsolt Simon
minister pôdohospodárstva
a rozvoja vidieka SR

Obec Zázrivá
udeľuje



DIPLOM

MÁRII ZÁHOVÉJ

ZA 3. MIESTO

O NAJLEPŠÍ VÝROBOK

V Zázrivé 26. 7. 2009

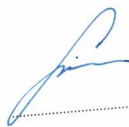
CHRÁNENÉ ZEMEPISNÉ OZNAČENIE



Zázrivský korbáčik

zapísaný nariadením Komisie (EÚ) č. 238/2011 z 11. marca 2011
do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení
vedeného Európskou komisiou

V Bratislave 18. augusta 2011


Zsolt Simon
minister pôdohospodárstva
a rozvoja vidieka SR

bel
NOVAMANN
INTERNATIONAL

BEL/NOVAMANN Int., s.r.o.,
Komjatická 73, 940 01 Nové Zámky
Certifikačný orgán CERTEX
na certifikáciu produktov
Kollárovo nám. 9, 811 07 Bratislava I
tel: 02/52620175, 0918/940931,
fax: 02/52620177



SNAS
Reg. No. 031/P-003



CERTIFIKÁT č. 048/2011/CHZO

zo dňa: 14.06.2011

V zmysle zákona č. 264/1999 Z.z. o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní
zhody a o zmene a doplnení niektorých zákonov vydáva BEL/NOVAMANN Int., s.r.o., Certifikačný
orgán CERTEX ako osoba akreditovaná Slovenskou národnou akreditačnou službou osvedčením o
akreditácii reg. č. 031/P-003 z 01.12.2008.

1. Výrobok: **Zázrivský korbáčik – chránené zemepisné označenie /CHZO/**
(údený / neúdený)
2. Typ výrobku: SYR
3. Číselný kód colného sadzovníka (KN): 0406
4. Vlastník registrácie CHZO: Združenie zázrivských korbáčikárov, Dolina 126,
027 05 Zázrivá, Slovenská republika
5. Výrobca: Mária Záňová, Dolina 126, 027 05 Zázrivá, Slovenská republika
6. IČO: 32271051
7. Kód krajiny pôvodu: SK

Týmto certifikátom sa podľa § 12 zákona č. 264/1999 Z.z. potvrdzuje zhoda v rozsahu vykonaných
posúdení vlastností predmetného výrobku s technickými požiadavkami.
Výsledky skúšok a zistení o zhode vlastností uvedeného typu výrobku sú uvedené v Záverečnom
protokole č. 048/2011/CHZO zo dňa: 14.06.2011



(Pečiatka akreditovanej osoby)

(Podpis)


Tomáš Ducho
vedúci certifikačného orgánu

For 05/04:14.06.2011

040767

MINISTER PÔDOHOSPODÁRSTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY
STANISLAV BECÍK

udeľuje

ZNAČKU KVALITY SK



rozhodnutím číslo 1926/91/08 - 100
výrobci

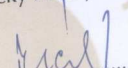
Združenie zázrivských korbáčikárov

výrobku

Vojka – syrové nite

Výrobok splnil všetky kritériá kvality a bezpečnosti potravín
stanovené štatútom značky v zmysle legislatívy Európskej únie.
Odbornou komisiou bolo schválené udelenie „Značky kvality SK“.

V Bratislave 21. 08. 2008


Stanislav Becík
minister pôdohospodárstva SR



OPRÁVNENÁ ORGANIZÁCIA ENVI-PAK,
PREVÁDZKOVATEĽ SYSTÉMU ZELENÉHO BODU NA SLOVENSKU,
TÝMTO UDEĽUJE POVINNEJ OSOBE

Mária Záňová
Dolina 126, Zázrivá, 027 05

OSVEDČENIE

ČLENA SYSTÉMU ZELENÉHO BODU V SLOVENSKEJ REPUBLIKE

na základe Zmluvy o spolupráci

AB-1241012/2010
zo dňa 27. 4. 2010

TOTO OSVEDČENIE

1. oprávňuje povinnú osobu používať registrovanú obrazovú ochrannú známku ZELENÝ BOD na obaloch
výrobkov, ktoré uvádza na trh v Slovenskej republike.
2. je dôkazom, že povinná osoba si plní povinnosti v oblasti zberu, zhodnocovania a/alebo recyklácie odpadov z
obalov ustanovené platnou legislatívou Slovenskej republiky prostredníctvom systému ZELENÝ BOD.


Hana Nováková MBA
Generálny riaditeľ
ENVI-PAK, a.s.

ENVI-PAK, a.s., Galvaniho 7/B, 821 04 Bratislava, IČO: 35 858 010, IČ DPH: SK 2020264290, Registrácia: Obchodný register Okresného súdu Bratislava I,
osídlenie, vložka C: 31/26/0, tel: 02/ 333 32710, fax: 02/ 335 20010

ZÁZRIVSKÉ KORBAČIKY

Mária Záňová

výroba a predaj syrových výrobkov

Dolina 126, 027 05 Zázrivá, SLOVAKIA

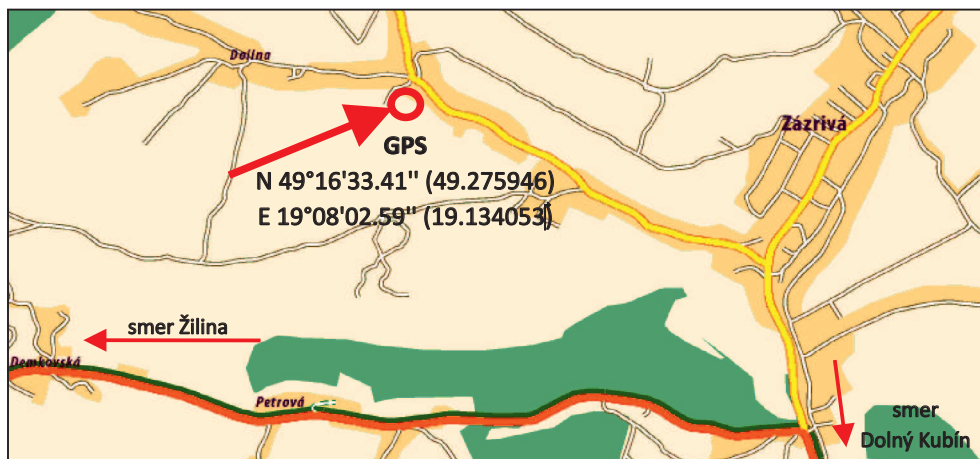
IČO: 32271051 IČ DPH: SK 1020465930

tel.: 043/58 96 116

výroba: +421 (0)905 352 874

zásobovanie: +421 (0)905 183 773

e-mail: sypaz@sypaz.sk, www.sypaz.sk



Viac ako 121 ročná receptúra.

Tradícia výrobku je
chránená zemepisným označením pôvodu.

Naše výrobky sú ocenené
ZNAČKOU KVALITY.

