

## KONKURSO „Kokybe paženklintas maistas 2025“ nugalėtojai

### Produktų su Europos Sąjungos saugomomis nuorodomis (SKVN, SGN ir GTG) grupėje



#### NUGALĖTOJAS

### Lietuviškas varškės sūris 22 proc. keptas su česnakiniais prieskoniais, gamintoja ŽŪB „Žagarės pieninė“



Lietuviškas varškės sūris gaminamas iš savo bendrovėje pagaminto pieno. Trumpas pieno pervežimo kelias į perdirbimo cechą leidžia užtikrinti nepriekaištingą sūrio kokybę ir skonio tęstinumą. Pienas surauginamas pieno rūgšties bakterijų raugu. Charakteringą formą sūris įgauna, kai pagaminta varškė kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius. Sūrio paviršius įtrinamas su prieskoniais ir iškepamas. Šis sūris – natūralus baltymų šaltinis, puikiai tinka vaišinti ir stebinti svečius, kurie nori pažinti Lietuvą per kulinarinį paveldą.

Lietuviško varškės sūrio pavadinimas įregistruotas ES registre su saugoma geografine nuoroda (SGN).



### Ekologiškų produktų grupėje

#### NUGALĖTOJAS

### Gaminys „Ekologiškos gėlių žiedadulkės“, gamintojas ūkininkė Jolita Smaidrienė, bitynas "Avilio istorijos"



Žiedadulkės, tai natūralus, maistingas ir biologiškai aktyvus produktas, surenkamas iš laukinių ir kultūrinių augalų Dieveniškų regioniniame parke. Šis regionas pasižymi augalų įvairove, todėl žiedadulkės yra įvairių spalvų ir kilmės - nuo pienių iki aviečių, grikių, miško augalų. Jos yra lengvai pasisavinamas šarminis produktas ir papildo mitybą vitaminais, mineralais, baltymais ir amino rūgštimis.

Renkamos specialiais rinktuvais, pritvirtintais prie avilio. Džiovinamos profesionalioje nerūdijančio plieno džiovykloje, palaikant žemą 38-40°C temperatūrą. Ši technologija užtikrina, kad būtų išsaugoti visi vertingi maistiniai elementai, vitaminai ir fermentai.

Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų produktų grupėje su ženklu „Kokybė“



### NUGALĖTOJAS

Gaminys „Valgomųjų sausmedžių džemas su vanile“, gamintojas ūkininkas Mantas Svidras



Valgomųjų sausmedžių uogos vertingos dėl gausaus vitamino C kiekio, jų gaminio sudėtyje yra 65 proc.

Džemo gamybos procesas yra efektyvus ir tvarus, nes taikomas trumpesnis virimo laikas, sumažintas cukraus kiekis, kas leidžia išlaikyti uogų natūralų skonį ir maistines medžiagas. Džemo konsistencija yra tolygiai sutrinta, leidžianti patogiai užtepti ant duonos ar skrebučio, ypatingai dera su švelniais sūriais, jogurtu, koše ar blynais.

### NUGALĖTOJAS

Gaminys „Liepų medus“ (*premium pakuotė*), gamintojas Kilkų ūkis „Gyvas medus“



Medus surinktas Dzūkijos krašte, jame gausu natūralių fermentų, mikroelementų, vitaminų, ypač C ir B, biologiškai aktyvių medžiagų, stiprinančių imunitetą ir pasižyminčių antiseptinėmis savybėmis. Medus išgaunamas tradiciniu rankiniu sukimo būdu, nešildant ir nefiltruojant, kas leidžia išsaugoti visas natūralias jo savybes.

Liepų medus pasižymi išskirtiniu sezoniškumu – išskiriamas tik kas 4-7 metus, kai orai ypač palankūs liepų žydėjimui, dėl ko yra reta ir vertinga gamtos dovana.

Tai vienas iš aromatingiausių Lietuvos medaus rūšių - kvapas ryškus, gaivus su būdingais liepų žiedų ir lengvos mėtos natomis. Konsistencija skaidri, švelniai tiršta. Skonis švelniai saldus, turintis subtilų žolynų, citrinos ir mėtų poskonį.

**Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų produktų grupėje  
su ženklu „Nacionalinė kokybė Lietuva“**



**NUGALĖTOJAS**

**Gaminys „Šviežias viščiukas broileris, užaugintas be antibiotikų“, gamintoja AB Vilniaus paukštynas“**



Gamintoja atsakingai augina paukščius, jos veikla apima visą gamybos grandinę nuo lauko iki stalo, kurioje griežtai prižiūrimas kiekvienas žingsnis, kad ant vartotojo stalo patektų tik aukščiausios kokybės produktai.

2018 m. gamintoja pirmoji Lietuvoje pradėjo auginti vištieną be antibiotikų. Šis inovatyvus auginimo metodas ne tik garantuoja aukščiausius gyvūnų gerovės standartus, bet ir palaiko tvarų požiūrį į aplinką.