

Naše výrobky najdete na trhu
pod značkou česká FARMA.



TORO VM a.s.

Hradecká 251/II, 566 01 Vysoké Mýto

tel.: 465 420 350

e-mail: jatky@torovm.cz

www.torovm.cz



Historie a současnost výroby masných výrobků ve Vysokém Mýtě

Historie řeznictví ve Vysokém Mýtě sahá do roku 1873, kdy zde byl založen cech řezníků a uzenářů, který započal s jateční porázkou zvířat a výrobou tradičních uzenářských výrobků. V roce 1923 byly na okraji Vysokého Mýta otevřeny jatky a začala se zde porážet zvířata od místních farmářů. Od tohoto roku je na vysokomýtských jatkách provozována jatecká činnost. V roce 1997 zakoupila jatka firma TORO VM a.s. a postupně rozšířila svou činnost o výrobu vlastních uzenin a masových specialit. Tato výroba navázala na tradiční místní receptury uzenářských výrobků a specialit. Firma TORO VM a.s. pokračuje ve vysokomýtské uzenářské tradici výrobou kvalitní uzeniny s důrazem na čerstvost, chutnost a vysoký obsah masa. Připravili jsme pro vás řadu výrobků ve skle. Už naši předkové dobře věděli, jak uchovat potraviny bez zbytečné chemie. Jednoduše je uchovávali v zavařovacích sklenicích. Kvalitní suroviny a dobré řemeslné zpracování jsou pro výslednou chuť výrobku velmi důležité.

Ing. Milan Mandík



Pečený bok s česnekem

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Výrobek je vhodný jak k přípravě hotového jídla, tak k okamžité konzumaci.

Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 450g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49010



Maso ve vlastní šťávě

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Výrobek je vhodný jak k přípravě hotového jídla, tak k okamžité konzumaci.

Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 450g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49016



Pečené vepřové koleno

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Výrobek je vhodný jak k přípravě hotového jídla, tak k okamžité konzumaci.

Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 450g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49018



Hovězí krk na pepři

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Výrobek je vhodný jak k přípravě hotového jídla, tak k okamžité konzumaci.

Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 450g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49017





Jelení paštika s brusinkami

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Zvěřinové paštiky vynikají vysokou kvalitou vstupních surovin. Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 140g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49100



Paštika z daňky s česnekem

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Zvěřinové paštiky vynikají vysokou kvalitou vstupních surovin. Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 140g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49102



Paštika z divočáka se šípkovou

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Zvěřinové paštiky vynikají vysokou kvalitou vstupních surovin. Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 140g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49103



Srnčí paštika s červeným vínem

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Zvěřinové paštiky vynikají vysokou kvalitou vstupních surovin. Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů.

Celková hmotnost: 140g.

Trvanlivost 12 měsíců.

č. v. 49101

Paštika farmářská hrubozrná

Masný výrobek, konzerva. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Potěší zejména labužníky a všechny, kteří hledají nové chutě. Skladujte do 30°C. Po otevření uchovejte v chladničce a spotřebujte do 3 dnů. Celková hmotnost: 240g. Trvanlivost 12 měsíců. č. v. 49014



Jaternice a kroupáky

Masný výrobek tepelně opracovaný. Tradiční zabijačkové pochoutky. Výrobky obsahují lepek. Skladujte do 7°C. Určeno k okamžité spotřebě. č. v. 45010, 45011



Tlačenka libová

Masný výrobek tepelně opracovaný. Bez lepku-lepek do 20 mg/kg. Výrobek dle vlastní originální receptury s důrazem na velkou libovost. Skladujte do 7°C. Trvanlivost 21 dnů. č. v. 45020



Uzená kýta s kostí

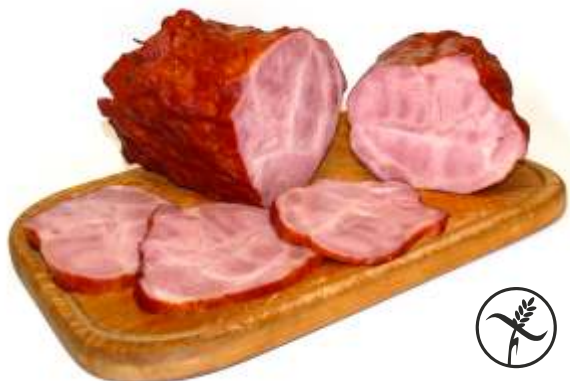
Masný výrobek tepelně opracovaný. Bez lepku-lepek do 20mg/kg. Ideální výrobek na gril. Nabízíme jej v syrovém stavu nebo kompletně vyuzený, pouze k ohřátí. Skladujte do 7°C. Trvanlivost 7 dnů. č.v. 47030





Anglická slanina

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 47020



Farmářská krkovice

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 47003



Farmářská pečeně

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 47004



Farmářský bok

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 47002

Pikantní uzený bok

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa. Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v.47024



Pečená krkovice

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 46005



Pečený bok s česnekem

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v.46004



Pečené koleno

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 46008





Farmářská podkova

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 95% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 41042



Farmářské párky

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 80% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 41004



Maďarská klobása

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 90% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 41030



Maďarské cigáro

Masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20 mg/kg.
Obsahuje 90% masa.
Skladujte do 7 °C.
Trvanlivost 7 dnů nebalený.
Trvanlivost 21 dnů balený.
č. v. 41050

Toro special

Trvanlivý masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20mg/kg. Na výrobu 100g
výrobku bylo použito 120g masa. Suchý
salám vyrobený dle originální receptury,
s obsahem celých hořčičných semínek.

Skladujte do 20°C.

Trvanlivost 21 dnů.

č. v. 43001



Peklovecká klobása

Trvanlivý masný výrobek tepelně opracovaný.
Bez lepku-lepek do 20mg/kg. Na výrobu 100g
výrobku bylo použito 120g masa.

Suchá klobása lehce pikantní chuti,
vhodná nejenom k vínu.

Skladujte do 20°C.

Trvanlivost 21 dnů.

č. v. 43020



Francouzská paštika

Masný výrobek tepelně opracovaný.

Bez lepku - lepek do 20mg/kg.

Lahodná jádrová paštika, jemně mletá, zabalená
v tenké vrstvě sádla. Výborná na čerstvý chléb.

Skladujte do 7°C.

Trvanlivost 21 dnů.

č. v. 45029



Sekaná pečeně

Masný výrobek tepelně opracovaný.

Dobře vypečená sekaná,
vhodná za tepla i za studena.

Trvanlivost 7 dnů nebalený.

Trvanlivost 21 dnů balený.

Skladujte do 7°C.

č. v. 46001





Ochucené oleje 330ml

Oleje jsou vhodné pro celoroční použití v kuchyni, zejména na nakládání masa a do salátů. Skladujte při teplotách do 20°C, chraňte před přímým slunečním světlem. Trvanlivost 12 měsíců.



Ochucené octy 330ml

Octy najdou své uplatnění především do marinád, zálivek a na grilovanou zeleninu. Uchovejte na chladném a suchém místě, chraňte před přímým slunečním světlem. Trvanlivost 18 měsíců.



Jednodruhové džemy 290g

Ochutnejte naše jednodruhové džemy vyrobené z kvalitního ovoce, s vysokým podílem ruční práce. Skladujte při teplotě do 25°C. Po otevření uchovejte v chladu a spotřebujte do 5 dnů. Trvanlivost 18 měsíců.



Ovocné a bylinné sirupy 330 ml

Sirupy jsou určeny především k přípravě osvěžujících nápojů. Můžete je použít také jako topping na zmrzlinové poháry a do jogurtů. Skladujte při teplotě do 25°C. Po otevření uchovejte v chladu a spotřebujte do 5 dnů. Trvanlivost 18 měsíců.



HOTEL Česká FARMA

www.ceska-farma.cz

- ☞ ubytování all inclusive
- ☞ rodinné oslavy, svatební hostiny
- ☞ firemní akce, kurzy, školení
- ☞ odpočinková i sportovní dovolená
- ☞ snadná dostupnost všech skiareálů
- ☞ lyžařská škola pro děti
- ☞ lyžařský vlek v místě

Hotel Dolní Dvůr 56, 543 42
mail: hotel@ceska-farma.cz
tel.: 724 319 412



CNG LPG

Nová plnicí stanice CNG a LPG TORO VM ve Vysokém Mýtě

Firma TORO VM a.s. otevřela pro motoristy, kteří jezdí na ekologická paliva CNG a LPG novou čerpací stanici, která je umístěna u vjezdu do Vysokého Mýta od Hradce Králové. Výstavbu zajistila firma Bonett na klíč. Čerpání CNG je s nepřetržitým bezobslužným provozem s možností využití platebních karet a clearingových karet. Čerpání LPG je s obsluhou. Dále jsme rozšířili naše služby i o prodej propanbutanových lahví za výhodné ceny.





Naše výrobky najdete na trhu pod značkou česká FARMA

česká FARMA představuje sdružení prvovýrobců a zemědělců, kteří si hlídají kvalitu svých výrobků od vidlí až po vidličku. Tím mají přímý vliv na složení, kvalitu a čerstvost nabízených produktů. To má zase přímý vliv na zdraví Vás, našich zákazníků. **Značka česká FARMA je zárukou kvalitních českých potravin.** V naší nabídce najdete maso a masné výrobky z vlastní výroby, mléčné výrobky z malé rodinné farmy, pečivo z nedaleké pekárny, sezónní ovoce a zeleninu od lokálních pěstitelů. Pro všechny příznivce kvalitních českých potravin jsme založili klub české FARMY. Staňte se našimi členy a přihlaste se do klubu české FARMY pomocí formuláře uvedeného na našich stáncích www.torovm.cz.

Informace vám rádi poskytneme na uvedených kontaktech

TORO VM a.s., Hradecká 251/II, 566 01 Vysoké Mýto

Předseda představenstva a.s.: Ing. Milan Mandík | tel.: 602 487 398 | e-mail: mandik@torovm.cz

Ředitel společnosti: Tomáš Bystřický | tel.: 602 710 544 | e-mail: bystricky@torovm.cz

Jatky - porážka zvířat

Hradecká 251/II, 566 01 Vysoké Mýto

tel.: 465 420 350 | e-mail: jatky@torovm.cz

Vedoucí jatek: Karel Herman | tel.: 602 108 778 | e-mail: herman@torovm.cz

Výroba

Choceňská 90, 566 01 Vysoké Mýto

Expedice uzenin - objednávky: | tel.: 775 551 459 | e-mail: objednavky@torovm.cz

CNG a LPG

Tomáš Bystřický | tel.: 602 710 544 | e-mail: bystricky@torovm.cz

Motorest TORO

U plovárny 173, 566 01 Vysoké Mýto

tel.: 602 487 388, 602 710 544 | e-mail: motorest@torovm.cz

HOTEL česká FARMA

543 42 Dolní Dvůr 56

tel.: 724 319 412 | e-mail: hotel@ceska-farma.cz | www.ceska-farma.cz

www.torovm.cz

