

koštovka®
pravá slovenská

Ponukový list - 2025

Farmársky mäsový košík

- premium klobása z preštíka*
350-400g
- farmárska údená bravčová
klobása 300-350g
- údený bôčik z preštíka 350-400g
 - poctivý med
od oravského včelára 950g
 - ružové perlivé
FrizzempeTerra Parna 0.7l
- sušené hříby (zmes) 30g
- prútený košík z Turca

Cena: 50 € (bez DPH)



Farmársky mäsový box

- premium klobása z preštíka*
350-400g
- farmárska údená bravčová klobása
300-350g
- údený bôčik z preštíka 350-400g
- údená bravčová slanina 350-400g
 - sušené hříby (zmes) 30g
 - sušené slivky 150g
- kvalitný papierový box na magnet

Cena: 40 € (bez DPH)

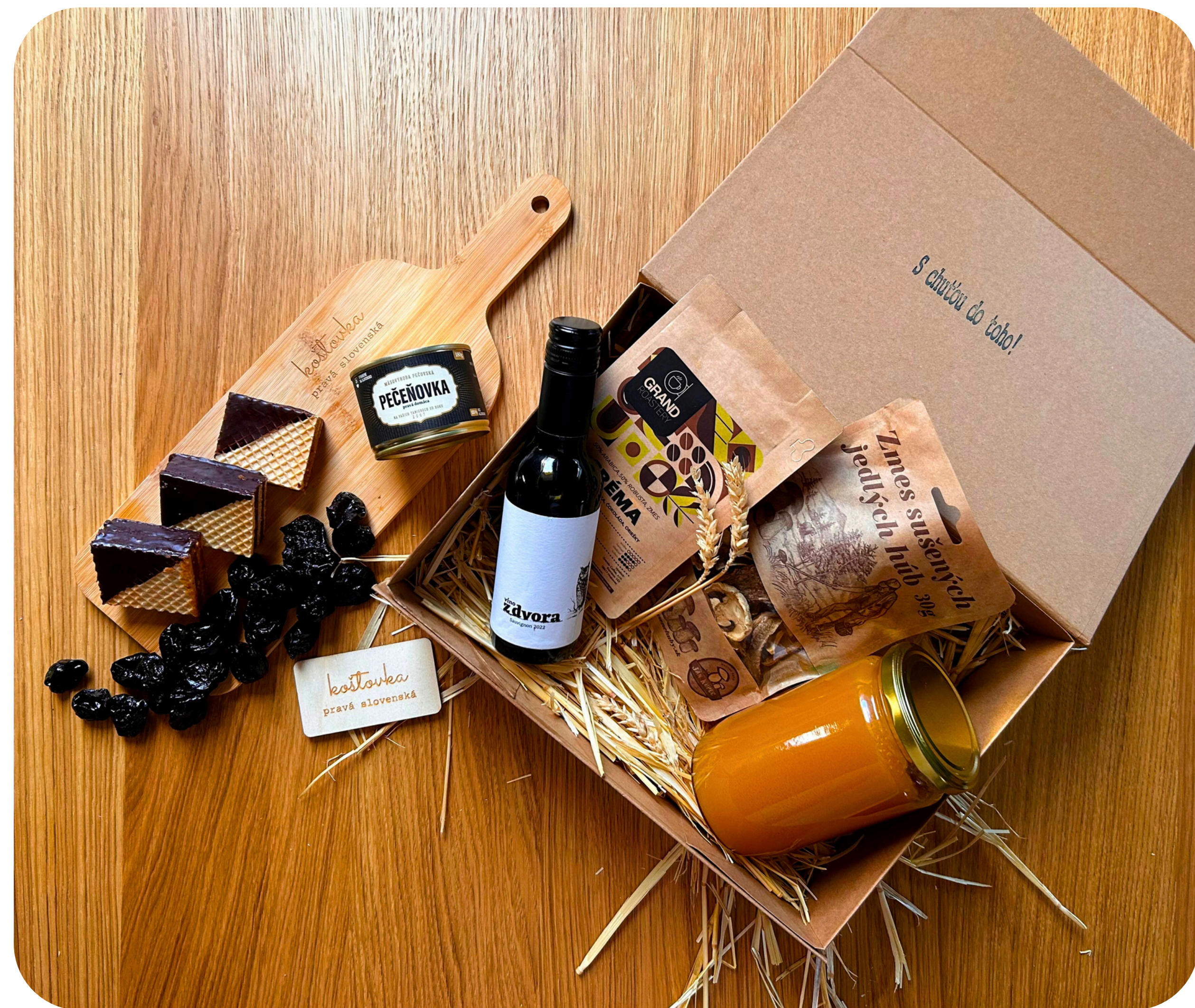
*špeciálne mäsové plemeno ošípanej



Košťovka v krabici

- víno z rodinného vinárstva Sauvignon Blanc 0,25 l
- sušené hríby (zmes) 30 g
- pravá domáca pečevňovka v tradičnej plechovke 180 g
- kvalitná krémová káva s nádychom orieškov, čokolády a vanilky 250 g
- grilážová tyčinka z pravého vareného karamelu 50 g
- poctivý med od oravského včelára 950g
- sušené slivky 150g
- kvalitný papierový box na magnet s papierovým rukávom

Cena: 40 € (bez DPH)



Košťovka v kočke

- víno z rodinného vinárstva Sauvignon Blanc 0,25 l
- sušené hríby (zmes) 30 g
- pravá domáca pečevňovka v tradičnej plechovke 180 g
- kvalitná krémová káva s nádychom orieškov, čokolády a vanilky 250 g
- vynikajúci čučoriedkový džem bez pridanej chémie 260 g
- grilážová tyčinka z pravého vareného karamelu 50 g
- kvalitný papierový box na magnet s papierovým rukávom

Cena: 33,33 € (bez DPH)

Košťovka okienko

- víno z rodinného vinárstva Sauvignon Blanc 0,25 l
- vianočný bylinkový čaj
- sušené hríby (zmes) 30g
- vynikajúci čučoriedkový džem bez pridanej chémie 260 g
- pravá domáca pečeňovka v tradičnej plechovke 180g
- elegantná papierová taška s okienkom

Cena: 24,17 € (bez DPH)



Košťovka do nákladov

- víno z rodinného vinárstva Sauvignon Blanc 0,25 l
- sušené hríby (zmes) 30g
- jabĺčka sušené energiou z geotermálnej vody 40 g
- balíček vlašských orechov (lúskané) 150g
- elegantná papierová taška s okienkom

Cena: 17 € (bez DPH)



V cene každej personalizovanej Košťovky je zahrnuté:

obsah, prírodná výplň, balné, vianočná komplementka (pri koši a papierových taškách s logom objednávateľa), papierový rukáv (pri darčkových krabiciach s logom objednávateľa).

Často kladené otázky...

AKO PERSONALIZUJETE KOŠTOVKY?

Personalizácia KOŠTOVIEK znamená, že Vaše LOGO bude svietiť na taške, boxe či darčekom koši! TAKTO

...



AKÝ MINIMÁLNY POČET KOŠTOVIEK MUSÍM OBJEDNAŤ, aby boli personalizované?

Táto cenová ponuka PERSONALIZOVANÝCH KOŠTOVIEK platí pri minimálnej objednávke 30 ks z jedného druhu tovaru.

V prípade záujmu o menej ako 10 ks z jedného druhu KOŠTOVIEK, odporúčame navštíviť náš e-shop www.kostovka.eu a objednať KOŠTOVKY bez personalizácie prispôsobené na doručenie kuriérskou službou.

...

KOLKO STOJÍ DORUČENIE?

Pri objednávke min. 30 ks PERSONALIZOVANÝCH KOŠTOVIEK je doručenie na 1 spoločnú adresu v čase 15/11-15/12/2024 ZDARMA.

...

AKÉ SÚ PODMIENKY SKLADOVANIA?

Farmársky mäsový košík/Farmársky mäsový box: min. trvanlivosť 1 mes. pri dodržaní podmienok skladovania pri teplote do 6°C.

Všetky ostatné koštovky: min. trvanlivosť 6 mes., skladovanie v suchu. Trvanlivosť i podmienky skladovania sú uvedené na obaloch výrobcov jednotlivých druhov tovarov v KOŠTOVKE.

...

DOKEDY NAJNESKÔR BY SOM MAL POSLAŤ OBJEDNÁVKU?

Proces výroby týchto kvalitných farmárskych produktov trvá niekoľko týždňov a ich počet je obmedzený. Vašu objednávku by sme potrebovali dostať najneskôr dva týždne pred vopred.

...

KEDY BUDÚ MOJE OBJEDNANÉ PERSONALIZOVANÉ KOŠTOVKY DODANÉ?

Dodanie je realizované cca do dvoch týždňov od zaslania objednávky.

koštovka®

pravá slovenská

príbeh Koštovky...

Nápad zabaliť prvú Koštovku vznikol počas covidových mesiacov. Spojili sme sily a tak cestovná kancelária Agritours Slovakia, ktorej Covid znemožnil pracovať, farma Bakova Jama, lokálni farmári a dodávatelia kvalitných slovenských potravín pripravili v novembri 2020 prvé Koštovky – farmárske košíky.

Celkom 750 vianočných Koštoviek sme rozviezli našim firemným zákazníkom. V januári prišla prvá online konferencia, a tak sme všetko, čo platilo pre košíky, len v menšom a s rýchlejšim dodaním, uplatnili pre kongresové krabičky.



Koštovka sa stala prepojením lokálnej farmárskej chute a kvality s našimi svetovými zákazníkmi na Slovensku a v Čechách. Naš e-shop kostovka.eu prináša Koštovku bližšie k Vám, aby ste ju mohli ochutnať aj u Vás DOMA. Koštovka je doma na farme Bakova Jama vo Zvolene, kde naše košíky, krabičky a tašky aj balíme.

www.kostovka.eu

Naši farmári

mäsovýroba

Vysokokvalitné produkty **rodinnej agrofarmy Brvnište**, ktorá v roku 2021 získala v celoslovenskej súťaži o najlepšieho chovateľa mäsového plemena hovädzieho dobytku Aberdeen Angus 1. miesto. Okrem chovu hovädzieho dobytku sa farma zameriava aj na chov mäsových plemien ošípaných.

Pravá domáca pečeňovka s poctivým obsahom všetkých potrebných ingrediencií od **Hurka s.r.o. Mäsovýroby Pečovská**, bez alergénov a chemických prísad.



sušené slivky a orechy

Tradičné sušené slivky a orechy priamo zo Štiavnických vrchov od **rodinnej farmy Balaram** obrané zo stromov rastúcich bez chemických zásahov. Kúpou orechov Balaram prispějete na výsadbu stromov pôvodných odrôd a na ekologické hospodárenie na farme.



vinárstvo

Víno z **rodinného vinárstva Terra Parna**, kde sa v maximálnej miere snažia o to, aby hrozno malo čo najvyššiu kvalitu. Pri pátraní medzi miestnymi babičkami sa všetci zhodli na Modrom Portugale. Ostatnú časť vinice na Rosenbergu obývajú Svätovavrinské a Alibernet, Rizling rýnsky a Sauvignon blanc.

Značka **Víno z dvora** pomáha malým vinárom dostať vína medzi ľuďmi. Projekt, ktorý oslovil tisícky zákazníkov a pomohol zachrániť 7.5 hektára ohrozených vinohradov. Vína pozbierali zlaté medaile z celého sveta.





hubárstvo

Firma Sušené huby Jána Kupca, ktorej vznik sa datuje od 1990 sa stala prvou súkromnou spoločnosťou na Slovensku zaoberajúcou sa nákupom, spracovaním a predajom prírodne rastúcich húb a húb. Od roku 1995 sa činnosť firmy úzko špecializovala na nákup prírodne rastúcich húb a húb, ktoré v roku 2005 doplnili o pestované huby.

bylinkárstvo

Agrokarpaty s.r.o. Plavnica je najväčší pestovateľ liečivých rastlín na Slovensku. Liečivé rastliny pestuje spoločnosť Agrokarpaty ekologicky v oblasti Pienin a Zamaguria pod Vysokými Tatrami. Zbierajú aj divo rastúce rastliny a lesné plody, ktoré sa nachádzajú na lúčkach a v horských oblastiach. Celý proces pestovania, zberu a spracovania prebieha maximálne šetrným spôsobom, prevažne ručne.



včelárstvo

Med z rodinného **včelárstva pána Bušu**, zasadeného do nádhernej oravskej scenérie. Produkuje sa tu kvalitný certifikovaný 100%-ný včelí med, bez pridaných aróm, farbív a konzervantov.

Med z rodinného **medovinárstva Apimed**, ktorého hlavnou činnosťou je spracovanie medu a výroba odrodových oceňovaných medovín. Sú držiteľom Značky kvality SK GOLD za medové výrobky.

ovocinárstvo

Džemy **V.G.J.** od slovenského výrobcu vyrobené zo vzácných a jedinečných druhov ovocia, ktoré sú zdraviu veľmi prospešné. Sú pripravované šetrným spôsobom, bez chémie a repného cukru. Pri výrobe džemov je použitý len trstinový cukor.



sušené jablká

Sušené jablká z **poľnohospodárskeho družstva Tvrdosovce**, ktoré si zakladá na prvotriednej kvalite a ekologickej nezávadnosti výrobkov. Pri výrobe produktov sa v družstve aplikuje moderná, šetrná technológia spracovania rastlinného materiálu so zachovaním kompletných nutričných hodnôt a vitamínov. Jabĺčka sú ručne zbierané a sušené energiou čerpanou z geotermálnej vody.



káva

Lokálna pražiareň **Grand Roastery** sa nachádza v pokojnom prostredí Bardejovských kúpeľov. Dýcha to tam rodinnou atmosférou. Našou najobľúbenejšou kávou je Crema Blend 50% Arabica a 50% Robusta, ktorú pijeme v Koštovke každý deň!

cukrovinky

Výrobky malého rodinného cukrovinárstva **Alma čokolády**, ktorá nadväzuje na rodinnú tradíciu výroby kvalitných cukroví z prírodných surovín, siahajúcu do tridsiatych rokov minulého storočia. Používajú prémiové kakaové bôby, sladia trstinovým cukrom a cukrom z kokosových kvetov, pričom celý proces výroby je ručný, od triedenia bôbov až po mletie žulovými kameňmi.



S chuťou do toho!

Váš Koštovka tím:

✉ kostovka@isokman.sk

🌐 www.kostovka.eu

☎ +421 911 326 168