

VIANOČNÝ PONUKOVÝ LIST

2026

koštovka

pravá slovenská



Gazdovský mäsový koš



- Bravčový údený bôčik, cca 400 g
- Štangľa salámy Uherák, 250 g
- Pravá klobása z mangalice, cca 350 g
- Slovenský kvetový med v amfore, 700 g
- Víno z čiernych ríbezlí Pereg, 0,75 l
- Výberové sušené dubáky, 30 g
- Prútený košík z Turca s horným priemerom 23 cm, dolným priemerom 20 cm a výškou 40 cm
- Vianočná komplementka s Vaším logom

54 €

bez DPH



personalizovaná
komplementka



prírodná
výplň



doručenie zdarma
od 20 ks

košťovka
pravá slovenská

Gazdovský mäsový box



- Pravá klobása z mangalice, cca 350 g
- Prémiová hovädzia klobása, cca 400 g
- Štangľa salámy Uherák, 250 g
- Sedliacke paté v skle, 160 g
- Bravčový údený bôčik, cca 400 g
- Výberové sušené dubáky, 30 g
- Kvalitný veľký papierový box 33 x 23 x 10cm
- Vianočná komplementka s Vaším logom

44 €

bez DPH



personalizovaná
komplementka



prírodná
výplň



doručenie zdarma
od 20 ks

košťovka
pravá slovenská

Slovenská špajza



- Zázvorový shot s medom a citrónom, 200 ml
- Zmes korenia na vianočnú ryбку, 60 g
- Pravá domáca pečeňovka, 180 g
- Limitka Koštovky – džem slivka a škoricca, 300 g
- Ďatle plnené nugátom obliate čokoládou, 50 g
- Výberový agátový med, 250 g
- Vianočný sypaný čaj, 100 g
- Jabĺčka sušené energiou z geotermálnej vody, 40 g
- Kvalitný veľký papierový box 33 x 23 x 10cm
- Vianočná komplementka s Vaším logom

40 €

bez DPH



personalizovaná
komplementka



prírodná
výplň



doručenie zdarma
od 20 ks

koštovka
pravá slovenská

Mini špajza



- Zmes korenia na vianočnú ryбку, 60 g
- Pravá domáca pečeňovka, 180 g
- Limitka Koštovky džem slivka + škorica, 300 g
- Zmes kešu, vlašských a pekanových orechov, pečených v glazúre z bio javorového sirupu, 80 g
- Výberový agátový med, 250 g
- Jabĺčka sušené energiou z geotermálnej vody, 40 g
- Kvalitný malý papierový box 22,5 × 22,5 × 10,5 cm
- Vianočná komplementka s Vaším logom

28 €
bez DPH



personalizovaná
komplementka



prírodná
výplň



doručenie zdarma
od 20 ks

kostovka
pravá slovenská

Košťovka do nákladov



- Zmes korenia na vianočnú rybkú, 60 g
- Pravá domáca pečeňovka, 180 g
- Limitka Košťovky džem slivka + škorica, 300 g
- Jabĺčka sušené energiou z geotermálnej vody, 40 g
- Kvalitný malý papierový box 22,5 × 22,5 × 10,5 cm
- Vianočná komplementka s Vaším logom

17 €
bez DPH



personalizovaná
komplementka



prírodná
výplň



doručenie zdarma
od 20 ks

košťovka
pravá slovenská

Premium sortiment

Vyberte si niečo prémiové do svojej Koštovky!

Čerešňovica z lokálnej pálenice



0,25l / 0,5l

Cena od 18€ bez DPH

Domáci vaječňák



0,2l / 0,5l

Cena od 15€ bez DPH



Vankúšik so šupkami

Malý vankúšik pre veľký relax!

Pohanková alebo špaldová výplň príjemne prehrieva, chladí a uvoľňuje namáhané miesta.

- 10 x 10 cm

Cena: 3€ bez DPH

Často kladené otázky...

DOKEDY NAJNESKÔR BY SOM MAL POSLAŤ OBJEDNÁVKU?

Táto cenová ponuka je platná do **16.10.2026**. Naši dodávatelia pripravujú výrobky v menších sériách a ich výroba si vyžaduje dostatok času, aby bola zachovaná požadovaná kvalita, čerstvosť a precízne spracovanie.

ČO AK OBJEDNÁM KOŠTOVKY PO TERMÍNE 16. 10. 2026?

Objednávky prijaté po termíne radi preveríme individuálne, **nemôžeme však garantovať dostupnosť** všetkých produktov uvedených v tejto cenovej ponuke a **termín dodania sa bude vyhodnocovať individuálne** podľa voľnej kapacity dodania a doby výroby produktov. Po tomto termíne sa bude ponuka odvíjať od aktuálnej dostupnosti produktov a výrobných kapacít našich dodávateľov, preto môže byť výber užší a cena vyššia. Ak niektorý produkt nebude dostupný, radi Vám ponúkneme vhodnú alternatívu v porovnateľnej kvalite.

KEDY BUDÚ MOJE OBJEDNANÉ VIANOČNÉ KOŠTOVKY DODANÉ?

Dodanie prebieha v adventnom období vždy **v piatok** v nasledovných termínoch **20.11., 27.11., 4.12., 11.12., 18.12.** (do naplnenia kapacít v daný deň).

Prosíme, vyberte si deň doručenia z uvedených termínov už pri zadaní objednávky.

KOLKO STOJÍ DORUČENIE?

Pri objednávke **min. 20 ks PERSONALIZOVANÝCH VIANOČNÝCH KOŠTOVIEK** je doručenie **na 1 spoločnú adresu vo vyššie uvedených termínoch ZDARMA (pre Koštovka do nákladov min. 30 ks)**. V prípade objednávky menej ako 20 ks KOŠTOVIEK alebo dodania mimo uvedených termínov, Vám cenu za doručenie vy kalkuluje individuálne, resp. si Vaše KOŠTOVKY môžete vyzdvihnúť priamo u nás, na Farme Bakova Jama vo Zvolene.

AKÝ MINIMÁLNY POČET KOŠTOVIEK MUSÍM OBJEDNAŤ, ABY BOLI PERSONALIZOVANÉ?

Táto cenová ponuka PERSONALIZOVANÝCH VIANOČNÝCH KOŠTOVIEK platí **pri minimálnej objednávke 10 ks z jedného druhu tovaru** (pre Koštovka do nákladov min. 20 ks).



AKO PERSONALIZUJETE KOŠTOVKY?

Personalizácia KOŠTOVIEK znamená, že **Vaše LOGO** bude svietiť na darčekovom koši či boxe v krúžku a na vianočnej komplimentke!

AKÉ SÚ ROZMERY KOŠTOVIEK?

Koštovku dodávame v:

košíku s horným priemerom 23 cm, dolným priemerom 20 cm a výškou 40 cm,

krabici s rozmermi 33 × 23 × 10 cm

alebo **menšej krabici** s rozmermi 22,5 × 22,5 × 10,5 cm.

ČO JE ZAHRNUTÉ V CENE KAŽDEJ PERSONALIZOVANEJ KOŠTOVKY?

Obsah, vianočná komplimentka s Vaším logom, prírodná výplň, balné, doručenie zdarma od 20ks, obal (košík alebo krabica).

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.

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 chuti a kvality s našimi svetovými zákazníkmi na Slovensku a v Čechách. Prináša farmárske produkty bližšie k vám, aby ste ich mohli ochutnať aj u vás doma. Koštovka je doma na farme Bakova Jama vo Zvolene, kde naše košíky, krabičky a tašky aj balíme.

koštovka
pravá slovenská

Naši farmári

mäsovýroba



Spolupracujeme s rodinnou **agrofarmou Brvnište**, držiteľom prvého miesta v celoslovenskej súťaži chovateľov plemena Aberdeen Angus. Farma sa venuje chovu hovädzieho dobytku, ošípaných a mangalic vo voľnom výbehu. Ďalším partnerom je rodinná **Mangalica farma**, ktorá stavia na poctivosti, rešpekte k zvieratám a čistom zložení bez chemických prísad, antibiotík či rastových hormónov. Vďaka rodinnej firme **Hurka s.r.o. Mäsovýroby Pečovská** nájdete v našich boxoch aj tradične spracované mäsové špeciality bez alergénov a zbytočných prísad s chuťou, ktorá hovorí za všetko.



vinárstvo

Vinárstvo **PEREG** vzniklo v roku 1993 a od roku 2010 sídli v Modre. Výrazný rozvoj značky sa začal v roku 2008 pod vedením Márie Hrozeka. V rodinnom príbehu dnes pokračuje jeho manželka Marcela spolu s ďalšou generáciou rodiny. PEREG prepája vinársku tradíciu s modernými technológiami a dôrazom na kvalitné ovocie a hrozno. Známy je najmä svojimi oceňovanými ovocnými vínami z čiernych ríbezlí a arónie.



hubárstvo

Sušené huby od 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

FYTOPHARMA je slovenský čajový špecialista z Malaciek. Manželia Janka a Martin Valigurskí vyrábajú čaje z kvalitných bylín, prednostne od slovenských pestovateľov, bez farbív a chemických prísad.

Za značkou **Alchemylka** stojí bylinkárka Jarka, ktorá v Santovke pestuje, ručne zbiera a šetrne suší bylinky. Jej produkty nesú certifikát Regionálny produkt HONT. Pripravuje aj bylinné zmesi či ručne šité vrecúška plnené pohánkovými šupkami.



včelárstvo

Apimед je rodinné medovinárstvo, ktoré z vášne k včelárstvu vyrába odrodové medoviny z kvalitného slovenského medu. Časť pochádza z vlastných včelstiev, časť od preverených včelárov. Ich produkty pravidelne zbierajú medzinárodné uznania: od zlatého titulu „Best Mead in the World“ až po trojhviezdičkové ocenenie v súťaži Great Taste 2023.



zo sádov a orechových hájov

Výberové džemy **V.G.J.** sa vyrábajú zo vzácných druhov ovocia bez chémie a pridaného repného cukru.

Tvrdošovské zlato spracúva ručne zbieraný rakytník z ekologického pestovania a jablká šetrne suší energiou z geotermálnej vody.

NATURIQ z Hriňovej stavia na kvalitných BIO surovinách a minimálnom spracovaní. V Koštovke nájdete ich zmes kešu, vlašských a pekanových orechov v jemnej glazúre z BIO javorového sirupu.



čokoládovňa

Forra je rodinná remeselná čokoládovňa z Košíc. Zakladá si na čerstvosti, kvalitných surovinách, vlastných receptúrach a originálnych spojeniach chutí. V jej dielni vznikajú ručne vyrábané pralinky, tabuľkové čokolády a plnené datle s orieškovým nugátom, lyofilizovaným ovocím a kvalitnou čokoládou. Každý výrobok nesie osobitý rukopis malej rodinnej čokoládovne.



liehovinarstvo

Pálenica Sv. Izidora je lokálna pestovateľská pálenica zo Stožku na Podpolaní. Od roku 2018 nadväzuje na páleníčiarску tradíciu, ktorej korene siahajú až do roku 1950. Základom jej práce je kvalitné ovocie, poctivé remeslo, úcta k pôde a miestnym koreňom. Destiláty vznikajú trojnásobnou destiláciou v medených kotloch, pričom dôraz sa kladie na čistotu, charakter a prirodzenú chuť použitého ovocia.

cukrárstvo a výroba sirupov

Víkendové mlsanie je slovenská remeselná cukrárska výroba založená na poctivých lokálnych surovinách a výrobe bez konzervantov či stužených tukov. Okrem cukrárskych výrobkov pripravuje aj vaječný likér s dvanásťročným panamským rumom a tahitskou vanilkou.

Vlčie sirupy sú malým výrobcom z Uliča v Poloninách. Ručne vyrábajú sirupy bez konzervantov, umelých farbív a dochucovadiel. Ich špecialitou sú originálne kombinácie chutí a zázvorové shoty s citrónovou šťavou a slovenským medom.

