**Olomoucké tvarůžky omládly. Ikonická značka dostala novou tvář**

Loštice, 22. září 2025 – **Legendární Olomoucké tvarůžky přicházejí s novým vizuálním stylem. Tradiční pochoutka, která se v Lošticích vyrábí už téměř 150 let, získala moderní a svěží podobu, jež odkazuje na příběh svého zakladatele Aloise Wesselse a zároveň mluví jazykem dnešních spotřebitelů. Tradiční český sýr tak získává modernější kabát, který má oslovit nejen dlouholeté fanoušky, ale také mladší generaci nebo zástupce gastronomického sektoru. Původní receptura Olomouckých tvarůžků se nemění.**

Olomoucké tvarůžky jsou nejen unikátní zrající sýr, ale jsou také součástí českého kulinárního dědictví. Nová podoba značky se opírá o příběh tvarůžkového průkopníka Aloise Wesselse. Zakladatel značky A. W. vybudoval z malé loštické výroby největší tvarůžkářský podnik Rakouska-Uherska. Právě Alois Wessels proměnil domácí výrobu v moderní podnik a zasloužil se o to, že si Olomoucké tvarůžky dodnes uchovávají svou typickou chuť a vůni. *„Na tradici jsme hrdí, ale chceme být atraktivní i pro mladou generaci. Proto jsme vsadili na vizuální jazyk, který je moderní, rozpoznatelný a funguje jak v digitálním světě, tak mimo něj,“* říká **Michal Pavelka, ředitel společnosti A.W., výrobce Olomouckých tvarůžků.**

Iniciály AW zůstávají výrazným prvkem loga Olomouckých tvarůžků. Podobizna Aloise Wesselse je pak nově doplňkovým grafickým symbolem značky. Design etiket je po změně vizuálního stylu jednotný a zákazník snadněji rozpozná, že všechny druhy Olomouckých tvarůžků jsou od stejného výrobce A.W. „*Slogan „Zrajeme spolu od roku 1876“ zase připomíná, že tvarůžky stejně jako lidé potřebují čas k dozrání. K jejich jedinečné chuti se často propracujeme postupně,“* doplňuje **Michal Pavelka.**

Cílem změny je přiblížit tvarůžky nejen dlouholetým fanouškům, ale i mladším spotřebitelům a gastronomickým podnikům. Nová vizuální identita má otevřít tvarůžkům dveře do současné české kuchyně. *„Olomoucké tvarůžky mohou být sýrovou volbou číslo jedna pro všechny, kdo hledají nové chutě a zároveň dbají na zdravý životní styl,“* uvádí **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce Olomouckých tvarůžků,** a doplňuje: *„Původní receptura Olomouckých tvarůžků se nemění včetně jejich charakteristické pikantní vůně a chuti. Tvarůžky stále vyrábíme podle tradičních receptur a řemeslných postupů, takže si je spotřebitelé dopřejí i nadále tak, jak je mají rádi.“*

Olomoucké tvarůžky obsahují pouze 0,5 % tuku, mají vysoký podíl bílkovin (28 %) a maximálně 0,4 g laktózy na 100 g výrobku. To vše bez konzervantů a umělých barviv, takže skvěle zapadají do současného trendu zdravého a kreativního stravování. *„Díky skvělým nutričním hodnotám, chráněnému zeměpisnému označení a širokým možnostem kulinárního využití se Olomoucké tvarůžky mohou stát moderní značkou a silným ambasadorem české gastronomie,“* říká na závěr **Leoš Kalandra.**

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A.W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A.W. spol. s r.o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné zeměpisné označení. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A.W. spol. s r.o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou původním českým sýrem a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)