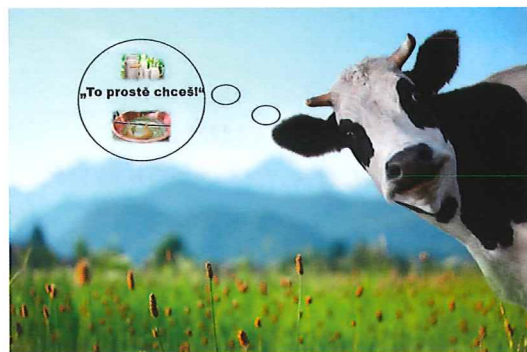




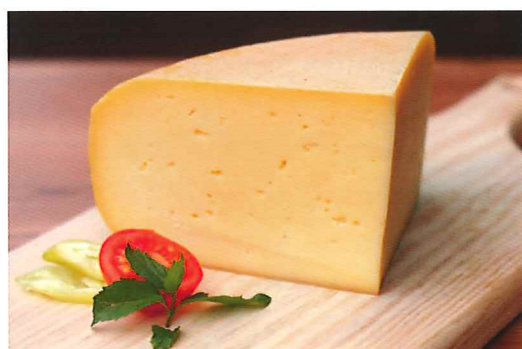
KRAVSKÉ SÝRY

www.mkfruit.cz
www.facebook.com/mkfruitsro
tel.: 583 212 611



Sýr s medvědí česnekem - jemně solený s bylinkami

Výrobní postup: Sýr se vyrábí stejným postupem jako čerstvý sýr. Po nasolení se jednotlivé porce sýra obalují v sušeném medvědí česneku a poté se vakuově balí.



Bio kravský polotvrdý sýr je vyráběn z čerstvého mléka krav plemene jersey, které je vysokotučné. Sýry jsou vyráběné klasickým způsobem, kdy se do zpastorovaného mléka přidá sýrařská kultura a syřidlo. Poté se sýřenina lehce dohřeje, aby se sýrové zrno zpevnilo. Sýřenina se nechá odkapat a mírně se zalisuje. Tento sýr je lehce stravitelný a má široké použití. Hodí se pro přípravu zeleninových salátů, naložit do nálevů, nakořenit, či konzumovat v původní podobě. Při výrobě byly použity pouze certifikované bio suroviny.



Kravský sýr pařený se vyrábí z pasteurovaného kravského mléka. Pasteurované mléko se při určité teplotě zaočkuje kulturou a syřidlem a nechá se v teple zrát několik hodin. Pak se sýr nakrájí na malé kousky, v horké vodě se z něj udělá tvarovatelná hmota a „vytahuje“ se z ní provázek různé tloušťky, který se zchladí ve vodě. Po chvíli se z vody vytáhne a nechá osušit. Tímto je připravený ke konzumaci.

„Školní projekt“



MLÉKO
DO ŠKOL

