



# SÝR

[www.mkfruit.cz](http://www.mkfruit.cz)  
[www.facebook.com/mkfruitsro](https://www.facebook.com/mkfruitsro)  
tel.: 583 212 611



**Čerstvý farmářský sýr se sušenými rajčaty** - výchozí surovinou pro výrobu čerstvého sýru je kravské mléko, pasterované šetrnou pasterací. Následuje zchlazení na 35°C a přidání odpovídající kultury, která 40 min. působí. Po ukončení sýření se sýřenina rozkrájí sýrařskou harfou na zrna a zahřeje se na 40°C. V této fázi se přidají sušená rajčata. Směs se nalije do forem a nechá vykapat. Jakmile se vytvoří bochánek, otočí se a nechá do druhého dne při teplotě 18-22°C. Poté se nakrájí, vloží na 30 sekund do solného nálevu a uloží do lednice.

Výrobek je certifikován **CERTIFIKÁTEM č. M2-P14**.

Další **CERTIFIKÁT Č. 11101** opravňuje výrobce označovat své výrobky ochrannou známkou „**HANÁ regionální produkt**“ Tomuto sýru byl také udělen „Hanácké stavovské glét“ s právem používat na vlastních výrobcích logo „**Hanácké vérobek**“.



**Čerstvý sýr „Bělásek“** - surovinou pro výrobu tohoto typu sýru je pasterované kravské mléko. Toto mléko se při určité teplotě zaočkuje syřidlem a nechá se několik minut zrát v teple. Poté se sýr nakrájí na malé kousky, vytáhne se ze syrovátky, narovná do forem, osolí a nechá v lednici odkapat.

Výrobek je certifikován **CERTIFIKÁTEM č. 13100**, který opravňuje výrobce označovat své výrobky ochrannou známkou „**JESENÍKY originální produkt**“.



**Uzený sýr Běla** - se vyrábí z pasterovaného mléka, které se zasýří. Následně vzniká sraženina – sýřenina, která se postupně krájí na menší části, aby se z ní uvolnila syrovátka a vzniklý sýr byl dostatečně tvrdý. Drobné části sýřeniny – sýrové zrno se poté plní do forem, které dodávají tvar výslednému sýru. Po vykapání zbytkové syrovátky se sýr už jen nasolí a vyudí.

Výrobek je certifikován **CERTIFIKÁTEM č. M2-P33**.

Další **CERTIFIKÁT č. 13013** opravňuje výrobce označovat své výrobky ochrannou známkou „**JESENÍKY originální produkt**“.



PROJEKT MLÉKO DO ŠKOL JE SPOLUFINANCOVÁNÝ  
Z PROSTŘEDKŮ EVROPSKÉ UNIE

„Školní projekt“



MLÉKO  
DO ŠKOL

