

Sa naše farme od naših krava!



mlekara
**FAR
MER**

ZANATSKI SIR OD MLEKA
IZ VLASTITE PROIZVODNJE



Za sreću je potrebno malo sira!

Mlekara "Farmer" ponosi se proizvodnjom sireva od punomasnog kravljeg mleka koje stiže direktno sa naše farme. Porodična tradicija pravljenja sira duga preko 100 godina i dalje je prisutna u našim recepturama, iako ništa ne prepuštamo slučaju - svi naši proizvodi prolaze kroz stroge kontrole sertifikovanih laboratorija.

Jedini dodatak našim sirevima su alhemija prelepog vojvođanskog sela Čuruga, miris lipa, povetarac sa Tise i Bisernog ostrva.

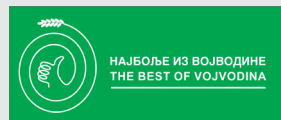
Ručno pravimo više vrsta sireva, od rolovanog i sitnog, do tvrdih sireva poput gaude, parmezana i kačkavalja.

Verujemo da će svaki ljubitelj dobrog zalogaja pronaći ukus za sebe, a vi proverite da li je za sreću zaista potrebno malo sira!



Ambasador

PUNOMASNI POLUTVRDI SIR



Pravi predstavnik naše mlekare!
Ukusom neodoljivo podseća na gaudu, zlatnožutom bojom na čedar, a rupama na ementaler.
Zri najmanje tri meseca u koturima koji mogu da budu teški i do 10 kilograma. Odlično se slaže uz sveže jabuke, kruške i breskve, kao i uz orašaste plodove. A kada je reč o vinu, nećete pogrešiti ako izaberete zrela crvena vina.



Biserni sir

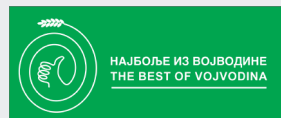
PUNOMASNI TVRDI SIR



Biserni sir je ukrao najbolje od trapista, dodao malo na zrenju radi intenzivnijeg ukusa, po koju rupicu nalik na gauda sireve i sve to za savršen, pun ukus sira koji idealno ide uz bobičasto voće i bela vina.



Rolovan sir



Specijalitet kuće koji ručno pravimo već pola veka. Mi ga zovemo i sir „crvenih ruku” jer vruću parenu masu rastežemo i rolujemo dugi niz sati. To je pravi vojvođanski specijalitet koji podseća na italijansku mocarelu. Odlično je predjelo, uz bela laganija vina.

Vrste rolovanog sira:

1. Rolovan sir bez dodataka
2. Rolovan sir sa ljutom tucanom paprikom
3. Rolovani sir sa susamom
4. Rolovan sir sa vlašcem
5. Rolovan sir sa origanom i bosiljkom



Sitan sir



Naš sitan sir je hranjiva poslastica sa malo kalorija a puno proteina! Blagog ukusa i kremaste strukture lako se maže na hleb ili dodaje u slana jela i deserte. Urnebes salata ne može bez njega.



Kačkavalj



Deset litara prvoklasnog mleka potrebno je za kilogram tradicionalnog kačkavalja punog ukusa koji nosi raskoš delikatesnih sireva. Možete ga koristiti uz paste, salate i dobro rashlađen špricer.



Grill sir

PO HALUMI RECEPTURI



Beli, polutvrdi sir. Stavite ga nakoliko minuta u tiganj ili na grill i ispod zlatnožute korice topiće se i škripeti pod zubima. Sladokusci ga vole uz džem od smokve i maline. Za potpun doživljaj uparite ga sa svežijim i laganijim vinima poput rozea i šampanjca.



Čuružano

PUNOMASNI TVRDI SIR



Čuružano je parmezan izmaštan u Čurugu. Vreme zrenja je od 6 do 12 meseci. Ima divnu, jaču aromu. Čuružano je remek delo naše male mlekare u čijem stvaranju su učestovali nauka, priroda i tradicija.



Kriška sir



Vojvođani ga prepoznaju kao podliveni ili mladi sir. Napravljen od punomasnog neobranog mleka, svilenkaste je strukture i blagog ukusa što ga čini pravom gozбом za svakog siroljupca.

Pored ovog on je i veoma zdrav jer sadrži malo kalorija. Može da bude dobro predjelo, dodavatu sendvičima, pastama i ometima ali i samostalno nastupati na vašoj trpezi.



Kubići

MIKS KOCKICE



Kubići su zalagajčići sira spremni za serviranje. Oni su kombinacija ukusa različito zrelih punomasnih polutvrdih sireva. Kada su posluženi sa orasima i suvim voćem, niko im neće odoleti. Vino neka bude prema vašem izboru, jer s tom mešavinom ukusa nećete pogrešiti.





MLEKARA
"FARMER"

ZORICA RADIŠIĆ
060-170-47-34

KRALJA PETRA I 34
ČURUG, SRBIJA

FB / @farmersir