



POSLOVNA DARILA




Planika
· MLEKARNA ·



PLANIKA



Sir Planika je poltrdi, mastni sir, narejen iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka. Ima bogato aromo in prijetno sladek okus. Testo je svetlo rumene barve, na prerezu so očesa precej gosto posejana v velikosti leče. Zorjen je na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Z zorjenjem pridobiva na kakovosti, okus postaja pikantnejši, vonj pa izrazitejši. Cel kolot je cca. 2,8 kg. Pakiran je tudi vakuumsko po koščkih, teže približno 350 g.



TOLMINC



Sir Tolminc je poltrdi, polnomastni sir, narejen po tradicionalnih receptih iz nehomogeniziranega mleka. Svojstven okus mu dajejo klimatsko - geološke razmere planinskih predelov, pasma govedi in način vzreje živine. Okus je sprva sladek in mlečen, z zorjenjem pa postane vedno bolj intenziven in bogat, aromatičen in sladko- pikanten. Ima naravno, gladko, svetlo rumeno skorjo. Na prerezu so redka očesa v velikosti leče do graha.

Zori na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Cel kolot je cca. 2,8 kg. Pakiran je tudi vakuumsko po koščkih, teže približno 350 g.





TOLMINC ZORJEN 1 LETO



Kralj med siri Mlekarnе Planika je sir Tolminc, ki z zorjenjem pridobiva na okusu in aromi. Intenzivnejši, bogat okus in rahlo lomljiva tekstura sira je značilnost eno leto zorjenega Tolminca. Pakiran je v darilni škatlici, vakuumsko po koščkih, teže približno 300 g.



TOLMINC IZ ZEMLJANKE



Sir Tolminc iz zemljanke je mastni trdi sir. Narejen je iz mleka, ki je pasterizirano in ne homogenizirano. Vsebuje najmanj 60 % suhe snovi, najmanj 40 % maščobe v suhi snovi. Zori na lesenih policah v kontroliranih pogojih, kjer poteka vsakodnevno ročno obračanje sira. Brez uporabe sodobne tehnologije sir zori v popolnoma naravnem okolju podzemne jame. S podaljšanim zorenjem v jami sir Tolminc iz zemljanke pridobiva na intenzivnosti okusa. Posebnost sira Tolminca iz zemljanke je njegova nepravilna oblika z neenakomerno rumeno-oranžno skorjo. Konsistenca sira je trda in precej lomljiva. Njegov okus je intenziven ter rahlo pikanten, ki skupaj tvori bogato aromo. Njegova edinstvenost ni samo v okusu, ampak tudi v zgodbi, ki jo prinaša s seboj. Originalno zaprt izdelek hranimo pri temperaturi do + 8°C do konca roka trajnosti. Ob rezanju lahko opazite tekočino, ki se pocedi iz sira zaradi pogojev naravnega zorenja v jami. Pakiran je vakuumsko v koščkih po cca. 600 g.



KOBER



Sir Kober je po tehnologiji mehkih sirov izdelan iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Ima bogat, poln okus, svetlo rumeno barvo in mehko, elastično teksturo z nežnim, mlečnim okusom. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 21 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 600 g.





BRINCL



Sir Brincl je proizveden po tehnologiji mehkih sirov iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Njegova posebnost so dodane mlete brinove jagode in mlet rožmarin. Brinove jagode dajo plemenit okus, ki je prijeten, pikanten in nekoliko sladko - grenak. Rožmarin je prijetno trpkega in aromatičnega okusa ter vonja. Sir ima gladko, nežno rumeno skorjo, mehko elastično teksturo, na prerezu nima očes. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 600 g.



SIR Z ZELIŠČEM DOBRA MISEL



Dobra misel ali divjji origano je zelišče, ki je posebej za naš sir nabrano le na območju posoškega hribovja. Siru daje izredno prijeten in aromatičen okus. Zaradi rasti v težkih pogojih narave je aroma zelišča še posebej značilna in izrazita. Sir z dobro mislijo je poltrdi sir, proizveden po tehnologiji mehkih sirov iz pastereziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Sir ima gladko nežno rumeno skorjo, mehko elastično teksturo, na prerezu pa je brez očes. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 600 g.



SIR S KONOPLJINIMI VRŠIČKI



Je inovativen izdelek na slovenskem trgu, izdelan iz nehomogeniziranega, pasteriziranega polnomastnega mleka in slovenske ekološke industrijske konoplje. Ima mehko, elastično teksturo. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 21 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah. Ročno nabrani, ekološko pridelani vršički industrijske konoplje se odlično podajo k našemu siru in njegov okus še dodatno obogatijo.

Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 600 g.



SIR POPRČ Z ZELENIM POPROM



Sir »Poprč« je poltrdi, polnomastni sir, mlečnega in polnega okusa. Ime je dobil po zelenem popru, ki mu ga dodajamo v obliki celih ter zmletih zrn. Ta dajejo siru tudi zanimiv in edinstven videz ter rahlo pikantno aromo. Z zorenjem postane okus intenzivnejši, a ostane svež.

Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 600 g.



DARILNA ŠKATLICA



Poprč
Kober
Brincl
Sir Dobra misel



Tolminc
Planika

1/8 celotnega koluta

Rok trajanja: Sir Kober, sir Brincl, sir Poprč, sir Tolminc,
sir Tolminc (zorjen 1 leto), sir Planika in sir Dobra misel: **90 dni**.
Temperatura hranjenja: **do 8 °C**.

KONTAKT



Za kakršnekoli dodatne informacije ali naročilo smo vam z veseljem na razpolago
na telefonih **05 38 41 018**, **05 38 41 015** ali **05 38 41 013** in po e-pošti
narocila@mlekarna-planika.si ali **info@mlekarna-planika.si**

www.mlekarna-planika.si

Slike so simbolične.