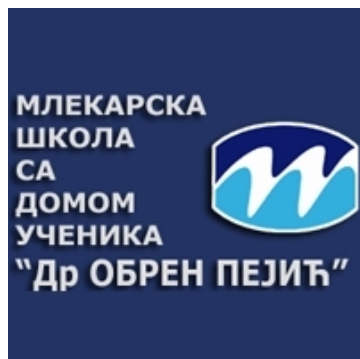


MLEKARSKA ŠKOLA SA DOMOM UČENIKA DR OBREN PEJIĆ



Nikole Pašića 173
Piot 18300
Srbija

Telefon: +381 10 313 718
Fax: +381 10 313 258

Prerada mleka Pored kvalitetne obuke kadra za mlekarsku industriju, Mlekarska škola tržištu nudi proizvode iz proizvodnog asortimana uglavnom na lokalnom tržištu. Kapacitet prerade mleka školske radionice je 4 000 litara mleka dnevno. Mlečni proizvodi Mlekarske škole dr Obren Pejić Piot: pirotski kačkavalj, beli sir, jogurt i pasterizovano mleko. Radionica ima sertifikovan HACCP sistem. U toku su radovi na renoviranju radionice koji se finansiraju iz sopstvenih sredstava a sve u cilju prilagođavanja HACCP sistemu. Školska mlekarska radionica je opremljena uređajima za preradu mleka i izradu mlečnih proizvoda, kao što su: Kačkavalj Beli sir Pasterizovano mleko Jogurt Polutvrđi sirevi Sirevi sa plesnima Sirevi sa Stare planine Na obroncima Stare planine, oko Pirot ljudi još uvek isteruju svoju stoku na ispašu na predivne livade, koje zrače čistu energiju. Upravo sa tih čistih i zdravih livada dolaze i ručno pravljeni sirevi Mlekarske škole iz Pirot, zbog čega imaju fantastičan ukus. Sirevi sa Stare planine su punomasni sirevi sa 45% mlečne masti. Mlekarska škola sa domom učenika „Dr Obren Pejić“ u Pirotu u svojoj mlekarskoj radionici proizvodi kačkavalj od kravljeg mleka, kozijeg mleka, ovčijeg mleka i mešanac (mešavina kravljeg i ovčijeg mleka). Mlekarska radionica je opremljena da Vam pruži obilje dobrih ukusa i savršeni kvalitet domaćeg sira. Vrste sira: Pirotski kačkavalj Punomasni Beli sir Punomasni Sitan sir Dubek mešani Pirotski

kačkavaljShodno tradiciji pirotskog kraja, ova radionica iz Pirota je orjentisana ka proizvodnji sireva, naročito ka proizvodnji široko poznatog Pirotskog kačkavalja.Pirotski kačkavalj Krstaš se pravi od svežeg mleka sa Stare planine, po tradicionalnoj recepturi starih majstora.Mleko sa Stare planine ima drugačiji ukus i miris, od mleka drugih geografskih područja, zbog specifičnosti ispaše i najkvalitetnije slatke trave i krmnog bilja iz zaštićenog parka prirode.Pirotski kačkavalj Krstaš je polutvrđi punomasni sir sa 45% mlečne masti.Kačkavalj od kravljeg mleka poseduje markicu - sertifikat o zaštiti geografskog porekla, čime se garantuje vrhunski kvalitet odnosno da je mleko isključivo sa prostora Stare planine, kao i da ima minimum tehnološke zrelosti od 60 dana.Kačkavalj se proizvodi ručno, na tradicionalan način, u korpama od leskovog pruta.U ponudi je i nov proizvod „đubek mešanac“ što je zapravo veoma mlad – neprevreo kačkavalj.Pakovanja su vakuum od: 1 kg; 1,5 kg; 6 kg; 8 kg; u zavisnosti od vrste kačkavalja. U prodavnicama Mlekarske škole, postoji mogućnost sečenja kačkavalja u količini po želji. Narudžbine na telefon: +381 10 322 300Slavski kolačiU toku školske 2008/2009 godine u okviru škole adaptiran je prostor za obavljanje praktične nastave iz pekarstva i poslastičarstva. Pekara je opremljena savremenim uređajima kapaciteta 15 radnih mesta. Pored hleba peciva, specijalnost ove radionice su prelepi i ukusni slavski kolači.Poručite svoj slavski kolač u Mlekarskoj školi Obren Pejić i obradujte svoje goste.KontaktDirektor Milan SurlandžisTel: +381 10 2100 127 e-mail: direktor@mlekarskaskolapirot.edu.rsSekretar Gdja Marija Takić Tel: +381 10 311 258 lok. 608 e-mail: sekretar@mlekarskaskolapirot.edu.rs

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)