

KOZJI SIR GORSKI



Pinkijeva 29
Jazak
Irig 22406
Srbija

Telefon: +381 63 692 398

Proizvodnja kozjeg sira Kozji sir sa obronaka Fruške gore Sve je počelo 2008. godine sa našom prvom kozom i željom da se posvetimo zdravom načinu života i ishrane. Koza, kao divna čista životinja savršeno se uklopila u ambijent zelenih padina Fruške gore i izvorske Jazak vode. Sa velikim entuzijazmom i željom, došli smo na ideju da odličan sir koji smo napravili za sebe podelimo sa drugima. Stado smo proširili vrhunskim grlima rase Alpina, koje daju puno mleka. Ishranom smo obezbedili da kvalitet mleka bude takođe vrhunski. U selu Jazak na Fruškoj gori napravili smo mini mlekaru sa ciljem da proizvodimo vrhunski kozji sir, od čistog kozjeg mleka. Receptura je tradicionalna kako bi se obezbedio odličan ukus sira. Mlekara je urađena po važećim propisima koji obezbeđuju maksimalnu higijenu što je od velikog značaja za sa kvalitet sira. U procesu smo sertifikacije za ISO

22000. Proizvodi:

Kozji sir u hrastovini

Kozji sir za grilovanje

Kozji halumi sa lavandom

Zreli kozji sir

Polutvrđi sir Naš cilj je da savršenim higijenskim uslovima i kontinuiranim praćenjem mleka i sira obezbedimo maksimalan kvalitet našeg sira. Nismo podlegli iskušenjima da na jednostavan način proizvedemo sir: ne dodajemo kravlje mleko, ne koristimo boje ili konzervanse. Naš sir je od 100% kozjeg mleka. Kuvari najboljih restorana u Beogradu i Novom Sadu su dali visoku ocenu našem siru i mi smo ponosni na naš

trud dao rezultat. Mi smo "mala" mlekara, što je naša prednost, jer možemo lako da se prilagodimo potrebama i specijalnim zahtevima naših kupaca što se tiče ukusa naših sireva. Kozji sir u hrastovini Kozji sir u hrastovini je zreli kozji sir koji je odležao u hrastovini. Ima veoma specifičan ukus. Ovaj sir ima polutvrdu konzistenciju, pikantan ukus i miris. Na Novosadskom sajmu 2017. godine dobio je Veliku zlatnu medalju za kvalitet. Kozji sir za grilovanje Napravljen po specijalnoj recepturi, koja omogućava fantastičan ukus kozjeg sira koji se griluje, finog kremastog, puterastog ukusa. Može da se griluje na roštilju ili u tiganju. Kozji halumi sa lavandom Kozji halumi sa lavandom je sir posebno fine konzistencije, blago škripav, obogaćen nežni cvetovima lavande. Zreli kozji sir Zreli sir, beli sir u kriške, je tvrdi sir koji odležavanjem dobija ukus zrelog i suvog sira. Dobitnik je bronzane medalje na svetskom takmičenju sireva u Londonu 2017/2018 godine. Polutvrđi sir Njegova aroma je karakteristično zrela, a ukus prijatno aromatičan i blago slan. Začinska varijanta ovog sira, sa mešavinom začinskog bilja je sir koji odaje fantastičan miris i ukus začinskog bilja. Za ljubitelje jačih aroma, tu je sir sa tucanom ljutom crvenom paprikom, sir sa biberom i sir sa sremušem, izuzetnog ukusa.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)