



Kralja Petra I 6
Blace 18420
Srbija

Telefon: +381 27 370 020

Proizvodnja mleka i mlečnih proizvoda Preduzeće Lazar doo počelo je sa radom davne 1994. godine kao trgovina robom široke potrošnje sa upošljena dva radnika. Godine 1998. dolazi do proširenja delatnosti na preradu mleka i proizvodnju mlečnih proizvoda. Razlog za to je bila zdrava ekološka sredina u kojoj živimo i mogućnost iskorišćenja resursa. Planirani kapacitet je bio 1000 litara dnevne prerade mleka. 1999. godine počela je sa radom mlekara Lazar. Blački kačkavalj Primarni proizvod je bio i ostao Blački kačkavalj. Odgovarajući svakodnevnim zahtevima tržišta, koristeći savremenu tehnologiju, do sada smo napravili još desetak novih proizvoda: jogurt, pasterizovano mleko, kačkavalj, sitan sir, feta sir, krem sirevi, paprika u pavlaci i maslac. 2003. godine kupili smo D.P. Napredak Blace, preduzeće u stečaju. Zgradu površine 1500 metara kvadratnih, uspeali smo da renoviramo i adaptiramo za mlekarsku delatnost za samo 90 dana i na taj način smo unapredili svoju proizvodnju kako bismo što bolje zadovoljili svakim danom sve veću potražnju. Mlekara Lazar U novom objektu sada prerađujemo oko 50.000 litara mleka dnevno a kapaciteti su 80.000 litara. Broj zaposlenih je višestruko povećan. 120 radnika trenutno radi u mlekari Lazar a preko 2.500 gazdinstava proizvodi mleko za potrebe naše proizvodnje. Mlekara otkupljuje mleko iz Topličkog i Rasinskog okruga, koji se nalaze u južnom, odnosno centralnom delu Republike. Ovo mleko se odlikuje visokim kvalitetom jer je proizvedeno na ekološkom području

koje se oslanja na obronke planine Kopaonik i Jastrebac. U toku protekle 3 godine uvezli smo iz Austrije više od 500 mlečnih krava rase Simental koje smo rasporedili na gazdinstva naših istaknutih kooperanata. Simentalke spadaju u najstarija i najčešće distribuirana goveda u svetu. Ovaj projekat je bio vrlo uspešan, jer je osvežio genetski sastav stočarstva u našem kraju i naravno podigao produktivnost i finansijsku isplativost bavljenja ovim poslom. Mlekara Lazar je završila još jedan projekat koji se takođe bavi sirovinom. Izgrađena je štala za 300 krava u selu Draguša, 5 km od Blaca. U ovom objektu, površine 6.500 metara kvadratnih, koji je smešten na 8 ha zemljišta, proizvodićemo sveže mleko ekstra klase sa kojim ćemo da konkurišemo i na tržište Evropske unije. Kao doprinos što boljem kvalitetu proizvoda, završili smo proces sertifikacije HACCP i ISO 9000/2000. Sertifikate smo dobili u junu 2006. godine. Stalnim usavršavanjem i primenom novih tehnologija, garantujemo odličan kvalitet i ukus svih naših proizvoda. Mlečni proizvodi Jogurt (min 3.2%mm) - ambalaža 0.2l, 0.5l, 1l Pasterizovano delimično obrano mleko min. 2.8%mm. Pasterizovano obrano light mleko max 0.5%mm. Kopaonički krem sir polumasni sirni namaz (min.35%mm u sm i min.20%sm) - ambalaža: 0.25kg, 0.4kg, 0.7kg Paprika u pavlaci (min. 45% sm i 55% mm u sm) - ambalaža: 0.4kg, 0.6kg, 1kg Kopaonički kačkavalj (min 35% mm u sm i 51%sm tričtvrť masni sir) - ambalaža: 1.4kg, 1kg, 0.45kg, 0.25kg Polumasni beli sir od ultra filtriranog mleka FETA (sa min. 35%mm u sm) - ambalaža: 0.5kg, 1kg Blački kačkavalj (min. 35% mm u sm i 51% sm tričtvrť masni sir) - ambalaža: 1.4kg, 1kg, 0.45kg, 0.25kg Kačkavalj kocka (min 35% mm u sm i 51% sm) - ambalaža: kocka od 6kg Krem sir sa dodatkom paprike polumasni sirni namaz (min 35% mm u sm i min 20% sm) - ambalaža: 0.4kg Maslac (min. 82%mm) - ambalaža: blok 20kg Sitan sir za burek i peciva i dalju termičku obradu (min. 20%sm i min. 30% mm u sm) - ambalaža 10kg

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)