

Tradičné ovčie výrobky



Salaš - Farma PRUŽINA

 **BIO PRODUKTY - výhradne z ovčieho mlieka zo slovenských horských lúk**



SK 317 S
ES

SK-BIO-02



MOTTO:

Dokážme si od prírody vziať, čo nám s láskou dáva, pokoj a zdravie, ktoré nám tak často pokrivkáva.

BIO Jahňatá

Do pozornosti dávame ponuku jahniat. Je to mimoriadne diétne, delikátne mäso s vysokým obsahom CLA (konjugovanej kyseliny linolovej).



BIO Oštiepok ovčí

Prírodný, údený syr, vyrobený z plnotučného, tepelne neošetreného ovčieho mlieka. Povrch syra je suchý často zdobený ornamentom, ktorý je odtlačkom drevenej formy. Lahko korenistá údená chuť s jemnými flakmi po údení. Farba syra na povrchu zlatohnedá vo vnútri žltastá až žltá. Konzistencia je pevná a tvrdá. Chuť a aroma je jedinečná pre tento druh syra. Je vynikajúci ako vyprázaný syr, strúhaný syr na cestovinách alebo tiež strúhaný syr na rozličné pochutiny. Vynikajúci je ako chuťovka, najmä pri konzumácii plných červených vín, podávaný vo forme jemných plátkov - nárezov.



BIO Ovčia bryndza

Prírodný, mäkký zrejúci syr vyrobený z plnotučného ovčieho mlieka bez tepelného ošetrenia. Farba syra je biela z jemne žltým nádychom. Mäkká konzistencia syra má veľmi jemnú krupicovú štruktúru, je roztierateľný. Chuť je typická po ovčom syre s ľahkým podtónom po spásaných bylinách, slaná bez cudzích príchuťí a arómy. Bryndza je charakteristický slovenský salašnícky produkt. Je vhodná ako v teplej kuchyni (známe slovenské špeciality ako bryndzové halušky, pirohy, demikát a pod.), tak aj v studenej ako rozličné bryndzové nátierky, napríklad s pažitkou. Viac o liečivých účinkoch bryndze na www.farmapruzina.sk



Ovčí syr pikantný

Prírodný zrejúci polotvrdý syr z tepelne neošetreného plnotučného ovčieho mlieka. Syr je nakrájaný do podoby tehličiek od 100 do 200 gramov obalený na povrchu koreninami. Povrch syra je paprikovo červený, mierne pikantný na reze žltastej až žltej farby. Konzistencia syra je tuhá čiastočne roztierateľná. Chuť a vôňa jemne korenistá po koreninách, ktorými je syr obalený. Využitie ako chuťovky alebo ako nárez na studené misy. Vynikajúci ako príloha k polosuchým červeným vínam.



BIO Ovčí údený syr

Prírodný, plnotučný, údený, nezrejúci, polotvrdý syr z tepelne neošetreného ovčieho mlieka v kvadratickej forme. Povrch syra je suchý s jemnou kôrkou a flakmi po údení. Bez dechtu. Farba povrchu je zlatožltá až žltá po údení. Vo vnútri nažltlý až žltý. Konzistencia je pevná až tuhá, na reze s jednotlivými malými dierkami ako aj trhlkami. Chuť a aróma je jemná, mierne kyslastá po údení. Veľmi vhodný v teplej kuchyni na vysmážanie alebo v studenej kuchyni na strúhanie ako chuťovka k vínu alebo ako nárez na studené misy.



Ovčí syr údený nakladaný v oleji

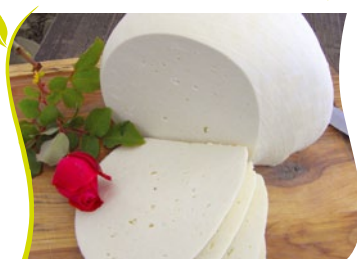
Prírodný plnotučný, nezrejúci polotvrdý syr z tepelne neošetreného ovčieho mlieka. Syr je nakrájaný na kocky a naložený do panenského slnečnicového oleja s bylinkami. Povrch kociek je s ľahkou kôrkou na strane údenia a tak isto s fliačkami po údení. Farba je zlatožltá až žltá hnedá, vo vnútri žltastá až žltá. Konzistencia je pevná čiastočne roztierateľná. Fermentovaním v náleve sa stáva mäkkším. Chuť a vôňa je jemná, syrová s ľahkou príchuťou po údení. Vynikajúci ako samostatná chuťovka najmä s čerstvým hroznom, do zeleninových šalátov a taktiež na studené misy.



PRIPRAVUJEME

Recepty na slovenské národné špeciality z ovčieho syra ako aj z baraniny nájdete na našej [www stránke](http://www.farmapruzina.sk).

www.farmapruzina.sk



Ovčí syr vyzretý nakladaný v oleji

Prírodný, plnotučný, polotvrdý vyzretý syr, z tepelne neošetreného ovčieho mlieka. Na kocky nakrájaný a naložený s bylinkami v panenskom slnečnicovom oleji. Farbu má bielu s ľahkým smotanovým nádychom. Konzistencia aj keď pevná, ale roztierateľná. Chuť a vôňa je čistá, syrová, kyslomliečna. Podáva sa ako chuťovka k zeleninovým šalátom, alebo na studené misy, prípadne vo forme jednohubiek. Tento syr tak isto vynikajúco chutí s bobulami hrozna. Môže byť dochutený čili na pikantný spôsob.

Ovčí syr vyzretý nakladaný v slanom náleve

Prírodný, vyzretý, plnotučný, polotvrdý syr z tepelne neošetreného plnotučného ovčieho mlieka. Syr je nakrájaný na kocky. Farba je smotanovo biela. Konzistencia je pevná, ale krehká. Chuť a vôňa je čistá, kyslomliečna, slanšia. Slaný nálev je mierne nažltlý od syrovej úsady. Tento syr je vhodný do gréckych šalátov, polievok a omáčok. Výborne sa hodí k pivu, ale aj ku kyslomliečnym nápojom. Je ho tiež možné rôzne dochucovať.

BIO Bačové uzlíky z ovčieho syra, údené

Prírodné, plnotučné nezrejúce polotvrdé, údené produkty z pareného ovčieho syra, vyrobeného z tepelne neošetreného ovčieho mlieka. Hrúbšie nite sú ťahané z naparenej syroviny, zauzlené a následne vyúdené. Konzistencia je pružná, tvrdšia. Farba je na povrchu zlatožltá až žltomedná vo vnútri žltšia až žltá. Vôňa a chuť príjemná slaná, charakteristická pre parený ovčí syr s ľahkou príchutou po údení. Tieto bačové uzlíky sú vynikajúcou chuťovkou aj samostatne alebo k pivu, vínu, ako aj na studené misy.

BIO Nite ovčie

Prírodné, plnotučné, nezrejúce produkty z ovčieho syra, pripraveného z tepelne neošetreného ovčieho mlieka. Tenké syrové nite sú ťahané z naparenej ovčej syroviny v dĺžke cca 250 mm. Konzistencia je síce pevná, ale pružná, formovateľná. Chuť a vôňa je čistá, jedinečná pre tento druh syrového produktu, príjemne slaná. Farba je krémovo žltá. Vynikajúco sa hodia k vínu, pivu, tiež sú vhodné na studené misy alebo jednoducho samostatne, ako chuťovka.

BIO Žinčica

Kyslomliečny nápoj z ovčieho mlieka. Plnohodnotný nápoj s vlastnosťou a chuťou typickou pre fermentované ovčie mlieko. Farba bielo mliečna s hustejšou konzistenciou a malými hruškami zvyškového syra. Typický slovenský salašnícky produkt. Dôležitý nápoj k tradičným slovenským jedlám vo vrchárskych oblastiach (halušky, pečené zemiaky, pečené zemiaky v šupke, zemiaková baba a pod.) alebo len tak jednoducho na pitie, uhasenie smádu, zasytenie. Veľmi dobrý nápoj pri žalúdočných problémoch, alebo pri zápche. Vynikajúci v lete ako chladený nápoj. V podstate je to nevyzrážaná bielkovina, zostatok pri výrobe hrudkového syra s obsahom mliečnych tukov, jemnými syrovými zvyškami a vysokým obsahom minerálnych látok.

BIO Ovčí hrudkový syr

Prírodný, vyrobený z plnotučného, tepelne neošetreného ovčieho mlieka, nezrejúci mäkký syr. Je vyrábaný tradičným salašníckym spôsobom v hruškách o hmotnosti 5-6 kg. Farba syra je biela s jemne smotanovým odtieňom. Konzistencia syra je hutná, ale krehká - lámavá. Chuť a vôňa má takýto syr čistú, kyslomliečnu. Syr v takomto stave môže byť použitý v teplej kuchyni na vyprážanie alebo nakrájaný a mierne posolený, prípadne okorenený rozličnými koreninami na studené misy. Hrudkový ovčí syr patrí medzi typické slovenské salašnícke špeciality. Všeobecne by sa dalo povedať, že je základom pre výrobu všetkých ostatných druhov syrov.

Kde nás najdete?

Na Slovensku v krásnom prostredí Strážovských vrchov v blízkosti mesta Považská Bystrica leží malá dedinka Pružina. Drevené tabule s označením Salaš, Vás privedú priamo do hospodárskeho dvora, kde spracovávame vlastnú produkciu surového ovčieho mlieka, na zdraviu prospešné, delikátne BIO syrové špeciality. Tieto si môžete v dobovej predajni zakúpiť a vychutnať si nielen výrobky, ale aj neopakovateľnú salašnícku atmosféru.

Kontakt

Olga Apoleníková SHR
Farma Pružina 391, 018 22 Pružina, Slovensko
tel./fax: +421 (0)42 435 87 28, e-mail: farmapruzina@farmapruzina.sk

