

TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS doba zrání 6 měsíců

Složení (ve 100 g): 26 % tuku, 67 % sušiny, 40 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, vysoký obsah proteinu (33 g ve 100 g sýra). Fermentovaný sýr Džiugas zrající 6 měsíců je nejmladším sýrem z rodiny tvrdých sýrů Džiugas. Tento sýr je delikátní, lehce slaný. Má perfektní využití v teplé i studené kuchyni.

kód: 230040 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 6 měsíců

cca 4.5 kg



SÝR DŽIUGAS doba zrání 12 měsíců

V tvrdém polotučném sýru DŽIUGAS zrajícím 12 měsíců se začínají vyskytovat typické znaky zralého sýra. Má mírně nahořklé aroma a jeho chuť začíná získávat lehce pikantní nádech. Vyniká krémovou, u kůrky bohatou, barvou. Má tvrdou, jednotlitou a dobrou lámavou texturu. Je bohatým zdrojem vápníku a proteinů. Je vhodný na studenou kuchyni, do salátů, ale lze ho vychutnat i s vínem.

kód: 258599 Sýr Džiugas – bochník doba zrání 12 měsíců

cca 4,5 kg, 1 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 18 měsíců

Sýr DŽIUGAS zrající 18 měsíců je středně vyžralý sýr, ve kterém se otevírá harmonie intenzivního aroma. Má plnou mírně ostrou chuť s jemným nádechem sušeného ovoce. Křehkost tohoto sýra vytváří jednotlivé krystalky vápníkových solí, které svědčí o nové etapě zrání sýru. Vyniká tvrdou kůrkou, která má matnou, slabě nažloutlou barvu s nazelenalým odstínem. Tento sýr je bez lepku a laktózy.

kód: 258600 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 18 měsíců

cca 2,20 kg, 2 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 36 měsíců

Tento extra tvrdý zralý sýr neobsahuje lepek ani laktózu, má silnou, mírně nahořklou a ostrou chuť, slabě připomínající ovoce. Rozplývá se v ústech a rozehřívá chuťové pohárky. Má jemně načervenalou, mramorovou barvu, krásně lámavou texturu a je pokryt bílými krystalky vápníkových solí. Bude perfektní jako předkrm nebo dezert. Doporučujeme podávat s čerstvými hruškami, plátky melounu, fíky a ořechy spolu s dobrým vínem.

kód: 258601 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 36 měsíců

cca 2,20 kg, 2 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS 12 měsíců zrání – výseč

Složení: mléko, sůl, mléčné kultury, syřidlo. Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota 1494 kJ/357 kcal, tuky 25 g, z toho nasycené mastné kyseliny 18 g, sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, bílkoviny 33 g, sůl 2 g. Sýr má snížený obsah laktózy (0,01 %), je bez lepku, je vhodný pro vegetariány, má vysoký obsah proteinu.

kód: 230023 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 12 měsíců

180 g, 12 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS 18 měsíců zrání – výseč

Složení: mléko, sůl, mléčné kultury, syřidlo. Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota 1494 kJ/357 kcal, tuky 25 g, z toho nasycené mastné kyseliny 18 g, sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, bílkoviny 33 g, sůl 2 g. Sýr má snížený obsah laktózy (0,01 %), je bez lepku, je vhodný pro vegetariány, má vysoký obsah proteinu.

kód: 256099 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 18 měsíců

180 g, 12 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 24 měsíců – výseč

Sýr DŽIUGAS zrající po dobu 24 měsíců, je tvrdý, zralý sýr s výraznou, ale příjemnou vůní. Elegance jeho čisté, kořeněné a silné chuti je svázána dotekem sušeného ovoce. Skvělé doplní každý stůl. Tento sýr neobsahuje lepek, laktózu (0,01 %), ani konzervanty. Je bohatým zdrojem vápníku a proteinů (33 g ve 100 g sýra).

kód: 256100 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 24 měsíců

180 g, 12 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 36 měsíců – výseč

Složení: mléko, sůl, mléčné kultury, syřidlo. Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota 1494 kJ/357 kcal, tuky 25 g, z toho nasycené mastné kyseliny 18 g, sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, bílkoviny 33 g, sůl 2 g. Sýr má snížený obsah laktózy (0,01 %), je bez lepku, je vhodný pro vegetariány, má vysoký obsah proteinu.

kód: 259299 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 36 měsíců

180 g, 12 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS doba zrání 12 měsíců – lámané kousky

kód: 263799 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 12 měsíců

100 g, 10 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 18 měsíců – lámané kousky

kód: 263800 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 18 měsíců

100 g, 10 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 24 měsíců – lámané kousky

kód: 263802 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 24 měsíců

100 g, 10 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 36 měsíců – lámané kousky

kód: 263801 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 36 měsíců

100 g, 10 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS strouhaný

Jedná se o směs tvrdých sýrů Džiugas, která je výtečná pro teplou kuchyni, na špagety, pizzu, do polévek, při zapékání, ale i do salátů. Sýr Džiugas se dobře taví a dodává jídlu lehce pikantní chuť.

kód: 230016 Sýr Džiugas – strouhaný

1 kg, 5 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - ESTONSKÉ SÝRY



SÝR FORTE doba zrání 10-12 měsíců

Tvrdý polotučný sýr Forte kombinuje farmářský způsob výroby sýra se složitými příchutěmi parmazánu. Sýr prochází nejméně desetiměsíční dobou zrání, aby dosáhl své ojedinelé chuti. Zrání probíhá v Itálii, čímž tento sýr dosahuje silné, charakteristické chuti pro sýry parmazánového typu a lehké drobné konzistence. Sýr Forte neobsahuje lepek, má vysoký obsah proteinu a je vhodný pro vegetariány.

kód: 275035 Sýr Forte - doba zrání 10-12 měsíců

cca 1 kg, 6 ks/ karton



SÝR FORTE strouhaný

Složení (ve 100 g): 26 % tuku, 64 % sušiny, 40 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, vysoký obsah proteinu (33 g ve 100 g sýra).

kód: 275032 Sýr Forte - doba zrání 10-12 měsíců- strouhaný

1 kg, 4 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY / ESTONSKÉ SÝRY VALIO



SÝR GERMANTO TILSIT

Složení (ve 100 g): 26,1 % tuku, 45 % t.v.s., min. 56,5 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Tento polotvrdý plnotučný sýr dostal své jméno podle někdejšího města Tilsit, kde jej začali vyrábět holandsští přistěhovalci. V oblasti Žemaitijos se tento sýr vyrábí dodnes. Sýr Germanto Tilsit zraje 6 až 8 týdnů, má bohatou, smetanovou chuť s ořechovým nádechem, hutnou strukturu s malými očky.

kód: 230025 Sýr Germanto Tilsit

cca 4,8 kg, 1 ks/ karton



SÝR GERMANTO GOUDA

Složení (ve 100 g): 26,1 % tuku, 45 % t.v.s, min 56 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Germanto Gouda je polotvrdý plnotučný litevský sýr, který se vyrábí podle původní receptury holandských přistěhovalců. Tento sýr má bohatou chuť, hladkou strukturu a nažloutlou barvu. Pravidelně roztroušená očka o velikosti zrna svědčí o jeho vysoké kvalitě. Tento sýr zraje 6 až 8 týdnů, má jemnou vůni a smetanovou chuť.

kód: 230007 Sýr Germanto Gouda

cca 4,8 kg, 1 ks/ karton



SÝR LACEY SWISS

Složení (ve 100 g): 22 % tuku, 54 % sušiny, 39 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, obsahuje vitamín A. Lacey Swiss je polotvrdý sýr s jemnou nasládlou oříškovou chutí. Je to variace na švýcarský sýr Ementál. Očka nebo-li kaverny jsou drobná, což sýru dodává na řezu krajkový vzhled. Má menší obsah soli než je běžné u ostatních sýrů tohoto typu. Krásně se vyjímá na obložených mísách, hodí se k vínu.

kód: 258603 Lacey Swiss

cca 2,5 kg, 3 ks/ karton



SÝR LACEY SWISS 250g

Složení (ve 100 g): 22 % tuku, 54 % sušiny, 39 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, obsahuje vitamín A.

kód: 275041 Lacey Swiss

250 g, 8 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - ESTONSKÉ SÝRY VALIO



SÝR HAVARTI

Složení (ve 100 g): 28 % tuku, 56 % sušiny, 50 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, bohatý zdroj vápníku (94 % z denního referenčního příjmu). Sýr Havarti je jedním z nejznámějších a nejoblíbenějších tradičních severských sýrů. Pro výrobu sýru Havarti je používáno jen nejkvalitnější pasterizované kravské mléko a tradiční dánské kultury. Sýr Havarti je polotvrdý sýr s mírným obsahem soli, světle žluté barvy s malými očky, hladkou texturou a lahodnou sladko-smetanovou chutí. Sýr má relativně krátkou dobu zrání, přibližně 4-5 týdnů.

kód: 275043 Havarti

cihla cca 4,5 kg, 3 ks/ karton



SÝR ČEDAR ATLEET

Složení (ve 100 g): 27 % tuku, min. 56 % sušiny, min. 49 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, bohatý zdroj vápníku (84 % z denního referenčního příjmu). Čedar Atleet je polotvrdý plnotučný zralý sýr. Má žlutou charakteristickou barvu, hladkou, nedrolivou strukturu a jemnou chuť se slaným nádechem. Báječně se hodí k vínu a do studené i teplé kuchyně.

kód: 275058 Čedar Atleet

cihla cca 2,7 kg, 5 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - LOTYŠSKÉ SÝRY



SÝR GRANISTER

Složení (ve 100 g): 50 % t.v.s., 62 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Polotvrdý sýr Granister zraje po dobu 12 měsíců. Díky použití stejných sýrařských kultur, jako při výrobě tvrdého sýru Grano Padano, připomíná sýr Granister chuť parmazánu. Při konzumaci tohoto sýru budete cítit malá zrnka laktózy charakteristická pro sýry dlouhé doby zrání. Sýr má trochu pikantní karamelovou chuť a jemnou texturu s drobnými očky.

kód: 273021 Polotvrdý sýr Granister, doba zrání 12 měsíců

250 g, 6 ks/ karton



SÝR CESVAINE S PÍSKAVICÍ A SEMÍNKY

Složení: pasterizované kravské mléko, směs semen 1,9 %: slunečnicová, sezamová, dýňová a lněná semínka, pískavice 0,5 %, sůl: NaCl, CaCl², mlékárenské kultury, mikrobiální sýřidlo, barvivo (Annato). Sýr Cesvaine je polotvrdý sýr typu Gouda, obohacený o pískavici a směs semen, která mu dodávají jedinečnou chuť. Sýry jsou pokryty vrstvou žlutého vosku, který je charakteristický pro dobu zrání 2 měsíců.

kód: 273001 Sýr „Cesvaine“ s pískavicí a semínky

cca 2,15 kg, 2 ks/ karton



SÝR CESVAINE S RAJČATY A ČESNEKEM

Složení (ve 100 g): pasterované mléko, 0,9 % na slunci sušených rajčat, 0,1 % granulovaný česnek, sůl: NaCl, CaCl², mlékárenské kultury, mikrobiální sýřidlo, barvivo (Annato). Chuťová kompozice polotvrdého 2 měsíce zralého sýru Gouda se sušenými rajčaty a česnekem Vás zcela jistě uchvátí svou lehkou pikantností a jedinečnou vůní.

kód: 273002 Sýr „Cesvaine“ se sušenými rajčaty a česnekem

cca 2,15 kg, 2 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - FINSKÉ SÝRY VALIO



SÝR OLTERMANNI

Složení (ve 100 g): 29 % tuku, 58,6 % sušiny, 50 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, bohatý zdroj vápníku (96 % z denního referenčního příjmu), fosforu (69 % z d.r.p.) a zinku (35 % z d.r.p.), obsahuje vitaminy B2, B12. Tradiční sýr Oltermanni je krémový, smetanový s mírně slanou chutí, na povrchu hladký. Tento finský sýr je inspirovaný dánským sýrem Havarti.

kód: 276001 Oltermanni

1 kg, 11 ks/ karton

ZRAJÍCÍ SÝRY



MEMEL BLUE

Jedná se o přírodní měkký zrající sýr. Obsahuje 50 % t.v.s., 56 % sušiny a je bez laktózy. Memel Blue je ručně vyráběný sýr s modrou plísní Penicillium roqueforti. Doba zrání sýra je 6 až 8 týdnů za zvláštních podmínek, které umožňují růst kultury modré plísně.

kód: 230001 Sýr „Memel Blue“

cca 1,5 kg 2 ks/ karton

ČERSTVÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY / LOTYŠSKÉ SÝRY



SÝR PIK-NIK

Složení (ve 100 g): 20,8 % tuku, 40 % t.v.s., min. 51,5 % sušiny, snížený obsah laktózy, bez lepku, vhodný pro vegetariány, obsahuje vitamin A. Čerstvý sýr Pik-nik obsahuje málo soli, proto je vhodný zejména pro děti. Tento sýr neobsahuje konzervanty, barviva, ani zvýrazňovače chuti. Je to zdravý a přírodní produkt plný minerálů, bílkovin a vitamínů. Jeho výroba je obdobná výrobě mozzarely.

kód: 230020 Sýr Pik-Nik pro děti natural 40 % t.v.s.

80 g, 14 ks/ karton

TAVENÉ SÝRY



TAVENÝ SÝR S TVRDÝM SÝREM DŽIUGAS

Složení (ve 100 g): 22,4 % tuku, 50 % t.v.s., min. 40 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Tavené sýry Žemaitijos jsou vyrobeny z kvalitního mléka a sýrů, neobsahují lepek, jsou snadno roztíratelné a svou vůní Vám připomenou dětství. Jedná se o chuťově výrazný sýr s přidaným tvrdým sýrem Džiugas, který klasickou sýrovou chuť ještě znásobuje.

kód: 258201 Tavený sýr Žemaitijos s Džiugasem

175 g, 12 ks/ karton



UZENÁ MOZZARELLA

Složení (ve 100 g): 19 % tuku, 45 % t.v.s., 40 % sušiny, vhodná pro vegetariány. Uzená mozzarella je klasický, polotvrdý, nezrající sýr italského typu, jemné, lahodné chuti, málo solený. Lotyšští sýrařiští mistři ve společnosti Smiltenes Piens ho udí na olšovém dřevě. Uzená mozzarella zůstává déle čerstvá a dobře se taví. Je naprosto neopakovatelná v kombinaci s čerstvými bylinkami a pestem, na grilu nebo jako nádivka v pečených cuketách nebo lilcích.

kód: 230024 Uzená mozzarella

1 kg, 7 ks/ karton



TAVENÝ SÝR S HOUBAMI

Složení (ve 100 g): 22,4 % tuku, 50 % t.v.s., min. 40 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Tento sýr je jemný, smetanový s chutí opravdových hříbků nasbíraných v lese. Skvěle se hodí do polévek, omáček a na studenou kuchyni.

kód: 258202 Tavený sýr Žemaitijos s houbami

175 g, 12 ks/ karton