

KOZJI SIR GORSKI



Pinkijeva 29, 22409 Jazak
Gagarinova 8
Novi Sad 21000
Srbija

Telefon: +381 63 692 398

Kozji sir sa obronaka Fruške Gore Kozji sir Gorski stiže nam sa obronaka Fruške Gore, iz sela Jazak. Proizvodi se od 100% kozjeg mleka, bez dodavanja kravljeg mleka, aditiva, boja ili konzervansa. Da bi na Vašu trpezu stigli sveži, mlekara Gorski isporučuje sireve nekoliko puta nedeljno. Kuvari najboljih restorana u Beogradu i Novom Sadu ocenili su kozji sir Gorski najvišom ocenom i redovno ga naručuju. Farma koza Farma koza se nalazi u selu Jazak na obroncima Fruške Gore. Na farmi se gaje vrhunska grla rase Alpina, koja daju puno mleka. Pravilna ishrana koza je omogućila da kvalitet kozjeg mleka bude vrhunski. Mlekara Gorski Mini mlekara Gorski je urađena po važećim propisima koji obezbeđuju maksimalnu higijenu, što je od velikog značaja i za sam kvalitet sira. Mlekara Gorski od čistog kozjeg mleka proizvodi vrhunski kozji sir po tradicionalnom receptu. Dolazno mleko se prerađuje što je brze moguće i za tri dana sirevi su gotovi i spremni za isporuku, osim zrelih sireva koji odlaze na odležavanje. Polutvrđi kozji sir Polutvrđi kozji sir Gorski ima karakteristično zrelu aromu i blago slan, prijatno aromatičan ukus. U osnovnoj varijanti, odličan je kao dodatak svim vrstama jela. Polutvrđi kozji sir je dobre teksture, može se lako seći i pogodan je za rendanje. Može te ga koristiti za sendviče, hladna jela i jela od sira, kao i za razne salate. Odličan je za predjelo, ali ga možete poslužiti na kraju obroka sa grožđem i orasima ili sa maslinama i maslinovim uljem. Polutvrđi kozji sir sa začinskim biljem, koji

proizvodi mlekara Gorski, ima fantastičan miris i ukus začinskog bilja, kao što su ruzmarin, vlašac i bosiljak. Za ljubitelje jačih aroma, namenjen je kozji sir sa tucanom paprikom. Za one koji vole aromu bibera, ova mlekara sa Fruške Gore je priremila i kozji sir sa biberom, izuzetnog ukusa. Ukoliko volite da mešate ukuse, tu je polutvri kozji sir sa brusnicom, koji je preliven medom i predstavlja pravi doživljaj za vaše čulo ukusa.

Mladi kozji sir Mladi kozji sir je mekan, izrazito bele boje, sa primesama surutke. Odlične je teksture, što omogućava da se lako reže. Ovaj mladi sir spada u laganu hranu, tako da se može jesti samostalno, ili kao sastavni deo nekih jela. Odličan je za tople sendviče, ili kao poslastica sa voćem i žitaricama, ili muslijem. Sjajno se slaže sa paradajzom, mladim ili crvenim lukom.

Stari kozji sir Stari kozji sir je tvrdi sir koji odležavanjem dobija ukus starog i suvog sira. Ovaj beli sir u kriškama ima jači ukus i proizveden je za ljubitelje kozjeg sira. Nakon odležavanja od par meseci ovaj sir dobija prijatan slano-kiselkast ukus sa prizvukom kozjeg mleka. Stari kozji sir je odličan za predjelo, u raznim salatama. Odlično se kombinuje sa kruškom, a može i da se griluje. Na Novosadskom sajmu 2016. godine dobio je Veliku zlatnu medalju za kvalitet.

Kozji sir u hrastovini Zreli kozji sir koji je odležao u hrastovini ima veoma specifičan ukus. Hrastovina je bogata taninima, poznata je po svojim antibakterijskim osobinama i iz tog razloga je dobra za zaustavljanje kvarenja. 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 Kozji sir za grilovanje je napravljen po specijalnoj recepturi. Ima fantastičan puterast i kremast ukus. Ovaj sir 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.

Kozji sir sa začinskim biljem u maslinovom ulju Kozji sir sa začinskim biljem u maslinovom ulju se prodaje u staklenima teglicama zapremine 220 ml. Beli zreli kozji sir, isečen je na kockice i potopljen u malinovo ulje. Dodato je i začinsko bilje, kao što su bosiljak, ruzmarin i origano, zelene masline, čili papričic, komadići belog luka, biber u zrnu. Ovaj proizvod ne sadrži aditive i konzervanse.

Kozji sirevi i vino Polutvrđi kozji sirevi se slažu sa belim vinima koji imaju visok alkohol i bogate kiseline. Idu odlično i uz vina koja su dugo vremena bila u bariku, kao što su Traminac, Sauvignon Blanc ili

Pinot Blanc. Slažu se i sa začinjenim vatreno crvenim vinom, sa slabim taninima i ne voćnim mirisom kao što je Pinot Noir. Stari kozji sir se slaže uz crvena vina kao što su Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank, Merlo i Vranac. Kozji sir u hrastovini najbolje se slaže uz bela vina Sovinjon Blank ili Šardone. Mladi kozji sir se slaže uz suva, jednostavna, sveža bela vina sa mekim kiselinama, kao što su Pinot blanc, Chardonnay i Italijanski rizling. Odlično ide i uz crvena vina koja su siromašna taninima (Pinot Noir, Portugizer). Sladokusci ga mogu slagati sa bocom ružice ili sa svežim suvim šampanjcem.

Mobilni: +381 63 692 967

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)