

MLEKARA KAČAREVIĆ MIONICA



Mionica bb
Mionica 14242
Srbija

Telefon: +381 14 34 22 469
Fax: +381 14 34 22 469

Proizvodnja sira i kajmaka U središtu prirodnih resursa, u podnožju Suvobora i Maljena, u neposrednom okruženju Banje Vrujci, oivičena izvorštima termalne i mineralne vode, kao biser u školjci nastala je Mlekara Kačarević iz Mionice. Proizvodimo mlečne proizvode sir i kajmak spravljene po tradicionalnoj recepturi koju naši preci koriste od davnina na ovim prostorima. Napravljeni su od svežeg mleka sakupljanog iz sela planinskog kraja, u kojima nema nikakvih dodataka - prirodni i zdravi - karakteristike su naših proizvoda. Želja nam je da i dalje pravimo sir sa ukusom prepoznatljivog domaćeg belog sira i kajmak sa trpeza naših seoskih domaćinstava, uvek verni tradiciji, sa ukusom prirode i kraja iz koga potičemo, a koji danas sa ponosom predstavljamo kao proizvodni asortiman Mlekare Kačarević. Mlečni proizvodi Mlečni proizvodi Mlekare Kačarević proizvode se po tradicionalnoj recepturi. Kajmak Sir Surutka Domaći kajmak Mlekara Kačarević proizvodi domaći kajmak u pakovanjima od 3 kg i 250g. Mladi kajmak - pakovanje 3 kg i 250g Zreli kajmak - pakovanje 3 kg Surutka Mlekara Kačarević proizvodi fermentisanu i neutralnu surutku u pakovanju od 1l. Surutka - fermentisana 1l Surutka - neutralna 1l Sirevi Mlekara Kačarević u svojoj ponudi sireva nudi mladi, zreli i sitan sir u pakovanjima od 6 i 10 kg. Sir mladi - pakovanje 6 kg Sitan sir - pakovanje 10 kg Zreli sir - pakovanje 6 kg POTRAŽITE NAS U

prodavnici prehrambene robe.Mlečno carstvoMerkatorRodaldeaUnivereksportDis

[Pošalji prijatelju](#)