



Kralja Petra I 6
Blace 18420
Srbija

Telefon: +381 27 370 020

Blački i kopaonički kačkavalj Proizvodnja 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, uspeli 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 Lazar 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. Mlečne krave Simental 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 Draguča, 5 km od Blaca. U ovom objektu, površine 6.500 metara kvadratnih, koji je smešten na 8 ha zemljišta, proizvodimo 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) Pasterizovano delimično obrano mleko - min. 2.8% m.m. Pasterizovano obrano light mleko - max 0.5% m.m. Kopaonički krem sir polumasni sirni namaz (min. 35% mm u sm i min. 20% sm) Paprika u pavlaci (min. 45% sm i 55% mm u sm) Kopaonički kačkavalj (min 35% mm u sm i 51% sm tričetvrt masni sir) Polumasni beli sir od ultra filtriranog mleka FETA (sa min. 35% mm u sm) Blački kačkavalj (min. 35% mm u sm i 51% sm tričetvrt masni sir) Kačkavalj kocka (min 35% mm u sm i 51% sm) Krem sir sa dodatkom paprike polumasni sirni namaz (min 35% mm u sm i min 20% sm) Maslac (min. 82% mm) Sitan sir za burek i peciva i dalju termičku obradu (min. 20% sm i min. 30% mm u sm)

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)