



Dobré
Slovenské!

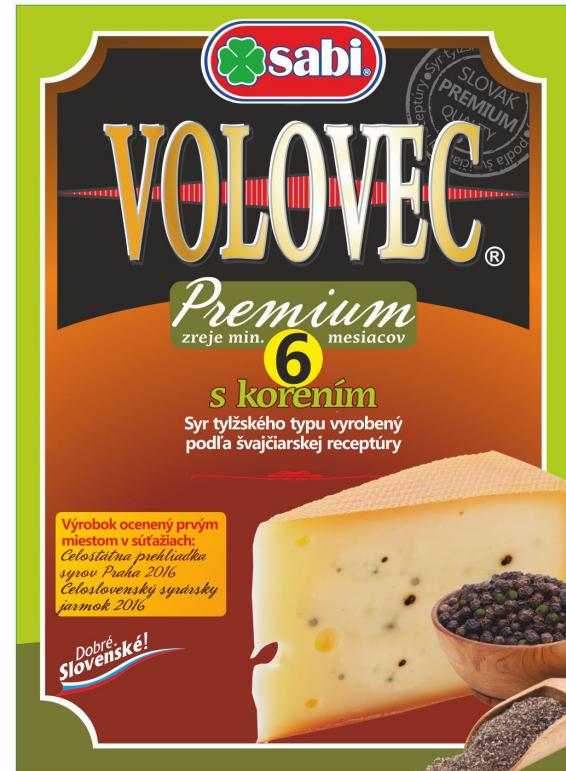
Volovec

Premium

Syr tylžského typu

vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

Prírodný, plnotučný,
polotvrď syr zrejúci
pod mazom vyrobený
z kravského mlieka.





milk
AGRO

Dobré
Slovenské!

Volovec

Premium

Syr tylžského typu

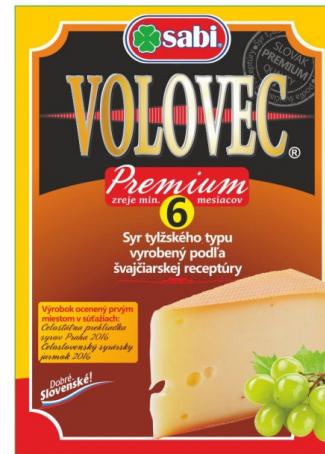
vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

Druhy

- Premium výkroj
- Premium výkroj s korením

výkroj

hmotnosť: 180-250g,
trvanlivosť 3 mesiace



výkroj s korením

hmotnosť: 180-250g,
trvanlivosť 3 mesiace



Má mliečne bielu až krémovú farbu, s okami 3 – 6 mm, ojedinele s nepravidelnými. Konzistencia je rovnorodá, hladká. Chuť je charakteristická, jemne pikantná, typická pre syry zrejúce pod mazom.



Volovec

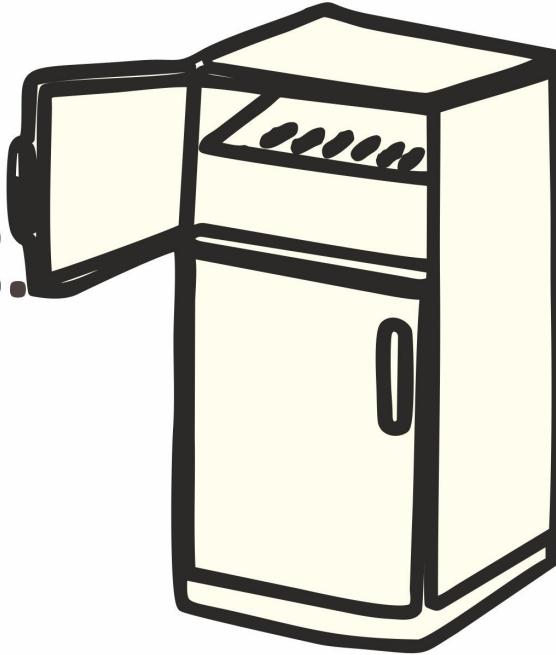
Premium

Syr tylžského typu

vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

Skladovanie

Skladujte
pri teplote **2-8°C.**



**Výrobok
neobsahuje
lepek a GMO.**





milk
AGRO

Dobré
Slovenské!

Volovec

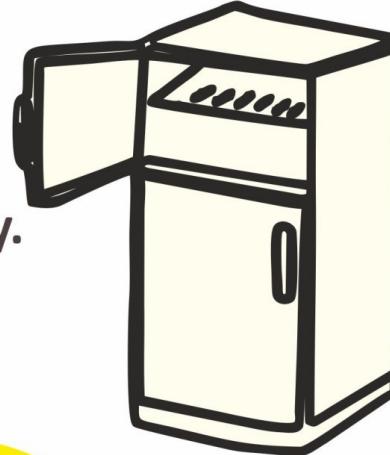
Premium

Syr tylžského typu
vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

Spôsob servírovania

1.

Výbrať
z chladničky.



2.

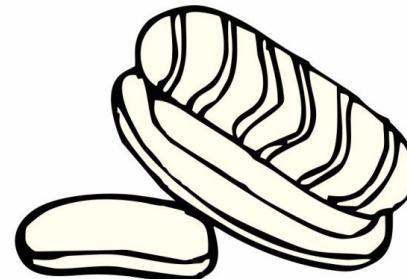
15 minút

Nechat 15 minút
pri izbovej teplote,
aby lepšie vynikla chut'.



3.

Následne
konzumovať.





Volovec

Premium

Syr tylžského typu

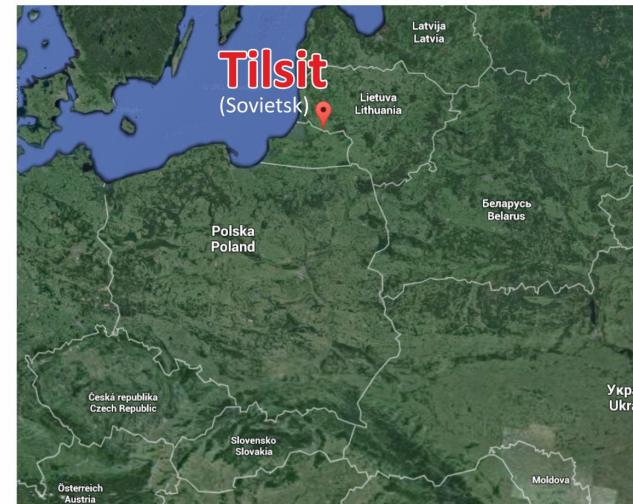
vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

História

História

Prvykrát sa receptúra použila v bývalom Prusku (vtedy územie Litvy) v meste s názvom Tilsit, odtiaľ názov tylžský. Pôvodný názov sa uchytíl a syr sa vyrába všelikde vo svete aj na Slovensku. Naša firma začala s výrobou v roku 2009.

Syr Volovec si svojimi kvalitami získal značku kvality SK a registrovanú značku ®.





Volovec

Premium

Syr tylžského typu
vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

Technológia



Syr sa vyrába sladkým zrážaním mlieka následným dlhodobým zretím v zrecích skladoch. Celkový proces zretia syra trvá 3 mesiace pri predpísanej teplote.

Po 3 mesiacoch sa z bežnej výrobnej šarže urobí výber a syry sa ďalej ošetrujú po dobu minimálne ďalších troch mesiacov.

Počas týchto 3 mesiacov prebieha u syrov ďalší proces zrenia, kedy sa mení konzistencia, **zvýrazňuje sa ich chuť a aróma.**

Syr má pikantnú arómu, ktorú získal pravidelným nanášaním zmesi bakteriálnych kultúr, pričom syr dozrieva od povrchu do stredu. Odtiaľ to spomínané zrenie pod "mazom".



Volovec

Premium

Syr tylžského typu

vyrobený podľa švajčiarskej receptúry.

S akým vínom?

Aké víno k syru?

**Syr výborne chutí
so sladším hroznom
muškát a s vínom
Sauvignon.**

Na zdravie a dobrú chut'!

