



VOLOVEC

PRÉMIOVÝ SYR



Syr tylžského typu
vyrobený podľa tradičnej receptúry

AKO SA VYRÁBA VOLOVEC



Výroba Volovca sa začína v podhorských oblastiach regiónu Šariš, kde **získavame prvotriedne** výberové kravské **mlieko od kráv** chovaných pastevným spôsobom.



Výberové slovenské mlieko **je spracované v sabinovskej prevádzke** čo najšetrnejším spôsobom pod prísny dozorom syrárskych majstrov.



V zrecích komorách sú na vyrobené bochníky **denne nanášané probiotické kultúry** (*Lactobacillus helveticus*), ktoré pri dodržiavaní prísnych špecifických fermentačných podmienok dodávajú syru jeho osobitosť.



Výsledkom fermentačnej aktivity probiotík je osobitá chuť Volovca a jeho bezlaktózovosť, vďaka čomu si na ňom môžu pochutnať aj konzumenti s laktózovou intoleranciou.



Vo finále je Volovec **výsledkom vysokého technologického umenia a precíznej práce** našich výrobných pracovníkov, vďaka ktorým je náš syr tak jedinečný.



HISTÓRIA SYRA **VOLOVEC**

stredovek

História syra Volovec siaha až do
stredovekého východného Pruska,

1993

no jeho moderná podoba a vyladená švajčiarska
receptúra boli **importované** na Slovensko
až v roku **1993** pod názvom **VOLOVEC**.

2008

Výnimočnosť tohto delikátneho syra presvedčila
vtedajších majiteľov MILK-AGRA, ktorí sa v roku
2008 rozhodli o zakúpení ochrannej značky
a **pôvodnej výrobnéj technológie**.

2009

A tak s víziou úspešného uplatnenia na našom trhu
zahájili v roku **2009 výrobu syra Volovec**
v prevádzke Sabinov.

2012

Naši technologovia dokázali pôvodnú receptúru
natolko vylepšiť, že keď sme sa v roku **2012**
prvýkrát zúčastnili odbornej **medzinárodnej**
súťaže, syr Volovec **bezkonkurenčne vyhral**
s historicky najvyšším bodovým náskokom.


12
rokov

Odvtedy prešlo dlhých **12 rokov** a náš
syr tylžského typu sa stal
šampiónom syrárskych výstav.

2024

Doposiaľ nenašiel svojho premožiteľa,
o čom svedčí aj posledné

ocenenie na
Celoštátnej prehliadke
syrov v Prahe v januári 2024.



VOLOVEC

V A R I A N T Y

VOLOVEC
štvrtka



VOLOVEC
bochnik



VOLOVEC
plátky



VOLOVEC
výkroj



VOLOVEC
blok



Jedinečnosť Volovca spočíva v jeho...

ZLOŽENÍ

Volovec je bohatým zdrojom vitamínov rozpustných v tukoch, minerálnych látok a aminokyselín.

ZRENÍ

Fermentácia Volovca trvá minimálne 3 mesiace, počas ktorých je produkováaná špeciálna látka **spermidín s účinkom dlhovekosti**, pretože spomaľuje starnutie.

CHUTI

Syr Volovec má ako jeden z mála charakter "piatej chuti" - umami, ktorá prirodzeným spôsobom zlepšuje chuť jedla.

VOLOVEC

P R E M I U M



VOLOVEC
výkroj Premium
Chilli

VOLOVEC
výkroj Premium

VOLOVEC
výkroj Premium
s korením

Volovec vs. Volovec Premium

Syr Volovec ošetrujeme, sledujeme a kontrolujeme tri mesiace. Po 3 mesiacoch zrenia vyselektujeme najkvalitnejšie šarže na dostatočnej úrovni a tieto syry necháme zrieť ďalšie 3 mesiace.

Idete o limitovanú edíciu Volovec Premium, pretože jeho výborné kvalitatívne parametre ho predurčujú až na 6-mesačné zrenie, počas ktorého nezdegraduje, ale naopak, jeho chuťové charakteristiky sa vylepšujú.



Shakshuka s Volovcom

– arabské raňajky po slovensky

INGREDIENCIE

- 200 g syra Volovec
- 2 vajíčka
- 2 PL olivového oleja
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 červená paprika
- 2 paradajky
- 1 ČL mletej rasce
- ½ ČL mletej papriky
- ¼ ČL čili
- sol' a čerstvo mleté čierne korenie
- čerstvý koriander alebo petržlenová vňať na ozdobu

POSTUP

1. Na panvici zohrejeme olivový olej a orestujeme na ňom nadrobno nakrájanú cibuľu dozlatista.
2. Pridáme pretlačený cesnak, papriku nakrájanú na pásiky, rascu, mletú papriku, čili a dôkladne premiešame.
3. Pridáme na kocky nakrájané paradajky (alebo jednu plechovku lúpaných krájaných paradajok) a dusíme 10–15 minút, kým vznikne hustá omáčka.
4. Vmiešame na kocky nakrájaný syr Volovec a necháme ho jemne roztopiť v omáčke.
5. Do omáčky urobíme malé priehlbiny a rozbijeme do nich vajíčka. Panvicu prikryjeme a varíme na miernom ohni 5–7 minút, kým sa bielka uvaria, ale žĺtky ostávajú jemne tekuté.
6. Posypeme čerstvým koriandrom alebo petržlenovou vňaťou a podávame s arabským chlebom khubz alebo s pita plackami.

Volovec dodá shakshuke krémovú, jemne orieškovú chuť, ktorá sa dopĺňa s pikantnými paradajkami – ideálne spojenie slovenskej a arabskej kuchyne v halal verzii.



Volovec Fatayer

– delikátne syrové taštičky

INGREDIENCIE

CESTO

- 300 g hladkej múky
- 1 ČL cukru
- 1 ČL soli
- 1 ČL sušeného droždia
- 180 ml vlažnej vody
- 2 PL olivového oleja

PLNKA

- 150 g syra Volovec
 - 50 g cream cheese
 - 1 vajce
 - štipka čierneho korenia
 - ½ ČL sušeného oregana alebo mäty
- + 1 vajce (na potretie)
a čierny sezam na posypanie

POSTUP

1. V miske zmiešame vlažnú vodu, cukor a droždie. Necháme 5–10 minút aktivovať kvások.
2. Pridáme múku, soľ a olivový olej. Vymiešame hladké cesto, ktoré sa nelepí na ruky, prikryjeme ho utierkou a necháme kysnúť aspoň 1 hodinu, kým zdvojnásobí svoj objem.
3. Pripravíme si plnku: Volovec nastrúhame nahrubo, pridáme cream cheese, vajce, korenie a bylinky. Všetko spolu dôkladne premiešame.
4. Vykysnuté cesto rozdelíme na 12 rovnakých častí a každú vyvalkáme na tenký kruh.
5. Do stredu dáme 1 PL syrovej plnky a okraje zlepíme do trojuholníkového tvaru.
6. Fatayery poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme čiernym sezamom.
7. Pečieme pri teplote 190 °C asi 20 minút, kým sú zlatisté a voňavé.

KONTAKT



www.milkagro.sk



info@milkagro.sk



fb.com/milkagro.sk



[@milkagro_official](https://www.instagram.com/milkagro_official)

