sabi

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 prísnym 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.*

HALAL CERTIFIED
حلال
Halal
HALAL CERTIFIED

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 výrobnej technológie**.*

2009

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

2012

*Naši technológovia dokázali pôvodnú receptúru natoľko 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
VARIANTY

VOLOVEC
štvrťka

VOLOVEC
bochník



OBSAHUJE SPERMIDÍN

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 produkovaná 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
PREMIUM



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.

Ide 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*
- *soľ 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 ostanú 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 vyvaľkáme 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

milk AGRO