agro campus

# КАТАЛОГ СИРЕВА

agro campus

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ · ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
НАЦИОНАЛНИ ИСТРАЖИВАЧКО-ОБРАЗОВНИ ЦЕНТАР
ИНОВАЦИОНИХ ТЕХНОЛОГИЈА У ПОЉОПРИВРЕДИ
ТЕМЕРИН

Сир није само вредна основна животна намирница, већ у новије време омиљена храна за уживање и то пре свега у земљама са високим животним стандардом у којима расте и његова потрошња. Мало која намирница се прави у палети са толико врста, варијетета и облика као сир.

Од велике палете сирева који се данас налазе на тржишту, желимо да вас упознамо и представимо сиреве који се производе у малој млекари Agro Campusa у оквиру Пољопривредне школе са домом ученика Футог.

Сви наши сиреви произведени су од пажљиво одабраног и контролисаног млека са школске фарме, применом различитих технолошких поступака а у свом саставу имају само млеко и со.

Производњом сира, уз примену различитих технологија, хранљиве материје млека конзервишемо и конзумирамо у одређеним временским интервалима. Сир представља најстарији и најсигурнији начин концентровања и чувања хранљиве вредности млека.

Представљамо вам богат асортиман сирева врхунског квалитета и препознатљивог укуса, од традиционалних и класичних, до необичних комбинација и текстура, воћних нота, као и комбинација сира и зачинског биља.

# НАШ КАЧКАВАЉ

Полутврди пуномасни сир са најмање 54%мм у сувој материји млека.
Производи се ручно на традиционалан начин. Зрео качкаваљ има пикантан, благо кисео, сланкаст укус карактеристичан за качкаваљ. Изражена кора је златно-жуте боје. Сирно тесто је еластично и делимично лиснато, са покојом шупљином на пресеку. Припада категорији наших полутврдих сирева високог квалитета, са најмање 2 месеца зрења у контролисаним условима.

# НАШ КАЧКАВАЉ
## СА КОПРИВОМ И БЕЛИМ ЛУКОМ

# НАШ КАЧКАВАЉ
## СА ТУЦАНОМ ПАПРИКОМ

Поред традиционалног качкаваља, за гурмане ту је и качкаваљ са додатком коприве и белог лука, као и са додатком туцане љуте паприке.

# СВЕЖИ ПОЛУТВРДИ СИР

Свежи полумасни сир са најмање 25%мм у сувој материји млека. Специфичан полутврди сир без зрења, благо слаткастог, пријатног, укуса, жућкасте боје са танком кором. Готово да не можемо замислити неко славље, а да на овалима нема ове врсте сира који се дивно сече и сервира. Сир који тражи залогај за залогајем.

# СВЕЖИ ПОЛУТВРДИ СИР

## СА КОПРИВОМ И БЕЛИМ ЛУКОМ

# СВЕЖИ ПОЛУТВРДИ СИР
## СА МИРОЂИЈОМ

Поред сира без додатака, у понуди је и сир са додатком коприве и белог лука, као и са додатком мирођије.

# ПОЛУТВРДИ СИР

Полутврди пуномасни сир са 50%мм у сувој материји млека и најмање 2 месеца зрења.
Карактеристичне је жуте боје са нежном кором и малим бројем шупљина у сирном тесту. Свакодневна нега ових сирева доприноси њиховом изузетном квалитету. Изузетно пријатног укуса и сваки залогај ствара посебан доживљај док се топи у устима.

agro campus
polutvrdi sir
POLUTVRDI POLUMASNI SIR
SA NAJMANJE 25% MLEČNE MASTI U SUVOJ MATERIJI

agro campus
polutvrdi sir
POLUTVRDI POLUMASNI SIR
SA NAJMANJE 25% MLEČNE MASTI U SUVOJ MATERIJI

# ПОЛУТВРДИ СИР
## СА КОПРИВОМ И БЕЛИМ ЛУКОМ

Савршен избор уз добра вина и романтичне вечере, као лагано предјело.
Посебан укус има полутврди сир са додатком коприве и белог лука.

# ТВРДИ СИР

# ТВРДИ СИР
## СА КОПРИВОМ И БЕЛИМ ЛУКОМ

Тврди пуномасни сир са 53%мм у сувој материји млека.
Сир који зри 5-6 месеци у контролисаним условима температуре и влажности ваздуха. Неодољив је уз вина и добро друштво. Једном када га пробате увек ћете се вратити овом сиру.

# СВЕЖ СИТАН СИР

Свежи полумасни сир са најмање 25%мм у сувој материји млека. Свежи ситан сир производи се по традиционалној технологији наших бака. Беле је боје са нијансом жућкасте и зрнасте конзистенције. Карактеристичног, пријатног млечно- киселкастог укуса. Препоручујемо га за прављење укусних пита и гибаница, на које нико не остаје равнодушан.

# НАМАЗНИ СИР

Свежи полумасни сир са најмање 25%мм у сувој материји млека. Свежи, меки сир беле боје и изузетно мазиве конзистенције, благог млечно - киселкастог укуса и хомогене структуре. Топло га препоручујемо за прављење популарне посластице *Cheesecake* и као идеалан намаз за нашу млађу популацију. Идеалан за прављење различитих намаза уз додатак зачинског биља, паприке,...

# СВЕЖИ СИР КРИШКА
## СА БОСИЉКОМ

# СВЕЖИ СИР КРИШКА
## СА КУРКУМОМ

Свежи полумасни сир са најмање 25%мм у сувој материји млека.
Сир кришка са додацима нуди необичан спој укуса и ефектан залогај у којем уживају сва чула. Изузетно блага, слаткаста арома овога сира са додатком куркуме или босиљка ће вас одушевити и оставити без даха.

# МЕКИ СИР
## КРИШКА

Свежи полумасни сир са најмање 25%мм у сувој материји млека. По провереном војвођанском рецепту правимо сир – кришку. Кришка сира је беле боје, изузетно пријатне и благе ароме. Препоручујемо га за разне дијеталне салате и као лагану вечеру.

# РОЛОВАНИ СИР

Полумасни сир пареног теста са најмање 25%мм у сувој материји млека.
Код овог сира, произведеног на традиционалан начин, на пресеку се јасно уочава слојевитост и лиснатост теста. По укусу може да парира италијанској *Mozzarelli*.
Посебно су интересантни роловани сиреви са различитим додацима, као што је шунка, сусам и брусница.

# ПОЛУТВРДИ ПУНОМАСНИ СИР

## У МАСЛИНОВОМ УЉУ И МАСЛИНКАМА

Полутврди сир са зрењем од најмање 2 месеца у маслиновом уљу и маслинкама. Мирис сира, маслиновог уља и маслинки ће вас одвести до пучине мора и пријатног заласка сунца.

# ЈОГУРТ

УСКОРО!

Најцењенији представници белих, полутврдих и тврдих сирева, као и сирева са различитим додацима, неизоставнио су део сваке пасте, најбољи пар вину и разлог зашто се уживање у квалитетној храни сматра умећем живљења.

ФОТОГРАФИЈЕ: КСЕНИЈА ЧОБАНОВИЋ
ДИЗАЈН И ПРЕЛОМ: КСЕНИЈА ЧОБАНОВИЋ
ШТАМПА:
ТИРАЖ