



POSLOVNA DARILA



Planika
• MLEKARNA •

TOLMINC Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA



Sir Tolminc z zaščiteno označbo porekla je narejen po tradicionalnih receptih iz odbranega nehomogeniziranega mleka iz Posoških hribov. Svojstven okus mu dajejo klimatsko - geološke razmere planinskih predelov Posočja, pasma in način reje govedi. Z najmanj dvomesečnim zorenjem na lesenih policah postaja okus sira vedno bolj intenziven, bogat in aromatičen. Sir Tolminc z zaščiteno označbo porekla je eden najbolj poznanih slovenskih avtohtonih sirov. Pakiran je vakuumsko po koščkih, teže približno 350 g.



14,40 €/kg brez DDV

košček 1/10 celega koluta je približno

5,00 €/kos + DDV





PLANIKA



Sir Planika je poltrdi, mastni sir, narejen iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka. Ima bogato aroma in prijetno sladek okus. Testo je svetlo rumene barve, na prerezu so očesa precej gosto posejana v velikosti leče. Zorjen je na lesenih policah v kontroliranih pogojih. S staranjem pridobiva na kakovosti, okus postaja pikantnejši, vonj pa izrazitejši. Pakiran je vakuumsko po koščkih, teže približno 350 g.



11,50 €/kg brez DDV

košček 1/8 celega koluta je približno

4,00 €/kos + DDV

TOLMINC



Sir Tolminc je poltrdi, polnomastni sir, narejen po tradicionalnih receptih iz nehomogeniziranega mleka. Svojstven okus mu dajejo klimatsko - geološke razmere planinskih predelov, pasma govedi in način vzreje živine. Okus je sprva sladek in mlečen, z zorenjem pa postane vedno bolj intenziven in bogat, aromatičen in sladko-pikanten. Ima naravno, gladko, svetlo rumeno skorjo. Na prerezu so redka očesa v velikosti leče do graha. Zori na leseni policah v kontroliranih pogojih. Pakiran je vakuumsko po koščkih, teže približno 350 g.



11,50 €/kg brez DDV

košček 1/8 celega koluta je približno

4,00 €/kos + DDV





KOBER



Sir Kober je po tehnologiji mehkih sirov izdelan iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Ima bogat, poln okus, svetlo rumeno barvo in mehko, elastično teksturo z nežnim, mlečnim okusom. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 21 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah. Ko je dozorjen, ga voskamo s črnim voskom. Voskanje sir zaščiti pred izgubljanjem vlage, oblikuje pa se bogatejša in intenzivnejša aroma. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 650 g.



10,30 €/kg brez DDV

cena sira je približno 6,70 €/kos + DDV

BRINCL



Sir Brincl je proizведен po tehnologiji mehkih sirov iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Njegova posebnost so dodane mlete brinove jagode in mlet rožmarin. Brinove jagode dajo plemenit okus, ki je prijeten, pikanten in nekoliko sladko - grenak. Rožmarin je prijetno trpkega in aromatičnega okusa ter vonja. Sir ima gladko, nežno rumeno skorjo, mehko elastično tekstuру, na prerezu nima očes. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 650 g.



11,20 €/kg brez DDV

cena sira je približno 7,30 €/kos + DDV





SIR S KONOPLJINIMI VRŠIČKI



Je inovativen izdelek na slovenskem trgu, izdelan iz nehomogeniziranega, pasteriziranega polnomastnega mleka in slovenske ekološke industrijske konoplje. Ima mehko, elastično teksturo. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 21 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah. Ročno nabraní, ekološko pridelani vršički industrijske konoplje se odlično podajo k našemu siru in njegov okus še dodatno obogatijo. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 650 g.



12,00 €/kg brez DDV

cena sira je približno 7,80 €/kos + DDV

SIR Z ZELIŠČEM DOBRA MISEL



Dobra misel ali divji origano je zelišče, ki je posebej za naš sir nabранo le na območju posoškega hribovja. Siru daje izredno prijeten in aromatičen okus. Zaradi rasti v težkih pogojih narave je aroma zelišča še posebej značilna in izrazita. Sir z dobro mislio je poltrdi sir, proizveden po tehnologiji mehkih sirov iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Sir ima gladko nežno rumeno skorjo, mehko elastično teksturo, na prerezu pa je brez očes. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 650 g.



12,00 €/kg brez DDV

cena sira je približno 7,80 €/kos + DDV





SIR POPRČ Z ZELENIM POPROM



Sir »Poprč« je poltrdi, polnomastni sir, mlečnega in polnega okusa. Ime je dobil po zelenem popru, ki mu ga dodajamo v obliki celih ter zmletih zrn. Ta dajejo siru tudi zanimiv in edinstven videz ter rahlo pikantno aroma. Z zorenjem postane okus intenzivnejši, a ostane svež. Sir je v majhnih kolutih in tehta približno 650 g.



11,20 €/kg brez DDV

cena sira je približno 7,30 €/kos + DDV

DARILNA ŠKATLICA



Sir "Poprč"
Kober
Brincl
Sir s konopljinimi vršički
Sir Dobra misel



Tolminc
Planika

1/8 celotnega koluta

0,82 €/kos + DDV

0,50 €/kos + DDV

Rok trajanja: Sir Kober, sir Brincl, sir Poprč, sir Tolminc z zaščiteno označbo porekla,
sir Tolminc, sir Planika in sir Dobra misel: **90 dni**. Sir s konopljinimi vršički: **60 dni**.

Temperatura hranjenja: do **8 °C**.

KONTAKT



Za kakršnekoli dodatne informacije ali naročilo smo vam z veseljem na razpolago
na telefonih **05 38 41 018, 05 38 41 015 ali 05 38 41 013** in po e-pošti
info@mlekarna-planika.si ali **urska.miklavic@mlekarna-planika.si**.

www.mlekarna-planika.si

Slike so simbolične.

