

Planika

• MLEKARNA •



OBİŞČITE NAS

S PLANIN NA TRADICIONALEN NAČIN



TOLMINC *Teža cca. 2,8 kg*

Sir Tolminc je narejen po tradicionalnih receptih iz nehomogeniziranega mleka s 3,65 % mlečne maščobe. Okus sira je sprva slahek in mlečen, z zorenjem pa postane vedno bolj intenziven in bogat, aromatičen in sladko pikanten. Ima gladko, naravno svetlo rumeno skorjo, na prerezu redko posejana očesa, v velikosti od leče do graha. Zori na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Prodaja se brez zaščitne folije in brez premaza.



TOLMINC *z zaščiteno označbo porekla* : Teža 4 kg

Je eden izmed najbolj prepoznanih slovenskih avtohtonih proizvodov. Vse faze, od pridelave krme, priraje mleka, do izdelave sira, morajo potekati na območju Zgornjega Posočja. Izdeluje se iz termiziranega kravjega mleka. Z najmanj dvomesečnim zorenjem na lesenih policah postaja okus sira vedno bolj intenziven, bogat in aromatičen.



PLANIKA *Teža cca. 2,8 kg*

Sir Planika je poltrdi, polnomastni sir, narejen iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka. Ima bogato aromo in prijetno slahek okus. Testo je svetlo rumene barve, na prerezu so očesa precej gosto posejana v velikosti leče. S podaljšanim zorenjem pridobiva na intenzivnosti okusa, ki postaja pikantnejši, vonj pa izrazitejši.



GREGORČIČEV SIR *Teža cca. 2,5 kg*

Sir planin ali Gregorčičev sir je ime dobil po pesniku Simonu Gregorčiču, ki je bil rojen na Vrsnem pri Kobaridu. Je trdi, polnomastni sir, narejen iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka. Ima naravno svetlo rumeno skorjo in slasten, prijetno slahek okus. Zori na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Z zorenjem pridobiva na intenzivnosti okusa, ki postaja pikantnejši, vonj pa izrazitejši.



KOBER POLNOMASTNI Teža cca. 0,6 kg

Polnomastni sir Kober je po tehnologiji mehkih sirov izdelan iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Je svetlo rumene barve in mehke, elastične teksture z nežnim, mlečnim okusom. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 21 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah, kjer ga vsakodnevno ročno obračamo.



KOBER POLMASTNI Teža cca. 0,55 kg

Polmastni sir Kober je po tehnologiji mehkih sirov izdelan iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, delno posnetega mleka z 1,8 % mlečne maščobe. Ima mlečen okus, je svetlo rumene barve. Ima mehko, elastično teksturo z zelo nežnim, mlečnim okusom. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 21 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah, kjer ga vsakodnevno ročno obračamo.



DOBRA MISEL Sir z zeliščem Teža cca. 0,6 kg, polovička cca. 0,3 kg

Ali divji origano je zelišče, ki je posebej za naš sir nabrano 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 mislijo 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.



BRINCL Sir z brinom : Teža cca. 0,6 kg, in rožmarinom : polovička cca. 0,3 kg

Sir Brincl je proizveden po tehnologiji mehkih sirov iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Njegova posebnost so dodane mlete brinove jagode in mlet rožmarin. Sir ima gladko, nežno rumeno skorjo, mehko elastično teksturo, na prerezu nima očes. Sir zori na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Vsakodnevno poteka ročno obračanje sira.



POPRČ Sir z dodatkom : Teža cca. 0,6 kg, zelenega popra : polovička cca. 0,3 kg

Sir »Poprč« je poltrdi, polnomastni sir, mlečnega in polnega okusa. Ima 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 aromo. Z zorenjem postane okus intenzivnejši, a ostane svež. Zorenje sira poteka na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Vsakodnevno poteka ročno obračanje sira, kar še dodatno prispeva k visoki vrednosti izdelka.



S KONOPLJINIMI VRŠIČKI Teža cca. 0,6 kg, polovička cca. 0,3 kg

Sir 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 nabrani, ekološko pridelani vršički industrijske konoplje se odlično podajo k našemu siru in njegov okus še dodatno obogatijo.



EKO SIR Teža cca. 0,6 kg

Eko sir je izdelan iz ekološko pridelanega, nehomogeniziranega in pasteriziranega polnomastnega mleka iz Zgornjega Posočja. Je poltrdi, polnomastni sir, narejen po tehnologiji mehkih sirov. Na prerezu nima očes ali pa so le-ta majhna in redka. Zorenje poteka v kontroliranih pogojih na lesenih policah 21 dni.