PARMIGIANO REGGIAN – top na českém trhu

PARMIGIANO REGGIANO

Nejznámější italský tvrdý sýr vyráběný z nepasterizovaného kravského mléka. Král sýrů, jak je parmezán označován, se rodí v jednom z nejstarobylejších italských měst – v Parmě. Barva kůry je podobná barvě zašlého zlata. Sýr zraje zpravidla alespoň dva roky, aby dosáhl nejvyšší kvality a chuťové vyváženosti. Každý bochník má razítko potvrzující pravost původu, které obsahuje zároveň rok výroby a číslo výrobce. Po celou dobu zrání se bochníky uchovávají v tzv. sýrových bankách a každých deset dnů je třeba s nimi hýbat a kartáčovat je, aby nezplesnivěly. Parmezán musí zrát nejméně osmnáct měsíců, aby splňoval všechny odpovídající náležitosti ochranné značky. Každé kolo nese rovněž označení Parmigiano Reggiano, odvozené od názvu měst Parma a Reggionell'Emilia, kde se vyrábí. Pravý italský parmezán má opravdu vynikající nutriční vlastnosti. Obsahuje nejvíce proteinu, nejméně tuků a cholesterolu.

FETA

Čerstvý řecký sýr vyráběný z nepasterizovaného ovčího mléka nebo smícháním ovčího mléka s kozím. Podle řecké deklarace PDO je minimální poměr mezi ovčím a kozím mlékem 70:30. Sýr je vhodný do salátů nebo k bílému pečivu.

Váš partner pro značkové sýry

imco

OLD AMSTERDAM

Jedná se o prémiovou holandskou goudu z kravského mléka s charakteristickou jemnou chutí. Její stále stejná a vysoká kvalita během celého roku je dána velmi přísnou kontrolou od prvního zahřátí mléka až po poslední dny zrání, které trvá 14 měsíců. Vzhledem k jemné struktuře těsta, které není tak vysušené jako u jiných goud, lze Old Amsterdam snadno krájet i na tenké plátky. Díky jemnosti těsta má široké využití v kuchyni, od studené až po teplou.

LE ROULÉ

Čerstvý sýr z kravského mléka je výsledkem originální ruční výroby s více než 20letou tradicí. Sýr se vyrábí v severovýchodní části Francie. V nabídce je klasické provedení s bylinkami, které má široké využití jak ve studené, tak i v teplé kuchyni. Oblíbené „sladké" varianty – s brusinkami nebo ananasem, jsou vhodné k snídani či jako dezert.

CHEDDAR

Klasický anglický sýr vyráběný ve variantách mild (4 měsíce zrání) a mature (9 měsíců zrání). Cheddar je nejrozšířenější sýr na světě a je vynikající k zapékání i na těstoviny, k ovoci i krekrům. K cheddaru se doporučuje bílé víno.

SAINT AGUR

Vynikající sýr s vnitřní modrou plísní vyráběný z pasterizovaného kravského mléka. Díky zvýšenému obsahu tuku je jeho chuť velice jemná a krémová. Proto není divu, že se u spotřebitelů řadí k nejvyhledávanějším sýrům s modrou plísní. Je dodáván v koláčích o váze zhruba 2,5 kg a v porcích 125 g. Je velmi chutný a výborně se k němu hodí silnější červené víno.