

E-mail
@email
Galerie





 **milho** 
Tolštejn
Sýr s tvorbou děr
45%
Mlékárna na rozhraní Lužických hor a českého Švýcarska





Popis

Mlékárna na rozhraní Lužických hor a Českého Švýcarska byla ve Varnsdorfu založena za 2. světové války v roce 1943. Od té doby prodělala řadu změn, stále je však významným dodavatelem mléčných výrobků, ale také i významným zaměstnavatelem v regionu.

Čerstvé máslo vyrábí v menších dávkách klasickou metodou, sýry vyrábí s velkým podílem ruční práce, která jim dá nezaměnitelné vlastnosti, zejména chuť a konzistenci. Udí výhradně kouřem z bukových štěpek. Vyrábí klasické polotvrdé sýry Eidam, Gouda, Tolštejn – sýr ementálského typu s tvorbou ok, pařené copy vyrábí podle prastaré receptury severního Kavkazu. Čerstvý Pastevecký sýr byl oceněný v soutěži o nejlepší regionální potravinu 2012.

Výrobky z mlékárny lze zakoupit přímo v podnikové prodejně, nebo v některých pekárnách a řeznictvích. Výrobky si našli cestu i do větších obchodů.

Vyznavače BIO produktů jistě potěší tím, že velká část výrobků je vyrobena právě v této kvalitě při použití BIO mléka a BIO smetany. V roce 2004 byla dokonce první mlékárnou v ČR, certifikovanou pro výrobu BIO sýrů. Nazvali je Mandava a vyrábí je vedle široké škály BIO produktů, které získávají stabilně mnohá ocenění, dodnes.

Zbývá dodat, že před krachem byla mlékárna zachráněna Polabskými

mlékárnami a.s. a mlékárna je nyní jednou z jejích provozoven.

Phone

+420 412 370 199

Address

5. května 2467

Město

Varnsdorf

PSC

407 47

Země

[Česká republika](#)

Manufacturer

[Polabské mlékárny a. s. - Provozovna Varnsdorf](#)

Category

[Výrobek](#)