



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

České sýry s plísní

Mlékárna Otinoves
Moravského krasu

Niva



sýr zrající ve sklepě

Niva



sýr s ušlechtilou plísní

- Niva je sýr s modrou plísní uvnitř hmoty.
- Má barvu smetanovou až sýrově žlutou.
- Povrch je světle hnědý a celistvý se zřetelnými vpichy a na řezu s mramorovitým prorostem světlé až tmavě zelené ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti*. Konzistence sýru je poloměkká.
- Ke konci trvanlivosti se pod obalem může objevit slabě oranžový maz nebo prorost plísně. Tento jev je přirozený a není závadný.

Tatranská mlékárna – Bohemia s.r.o.

Encián tatranský



120g, ochucený: provensálské koření,
mexické koření, bylinková směs

TPK s.r.o.

Král sýrů Hermelín



120 g, 45%

- Hermelín je označení pro sýr s bílou plísní, který je napodobeninou francouzského sýra camembert.
- Na českém trhu se prodává pod různými komerčními názvy.
- Hermelín je bílého kruhovitého vzezření (vypadá jako puk) s ušlechtilou plísní na povrchu.
- I po zakoupení a uchovávání v chladných místnostech se mění organoleptické vlastnosti tohoto sýra.

organoleptika – metoda smyslového posuzování jakosti potravin

Sahneböhm Praha s.r.o.

Camembert Stříbrňák



125 g, 30%, s bílou plísní na povrchu

- Camembert Stříbrňák je přírodní zrající sýr s bílou plísní na povrchu, který obsahuje 30 % tuku v sušině a minimálně 38 % sušiny.
- Je zapotřebí aby byl skladován při teplotě od +4 do +8 st.C.
- Vyrábí se z nepasterovaného kravského mléka.
- Zraje ve formách za přítomnosti plísní *Penicillium candida* a *Penicillium camemberti* nejméně tři týdny.

Povltavské mlékárny a.s.

Sedlčanský Modřenín



100 g, s modrou plísní

- Sedlčanský Modřenín je sýr s ušlechtilou modrou plísní uvnitř i na povrchu.
- Má jemnou konzistenci, příjemně pikantní chuť modré plísně, rozplývá se na jazyku.
- Vláčná vyzrálá textura zajišťuje, že se nedrolí a je snadné jej krájet na plátky.

Sedlčanský Vltavín



120g, dvouplísňový sýr

- Sedlčanský Vltavín je jedinečný dvouplísňový sýr.
- Úžasná kombinace dvou chutí klasického camembertu a modré plísně rocquefortového typu.

Ocenění:

2006: nejoblíbenější novinka roku 2006

2006 - Celostátní přehlídka sýrů: 1. místo

2005 - prestižní národní značka Klasa

2004 - 2. místo za Sedlčanský Vltavín 120 g

2002 - 1. místo za Vltavín 55% t.v.s.

Madeta a.s.

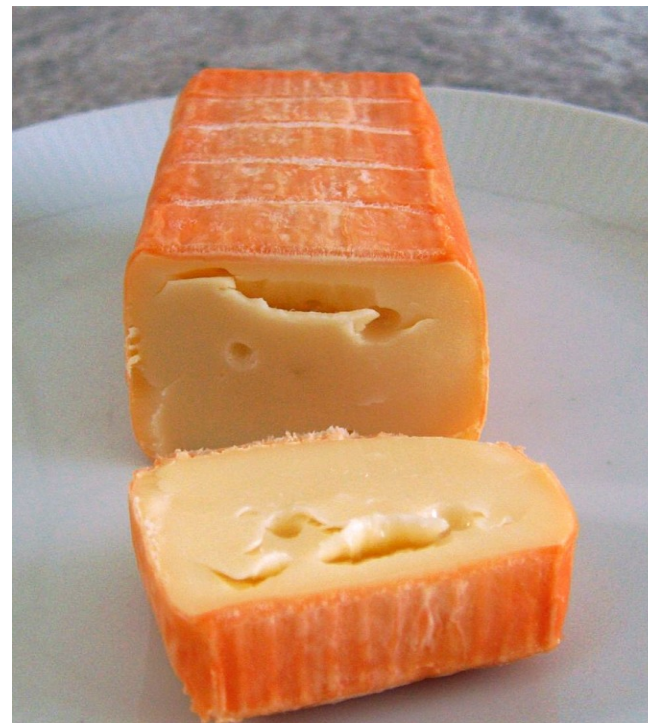
Caesar Bleu



1,2 kg, se zelenou až modrozelenou plísní

- Caesar Bleu je nový plísňový sýr typu gorgonzola.
- Díky pečlivému výběru všech surovin a téměř čtyřměsíčnímu zrání ve vápencových štolách Českého Krumlova však není pouhou kopií italského vzoru, ale opravdovým českým originálem.
- Má velmi jemnou, vláčnou konzistenci a příjemně pikantní chuť a vůni po ušlechtilé plísni.

Romadur měkký zrající



100 g, měkký zrající sýr

- Romadur je žlutooranžový měkký sýr zrající tzv. pod mazem s typickou sýrovou aromatickou vůní a chutí. V sušině je 20%, 40% nebo 60% tuku.
- Absolutní obsah tuku se pohybuje mezi 8% a 20%.
- Má tyčinkový tvar.
- Často bývá nakládán v oleji nebo pivu nejčastěji s cibulí nebo paprikou a s kořením.

Kamadet královský



120 g, sýr s bílou plísní na povrchu

- Kamadet Královský je sýr s bílou plísní na povrchu zrající v chladu, který patří na našem trhu ke špičce ve své třídě.
- Mléčná až smetanová barva sýrového těsta krásně kontrastuje s bělostnou plísní porostlou na celém povrchu.

Ocenění:

1. místo na Celostátní přehlídce sýrů 2005 ve své kategorii

Zlatá jihočeská niva



2,5 kg, s plísní uvnitř hmoty

A.W. s.r.o.

Pravé olomoucké tvarůžky



167g, velké, odtučněný zrající sýr

- Pravé olomoucké tvarůžky jsou odtučněný měkký, pod mazem zrající sýr z netučného kyselého tvarohu.
- Mají zcela ojedinělou pikantní chuť, typickou vůni, povrch se zlatožlutým mazem a soudržnou poloměkkou až měkkou konzistencí s patrným světlejším jádrem.
- Tvar má zpravidla podobu kotoučků, kroužků, tyčinek, nebo nepravidelných kousků.



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda