

Tisztelt Megrendelőnk !

Magyarország sajt kultúrája még nagyon sok kívánni valót hagy maga után. Szeretnénk abban segítséget nyújtani Önöknek, hogy jelenlegi sajt választékukat szélesíteni tudják.

Szeretnénk abban segítséget nyújtani, hogy a sajt választék gazdagabb legyen, mint ahogy a hazai bor választék is megnövekedett a minőségi borokon keresztül és ez jótékonyan hatott a magyar bor fogyasztásra is.

Ahogy tartanak fehér, rosé és vörös; száraz, fél édes és édes borokat, úgy szeretnénk az Önök választékát is színesíteni kecske és tehénsajt ajánlatainkkal.

Kecskesajtok között találni előételnek alkalmasat, sajttárra valót, de grillezhető (grillezés közben nem folyik meg) kecskesajtot is. De ne lepődjenek meg a desszertként ajánlott kecskesajt olvastán sem. Nyilván ehhez kellemben harmonizálnak az édes borok.

Sajtjaink hosszan érleltek, így ízük, zamatuk hosszan megmarad a szájban, hozzá harmonizáló borok társaságában kiváló gasztronómiai élményt nyújtanak.

Ezekből a sajtokból egy – egy sajt adagba maximum 1 – 1,5 dkg adagolása célszerű markáns zamatuk és töménységük okán.

Amikor az adagokat és azok árát kalkulálják ezzel a mennyiséggel nyugodtan számolhatnak.

Sajt tányérra egy, maximum két féle kecskesajtot ajánlatos tenni. Ezek válogatásánál egy fűszeres és egy érlelt kecskesajtot érdemes kínálni.

Egyszerre sohasem két fűszerest, vagy két érlelt kecskesajtot.

Sajttárra (egy sajtagra gondolok) felhelyezett sajtokat sajttóra-szerűen érdemes elhelyezni. Ezalatt azt értem, hogy a kínálni kívánt sajtokat érési állapotuknak megfelelő sorrendbe kínáljuk. Kevésbé érettől az érett sajtok felé haladjon a sajtok sorrendje.

Szeretném Önök figyelmébe ajánlani a sajthárfa használatát, mellyel a fél-lágy sajtokat, így a kecskesajtokat is könnyedén és szépen lehet szeletelni.

Téves az a hiedelem, hogy a kecskesajtokhoz csak vörös borok harmonizálnak. Kecskesajtokhoz éppen úgy illenek a fehérborok, rosék, mint a vörös borok.

Az Önök által kiválasztott kecskesajtokhoz szívesen segítünk megfelelően harmonizáló borokat keresni

Nagyon köszönöm, hogy ajánlásomat végig olvasta.

Buzás Attila Sándor

Sajtok:

Francia farmer kecskesajtokhoz hasonlóan kézi formázásúak a kecske és a tehénsajtok. Darabonkénti súlya így tágabb határok között mozog.

Fogyasztás előtt 40 - 50 perccel vegyük elő a hűtőből, éléskamrából. Az étkező hőmérsékletét átvéve szinte elolvad szánkban és adja a legízletesebb aromát.

Az azonos érlelésű és eltérő alakú és méretű sajtok más íz világot nyújtanak, mert a sajtok érését a sajtészta mennyisége is befolyásolja. (gondoljunk csak az ementálira, melyet Svájcban legalább két évig érlelnek forgalomba hozatal előtt.)

Sajtokat állategészségügyileg évente ellenőrzött, minden fertőző betegségtől mentes kecske állománytól fejt csíra szegény tejből készítjük..

Zsírtartalma 3,3 %, fehérjetartalma: 3,0 %.

A sajtok szárazanyagra vetített zsírtartalma 30 - 33 %

A tehén sajtok, csak Őrségben, hagyományosan takarmányozott és tartott magyar tarka tehenek teljes tejből készülnek.

Brie az Őrségből: tehéntejből készült. Az eddigi gyakorlattól eltérően lassan érő és tovább eltartható ez a brie. Megőrizve annak jellegzetes aromáját, illatát.

Súlya : 0,5 - 0,6 kg / db

Eltartható 1 – 1,5 hónapig + 5 - + 10 C^o-on.

Chevrett kékpenésszel érlelt, pikáns sajt különlegesség, felületén képződött penész réteg fogyasztható.

Súlya 50 - 70 gr

Eltartható három – öt hónapig , + 5 + 10 C^o- on.

Chevrofort kék (roquefort) és rouge penésszel érlelt, pikáns ízű sajt különlegesség, felületén képződött penész réteg fogyasztható. Igényesebb helyen grillezésre is használható.

Súlya 500 – 1.000 gr / db

Eltartható tíz – tizenkét hónapig , + 5 + 10 C^o- on.

Csemege borsos: rúzspenésszel enyhén érlelt, tarka borssal ízesített kecskesajt.

Súlya 100 – 120 gr

Foghagyma bundában kecskesajt készítése közben egy gerezd foghagymát csempészünk bele a sajtésztaába. Érlelés közben sajt átveszi a foghagyma aromáját. Kellemesen fokhagymás, nem durva a íze. A benne levő fokhagyma „ csók-álló „ Elfogyasztása után nem kell tartanunk attól, hogy érezni lehetne a foghagyma „ illatot” leheletünkön.

Érlelés közben tökmagolajjal mosogatjuk a sajtot.

Súlya 90 – 110 gr

Eltartható 2 – 3 hónapig

Gourmet kecskesajtkrém érett kékpenészes sajtokból készített sajtkrém, mely vajjal, margarinnal kikeverve igen kellemes gasztronómiai élményt nyújt.

Ajánlott keverési arány 1 : 3, 1 : 4

Eltartható 12 - 14 hónapig, tárolás közben az érés miatt tovább erősödik a csípős íz, ilyenkor több vajat is elbír.

Őrségi fűszeres: fűszeres tökmagolajban érlelt sajt falatkák.

Eltartható 2 – 3 évig

Az üvegben érlelt sajtdarabkák súlya 90 gr
Használható saláták készítésénél, de olíva olajos hígítás szükséges töménysége miatt

Őrségi mamuttalp: félkemény, parmezánjellegű tehénsajt, mely 5 – 6 hónapos érlelés után éri el markáns ízeit. Reszelhető tészták, saláták ízesítésre.

Súlya 1.000 – 1.200 gr .

Tíz - tizenegy hónapig is tárolható

Őrségi natur roll: henger alakú félkemény kecskesajt, mely kiválóan alkalmas grillezésre, ételek díszítésére.

Súlya 200 – 250 gr

Egy – két hónapig tárolható, + 5 + 10 C°- on.

Őrségi tehénlepény: tehéntejből készített félkemény sajt, melyet rouge penésszel történő érleléssel tesszük igazán élvezetessé. Markáns íze hosszán a szájban marad.

Súlya 0,5 – 0,6 kg,

Eltartható 40 - 60 napig

Rózsahegyvi fűszeres: az enyhén érett, sós kecskesajtot gyógynövénykeverékkel ízesítjük, majd pedig tovább érlelhető, míg camembert penész át nem szövi a növény szár-darabkákat.

Tárolható +4 - +8C°-on 3 – 4 hónapig. Súlya 100 - 130 gr/db

Szentlászlói: szokott formától eltérő, kékpenésszel érlelt búza szalmával vagy fapálcikával megerősített testű 20 - 22 cm magas pikáns ízű sajt. A szalma mellett a sajt belsejében is enyhe érés folyik.

Tárolható +4 - +8 C°-on 3 - 4 hónapig.

Súlya 200 - 250 gr/db

Veleméri diós: a dió mindig is kedvelt kísérője volt a sajtoknak. Ezért gondoltam úgy, hogy a sajt tésztájába kevert dió kellemes kulináris élményt ad. Hosszú érlelése miatt markáns ízű sajtkülönlegesség

A dióban levő alkaloida lelassítja az érést, így a 2 – 3 hónap , melyet az érlelőben tölt jótékonyan hat a tehénsajt ízére

Súlya 1,2 – 1,6 kg/db

Eltartható + 4 - + 8 C°-on 40 – 45 napig.

*Őrségi Ínyes Manufaktúra
kft*

Kiskereskedelmi árjegyzék

Kecske tejtermékek

Chevrett 5.900,- Ft kg .

Chevrofort 7.540,-

Csemege borsos 6.600,-

Foghagyma bundában 5.800,-

Gourmet sajtkrém 7.400,-

Őrségi fűszeres (220 ml – es üveg) 1.400,- /üveg

Őrségi fűszeres (720 ml – es üvegben) 2.960,- / üveg

Őrségi natur (roll) 5.000,-

Piramide 5.900,-

Rózsahegyi fűszeres 5.800,-

Szentlászlói 7.218,-

Tehén tejtermékek

Brie az Őrségből 5.500,-

Őrségi tehénlepény 5.500,-

Őrségi mamuttalp 5.500,-

Veleméri diós 5.500,-

A fenti árak 20 % ÁFA – t tartalmaznak.