

Qualität von Hlinecko



Iveta Kopajová

Delikatessen aus der Farm

Die Ziegenfarm in Prosetín entstand im Jahr 2011 und sie widmet sich der Zucht von braunen kurzhaarigen Ziegen und die Verbreitung von dieser tschechischen Rasse unter die Züchter. Auf der Farm verarbeiten sie die Ziegenmilch, von der man verschiedene Milchgenussmittel produziert. Unter sie gehören balkanische Käsesorten in verschiedenen Variationen, der molkige Käse – Urda, Brimsenkäse, Joghurt oder ein unikales Ziegeneis.

Alle Genussmittel werden aus dem Ziegenmilch von den Ziegen aus der eigenen Zucht hergestellt. Auf der Farm leben dreißig braune kurzhaarige Ziegen und jedes Jahr werden etwa fünfzig Zicklein geboren. Für Kinder veranstaltet man auf der Farm auch Exkursionen über die Tierzucht und die Verarbeitung der Milch.

Die Milchprodukte aus der Ziegenfarm kann man auf den Jahrmärkten und Märkten in Hlinsko, in Veselý Kopec oder auf anderen Märkten in der ganzen Tschechischen Republik sehen. Alle Produkte kann man telefonisch, per E-Mail, persönlich auf der Farm im Prosetín oder in den Geschäften in Kovářov, Heřmanův Městec oder Pardubitz bestellen.

Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurden unten genannte Produkte:

Die Kollektion von Milchprodukten aus der Ziegenmilch

- Frische balkanische Ziegenkäsesorten in verschiedenen Varianten (der natürliche Käse, mit dem Knoblauch, Basilikum, Nüssen, Chili, Preiselbeeren, Kräutermischung, pikanter Mischung oder Bärenknablauch).
- Molkenkäse – Urda
- Brimsenkäse
- Ziegeneis – Vanilleeis, Erdbeereis, Waldfrüchteneis, Kaffeeis, Minzeis



Kontakt:

Iveta Kopajová

Kozí farma Prosetín

Prosetín 122

539 76 Prosetín

Tel.: 734 158 408

E-mail: srek.reklama@centrum.cz

Facebook: Kozí farma Prosetín



Qualität von Hlinecko



Alle zertifizierten Produkte werden ausschließlich aus der Milch der Tiere der eigenen Zucht erzeugt.

Ziegenkäse – die Milch wird pasteurisiert und es fällt sich aus und etsteht eine feste Masse. In diese ausgefällte Masse kann man Zutaten zum Abschmecken zugeben (Knoblauch, Kräuter, Gewürz oder Nüsse), dann füllt man es in die Förmchen, die unten Öffnungen haben, damit die Molke herauslaufen kann. In diesen Förmchen bleibt der Käse ein paar Stunden. Nachfolgend packt man den Käse in eine Folie und da kann der Käse reifen oder es wird wegen der Haltbarkeit im Vakuum geschlossen.

Molkenkäse (Urda) – der Käse aus der Molke, er hat eine weiße verstreichbare Konsistenz.

Brimsenkäse – der reife Ziegenkäse, gemahlt, gesalzt und glatt verrührt.

Ziegeneis – eine Mischung von Ziegenmilch, Zucker und Zutaten. Man schlägt es, bis es eine Konsistenz von dem Kugeleis hat.

Die Produkte haben mehrmals das Zertifikat Die Leckerei der Pardubitzer Region bekommen, der Molkenkäse Urda mit Geschmack hat den ersten Platz in dem nationalen Wettbewerb von Kleinerzeuger von Käse gewonnen und der Ziegenkäse mit Geschmack hat den dritten Platz in dem Wettbewerb von Züchtern von Ziegen und Schaffern in der Slowakei gewonnen.