

Qualité de Hlinecko



Iveta Kopajová

Délicatesses fermières

La ferme de Prosetín fondée en 2011 élève des chèvres brunes à poil ras. Elle s'est donnée pour objectif de faire connaître cette race tchèque auprès des éleveurs. La ferme transforme aussi le lait de chèvre sur place et propose une large gamme de produits laitiers dont les fromages de type balkanique, fromage de petit-lait « Urda », brousse, yaourt ou l'exceptionnelle glace au lait de chèvre.

Le lait des chèvres du troupeau de la Ferme (une trentaine de bêtes) constitue la matière première de tous les produits fabriqués. Chaque année naissent une cinquantaine de petits chevreaux. La ferme reçoit aussi des groupes d'enfants et leur propose des visites pédagogiques montrant l'élevage des animaux et la transformation du lait.

La ferme caprine présente ses produits laitiers sur les foires et marchés de Hlinsko, de Veselý Kopec mais aussi sur d'autres marchés en République tchèque. Les produits peuvent être commandés par téléphone, e-mail, directement à la ferme à Prosetín mais aussi dans les magasins de Kovářov, Heřmanův Městec et Pardubice.

Les produits labellisés « Qualité de Hlinecko »:

Gamme des produits laitiers à base de lait de chèvre

- Fromages frais de chèvre de type Balkan aux parfums différents : fromage naturel, fromage à l'ail, au basilic, aux noix, au piment, aux canneberges, aux mélanges d'herbes épicées, au mélange piquant ou à l'ail des ours.
- Fromage de petit-lait « Urda »
- Brousse
- Crème glacée de lait de chèvre : à la vanille, aux fraises, aux fruits de la forêt, au café, à la menthe



Contact:
Iveta Kopajová
Kozí farma Prosetín
Prosetín 122
539 76 Prosetín
Tel.: 734 158 408
E-mail: srek.reklama@centrum.cz
Facebook: Kozí farma Prosetín

Qualité de Hlinecko



Tous les produits labellisés sont fabriqués exclusivement à partir du lait produit par le troupeau.

Fromages de chèvre: le lait est pasteurisé, puis la présure provoque une coagulation rapide rendant la masse plus consistante. Elle peut alors être assaisonnée (ail, herbes, épices ou noix). Le « caillé » est ensuite mis dans des faisselles permettant l'écoulement du « petit-lait » ou lactosérum. Après plusieurs heures, il est ensuite enveloppé dans une feuille transparente. Soit on le laisse s'affiner soit on le met sous vide pour une meilleure conservation.

Fromage de petit-lait « Urda » fromage blanc à la consistance tartinable, fabriqué à partir de lactosérum.

Brousse: fromage de chèvre mature, fouetté, salé et malaxé jusqu'à une consistance lisse.

Crème glacée de lait de chèvre: un mélange de lait de chèvre, de sucre et de divers additifs. Il est fouetté jusqu'à l'obtention de la consistance des boules de glace.

Les produits ont obtenu plusieurs fois le certificat « MLS Pardubice » (Friandise de Pardubice), le fromage de chèvre aromatisé « Urda » a remporté la première place lors d'un Concours national des petits producteurs de fromage; le fromage de chèvre aromatisé a terminé troisième dans la compétition des éleveurs de chèvres et de brebis en Slovaquie.