

Qualité de Hlinecko



Petra Horáčková

Gourmandises au lait de la ferme

La Ferme sous la colline est une petite ferme familiale à la limite de la zone protégée de Žďárské Vrchy. Les propriétaires ont acheté la ferme en 2006 et l'ont aménagé en l'état actuel afin d'élever du bétail et des chevaux, de fabriquer des produits laitiers et de développer l'agrotourisme. Actuellement, ils élèvent de la volaille, des lapins, des moutons, des chèvres, des chevaux, des bovins de boucherie, des vaches laitières. La ferme est un endroit idéal pour un séjour tranquille en famille dans un appartement élégant avec un maximum de 14 lits, une grande cuisine, terrasse avec un gril, une aire de jeux pour les enfants et une table de ping-pong.

La production des produits laitiers a démarré en 2012, ils sont commercialisés directement à la ferme ou sur les marchés de Hlinsko.

Les produits labellisés „Qualité de Hlinecko“:

Gamme de produits laitiers

- Fromage frais fermier (pur ou aromatisé à la ciboulette, l'oignon, le piment, l'ail, l'ail des ours, poivre)
- Caillé frais
- Kéfir de lait
- Yaourt
- Fromage à pâte dure maigre



Contact:
Petra Horáčková
Farma pod kopcem
Rychnov 34
539 44 Proseč
Tel.: +420 776 288 691
E-mail: petra.farma@seznam.cz
farmapodkopcem@seznam.cz
www.farmapodkopcem.cz



Qualité de Hlinecko



Tous les produits certifiés sont fabriqués à partir de lait de vache entier pasteurisé. Le lait provient uniquement des vaches de leur ferme.

Fromage – le lait est pasteurisé. En utilisant la présure nécessaire pour la fabrication du fromage, on obtient le caillé, il est versé dans des moules où il égoutte. Puis il est tourné régulièrement. Une partie d'entre eux seront aromatisés à l'aide des herbes du jardin de la propriétaire. Après 24 heures, le fromage est salé et peut être consommé. Il est emballé dans des feuilles et scellé sous vide ce qui prolonge sa durée de vie.

Fromage blanc frais – la coagulation est obtenue au moyen de présure pendant 24 heures. Puis le caillé est mis dans la toile et on le laisse égoutter, ensuite, il est refroidi et mis dans des pots.

Kéfir – les ferments du kéfir, préalablement mis en culture, sont ajoutés au lait et laissés à reposer pour fermenter à température ambiante pendant 20 heures. Ensuite, le kéfir est mis en bouteilles et refroidi.

Yaourt – les ferments du yaourt sont ajoutés au lait à une température de 40°C pendant 6 heures, il est mis en pots. Il arrive à maturité après 6 heures. Il est ensuite mis dans un réfrigérateur et est prêt à la vente.

Fromage à pâte dure maigre – le lait est pasteurisé à l'aide de la présure, on obtient le caillé, qui est progressivement coupé en petits grains et réchauffé. Après le séchage des grains, le caillé est inséré dans des moules et pressé pendant 24 heures. Après le pressage, le fromage est plongé dans un saumure pendant 24 heures, pendant au moins 3 mois, il se repose à une température de 15°C et une humidité de 85% minimum jusqu'à sa maturité.



La catalogue des produits certifiés est émis par « MAS Hlinecko »
(EAL – Equipe d'Action Local) en coopération avec la ville de Hlinsko.

