



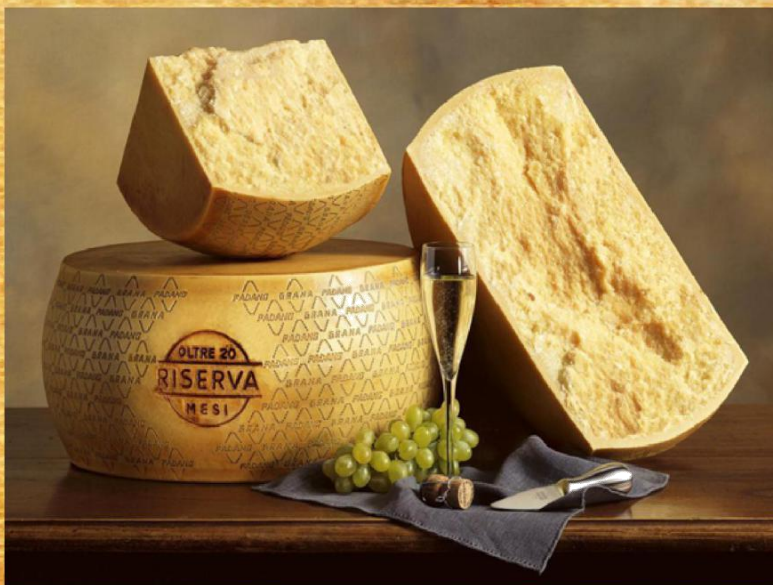
Ponuka Talianskych syrov



Parmigiano Reggiano

Syr z kravského mlieka

Je syr z kravského mlieka, v angličtine známy ako parmezán. Jeho napodobeniny sú najviac rozšírené po svete. Originál ale pochádza z Talianska a má chránené označenie pôvodu. Pri jeho výrobe sa používa iba mlieko, soľ a syridlo. Je bohatý na vápnik, bielkoviny, fosfor a vitamíny. Doba zrenia sa pohybuje minimálne okolo 12 mesiacov, staršie syry pod označením „Vecchio“ zrejú 18 až 24 mesiacov a najstaršie „Stravecchio“ dokonca 24 až 36 mesiacov. Je to tvrdý zrnitý syr. Jeho chuť je výrazná, pikantná s nádychom orechov. Všetko samozrejme závisí aj od doby zrenia, kde syr získava svoju tvrdosť, pikantnosť a výraznejšiu chuť. Použitie je širšie, najčastejšie sa strúha do cestovín a omáčok, na ochutenie pokrmov ako sú polievky a podobne. Samozrejme si ho môžeme vychutnať aj pri dobrom víne.



Grana Padano

Syr z kravského mlieka

Je syr z kravského mlieka. Svoj pôvod má v údolí rieky Padano v Taliansku. Patrí ku syrom, ktoré majú chránené označenie pôvodu. Doba zrenia sa pohybuje v rozmedzí 8 až 30 mesiacov.

Patrí medzi tvrdé zrnité syry. Jeho chuť je príjemná a pikantná, závislá od dĺžky zrenia, čím sa syr stáva tvrdším a pikantnejším s výraznejšou chuťou. Mladšie syry sú preto sladšie, biele a mäkšie, vhodné ako predjedlo, do šalátov a omeliet. Odležané majú zlatú farbu, proteínové kryštályky a orechovú príchuť. Môžeme ho použiť ako predjedlo, do cestovín a omáčok, šalátov a podobne.



Asiago

Syr z kravského mlieka

Je taliansky syr z kravského mlieka, ktorého textúra a farba sa mení v závislosti od doby zrenia. Má chránené označenie pôvodu a vyrába sa v regióne Veneto. Obsahuje mlieko, soľ a syridlo. Pri starnutí syra sa starostlivo stráži teplota a vlhkosť. Podľa doby zrenia sa delí : Asiago Latte Intero je neodležaný syr bielej farby, Asiago Allevo Stagionato je mierne odležaný syr, Asiago Mezzano zreje 3 až 8 mesiacov, má slamenú farbu a sladkastú chuť, Asiago Vecchio zreje 9 až 18 mesiacov, má slamenú farbu a horkú chuť, Asiago Stravecchio zreje viac ako 18 mesiacov, má jantárovú farbu a horkú korenistú chuť. Vyzretý syr sa často strúha do šalátov, polievok, cestovín a omáčok, zatiaľ čo čerstvé Asiago sa krája na prípravu Panini, sendvičov, alebo sa zapeká do rôznych pokrmov.



Caciotte

Mliečny výrobok

Caciotte z Toskánska sa vyrába prevažne v centrálnej časti Talianska z mlieka kráv, oviec, kôz, alebo vodného byvola. Tieto syry sú valcovitého tvaru a hmotnosti asi 1kg. Doba zrenia je krátka, preto syr je mäkký, bielej farby a žltej kôry. Chuť je mierna a lahodná. Podáva sa najmä k vínu.



Emmentaler

Mliečny výrobok

Emmentaler je žltý, stredne tvrdý syr s dierami veľkými ako čerešňa. Pôvodom je zo Švajčiarska. Jeho vôňa je komplexná s vôňou lúk a kvetov, na pozadí je cítiť hrozienka a drevo. Dozrieva v chladných pivniciach asi 4 mesiace. Pri varení sa kladie na povrch jedla a dá sa zapieť do rúry, kde sa roztaví a stane sa zlatožltým a chrumkavým. Jeho použitie v kuchyni je však široké.



Fontal

Syr z kravského mlieka

Vyrába sa z plnotučného kravského mlieka. Obsahuje syridlo, soľ a korenje. Obsah mliečného tuku sa pohybuje okolo 45 %. Patrí medzi mäkké nezrejúce syry. Jeho farba je svetlo slamená, bez vnútorných dierok. Chuť je lahodná a mierne horká. Používa sa ako stolový syr a na zapiekanie.



Formaggio

Inbriago

Mliečny výrobok

Taliansky syr s vínom z regiónu Veneto. Vznikol počas vojny, keď ľudia ukrývali syry pred vojakmi do sudov s vínom. Doba zrenia sa pohybuje od 2 do 24 mesiacov. Kôra syra môže mať rôznu farbu, vnútro syra je však kompaktné jemné, bez trhlín, bielej až svetložltej farby. Má príjemnú aromatickú korenenú chuť. Je vhodný na široké použitie, aj ako predjedlo.



Formaggio

di Capra

Kozí syr

Je taliansky mäkký kozí syr. Jeho chuť je vyvážená a intenzívna, no môže nieš typický kozí zápach, čo nie každý má rád. Je ľahšie stráviteľný a bohatší na účinné látky pre metabolizmus. Môže sa použiť ako predjedlo, k vínu, na cestoviny, na plnenie zeleniny, je to univerzálny syr.



Gorgonzola

Syr z kravského mlieka

Gorgonzola je slamovo biely syr s typickou modrou plesňou. Názov dostal podľa mesta Gorgonzola na východe od Milána. Je jedným z najznámejších talianskych plesňových syrov. Tradične sa vyrába z kravského mlieka. Dozrievanie prebieha niekoľko mesiacov. Podľa toho sa aj delí na 3 druhy : „bianco“ je veľmi mladý, u ktorého sa žilky ešte neprejavili, sladší „dolce“, alebo intenzívnejší „piccante“. Je krémový s typickou chuťou a nezameniteľnou vôňou. Podáva sa najčastejšie v surovom stave k vínam, alebo sa používa do pokrmov.



Latteria

Pasti Gouda

Syr z kravského mlieka

Vyrába sa tradičnou metódou z kravského mlieka. Na jeho chuť vplýva veľa faktorov (od plemena dobytka, metódy chovu až po miesto pastvín), preto sa jeho chuť líši.

Okrem toho záleží aj na stupni dozrievania. Najmladší syr sa označuje ako „Stagionato“, ktorý je mäkký, krémový s bielou štruktúrou a malými otvormi. Chuť má mliečnu a mierne kyslú. Stredne odležaný syr sa označuje ako „Mezzano“, kde jeho farba prechádza na slamovo žltú a chuť na korenistú. Tretí stupeň dozrievania je „Vecchio“, syr dosahuje slamenú farbu a drobivú štruktúru. Získava príjemnú vôňu a je vhodný aj na strúhanie. Najstarší syr je „Stravecchio“ patriaci k tvrdým syrom s pikantnejšou chuťou. Všetky tieto syry majú pomerne hladkú kôru, ktorej odtieň sa mení v závislosti na dosiahnutom veku. Môžeme ich konzumovať s dobrým vínom, alebo použiť ako prísadu do jedál.



Latteria

Sant'Andrea

Syr z kravského mlieka

Je to syr z neodstredeného kravského mlieka z provincie Treviso v Taliansku. Doba zrenia sa pohybuje od jedného mesiaca do dvoch rokov, podľa toho sa aj ich chuť značne odlišuje. Najmladší syr je označený ako „Stagionato“, stredne odležaný ako „Mezzano“, dlho odležaný ako „Vecchio“ a najstarší ako „Stravecchio“. Má tvrdú kôru a ich vnútro je hladké a pevné. Mezzano má slamenú farbu a jeho aróma pripomína maslo, slaninu a lieskové orechy. Stravecchio je zlatej farby a má sladko pikantnú chuť. Čím je syr vyzretejší, tým je drobivejší, tmavšej farby a intenzívnejšej chuti. Využiť sa dá ako predjedlo s červeným vínom, alebo ako prísada do jedál.



Maasdammer

Syr z kravského mlieka

Maasdammer je vyrobený z kravského mlieka, pričom jeho doba zrenia je minimálne 4 týždne. Počas tohto zrenia sa vytvárajú jeho charakteristické vnútorné otvory. Jeho povrch je najčastejšie žltej farby a vnútro bielej. Je mäkkší ako ementál. Chuť má lahodnú a sladkú. Jeho použitie v kuchyni je široké.



Montasio

Syr z kravského mlieka

Montasio je nepasterizovaný tvrdý syr vyrobený z kravského mlieka. Vyrába sa tradičnými technikami. Kôru má žltohnedú a hladkú, pri dlhšom zrení je tmavšia a tvrdšia. Doba zrenia sa pohybuje spravidla od troch do osemnásť mesiacov. Vnútro je pevné s malými otvormi a krémovej farby. Chuť je bohatá, ovocná s nádychom ananásu, s dozrievaním prechádza na pikantnejšiu. Môžeme ho podávať v celku ako predjedlo spolu s vínom, alebo ho môžeme strúhať a použiť do jedál.



Pecorino

Isolano

Syr z ovčieho mlieka

Je vyrobený výhradne z ovčieho mlieka. Pôvodom je zo Sardínie. Chuť je pikantná. Štruktúra je kompaktná s niekoľkými otvormi. Farba slamovo žltá. Dozrieva asi šesť mesiacov. V pokročilom štádiu zrelosti je chuť ostrá a korenistá so zrnitou tvrdou štruktúrou. Je vhodný k poháru vína alebo do jedál.



Pecorino di Pienza Rosso

Syr z ovčieho mlieka

Je vyrobený výlučne z ovčieho mlieka. Oblasť produkcie zahŕňa celé Toskánsko, Lazio a 11 miest v Umbrii. Dodáva sa vo forme bochníka hmotnosti asi 1,3kg. Hlavným rysom je, že sa ako syridlo používajú rastlinné látky. Preto je syr ľahko pikantný ale s unikátnymi vlastnosťami. Vnútro je mäkké, kompaktné so sladkou a sviežou chuťou. Jeho povrch je oranžovo červený, vnútro je slamovo žlté. Doba zrenia sa pohybuje od 1 do 3 mesiacov, záleží to od výrobcu. Je vhodný k poháru vína alebo do jedál, môže sa konzumovať aj s medom, džemom, alebo horčicou. Je ideálny na večeru s priateľmi.



Pecorino di Pienza Nero

Syr z ovčieho mlieka

Je vyrobený výlučne z ovčieho mlieka. Vyrába sa pri teplote asi 30°C, preto syr získa suchú a delikátnu chuť. Hlavným rysom je, že sa ako syridlo používajú rastlinné látky. Preto je syr ľahko pikantný ale s unikátnymi vlastnosťami. Doba zrenia je do 4 mesiacov, v závislosti od výrobcu. Kôra je zafarbená do čiernej, čo je v príjemnom kontraste s vnútrom, ktoré je biele a mäkké. Chuť je ľahko sladko horká. Dodáva sa vo forme bochníka hmotnosti asi 1,3kg. Je vhodný k poháru vína alebo do jedál.



Pecorino Romano Pinna

Syr z ovčieho mlieka

Je vyrobený výlučne z ovčieho mlieka, soli a syridla. Pochádza z Talianska a jeho tradícia je viac ako 2000 rokov stará, teda patrí medzi najstaršie talianske syry. Má chránené označenie pôvodu. Patrí medzi tvrdé syry bielej farby a silnej arómy. Kôra je biela, alebo hnedá, v závislosti od výrobcu a doby zrenia. Jeho chuť je aromatická, ostrá a slaná. Skladuje sa pri teplote 2 až 4°C. Je vhodný na strúhanie, do cestovín, omáčok, ochutenie jedál a podobne.



Pecorino Molissardo

Syr z ovčieho mlieka

Patrí medzi ovčie syry. Má svoju charakteristickú arómu. Počas zrenia (asi 4 mesiace) sa jeho chuť stáva silnou a pikantnou. Kôra je zlato žltej farby, ale nie je určená na konzumáciu. Vnútro má nádych slamovo žltej farby. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Môžeme ho použiť do jedál, alebo s dobrým vínom.



Pecorino Pastore Sardo

Syr z ovčieho mlieka

Patrí medzi ovčie syry. Pochádza z Talianska zo Sardínie. Jeho chuť je sladká, nežná a jemná. Patrí medzi stolové syry. Doba zrenia je asi 50 dní. Vnútro je mierne sfarbené do slamovo žltej farby. Kôra je hnedá, ale nie je určená na konzumáciu. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Je vhodný k dobrému vínu.



Pecorino Pastorino

Syr z ovčieho mlieka

Ovčí syr s jemnou a delikátnou sladkou chuťou. Pochádza z Talianska. Patrí medzi mäkké stolové syry. Vnútro je mierne sfarbené do slamovo žltej farby. Kôra je hnedá, tenká ale nie je určená na konzumáciu. Doba zrenia je asi 20 dní. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Je vhodný k dobrému vínu, alebo do šalátov a pokrmov.



Pecorino Pastorello

Syr z ovčieho mlieka

Ovčí syr so sladkou a jemnou chuťou. Pochádza z Talianska. Patrí medzi mäkké stolové syry. Vnútro je mierne sfarbené do slamovo žltej farby. Kôra je hnedá, tenká ale nie je určená na konzumáciu. Doba zrenia je asi 40 dní. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Je vhodný k dobrému vínu, alebo do šalátov a pokrmov.



Pecorino Romano

Syr z ovčieho mlieka

Pecorino Romano je vyrábaný z ovčieho mlieka. Pôvodom je z Talianska, kde tvoril základ stravy pre legionárov. Je stále vyrábaný podľa originálnej receptúry, preto patrí medzi najstaršie talianske syry. Zaraďujeme ho medzi tvrdé syry, vhodné predovšetkým na strúhanie. Chuťovo je aromatický, príjemne pikantný a pomerne slaný. Doba zrenia je asi 6 mesiacov, od čoho závisí aj jeho pikantná chuť. Používa sa najmä do cestovín a ochutených omáčok. Dobré chutí aj s čerstvým pečivom a pohárom červeného vína.



Pecorino Cuor di Sardegna

Syr z ovčieho mlieka

Je ovčí stolový syr príjemnej chuti, ktorá sa stáva výraznejšou podľa doby zrenia. Pôvodom sú zo Sardínie v Taliansku. Kôra je tmavo žltá a nie je určená na konzumáciu. Vnútro je slamovo žltej farby. Doba zrenia je asi 4 mesiace. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Je vhodný na obložené misy k dobrému vínu, alebo do šalátov a pokrmov.



Pecorino Dolce Sardegna

Syr z ovčieho mlieka

Je to sladký a jemný stolový ovčí syr. Pochádza z Talianska. Patrí medzi mäkké syry. Vnútro je mierne sfarbené do slamovo žltej farby. Kôra je svetlo žltá, tenká ale nie je určená na konzumáciu. Chuť je jemná s v nádychom masla a mlieka. Doba zrenia je asi 20 dní. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Na tenko nakrájaný syr sa môže konzumovať s ovocím, zeleninou, k mäsitým jedlám, k dobrému vínu, alebo do šalátov a pokrmov.



Pecorino al Peperoncino

Syr z ovčieho mlieka

Je ovčí stolový syr pikantnej chuti. Pridáva sa syridlo, soľ a chilli papričky. Kôra je svetlo žltá. Vnútro je slamovo žltej farby. Chuťovo je svieži a pikantný. Syr je valcovitého tvaru, v reze je hladký a kompaktný s niekoľkými otvormi. Doba zrenia je okolo 20 dní, preto ho zaraďujeme medzi mäkké syry. Vákuovo zabalený vydrží v chladničke niekoľko týždňov. Je vhodný na obložené misy k dobrému vínu a aperitívom, alebo do šalátov a pokrmov, prípadne aj na vyprážanie.



Pecorino Rigato di Siamanna

Syr z ovčieho mlieka

Je ovčí stolový syr pikantnej chuti. Kôra je žlto hnedá, pruhovaná pripomínajúca košík a nie je určená na konzumáciu. Vnútro je slamovo žltej farby. Chuťovo je svieži a pikantný. Syr je valcovitého tvaru, v reze je hladký a kompaktný s niekoľkými otvormi. Doba zrenia je minimálne 3 mesiace až 1 rok. Podľa toho sa mení aj jeho chuť a tvrdosť. Skladuje sa pri teplote do 10°C a ak je vákuovo zabalený tak do teploty 4°C. Je vhodný k dobrému vínu a aperitívom, alebo do pokrmov.

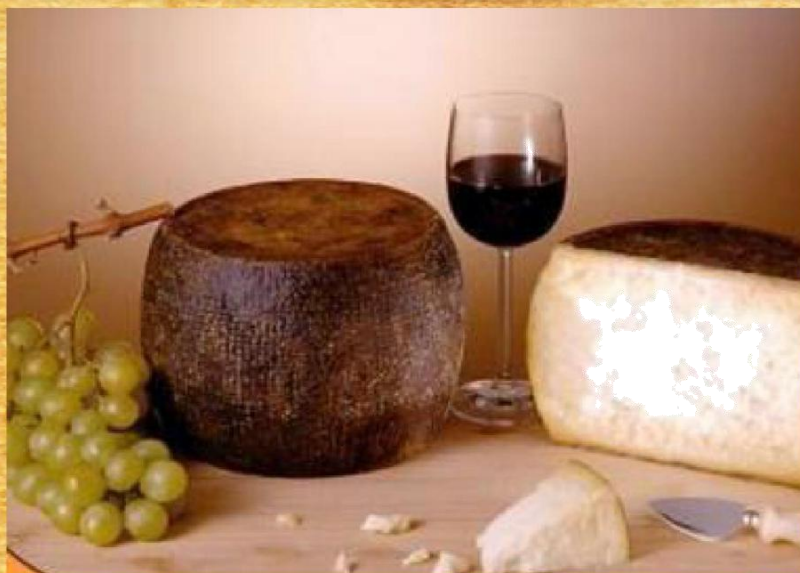


Pecorino

Pepato

Syr z ovčieho mlieka

Je polotvrдый ovčí syr s korením. Pôvodom je zo Sicílie v Taliansku, kde je súčasťou miestnej kuchyne. Doba zrenia býva obvykle veľmi nízka, maximálne do 4 mesiacov. Patrí medzi gurmánske syry s obsahom korenia. Kôra má nádych žltej farby. Vnútro je slamovo žltej farby, v závislosti od doby zrenia. Chuť je intenzívna, slaná a korenistá. Syr je valcovitého tvaru, v reze je hladký a kompaktný s niekoľkými otvormi. Je vhodný najmä k dobrému vínu a do cestovín. Jeho použitie je však široké.



Pecorino

Sardo

Syr z ovčieho mlieka

Je ovčí syr z talianskeho ostrova Sardínia. Patrí medzi syry s chráneným označením pôvodu a jeho výroba je obmedzená zákonom len na Sardíniu. Obsahuje mlieko, syridlo a soľ. Je ľahko údený a zreje v chladných pivniciach. Farba kôry je sýto žltá až tmavo hnedá. Vnútro je biele až slamovo žlté. Ostrosť chuti a tvrdosť závisí od dĺžky doby zrenia. Chuť je mierne slaná a ľahko pikantná. Vyrába sa v dvoch prevedeniach : „Dolce“ je mladý a mäkký syr so sladkou aromatickou chuťou, zreje 20 až 60 dní. „Maturo“ zreje 4 až 12 mesiacov a je pikantnejší so silnou chuťou. Môžeme ho použiť na cestoviny, omáčky, rizoto, k ochuteniu jedál, k vínu a podobne.



Provolone

Syr z kravského mlieka

Je taliansky syr, ktorý vznikol v Casillo neďaleko Vezuvu. Vyrába sa v rôznych tvaroch z plnotučného kravského mlieka s jemnou kožou. Patrí medzi polotvrdé syry. Jeho farba je slamená s pevnou štruktúrou. Dozrievaním sa jeho chuť stáva pikantnou a farba sa mení na zlatú. Vyrába sa v dvoch prevedeniach: „Dolce“ s krémovou mliečnou chuťou a zrením asi tri mesiace a „Piccante“ s ostrejšou chuťou a zrením asi rok. Môže sa použiť ako predjedlo s olivami a bylinkami, do šalátov, cestovín alebo sa zapeká do jedál.



Mozzarella

Syr z kravského mlieka

Je to tradičný taliansky výrobok z kravského mlieka. Má viacero variácií, môže byť bez úpravy ale aj údená. Čerstvá mozzarella je bielej farby, ak sa však údi, získava zlatú až hnedú farbu. Má hladký, lesklý a pružný povrch. Ak je tvrdá, nejde o príliš kvalitný výrobok. Je to mäkký stolový syr, ktorý nie je určený na zrenie, ale na priamu konzumáciu. Vhodná je na pizzu, do cestovín, na lasagne, alebo ako predjedlo s paradajkami, bylinkami, olivovým olejom a korením. Receptov a použitia je viacej.



Mozzarella di Bufalla

Syr z byvolieho mlieka

Je mäkký syr vyrobený výlučne z mlieka vodného byvola. Aj keď jej napodobeniny sa dajú kúpiť v supermarketoch, tá pravá pochádza z talianskej Kampánie. Má svoju charakteristickú chuť a vôňu. Niektorí vedci veria, že práve Taliansko patrí ku krajinám s najlepšou kvalitou tejto pochúťky. Zloženie je veľmi jednoduché : byvolie mlieko, soľ a syridlo. Nepoužívajú sa tu chemické a škodlivé prísady. Dodáva sa v tvare oválnej loptičky. Má krásnu snehobielu farbu a ľahko sa krája. Je bohatá na vápnik, bielkoviny, vitamíny a minerálne soli. Najčastejšie sa podáva priamo ochutená olivovým olejom, soľou, korením, paradajkami a bazalkou. Dá sa použiť aj na pizzu, cestoviny, v šalátoch. Jej použitie je širšie.