



Výroba a prodej mléčných výrobků a sýrů. Vše vyrábíme ručně dle tradičních receptur, bez použití konzervantů, barviv a chemie.

Všechny naše výrobky pochází výhradně z plnotučného A2 mléka, čerstvě nadojeného, které se šetrně pasteruje při 63 °C, zaručíme tím tak zachování co nejvíce vitamínů a minerálů.

Co je A2 mléko?

A2A2 kráva = A2 mléko

Původní varianta mléka, kterou dříve dávaly všechny krávy, obsahující výhradně beta-kasein A2, který naleznete např. u koz, ovcí nebo v mateřském mléce.

Při trávení a štěpení v lidském organismu se z beta-kaseinu A1 uvolňuje opiátový peptid, který může mít vliv na trávicí funkci a alergické reakce.

Beta-kasein A2 tyto vlastnosti nemá, proto je považován za bezpečnější a zdravější variantu.

Můžete se těšit na širokou škálu výrobků:

- Slavnostní dortíky, krabičky vhodné jako dárek nebo k rodinnému posezení
- Polotvrdé sýry: Alm-käse, Caciocavallo, náš polotvrdý sýr „Ze dvora“
- Francouzský sýr Crottin i v naložené verzi
- Mléčné kysané nápoje
jogurty, dezerty, tažené provázky, korbáčky, pařeničky, kořeněné kousky, salátový sýr...

Naše stálé výrobky v nabídce (objednávejte do neděle, výdej následující pátek a sobotu)

- Plnotučné pasterované mléko 1l
- Kefír bílý, ochucený 0,25l
- Bifido-acido mléko bílé, ochucené 0,25l
- Čerstvý sýr přírodní, ochucený
- Salátový sýr přírodní, nakládáný
- Řecký jogurt přírodní, ochucený
- Tvaroh
- Tvarohový dezert
- Tažené sýry provázky, kořeněné kousky
- Jadel
- Labneh – mazací sýr
- Grilovací sýr „Vrzoun“



Záleží nám na kvalitě.

Chceme Vám podat poctivý domácí výrobek. Vše u nás najdete pouze plnotučné.

U nás nenajdete slova homogenizace, standardizace, konzervanty a jiné...

Vyrábíme s láskou pro Vás.

Nebojte se zavolat a zeptat se, rádi Vám vyjdeme vstříc.

Telefon: +420 720 063 070

e-mail: syrarna@chorusice.cz

Facebook: Sýrárna Chorušice

MINIMLÉKÁRNA CHORUŠICE

Chorušice 118

277 37 Chorušice