

KRIŠKO - zadovoljstvo i zdravlje u kriški sira



www.zagrebacka-zupanija.hr

KRIŠKO robna marka Zagrebačke županije

DOMAĆE I PRIRODNO

- proizveden od svježeg kravljeg mlijeka s područja Zagrebačke županije
- zrije najmanje 60 dana u kontroliranim uvjetima
- na tržište dolazi u prirodnoj i očuvanoj kori

IZVANREDNA KAKVOĆA

- punomasni
- tvrdi
- kora slamnato-žute boje
- presjek žute boje s mjestimičnim oćicama
- umjereno slan, pikantan
- punog i ugodno kiselkastog okusa
- izražen i svojstven miris
- visoko vrijedna namirnica bogata bjelančevinama, mineralima i vitaminima

NADZIRANA UKUPNA PROIZVODNJA

- kakvoća sirovog mlijeka za preradu
- tehnologija proizvodnje
- zrenje
- čuvanje
- stavljanje u promet
- kakvoća proizvedenog sira

REZULTAT ZNANSTVENOG ISTRAŽIVANJA

Stvaranje županijske marke sira

- pokrenula i financirala Zagrebačka županija
- izvodili stručnjaci Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
- sudjelovale dvije mini mljekare s područja Zagrebačke županije

PREPORUČAMO

- uz lagana crna i jača bijela vina
- kombinirati sir i vino iste regije ili sličnog podneblja (Portugizac Plešivica i Kraljevinu Zelina)
- uz suhomesnate nareske
- uz kukuruzni kruh
- za predjelo, međuobrok i laganu večeru
- za obiteljske izlete i druženja
- uz grožđe i drugo voće
- kriška sira poslije jela pomaže u prevenciji protiv karijesa

ČUVANJE

- na drvenoj podlozi pod staklenim zvonom u hladnjaku (pod zvono stavite razrezanu rajčicu ili jabuku radi održavanja svježine sira)
- preporučamo prije konzumiranja držati najmanje jedan sat na sobnoj temperaturi (najbolje se razvije svojstven miris i konzistencija tijesta)