

MLJEKARA LIVNO d.o.o. - Proizvodi

1. **Livanjski sir**, punomasni tvrdi sir za rezanje sa 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira, sa 49 - 56 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira, cca 2 % soli. Zrije pod korom na prirodan način. Proizvedemo ga cca 400 tona. Proizvodi iz kravljeg, ovčijeg ili mješavine kravljeg i ovčijeg mlijeka, u kolotovima cca 2,3 i 3,3 kg. Zrije pod korom najmanje 80 dana poželjno i više. Naša mljekara je posebno specijalizirana za ovu vrstu sira koji je ujedno autohton proizvod. On se može konzumirati u narezanom, odnosno u naribanom stanju (posebice zreliji sir). Organoleptička svojstva su mu: miris i okus puni, pikantni po orahovoj jezgri, malo slan, specifičan i dobro izražen. Sirna okašca su rijetka, prema sredini raspoređena, pravilno okrugla sjajna i ne prevelika-sitnija. Tijesto sira je srednje čvrsto, žilavo, relativno se lako reže. Boja žućkasta.

U našim većim djelom gorskim i krševitim uvjetima držanja stoke a na sudaru kontinentalnog i morskog strujanja zraka (slankast) rastu jako kvalitetne trave bilje (iako ne obilato), koje daju Livanjskom siru žućkastu boju (ne dodajemo umjetne boje) i specifičnu pikantnu po orahovoj jezgri aromu. Za 1 kg sira trebamo 12 – 13 litara mlijeka.

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- LIVANJSKI SIR
- TVRDI PUNOMASNI SIR
- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno, Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina. telefon/fax 00387-34/201-295
- 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira
- 49 - 56 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira
- Sastojci : mlijeko, mljekarska kultura, sirilo, NaNO₃, CaCl₂, NaCl
- Čuvati na temperaturi od +6 do- +8 °C
- Upotrebljivo najmanje do: (270 dana)
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS

2. **Cincar sir**, Polutvrđi punomasni sir za rezanje sa 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira, sa 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira, cca 1,9 % soli. Proizvedemo ga cca 50 tona/1 godinu. Nastao prema dugogodišnjoj tradiciji u proizvodnji sireva s planinskih pašnjaka livanjskog kraja. Svijetlo žute boje, elastičnog tijesta s pravilno raspoređenim očicama, specifična okusa, blago kiselkast, te ugodna mirisa, proizvodi se u kolotovima cca 2 kg. Zrije pod korom najmanje 40-50 dana.

Za 1 kg zrela sira trebamo 10-11 litara mlijeka.

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- CINCAR Livanjski sir
- POLU TVRDI PUNOMASNI SIR
- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno, Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina. telefon/fax 00387-34/201-295
- 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira
- 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira
- Sastojci : mlijeko, mljekarska kultura, sirilo, NaNO₃, CaCl₂, NaCl
- Čuvati na temperaturi od +6 do- +8 °C
- Upotrebljivo najmanje do: (180 dana)
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS

3. **Trapist**, Polutvrđi masni sir za rezanje sa 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira, sa 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira, cca 1,8 % soli. Proizvedemo ga cca 100 tona/1 godinu. Sir Trapist je dosta raširena vrsta polu tvrdih sireva i ima dugogodišnju tradiciju, tijesto sira je svijetlo žute boje, elastično, s rijetkim pravilnim oćicama veličine zrna graška. Ima blago kiselkast okus i ugodan miris. Na tržište se stavlja s specijalnim premazom, koji mu osigurava mekoću bez stvaranja jače kore. Proizvodi se u kolotovima cca 2,3 kg. Zrije pod korom najmanje 30- 40 dana. Za 1 kg sira trebamo 10-11 litara mlijeka .

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- TRAPIST Livanjski sir
- POLU TVRDI MASNI SIR
- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno ,Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina . telefon/fax 00387-34/201-295
- 45- 60 % mliječne masti u suhoj tvari sira
- 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira
- Sastojci : mlijeko, mljekarska kultura, sirilo, NaNO₃,CaCl₂, NaCl
- Čuvati na temperaturi od +6 do- +8 °C
- Upotrebljivo najmanje do:
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS

4. **Polu tvrdi sirevi blok u vakuum foliji (Edamec i Gouda)** , proizvedemo ih i više od 700 tona. Tijesto im je mekano i povezano , izrazito žute boje , sjajno s ravnomjerno raspoređenim, osrednje velikim oćicama. Okus im je blago kiselkast, a nakon dužeg stajanja poprima slatkastu primjesu. Proizvodi se u obliku bloka, zapakiran u žutu ili crvenu foliju .

Edamec

Polutvrđi polumasni sir za rezanje sa 25 - 45 % mliječne masti u suhoj tvari sira, Sa 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira, cca 1,8 % soli. Oblik sira je blok , proizvodi se u veličinama: á 05,`a 1,`a 3 i a 6 kg . Za 1 kg sira trebamo cca 10 litara mlijeka . Pakiranje u vakuum foliju: Sir po soljenju se cijedi i suši 24 sata i zatim se vakumira i pakira.

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- EDAMEC
- POLU TVRDI POLUMASNI SIR
- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno ,Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina . telefon/fax 00387-34/201-295
- 25 - 45 % mliječne masti u suhoj tvari sira
- 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira
- Sastojci : mlijeko, mljekarska kultura, sirilo, NaNO₃,CaCl₂, NaCl
- Čuvati na temperaturi od +4 do- +8 °C
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS

Gouda

Polutvrđi masni sir (blok) sa 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira, Sa 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira , cca 1,8 % soli.

Oblik sira je blok , proizvodi se u veličinama: á 05,`a 1,`a 3 i,`a 6 kg

Za 1 kg sira trebamo cca 10 litara mlijeka .

Pakiranje u vakuum foliju: Sir po soljenju se cijedi i suši 24 sata i zatim se vakumira i pakira.

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- GOUDA
- POLU TVRDI MASNI SIR
- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno ,Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina . telefon/fax 00387-34/201-295
- 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira
- 54 - 69 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira
- Sastojci : mlijeko, mljekarska kultura, sirilo, NaNO₃,CaCl₂, NaCl
- Čuvati na temperaturi od +4 do- +8 °C
- Upotrebljivo najmanje do: (180 dana)
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS
-

5. **Livanjska Feta** , Meki punomasni sir (blok) sa 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira, više od 67 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira , cca 4,0 % soli. Proizvedemo je cca 20 tona/1 godinu. Sir je izrazito bijele boje,kompaktnog a lomljivog tijesta. Zbog slanog okusa preporuča se uz vino, pivo, uz krumpir pole te uz svježe povrće, kao salata (krastavac,feta,paradajz) i slično.

Oblik sira je blok , proizvodi se u dvije veličine blok 6 kg i 3 kg a pakira u á 0,5 kg .

Za 1 kg sira trebamo cca 8-9 litara mlijeka .

Pakiranje u vakuum foliju: Sir po soljenju se cijedi i suši 24 sata i zatim se vakumira , pakira u 0,5 kg blokove ,vaga, etiketira i pakira u odgovarajuću kartonsku ambalažu.

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- LIVANJSKA FETA
- Meki punomasni sir, blok , pakiran u vakuum foliju
- **PROIZVOĐAČ:** MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno ,Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina . telefon/fax 00387-34/201-295
- **Uvoznik:**
- 45-60 % mliječne masti u suhoj tvari sira
- više od 67 % vode u bez masnoj suhoj tvari sira
- Sastojci : mlijeko, mljekarska kultura, sirilo, NaNO₃,CaCl₂, NaCl
- Čuvati na temperaturi od +4 do +8 °C
- Upotrebljivo najmanje do:
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS
-

6. **Maslac I klase**, najmanje 82 % mliječne masti. Tradicionalan i extra proizvod. Pakira se u blok od 1 kg i blok od 15 kg. Karakterizira okus po domaćem mlijeku,te je po tome prepoznatljiv. Dobiva se obiranjem mliječne masti mlijeka. Koncentrirana mliječna mast naziva se vrhnje. Vrhnje zrije u određenom vremenskom periodu, bez ikakvih dodataka, soli, mliječnih kultura, aditiva , stabilizatora isl. Zrelo vrhnje je polazna osnova za proizvodnju maslaca I klase.

DEKLARACIJA NA ETIKETI:

- MASLAC I klase

- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno ,Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina . telefon/fax 00387-34/201-295
- Uvoznik:
- Najmanje 82 % mliječne masti u suhoj tvari sira.
- Sastojci : mliječna mast (ml.vrhnje),
- Čuvati na temperaturi od +5°C,14 dana,-18°C 6 mjeseci
- Upotrebljivo najmanje do:
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS

7. M I L E R A M

Visoko masno kiselo vrhnje 22 % mm.

Pakiranje : oslikana plastična posudica sa poklopcem.

Masa proizvoda : 900 g

Deklaracija:

- PROIZVOĐAČ: MLJEKARA LIVNO d.o.o. Livno ,Splitska 3, 80101 Livno, Bosna i Hercegovina . telefon/fax 00387-34/201-295
- Sastojci : Mliječna mast 22 g, bjelančevine 3,0, ugljikohidrati 2,9 g , minerali 0,5 g , energetska vrijednost (kcal/kj) 2255/939 .
- Čuvati na temperaturi od + 4 do + 8 °C
- Upotrebljivo najmanje do:
- Certified ISO 9001: 2008 and HACCP by SGS

Livanjski sir i ostali naši sirevi su dobiveni od mlijeka koje je dobiveno mužnjom zdravih krava (pa i ovaca) , hranjenih ispašom ili pak sijenom s našeg područja gdje je još uvijek priroda zdrava i zato zahvalna.

Budući da je izuzetno pikantan jedemo ga kao predjelo, glavno jelo pa i kao desert.

U slast! Uživajte u zlatno žutoj boji, prijatnom i pikantnom okusu i mirisu (po orahovoj jezgri).