

Mljekara Livno d.o.o. - Proizvodi

Livanjski sir, tvrdi sir za rezanje, punomasni sa najmanje 50% mliječne masti u suhoj tvari sira i najmanje 60% suhe tvari, zrije pod korom na prirodan način. Proizvedemo ga cca 400 tona/godišnje. Proizvodi se iz kravljeg, ovčijeg ili mješavine kravljeg i ovčijeg mlijeka, u kolotovima cca 2,3 i 3,3 kg. Zrije pod korom najmanje 60-80 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. Tijesto sira je srednje čvrsto, žilavo, relativno se lako reže. Boja žućkasta.

Ovčji sir, tvrdi sir za rezanje, punomasni sa najmanje 50% mliječne masti u suhoj tvari sira i najmanje 60% suhe tvari, sadrži najmanje 70% ovčjeg mlijeka. Proizvedemo ga cca 40 tona/godišnje. Proizvodi se od 70 % ovčjeg i 30% kravljeg mlijeka, u kolotovima cca 2,2 kg. Zrije pod korom najmanje 80-90 dana, poželjno i više. Ovaj sir je autohton proizvod. On se može konzumirati u narezanom, odnosno u naribanom stanju (posebice zreliji sir). Organoleptička svojstva su mu: miris i okus puni, pikantni, ugodni i specifični za ovčije sireve te su dobro izraženi. Sirna okašca su rijetka, prema sredini raspoređena, pravilno okrugla sjajna i ne prevelika. Tijesto sira je srednje čvrsto, žilavo, relativno se lako reže. Boja žućkasta.

Cincar sir, polu tvrdi sir, masni sa najmanje 45% mliječne masti u suhoj tvari sira i najmanje 50% suhe tvari. Proizvedemo ga cca 50 tona/godišnje. Nastao prema dugogodišnjoj tradiciji u proizvodnji sireva s planinskih pašnjaka livanjskog kraja. Svijetlo žute boje, elastičnog tijesta s pravilno raspoređenim oćicama, specifična okusa, blago kiselkast, te ugodna mirisa, proizvodi se u kolotovima cca 2 kg. Zrije pod korom najmanje 40-50 dana.

Trapist, polu tvrdi sir, masni sa najmanje 45% mliječne masti u suhoj tvari sira i najmanje 50% suhe tvari. Proizvedemo ga cca 100 tona/godišnje. 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.

Polu tvrdi sir blok u vakuum foliji (Edamec i Gouda), masni sa najmanje 45% mliječne masti u suhoj tvari sira i najmanje 50% suhe tvari. Proizvedemo cca 100 tona/godišnje. 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 (0,5 kg, 1kg i 2kg po komadu).

Livanjska Feta, meki masni sir sa najmanje 45% mliječne masti u suhoj tvari sira, najmanje 40% suhe tvari i 2,5 % soli. Proizvedemo je cca 20 tona/godišnje. Sir je izrazito bijele boje, kompaktnog i lomljivog tijesta. Zbog slanog okusa preporuča se uz vino, pivo, uz krompir pole te uz svježe povrće, kao salata (krastavac, feta, paradajz) i slično.

Maslac I. klase, najmanje 82 % mliječne masti. Tradicionalan i extra proizvod. Pakira se u blok od 1 kg i blok od 15 kg.