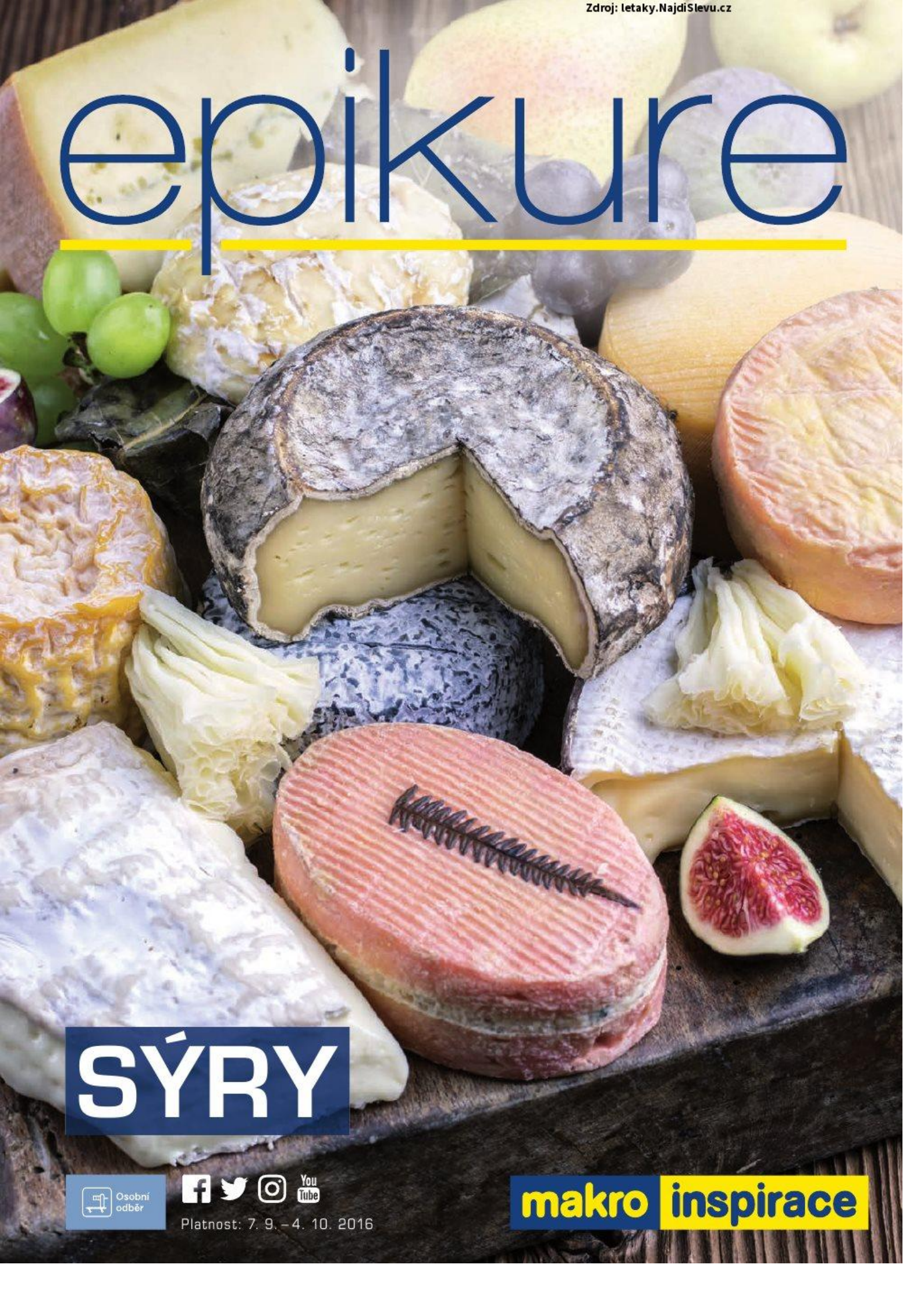


epikure



SÝRY



Osobní
odběr



Platnost: 7. 9. – 4. 10. 2016

makro inspirace

SÝR – POKRM S HISTORIÍ

Stejně jako u většiny tradičních pokrmů ani u sýra nikdo přesně neví, jak a kdy vznikl, ale zřejmě brzy poté, co lidé začali chovat ovce a kozy a pít jejich mléko. Když se nápoj působením tepla v nádobě srazil, začali přemýšlet, jak s ním naložit.

Tak vznikl tvaroh a sýry z něj pocházející. Jedna z teorií dokonce tvrdí, že za vynález sýra vděčíme kočovníkům, kteří převáželi mléko ve vacích ze zvířecích žaludků. V nich se působením tepla, enzymů obsažených ve stěně vaku a pohybu rozdělilo na sýřeninu a syrovátku. Cesta k dalším experimentům, v nichž hráli prim Římané, byla otevřena.

Většina evropských sýrů se vyrábí srážením kravského, kozího a ovčího mléka, pouze pravá mozzarella vzniká z mléka buvolího. Nespočet druhů a krajových specialit se liší dalším zpracováním – řada z nich se připravuje ručně, ovšem velká poptávka po tomto mléčném produktu vedla k jeho průmyslové výrobě. Nejvíce sýrů se spotřebuje v Řecku, Francii a Německu.

JAK VYBÍRAT?

Sýry dodávají tělu spoustu bílkovin, minerálních látek, především vápníku, fosforu a železa, a vitaminy A, D a B2. Vápník v nich obsažený tělo využije až z 90 %, a navíc se díky kombinaci s fosforem a vitaminy dobře ukládá do kostí a zubů, jimž pomáhá odolávat zubnímu kazu. To však platí pouze u sýrů, které neprošly procesem tavení.

Sýry je třeba vybírat i konzumovat s rozmyslem – i když jsou zdravou a dobře stravitelnou potravinou, mnohé obsahují velké množství tuku. Při problémech s nadváhou či vysokou hladinou cholesterolu raději dávejte přednost typům s obsahem 20–30 % tuku v sušině (Olomoucké tvarůžky, méně tučný eidam nebo Horácký sýr). Kardiaci by však měli kromě tuku hlídat také obsah soli, který je v některých sýrech vysoký (tvarůžky, sýry typu jadel, balkán nebo feta).

Z pestré nabídky sýrů lze vybírat druhy podle připravovaného pokrmu. Sýrový talíř s ovocem a ořechy se ctí zvládne roli menšího pohoštění. Neznáte-li chuťové preference svých hostů, vsaďte na méně aromatické druhy s jemnější chutí (např. eidam, gouda, Koliba, oštiepok, Gran Moravia, Madeland, Blaťácké zlato s ořechy...). Samostatnou kapitolou je snoubení sýrů s víny, jemuž se především u vzácných zahraničních specialit vyplatí věnovat pozornost. Víno a sýr totiž navzájem podporují vyznění svých chutí a jejich promyšlená kombinace se stane významným kulinárním zážitkem.



DĚLENÍ SÝRŮ

1. PODLE KONZISTENCE

- ▶ **Tvrdé sýry** mají nejvyšší obsah sušiny, min. 60 %, a tvrdou kůru. Zrají nejméně 3 měsíce (ementál, parmazán, čedar nebo gruyère).
- ▶ **Polotvrdé sýry** zrají 5–8 týdnů a dělí se na sýry bez mazu (gouda, eidam) a pod mazem (tilsiteer).
- ▶ **Měkké sýry** zrají min. 4 týdny zvnějšku ke středu, některé mají na povrchu plíseň (camembert, brie) a jiné jsou pod mazem (limburský).
- ▶ **Čerstvé sýry** nezrají a slouží k rychlé konzumaci (tvaroh, fromage frais, smetanové čerstvé sýry, cottage...).

- ▶ **Hnětené (pařené) sýry** zvané pasta filata jsou rozšířeny především v Itálii. Sýřenina se po zkysnutí spaří horkou vodou (obyčejnou nebo slanou) či syrovátkou (mozzarella, slovenská parenica).

2. PODLE STUPNĚ TUČNOSTI

Vysokotučný 60 hm. %, plnotučný 45 hm. %, polotučný 25 hm. %, nízkotučný 10 hm. %, odtučněný méně než 10 hm. %.

3. PODLE DRUHU PLÍSNĚ

Penicillium camemberti vytváří bílý mechový povlak na povrchu sýra (camembert, brie).

Penicillium roqueforti – modrá plíseň se většinou přidává již do sýřeniny. Díky propichování sýrů se plísně lépe rozrůstají (roquefort).



Ricotta

- syrovátkový sýr
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

22,⁹⁰ 26,^{34*}

Ricotta

- syrovátkový sýr
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

39,⁹⁰ 45,^{89*}



Ricotta di Bufala

- syrovátkový sýr z buvolího mléka
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

54,⁹⁰ 63,^{14*}

Bio mascarpone

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

63,⁹⁰ 73,^{49*}



Mascarpone

- bal.: 250 g, 500 g
- cena za 500 g

67,⁹⁰ 78,^{09*}



MASCARPONE

Mascarpone je měkký, čerstvý, snadno roztíratelný sýr vyráběný ze smetany. Smetana používaná k jeho výrobě obsahuje cca 30 % tuku a zahřívá se na 75–90 °C. K následnému okyselení se používá kyselina citronová. Mascarpone má bělavou až slámově žlutou barvu a jemnou smetanovou chuť.

Mascarpone je základní složkou při přípravě nejznámějšího italského dezertu – tiramisu. Lze ho také použít při přípravě sladkých či slaných jídel, omáček a těstovin.

ITÁLIE

Italská historie sýrů patří k nejdelším v Evropě. Sýr z kozího a ovčího mléka patřil k základním potravinám už ve starém Římě.



Výživné a trvanlivé tvrdé sýry vyrobené především z ovčího mléka patřily do proviantu římských armád a spolu s dalšími italskými specialitami brzy zdomácněly v okolním světě. Velký rozkvět zažilo sýrařství ve středověku nejen u malovýrobců na venkově, ale také v klášteřích, kde mnohdy šlo ruku v ruce s vinařstvím.

Italové jako jedni z prvních (1925) zavedli dekrety na ochranu názvu a původu svých zemědělských výrobků, zákon o ochraně kontrolovaného původu **D. O. C.** (Denominazione di Origine Controllata) pochází z roku 1951.

Většina z více než 450 druhů italských sýrů se vyrábí v malých rodinných podnicích. Více než tři desítky nejslavnějších produktů nesou evropskou ochrannou známku **D. O. P.** (Denominazione di Origine Protetta – chráněné označení původu), která má stejnou platnost jako původní D. O. C. Prvním sýrem pyšnicím se touto prestižní značkou byl jeden z nejstarších – gorgonzola. Zmínky o ní pocházejí už z 9. století.



Gorgonzola & Mascarpone

- gorgonzola prokládaná vrstvami mascarpone
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

39,⁹⁰ 45,^{89*}



Gorgonzola Cremoso

- poloměkký sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

39,⁹⁰ 45,^{89*}



Gorgonzola dolce

- poloměkký sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 200 g, 400 g
- cena za 200 g

46,⁹⁰ 53,^{84*}



Gorgonzola piccante

- poloměkký sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}

PIEMONTE



GORGONZOLA

Gorgonzola je sýr slámové barvy s typickou modrozelenou plísní, krémovou texturou a oříškovou chutí. Svůj název dostala podle města Gorgonzola, ležícího východně od Milána. Ve zdejších jeskyních zrála již v 9. století a od té doby její obliba vytrvale roste.

Dnes se vyrábí zejména v severních italských regionech Piemont a Lombardie, od roku 1996 se gorgonzola z těchto oblastí může pyšnit značkou D. O. P. (chráněné označení původu). Gorgonzola je výrobním postupem velmi blízká roquefortu, na rozdíl od něj se ale nevyrábí z mléka ovčího, ale kravského. Typická plíseň se původně v oblasti vyskytovala zcela přirozeně, dnes je výsledkem složitého procesu, který trvá obvykle 3–4 měsíce.

Podle doby zrání a intenzity chuti rozlišujeme jemnější a sladší gorgonzolu dolce a intenzivnější gorgonzolu piccante (též naturale). Své nezastupitelné místo má gorgonzola ve společnosti těstovin nebo risotta, velmi oblíbená je také v kombinaci se sladkými červenými víny.

Region na severozápadě Itálie sousedí s Francií a je převážně hornatý – odtud pochází i jeho jméno („ai piedi dei monti“ = na úpatí hor).

Úrodnou krajinu v podhůří charakterizují rozsáhlé vinice, pole a pastviny a **rozmanitý charakter kraje se odráží i ve zdejší gastronomii**. Piemonte byl po dlouhá staletí součástí Savojského konglomerátu (od roku 1046, kdy ho baron Otto Savojský připojil ke své říši, až do sjednocení Itálie v letech 1859–1861) a ve zdejší kuchyni jsou patrné **francouzské vlivy** – v postupech i názvosloví.

V piemontské produkci převažují sýry z kravského mléka, výjimkou ale nejsou ani výrobky z kozího či ovčího mléka, případně jejich různé kombinace. Nejvyhlášenější z nich zrají **v přírodních skalních jeskyních**, kde získávají svou specifickou a nezaměnitelnou chuť.



Gorgonzola s kůrou

- poloměkký sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: cca 750 g
- cena za 1 kg

209,⁹⁰ 241,^{39*}



Gorgonzola s kůrou, bez kůry

- poloměkký sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg od

188,⁹⁰ 217,^{24*}

**OCELLI AL PEPE NERO E BACCHE ROSA**

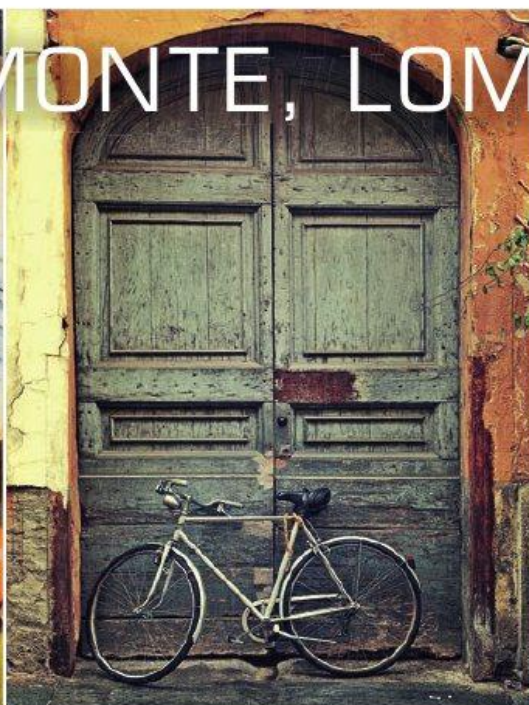
Tvrký sýr Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa se vyrábí ze směsi ovčího a kravského mléka (v poměru 1:1). Po dobu nejméně čtyř měsíců zraje na dřevěných polících ve sklepích v údolí Valcasotto. Do těsta sýra jsou v průběhu výroby přidána zrnka černého a růžového pepře, která sýru dodávají nový rozměr vůně i chuti.

**Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa**

- bal.: 80 g
- cena za 80 g

66,⁹⁰ 76,^{94*}**Ocelli al Barolo, Cusiè di pecora, Cusiè di capra**

- tvrdé sýry z kravského, ovčího a koziho mléka
- bal.: 80 g
- cena za 80 g

66,⁹⁰ 76,^{94*}**PIEMONTE, LOMBARDIA****Robiola Nostrana**

- měkký zrající sýr
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

35,⁹⁰ 41,^{29*}**Provolone dolce, piccante**

- polotvrký zrající sýr
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

56,⁹⁰ 65,^{44*}**Pecorino Romano strouhané**

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- bal.: 2 x 50 g
- cena za 50 g

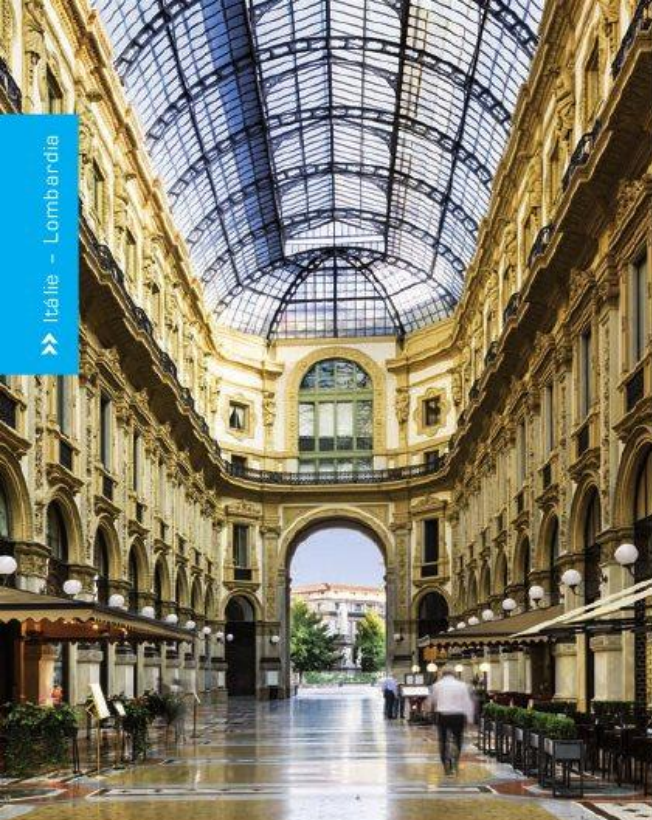
21,⁹⁰ 25,^{19*}**Pecorino Romano**

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

89,⁹⁰ 103,^{39*}**Pecorino Romano**

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- min. 8 měsíců
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg

329,⁹⁰ 379,^{39*}

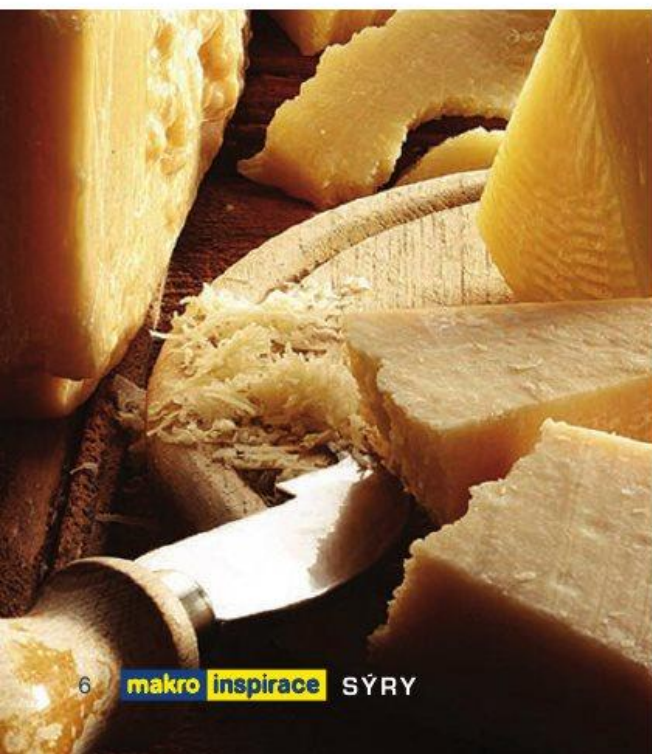


LOMBARDIA

Pověst gastronomie největšího italského regionu nedosahuje slávy jiných oblastí, přesto se Lombardie může chlubit řadou vyhlášených specialit – a sýry patří mezi ně.

K jejich výrobě se používá hlavně kravské mléko, z něhož se připravují sýry tvrdé, čerstvé i s ušlechtilou plísní různé zralosti a mnohdy i uzené. Největší zastoupení mají tvrdé sýry parmazánového typu. Ochucují různé druhy risotta, podávají se jako chuťovka k vínu či v kombinaci se zeleninou a své místo mají v tradičním pokrmu mondegghili – smažených kuličkách z mletého masa, klobásek, mortadelly a sýra.

* cena s DPH



Grana Padano strouhané

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

29,⁹⁰ 34,^{29*}



Grana Padano hobliny

- bal.: 150 g
- cena za 150 g

55,⁹⁰ 64,^{29*}



Grana Padano

- min. 9 měsíců
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

59,⁹⁰ 68,^{69*}



Grana Padano

- min. 16 měsíců
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

79,⁹⁰ 91,^{69*}



Grana Padano

- min. 20 měsíců
- bal.: cca 450 g
- cena za 1 kg

389,⁹⁰ 448,^{39*}



Grana Padano

- min. 16 měsíců
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

269,⁹⁰ 310,^{39*}



Grana Padano

- bal.: cca 18 kg
- cena za 1 kg

234,⁹⁰ 270,^{14*}





Parmigiano Reggiano strouhané, hobliny

- bal.: 100 g
- cena za 100 g od

39,⁹⁰ 45,^{89*}



Parmigiano Reggiano

- min. 12 nebo 24 měsíců
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

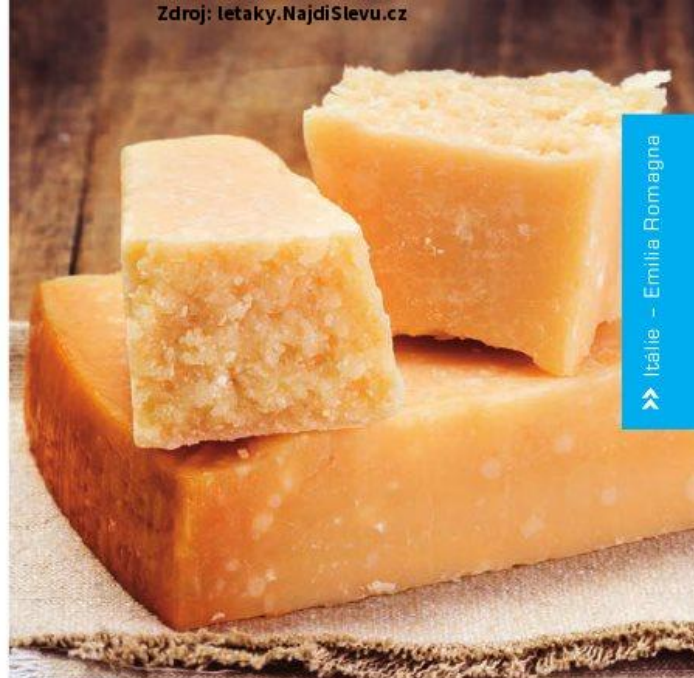
79,⁹⁰ 91,^{89*}



Parmigiano Reggiano

- min. 30 měsíců
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

79,⁹⁰ 91,^{89*}

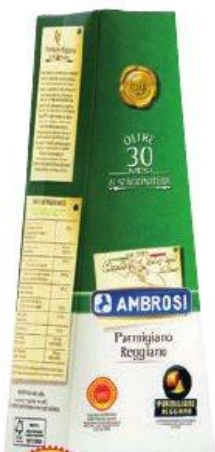


Itálie - Emilia Romagna

EMILIA ROMAGNA

Region **Emilia Romagna** je považován za centrum italské gastronomie – místní sýrárny mají skvělou pověst už od středověku a produkují celou řadu exkluzivních sýrů. Mléko k jejich výrobě pochází od volně chovaných krav, které se živí jen zeleným krmivem.

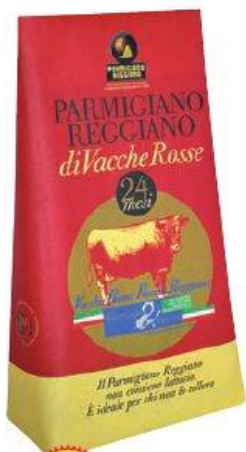
* cena s DPH



Parmigiano Reggiano

- min. 30 měsíců
- bal.: 450 g
- cena za 450 g

254,⁹⁰ 293,^{14*}



Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

- min. 24 měsíců
- bal.: cca 500 g
- cena za 1 kg

599,⁹⁰ 689,^{89*}



Parmigiano Reggiano

- min. 24 měsíců
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

349,⁹⁰ 402,^{39*}



Parmigiano Reggiano

- min. 12 měsíců
- bal.: cca 18 kg
- cena za 1 kg

295,⁹⁰ 340,^{29*}



JAK VZNIKLA MOZZARELLA

Většina lahůdek vznikla náhodou – mozzarella nějspíš díky zakopnutí, jež mělo za následek pád sýřeniny do horké vody.

Za vynález pařeného mozzarely – sněhobílé měkké lahůdky s lesklým povrchem – jsou dodnes vděční milovníci sýrů na celém světě. Nemohou sice její původ jasně prokázat, ale za místo zrodu mozzarely považují okolí italské Neapole.

Mozzarella spolu s dalšími pařenými sýry patří do skupiny pasta filata – tedy mezi sýry, které se spařují a hnětou. Kravské nebo buvolí mléko se nejprve srazí syřidlem a na kousky rozsekaná („mozzare“ znamená v italštině krájet či sekát) sýřenina se chvíli nechá odpočívat v syrovátce. Pak se vyjme a spaří vodou o teplotě 80–90 °C. Díky tomu se začne táhnout a vytváří vlákna. Hněte se a míchá tak dlouho, než je dokonale jemná, hladká a lze z ní snadno vytvářet zploštělé koule, kuličky (větší bocconcini, menší ciliegine) nebo copy. Naloží se do mírně osoleného roztoku, případně do syrovátky, a prodávají se spolu s tekutinou v uzavřeném obalu.



Mozzarella, Mozzarella light

- původ: Česká republika
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

15,⁵⁰ 17,^{89*}



Mozzarella Mini

- bal.: 150 g
- cena za 150 g

25,⁹⁰ 29,^{79*}



Bio mozzarella

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

25,⁹⁰ 29,^{79*}



Mozzarella

- bal.: 100 g, 125 g
- cena za 100 g

18,⁹⁰ 21,^{74*}



Mozzarella třešinky

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}



BURRATA

Navzdory svému názvu tento velmi jemný a vláčný sýr žádné máslo (italsky "burro") neobsahuje. K jeho výrobě se používá kravské nebo buvolí mléko. Měšec z pevného mozzarellového těsta je naplněn rozcupovaným mozzarellovým těstem smíchaným se smetanou. V horní části bývá měšec převázan pruhem ze zeleného listu, aby se zdůraznila jeho čerstvost – tento sýr totiž nejlépe chutná do 48 hodin od výroby.



Burrata

- mozzarellové těsto naplněné smetanou
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

79,⁹⁰ 91,^{89*}

CAMPANIA

Kromě vinařské tradice okouzlují Kampánie návštěvníky bohatou přírodní scénérií, mírným podnebím a znamenitou gastronomií. Kampánské provincie jsou proslulé po celém světě zejména chovem buvolů, z jejichž mléka vzniká pravá mozzarella. Vyrábí se tu však téměř šest desítek sýrů, přičemž produkce většiny z nich se soustřeďuje do oblastí Casertan a Aversana.



Mozzarella di Bufala Campana

- bal.: 125 g, 250 g
- cena za 125 g

36,⁹⁰ 42,^{44*}



Mozzarella di Bufala

- bal.: 125 g, 150 g třešinky
- cena za 125 g

42,⁹⁰ 49,^{34*}



Mozzarella di Bufala Campana

- bal.: 125 g, 200 g třešinky
- cena za 125 g

46,⁵⁰ 53,^{48*}



Mozzarella di Bufala Campana

- bal.: 125 g
- cena za 125 g od

38,⁹⁰ 44,^{74*}



Mozzarella di Bufala Campana

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

71,⁵⁰ 82,^{23*}



Mozzarella di Bufala Campana třešinky

- bal.: 500 g
- cena za 500 g

149,⁹⁰ 172,^{39*}



MOZZARELLA DI BUFALA

Labužníci tvrdí, že kdo neokusil mozzarellu z buvolího mléka, neví, jak chutná pravá Itálie. Vrcholom mezi všemi je Mozzarella di Bufala Campana z italské Kampánie, nejdůležitějším producentem je provincie Caserta. Mozzarella z těchto oblastí si smí nárokovat označení D. O. C., podléhá přísným kontrolám a zaručuje tu nejvyšší kvalitu. Vyrábí se z buvolího mléka, které se zpracovává ihned po nadojení. Buvol domácí neboli vodní (*Bubalus arnee* f. *Bubalis*) je zdomácnělou formou volně žijícího buvola arní, který byl domestikován zhruba před 3000 lety v Indii a časem byl jeho chov rozšířen do řady teplejších krajín. Do jižní Itálie byli buvoli přivezeni asi v 9. století a nejčastěji jsou chováni na mléko v neapolské oblasti a na jihu regionu Lazio.



AURICCHIO

Společnost Auricchio je jedním z nejvýznamnějších světových producentů sýrů Provolone.



NOVINKA
makro

Firma, která byla v San Giuseppe Vesuviano založena před 140 lety, dnes zpracovává kolem půl milionu litrů kravského a ovčího mléka denně a vyrábí několik druhů tradičních italských sýrů. Velkou část z nich stále ručně a podle původních receptur (některé receptury se předávají z otce na syna a jsou dodnes tajné). Mezi klenoty z rodiny sýrů Auricchio patří kromě jmenovaného Provolone také Pecorino či Caciotta.



NOVINKA



Del Monte Pecorino

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}



Pecorino

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

89,⁹⁰ 103,^{39*}



Bucaro Pecorino

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka s černým pepřem
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

119,⁹⁰ 137,^{89*}



Novella Caciotta

- tvrdý sýr z ovčího mléka s chilli
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

79,⁹⁰ 91,^{89*}



RICOTTA SALATA

Auricchio Ricotta Salata se vyrábí ze syrovátky pasterovaného plnotučného ovčího mléka. Při výrobě je lisováním zbavena vody, nasolí se a následně 2–4 měsíce zraje. Během zrání dále ztrácí vodu, a proto se nejčastěji používá strouhaná na těstoviny a saláty.



Ricotta salata

- bal.: cca 600 g
- cena za 1 kg

199,⁹⁰ 229,^{89*}



PROVOLONE

Auricchio Provolone se vyrábí z výběrového kravského mléka a zraje relativně krátkou dobu, během které získává velmi jemnou texturu a chuť. Výsledná podoba (například válece, koule či kužele) se tvaruje ručně – od malých 600g až po obrovské 100kg kusy. Kulinařské využití provolone je velmi široké – do salátů, na pizzu, grilované, do sendvičů nebo smažené „à la Milanese“.



Provolone dolce

- polotvrdý zrající sýr
- výkroj nebo váleček
- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg od

229,⁰⁰ 263,^{35*}



Del Monte Pecorino

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- bal.: cca 1,8 kg
- cena za 1 kg

299,⁰⁰ 343,^{85*}

ZAPPALÁ

Historie firmy Zappalá se začala psát před více jak 40 lety na Sicílii, na svazích Etny. Malá sýrárna se v průběhu 80. let stala významným výrobcem prvotřídních sýrů.

Dnes patří Zappalá mezi nejvýznamnější italské producenty mléčných výrobků, zejména čerstvých sýrů, jako jsou mozzarella či ricotta, ale i tvrdých sýrů, například Pecorino Siciliano. Například mozzarellu se v jejich sicílské továrně v Zafferana Etnea vyrobí ročně asi 8 milionů kilogramů, ricotty zhruba poloviční množství.



NOVINKA
makro



SFIZIOTTA DEZERTY Z RICOTTY

Sfiziotta dezerty z ricotty jsou moderní dezerty založené na tradičních recepturách z jihu Itálie. Vyrábějí se ze syrovátky s přísadkou mléka a ochucené jsou citronovou, pistáciovou nebo čokoládovou polevou.



Sfiziotta dezert z ricotty

- s citronem, pistáciemi nebo čokoládou
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

69,⁹⁰ 80,³⁹*



MOZZARELLA FOGLIA

Mozzarella Foglia je plát mozzarellového těsta speciálně vyrobený k přípravě rolád. Ideální je k použití za studena – plnit jej lze například rajčaty a rukolou (na obrázku), tuňákem s olivami, bresaolou, špenátem či uzeným lososem... Výborně se hodí také v teplé kuchyni například na lasagne nebo zapečenou zeleninu.



Mozzarella

- bal.: 170 g
- cena za 170 g

43,⁹⁰ 50,⁴⁹*



Ricotta

- syrovátkový sýr z ovčího a kravského mléka
- bal.: 200 g nebo 250 g
- cena za 250 g

49,⁹⁰ 57,³⁹*



Ricotta salata strouhaná

- bal.: 80 g
- cena za 80 g

33,⁹⁰ 38,⁹⁹*



Pecorino plátky

- extra tvrdý sýr z ovčího mléka
- čistý, s pepřem
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

37,⁹⁰ 43,⁵⁹*



FRANCIE – SÝROVÁ VELMOC

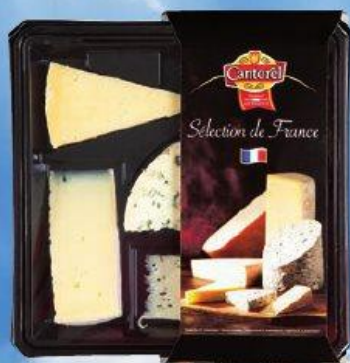
K nejlepším na světě patří také francouzské sýry. Vyrábí se zde více než 400 druhů, což řadí Francii mezi největší sýrové velmoci. Sýrový chod je běžnou součástí jídelníčku a také oblíbeným dezertem na závěr menu – výběr z několika druhů sýrů je nedílnou součástí nabídky téměř každé francouzské restaurace.

Více než desetina místních produktů nese **ochrannou známku původu**, která zahrnuje kontrolovaný proces výroby a garantuje špičkovou kvalitu. Tyto sýry nesou **pečeť kvality A. O. P.**, která v poslední době nahrazuje původní francouzskou značku **A. O. C.**

JINÝ KRAJ, JINÁ CHUŤ

Rozlehlá Francie disponuje **optimálními geografickými podmínkami** pro chov krav, koz i ovcí, jejichž mléko je základem zdejších sýrových lahůdek. Každý francouzský region nabízí **vlastní speciality**, v nichž se odráží charakter regionu, místní tradice a také zkušenosti zdejších sýrařských mistrů. V horských oblastech převažují **polotvrdé a tvrdé typy sýrů** – příkladem jsou sýry Comté, Gruyère

nebo Raclette z regionu Franche-Comté. V jižní části země podél Pyrenejského pohorí dominují výrobky z ovčího mléka – zdejší vlajkovou lodí je nejslavnější sýr s modrou plísní na světě Roquefort. Neméně proslulé jsou i francouzské **měkké sýry s bílou plísní na povrchu**, k typickým reprezentantům patří Brie de Meaux, jenž se vyrábí pouze v několika departementech střední Francie v blízkosti povodí řeky Loire. Mimo něj patří k vyhlášeným produktům této oblasti **čerstvé a měkké kozí sýry**, specialitou je například Selles-Sur-Cher, aromatický sýr zrající v popel. Špičkovými sýry z kozího mléka se pyšní i další regiony jako Périgord, Rhone-Alpes či Provence.



Cantorel Sélection de France

- výběr francouzských sýrů
- bal.: 300 g
- cena za 1 bal.

188,⁹⁰ 217,^{24*}

NORMANDIA & CENTRE



Selles-sur-Cher

- měkký zrající kozí sýr v popelu
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

127,⁹⁰ 147,^{99*}



LIVAROT

Livarot je jeden z nejstarších sýrů z Normandie. Pochází z obce Livarot a nese pečeť chráněného označení původu. Je to měkký, silně aromatický sýr s výrazně oranžovou omývanou kůrou. Vyrábí se z kravského mléka, dříve nepasterovaného, dnes většinou pasterovaného. Zraje 6–8 týdnů. Po obvodu má několik pruhů z rákosí, které se používaly při zrání sýra, aby se nebotil. Typická velikost je asi 450 g, oblíbený je i Petit Livarot o hmotnosti kolem 250 g.



Petit Livarot

- měkký zrající sýr s omývanou kůrou
- bal.: 250 g, 450 g
- cena za 250 g

149,⁹⁰ 172,^{99*}



Brin de paille

- měkký vysokotučný sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

89,⁹⁰ 103,^{99*}



Président Camembert

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 250 g, 8x 31,25 g
- cena za 250 g

48,⁹⁰ 56,^{24*}



COEUR NEUFCHÂTEL

Neufchâtel je tradiční měkký sýr s bílou plísní na povrchu. Pochází z oblasti Normandie (konkrétně z vesnice Neufchâtel-en-Bray), první zmínky o něm jsou z 11. století a dnes nese známku chráněného označení původu. Vyrábí se z kravského mléka a tvaruje se do podoby válců, čtverců či srdcí (francouzsky couer). Zraje několik týdnů a chutí, texturou i vůní se nejvíce podobá camembertu.



Coeur Neufchâtel

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

86,⁹⁰ 99,^{94*}

POITOU-CHARENTES

Oblast leží na břehu Atlantského oceánu a její slunné pobřeží s písčnými plážemi a řada místních ostrovů jsou oblíbenými turistickými destinacemi.

Exportují se odtud mořské plody – nejznámější jsou ústřice z oblasti Marennes-Oléron a slávky. Na vinicích s apelací A. O. C. roste vinná réva, z níž se vyrábí cognac. Nápoj získal název podle města, v němž dnes stojí dvě muzea připomínající historii tohoto pozoruhodného nápoje. Vedlejším zdrojem příjmu místních vinařů byly vždy **sýry** vyráběné z **kravského a kozího mléka**, region proslavily především kozí produkty.



CHABICHOU DU POITOU

Chabichou du Poitou se vyrábí z nepasterovaného plnotučného kozího mléka jen v několika oblastech Poitou-Charentes a podle poměrně přísných pravidel. Sýr má tvar komolého asi 6 cm vysokého válce. Zraje ve sklepích při vysoké vlhkosti nejčastěji 10–20 dní. Během této doby se na něm vytvoří zvrásněná šedá kůra, těsto zůstává pevné a krásně bílé. Pro Chabichou du Poitou je na rozdíl od většiny kozích sýrů typické spíše jemné kozí aroma.



Chabichou du Poitou

- měkký kozí sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

116,⁹⁰ 134,⁴⁴



Coulommiers Mon Père

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 320 g
- cena za 320 g

69,⁹⁰ 80,³⁹



Bûchette de Chèvre

- čerstvý kozí sýr čistý, ochucený
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

51,⁹⁰ 59,⁶⁹



Petits Chèvres Doux

- čerstvý kozí sýr
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

57,⁵⁰ 66,¹³



Palet de Chèvre

- měkký kozí sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 120 g
- cena za 120 g

38,⁹⁰ 44,⁷⁴



Brique de Chèvre

- měkký kozí sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 150 g • cena za 150 g

58,⁹⁰ 67,⁷⁴



SÉLECTION SAINTE MAURE

Sélection Sainte Maure je váleček z kozího mléka pokrytý jemnou bílou plísní. Speciální kultura *Geotrichum candidum* dává sýru výraznější, plnější a bohatou chuť. Těsto má barvu slonové kosti. Sainte Maure se dobře snoubí s vyzrálým červeným vínem. Vhodný je též do salátů.



Sélection Sainte Maure

- měkký kozí sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

109,⁹⁰ 126,³⁹



AUVERGNE

Jedna z nejslavnějších sýrařských oblastí začíná v Aveyronu a táhne se na sever přes Francouzské středohoří. Je třetím nejvyšše položeným francouzským regionem a na jeho vznik i současný ráz staveb z tmavých hornin měla vliv dávná, velmi výrazná vulkanická činnost. Jejím pozůstatkem jsou jezera v kráterech vyhaslých sopek a četné minerální prameny. Půda s vysokým obsahem hořčíku a draslíku svědčí mnoha vzácným botanickým druhům, např. hořcům. Složení půdy má vliv i na obsah minerálů v trávě a následně na chuť tučného kravského mléka, které místní obyvatelé zpracovávají přímo u pastvin. Zdejší **tvrdé sýry**, z nichž řada nese **označení A. O. C.**, vynikají dlouhou trvanlivostí.

FOURME D'AMBERT

Jeden z nejstarších francouzských sýrů podle pověsti připravovali galští druidové pro náboženské slavnosti na hoře Pierre-sur-Haute. V 18. století se používal jako plátidlo za pronájem horských stavení, která během léta využívali pastevci pro bydlení i výrobu sýra. Sýr z kravského mléka s modrou plísní uvnitř a šedobílými skvrnkami na kůrce má výraznou máslovitou chuť, ale není na rozdíl od jiných moderních sýrů agresivní. Od roku 1972 je chráněn označením původu A. O. C.



Fourme d'Ambert

- polotvrdý sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: cca 2,2 kg
- cena za 1 kg

274,⁹⁰ 316,^{14*}



Bleu d'Auvergne

- polotvrdý sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

35,⁹⁰ 41,^{29*}



Raclette plátky

- bal.: 400 g
- cena za 400 g

142,⁹⁰ 164,^{34*}



Saint Nectaire

- poloměkký zrající sýr s omývanou kůrou
- bal.: 600 g
- cena za 600 g

188,⁹⁰ 217,^{24*}



PYRÉNÉES

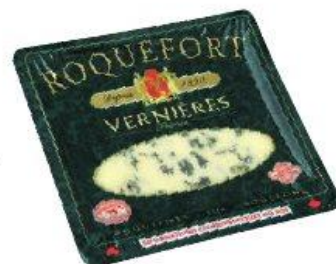
Pyreneje tvoří 435 km dlouhou hranici mezi Francií a Španělskem. Jsou až 140 km široké a jejich severní svahy jsou vlhčí a chladnější, než je španělská strana. Mají vlastní mikroklima se značnými výkyvy teplot. V létě lze i ve výškách 3000 m n. m. naměřit 20 °C, v noci rtuť teploměru často klesá pod nulu. Zima tu trvá od listopadu až do května. Na pastvinách zavlažovaných četnými srážkami proto vydrží jen nejodolnější plemena krav, koz a ovcí. Právě **tvrdé a polotvrdé sýry z ovčího mléka**, které se většinou zpracovává přímo na salaších, získaly ve světě největší věhlas.



Roquefort Vernières

- polotvrdý sýr s vnitřní plísní
- bal.: 2x 100 g
- cena za 100 g

57,⁹⁰ 66,^{58*}



Roquefort Vernières

- polotvrdý sýr s vnitřní plísní
- bal.: 600 g
- cena za 600 g

299,⁹⁰ 344,^{89*}



PROVENCE

Rozmanitá a úrodná krajina Provence se od zbytku Francie značně liší.



Rocamadour

- měkký zrající sýr z koziho mléka
- bal.: 105 g
- cena za 105 g

97,⁹⁰ 112,⁹⁹



Báznaté Camargue, známé mimo jiné **chovem černých býků**, má vynikající podmínky k pěstování červené rýže, lze tu pozorovat růžové plameňáky a bílé polodivoké koně. V Côte-d'Azur rostou palmy a citrusy, Avignon je proslulý ovocem a zeleninou, Haute-Provence pak levandulí, bylinkami a česnekem. Z Provence se rovněž vyvázejí olivy a olivový olej, med, kuřata, klobásy i mořské plody. Úrodu ohrožuje ničivý vítr mistral, na ochranu před ním se proto vysazují četné cypřišové háje. Stáda krav, ovcí a koz jsou zdrojem mléka pro sýrárny, nejznámější ze zdejší produkce jsou **měkké kozí sýry a sýry s bylinkami**.



BANON

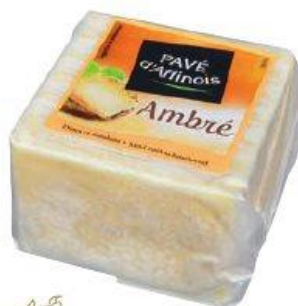
Sýr Banon pochází z okolí městečka Banon v Provence. Tento malý bochníček se vyrábí z nepasterovaného koziho mléka, nejprve zraje asi dva týdny, následně se obalí v kaštanových listech, převážně lýkem a dál zraje. Nese pečeť chráněného označení původu a mezi milovníky výrazných kozích sýrů je oprávněně považován za klenot.



Banon

- měkký kozí sýr zabalený v kaštanovém listu
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

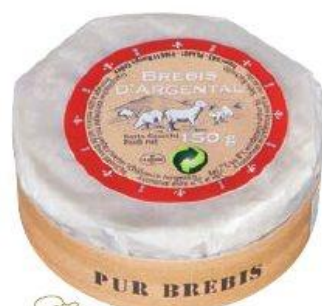
147,⁹⁰ 170,⁰⁹



Pavé d'Affinois Ambré

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

47,⁹⁰ 55,⁰⁹



Brebis d'Argental

- měkký ovčí sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

95,⁹⁰ 110,²⁹



Capitoul Baskeriu Brebis

- polotvrdý sýr z ovčího mléka
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

87,⁹⁰ 101,⁰⁹



Basque d'Argental

- tvrdý zrající ovčí sýr
- bal.: 140 g
- cena za 140 g

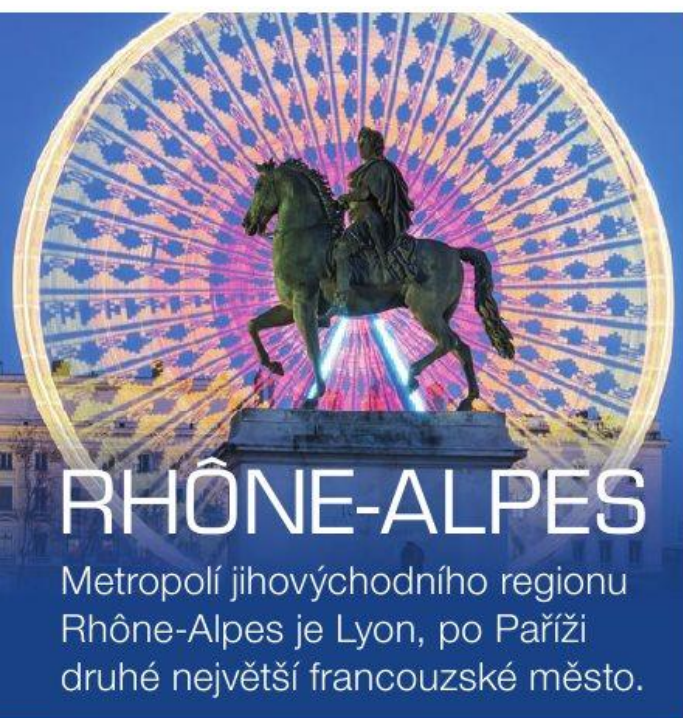
104,⁹⁰ 120,⁶⁴



BOURGOGNE

Kraji ležícímu jihovýchodně od Paříže u hranic s Německem a se Švýcarskem se právem přezdívá ráj labužníků.

Jeho nejlepším vyslancem je věhlasné víno, na paty mu ovšem šlapou zdejší sýry vyráběné z vysoce kvalitního mléka. Za zmínku stojí také horské sýry z rodinných farem a malých družstev v pohorí Jura na východě regionu, např. Morbier či Comté (díky podobě se švýcarským Gruyère se někdy označuje Gruyère de Comté). Vyrábí se výhradně z mléka montbéliardského skotu a k syření slouží pouze syřidlo ze žaludků telat.



RHÔNE-ALPES

Metropolí jihovýchodního regionu Rhône-Alpes je Lyon, po Paříži druhé největší francouzské město.



BRILLAT SAVARIN

Brillat Savarin je mimořádně lahodný krémový sýr s příjemnou intenzivně mléčnou vůní s nádechem citronu. Vyrábí se z kravského mléka s přidavkem smetany, zraje asi tři týdny a doporučuje se konzumovat co nejčerstvější, ideálně jako dezert. Velmi dobře se doplňuje se šumivými víny a šampaňským.



Brillat Savarin

- měkký sýr s papájou, s brusinkami
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

152,⁹⁰ 175,^{84*}



Pavé d'Affinois Brebis

- bal.: 150 g
- cena za 150 g

74,⁹⁰ 86,^{14*}



Le Brin

- bal.: 150 g
- cena za 150 g

59,⁹⁰ 68,^{89*}

Stejně jako zdejší krajina je proměnlivé i klima. Slunce tu svítí 1976 hodin ročně a poměrně horkým létům naštěstí nechybí dostatek srážek (s výjimkou jižní části). Za velmi chladné zimy jsou zodpovědné Savojské Alpy. Na jejich svazích porostlých trávou plnou bylin se pasou především stáda **koz a krav**. Z jejich mléka se vyrábějí **lahodné a oceňované sýry**, které se často uplatňují ve fondue nebo místní specialitě tartiflette (zapečené brambory se sýrem a kysanou smetanou). Z oblasti rovněž pochází světoznámá drůbež z Bresse.



LE ST. MONT DES ALPES

Le St. Mont des Alpes je tvrdý sýr z nepasterovaného kravského mléka. Patří mezi tzv. horské sýry, a jak jeho jméno napovídá, pochází z Alp, přesněji ze Savojska. Během sedmiměsíčního zrání sýr získá mírně nasládlou chuť připomínající ořechy a karamel a oranžovou kůru, typickou pro horské sýry. Skvěle se hodí k plným bílým nebo červeným vínům (Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Syrah).



Le St. Mont des Alpes

- bal.: 200 g
- cena za 200 g

107,⁹⁰ 124,^{09*}



Reblochon de Savoie

- poloměkký zrající sýr s omývanou kůrou
- bal.: 450 g
- cena za 450 g

184,⁹⁰ 212,^{64*}



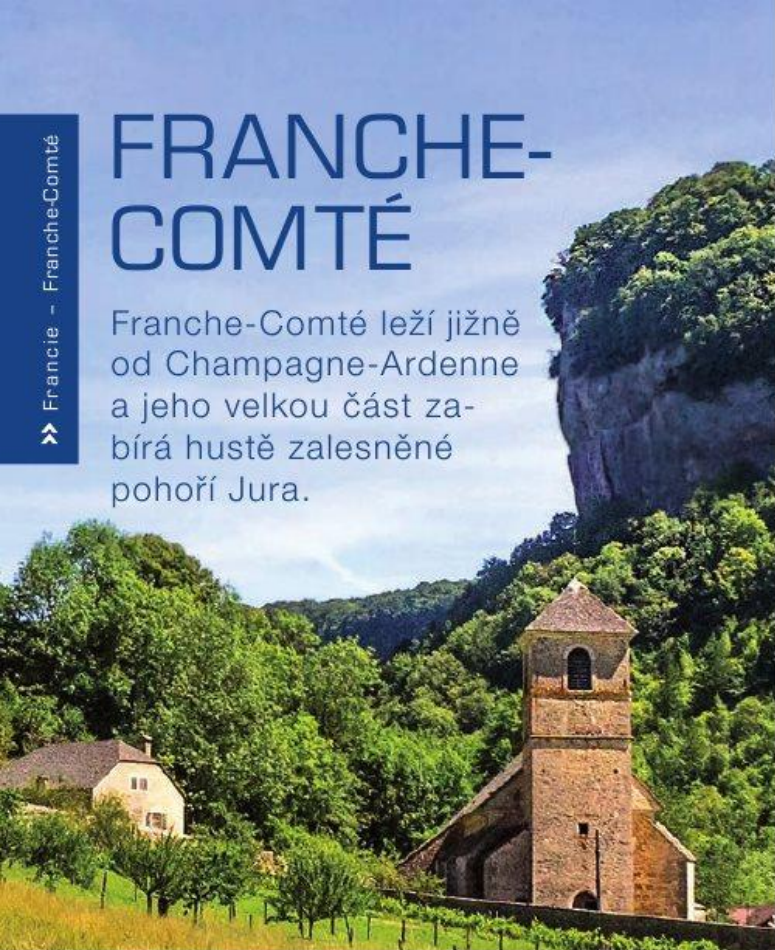
Tommette des Alpes

- poloměkký sýr
- bal.: 450 g
- cena za 450 g

179,⁹⁰ 206,^{89*}

FRANCHE-COMTÉ

Franche-Comté leží jižně od Champagne-Ardenne a jeho velkou část zabírá hustě zalesněné pohoří Jura.



Oblíbený cíl milovníků horské turistiky, četných jezer a dalších vodních toků. V zimě nabízí výborné sněhové podmínky pro lyžaře. Horské klima s množstvím srážek svědčí i pastvě dobytka. V malých farmách a družstvech tu podle původních receptur starých horalů vzniká řada **světově proslulých sýrů** a kvalitní uzeniny.



COMTÉ

Starodávný horský sýr Comté vyráběli již staří Keltové. Vyrábí se ze syrového mléka krav pasoucích se na horských loukách ve velkých nadmořských výškách oblasti Franche-Comté. Letní sýr má jemnou ovocnou chuť, zimní sýr má naopak ořechovou příchuť. Sýr nese od roku 1952 ochrannou známku původu.



Comté plátky

- polotvrdý zrající sýr
- bal.: 120 g
- cena za 120 g



69,⁹⁰ 80,³⁹



Comté

- polotvrdý zrající sýr
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

53,⁹⁰ 61,⁹⁹



Raclette plátky

- uzené, s pepřem, s bílým vínem
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

77,⁹⁰ 89,⁹⁹



Raclette

- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg

269,⁹⁰ 310,³⁹



Brie Pâturages Comtois

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 500 g, 1 kg
- cena za 500 g

104,⁹⁰ 120,⁶⁴



Emmental plátky

- polotvrdý sýr
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

57,⁹⁰ 66,⁶⁸



Tome du Lomont

- poloměkký krémový sýr potíraný bílým vínem, obalený v koření
- bal.: 220 g
- cena za 220 g

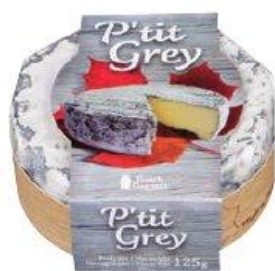
79,⁹⁰ 91,⁹⁹



CHAMPAGNE

Severovýchodním regionem Champagne-Ardenne, sousedícím s Belgií, protéká řeka Marna, na jejímž západním břehu se nachází slavná vinařská oblast (domovina pravého šampaňského) a na vlhčím východě rozsáhlé pastviny dobytka.

Mléko je zdrojem **prémiových sýrů** – některé z nich sýraři při zrání omývají brandy Marc de Champagne, některé obalují v popelu. Zdejší slavnou sýrařskou historii mapuje Muzeum sýrů v Chaource. Gurmeti oceňují také ardenskou šunku, plněného pstruha, remešské paštičky či jitrnice.



P'tit Grey

- měkký sýr s bílou plísní a popelem na povrchu
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

59,⁹⁰ 68,⁸⁹



Caprice des Dieux

- sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

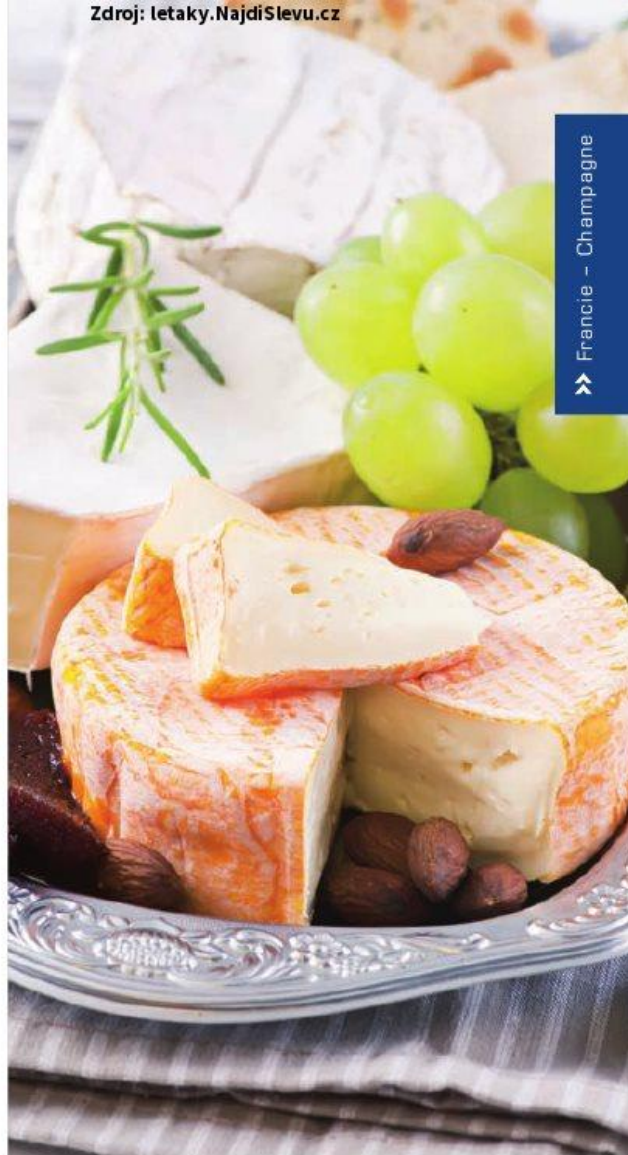
69,⁹⁰ 80,³⁹



Roucoulons

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

55,⁹⁰ 64,²⁹



AFFINÉ AU CHABLIS

Chablis je především velmi slavné bílé víno z Burgundska, které se ovšem používá také při výrobě stejnojmenného sýra – ten se během zrání vínem každé tři dny omývá, díky čemuž získává jeho povrch téměř pomerančovou barvu i strukturu. Víno pochopitelně ovlivňuje i chuť a vůni sýra – je velmi specifická a vlastně se nepodobá žádnému jinému sýru.

Affiné au Chablis se vyrábí z kravského mléka, zraje několik týdnů v chladných sklepích a výsledné bochníčky o průměru asi 8 centimetrů váží okolo 200 gramů. Pod kůrou je těsto velmi měkké, v průběhu zrání postupně téměř tekuté, a proto je sýr chráněný dřevěnou krabičkou.



Affiné au Chablis

- měkký zrající sýr omývaný vínem Chablis
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

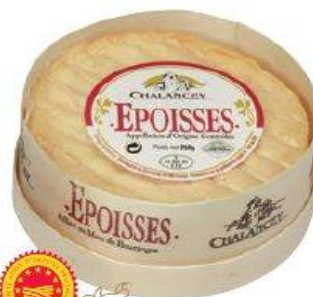
139,⁹⁰ 160,⁸⁹



Epoisses

- měkký zrající sýr omývaný v burgundské brandy
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

179,⁹⁰ 206,⁸⁹



Le Gourmand

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 300 g
- cena za 300 g

63,⁹⁰ 73,⁴⁹



Le Bois Blond

- měkký zrající sýr
- bal.: 230 g
- cena za 230 g

79,⁹⁰ 91,⁸⁹

ALSACE

Nejmenší francouzský region leží na hranicích se Švýcarskem a Německem, od nějž ho odděluje řeka Rýn. Německý vliv byl v této části Francie po staletí zřejmý, stejně jako francouzská kultura a gastronomie ovlivňovala severnější sousedy – Alsasko navíc bylo spolu se sousedním Lotrinskem k Německu dvakrát připojeno.

Mnohé gastronomické postupy jsou proto hodně podobné, například způsob výroby nakládáných uzených mas, klobás a paštik. Alsaské restaurace ověřené michelinskými hvězdami se řadí ke světové špičce, stejně jako zdejší sýry vyráběné zejména na salaších v pohoří Vogézy. Přes drsné zimy a horká léta se tu daří vínu, řadu ze zdejších asi 40 vinných stezek lze projet na kole.



Munster

- měkký zrající sýr
- bal.: 125 g
- cena za 125 g

53,⁹⁰ 61,^{99*}



Langres

- měkký zrající sýr s omývanou kůrou
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

99,⁹⁰ 114,^{89*}



PETIT GRÈS D'ALSACE

Petit Grès d'Alsace má lepkavou žlutou až béžovou kůru a pod ní hladké, světlé těsto. Chuť je mléčná, s tóny ovoce a slámy, a zdaleka není tak výrazná, jak naznačuje pronikavá vůně. Sýr se vyrábí z pasterovaného kravského mléka nejčastěji ve tvaru menšího oválku a během třítydenního zrání se pravidelně omývá slaným roztokem. Varianty lišící se velikostí a příchutí jsou vždy ozdobeny listem kapradiny, varianta s lanýžy obsahuje 2% černých lanýžů z oblasti Périgord.



Petit Grès d'Alsace

- měkký zrající sýr, zrající sýr s lanýží
- bal.: 125 g
- cena za 125 g od

87,⁹⁰ 101,^{89*}



Le Roussot

- měkký zrající sýr
- bal.: 220 g
- cena za 220 g

79,⁹⁰ 91,^{89*}



Brie Le Maubert

- měkký sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 500 g, 1 kg
- cena za 500 g

119,⁹⁰ 137,^{89*}

* cena s DPH



LORRAINE

Severovýchodní region sousedí z jedné strany s Německem, Belgií a Lucemburskem, z druhé pak s francouzskými regiony Alsaskem, Franche-Comté a Champagne-Ardenne.

Krajina je proměnlivá, rozsáhlé roviny s množstvím řek a obilných lánů střídá nízké pohoří Vogézy s úrodnými pastvinami. Zdejší **vosgiennes**, skandinávské plemeno extrémně zdravých a dlouhověkových černobílých krav, dávají kvalitní mléko, které má především v létě a na podzim extrémně vysoký obsah kaseinu. **Sýry** vyráběné především na salaších proto patří k **vyhlášeným specialitám**, stejně jako masové koláče quiches lorraines a sušenky madeleines.



Président Snack

- smetanový, jemně kořeněný, kozí
- bal.: 180 g, 170 g
- cena za 180 g

74,⁵⁰ 85,^{68*}



ŠPANĚLSKO

Kolem břehů Španělska se rozprostírají tři moře s různou teplotou vody a na pevnině, z větší části hornaté, lze najít nejrůznější podnebí od úrodných míst se spoustou srážek až po suché oblasti.

Výroba především ovčích sýrů tu má staletou tradici. Ze zhruba 100 španělských sýrů jich 23 získalo evropské chráněné označení původu (D.O.C.). Komplikované klima dobře zvládají také kozy – pasou se všude tam, kde se nedaří kravám ani ovčím, např. na ostrově Fuerteventura se chovají už tisíc let.



Fleur des Monts

- čerstvý kozí sýr s medem
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

45,⁹⁰ 52,^{79*}



El Pastor

- čerstvý kozí sýr s ananášem, papájou
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

48,⁹⁰ 56,^{24*}



El Pastor

- měkký kozí sýr s bílou plísní na povrchu
- bal.: 140 g
- cena za 140 g

52,⁹⁰ 60,^{84*}



Manchego, Ibérico

- tvrdý ovčí sýr
- bal.: 150 g, 140 g plátky
- cena za 150 g

82,⁹⁰ 95,^{34*}



Los Cameros

- tvrdý sýr potíraný olivovým olejem
- bal.: 180 g, 200 g plátky
- cena za 180 g

84,⁹⁰ 97,^{64*}



TAPAS SELECTION

Tapas Party je výběr typických španělských tvrdých sýrů Manchego, Ibérico a Cabra al Vino. Manchego je tvrdý sýr z ovčího mléka, Ibérico se vyrábí ze směsi kravského, kozího a ovčího mléka, Cabra je pouze z mléka kozího s kůrou omývanou červeným vínem. Sýry jsou nakrájené na silnější plátky a ideálně se hodí na menší party s přáteli.



Tapas Selection plátky

- výběr tvrdých sýrů
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

106,⁹⁰ 122,^{94*}

ŘECKO, KYPR



ŘECKO

Řekové jsou velkými milovníky sýrů – vyrábějí je dlouhá staletí (zmínka o sýrech pochází už z Homérovy Odyssey) a podávají je ke každému chodu. Nejrozvinutější je sýrařství v severních horských oblastech. Místní obyvatelé se rádi předhánějí v tom, kdo vymyslí zajímavější sýrový pokrm, jak originálně servírovat sýr ve formě dezertu nebo jak ho nejlépe kombinovat s vínem. Z obrovského množství původních řeckých i převzatých receptur je zřejmě nejznámějším a historicky nejstarším řeckým mléčným produktem měkká bílá **Feta**. Sýr vyrobený nejčastěji z ovčího, případně z kozího či kravského mléka zraje ve vácích z ovčí a kozí kůže. Poté se uchovává ve tvaru kulatého bochníku a dřevěných sudech se syrovátkou. Obsah tuku je obvykle 45–60 %. Feta se na trhu objevuje v různých variantách, může být tužší, pikantní nebo s bylinkami. V České republice se nejčastěji drobí nebo krájí na kostičky rovnou do salátové mísy a přidává se také do sendvičů. V Řecku se podává na podnosech ve velkých blocích, z nichž si stolovníci nabírají podle chuti. Lze ji rovněž naložit do olivového oleje s bylinkami.



Feta Dodoni

- měkký bílý sýr z kozího a ovčího mléka
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

64,⁹⁰ 74,^{64*}



Feta

- měkký bílý sýr z kozího a ovčího mléka
- bal.: 400 g
- cena za 400 g

109,⁹⁰ 126,^{99*}



Feta

- měkký bílý sýr z kozího a ovčího mléka
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

344,⁹⁰ 396,^{84*}



KYPR

Na Kypru pracuje 50 % obyvatel v zemědělství. Je tu velmi rozšířený chov skotu, v menší míře Kypřané chovají ovce a kozy. Tradice výroby sýrů je tu podobná a stejně dlouhá jako v blízkém Řecku.



HALLOUMI

Polotvrdý bílý sýr Halloumi je známý jako národní kyperský pokrm – vyráběl se tu již před tisíci lety.

Původně se vyráběl pouze z ovčího mléka, dnes se připravuje ze směsi kravského, kozího a ovčího mléka v různých poměrech, často s přidáním máty. Na Kypru se obvykle podává na salátu s řeckým dresinkem, ještě lepší je ale dokřupava grilovaný.



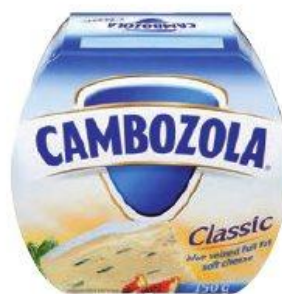
Halloumi

- sýr ke grilování
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

87,⁹⁰ 101,^{08*}



NĚMECKO



Cambozola

- sýr s vnitřní modrou plísní a bílou plísní na povrchu
- bal.: 2x 150 g
- cena za 150 g

54,⁵⁰ 62,^{68*}



Rougette

- měkký sýr k rozpékání
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

64,⁹⁰ 74,^{64*}

» Německo, Rakousko, Belgie



RAKOUSKÉ SÝRY

Sýrárny jsou v Rakousku rozesety jak v horských údolích, tak i přímo v horách. Tradiční sýry se vyrábějí z mléka krav pasoucích se během roku v alpských údolích, v létě i vysoko v horách. Specialitou rakouského sýrařství jsou tzv. horské (Bergkäse) nebo alpské (Alpkäse) sýry. Jedná se o tvrdé sýry zrající alespoň šest měsíců (Bergkäse), v případě Alpkäse nejméně dva roky.

Alma Bergkäse – je přírodní tvrdý sýr vyrobený z mléka krav, které se volně pasou na pastvinách v alpské oblasti Vorarlberg a spásají zdejší louky plné alpských bylinek a květů. Tyto tvrdé sýry se vyrábějí tradičním způsobem, který se předává z generace na generaci. Proces zrání pod vlastní kůrou probíhá od 180 do 300 dní ve sklepích s ustálenou teplotou a vlhkostí pod dozorem sýrařských mistrů. Čím déle sýry zrají, tím výraznější chuť a vůni mají. Sýry jsou příjemně aromatické, jejich konzistence je pevná a hladká. Pod kůrou se ukrývá žlutá sýrová hmota rozplývající se na jazyku.

Alma Kräuter Schatz – tento tvrdý sýr se vyrábí tradičními metodami a je obohacený osmi bylinkami z horské oblasti Vorarlberg. Speciální úprava kůry při zrání dělá tento sýr jedinečným a dává mu neodolatelnou chuť.

RAKOUSKO



Alma Kräuter Schatz

- polotvrdý sýr s alpskými bylinkami
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

76,⁹⁰ 88,^{44*}



Bergkäse

- tvrdý sýr min. 6 měsíců
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

79,⁹⁰ 91,^{89*}



Bergkäse

- tvrdý sýr min. 10 měsíců
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

93,⁹⁰ 107,^{99*}

BELGIE



Brugge Oud

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

144,⁹⁰ 166,^{84*}

* cena s DPH

NIZOZEMSKO



V zemi s úrodnou půdou je v zemědělství zaměstnáno téměř 40 % obyvatel. Převažuje tu chov skotu, z jehož mléka se vyrábí především tvrdé sýry. Dělí se na nejlevnější mladé („jong“), středně dlouho zrající („belegen“) a nejdražším sýrům, které zrají déle než rok, se říká „oude“, staré.

Nizozemské tradiční trhy si zachovávají historický ráz a řada prodejců nosí kroje – muži slamáky a ženy bílé čepičky, nechybějí ani pověstné holandské dřeváky. Nejvyhlášenější akce se konají mimo jiné ve městech Alkmaar, Edam či Gouda – řada slavných nizozemských produktů nese jméno podle měst, kde se začaly vyrábět. K turistickým atrakcím patří mimo jiné pravidelné letní sýrové trhy v okolí radnice města Gouda, přičemž nejlákavější je obřadné nánášení těžkých bochníků muži se slamáky. Na trhu jsou k dostání farmářské sýry z nepasterovaného mléka i druhy průmyslově vyráběné.



Gouda

- 18 týdnů, 40 týdnů
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

67,⁹⁰ 78,^{09*}



Gouda

- se zahradními bylinkami, s vlašskými ořechy, s červeným nebo zeleným pestem
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

69,⁹⁰ 80,^{39*}



Old Dutch Master

- tvrdý sýr
- bal.: 180 g
- cena za 180 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}



Kozí sýr

- 4 týdny, s medovým jetelem
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

99,⁹⁰ 114,^{09*}



Wyngaard

- tvrdý zrající sýr s pepřem, se závorem, s lanýží, s wasabi
- bal.: 120 g, 150 g
- cena za 1 bal. od

79,⁹⁰ 91,^{09*}



Reypenaer, Wyngaard

- tvrdý zrající sýr
- bal.: 250 g, 300 g, 325 g, 350 g
- cena za 1 bal. od

159,⁹⁰ 183,^{09*}



Gouda 1/4 bochník

- 18 týdnů, 40 týdnů, zahradní bylinky
- bal.: cca 1,1 kg
- cena za 1 kg od

294,⁹⁰ 339,^{14*}



ŠVÝCARSKO



Le Gruyère

- tvrdý sýr z nepasterovaného mléka
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

129,⁹⁰ 149,^{39*}



Tête de Moine

- tvrdý sýr s delikátní krémovou chutí
- bal.: cca 800 g
- cena za 1 kg

639,⁰⁰ 734,^{85*}



► Švýcarsko, Velká Británie



Blue Stilton

- polotvrdý sýr s vnitřní modrou plísní
- bal.: 150 g
- cena za 150 g

89,⁹⁰ 103,^{39*}



VELKÁ BRITÁNIE



WENSLEYDALE CHEDDAR

Sýry Wensleydale Cheddar jsou vyráběny ručně z mléka krav pasoucích se na vápencových pastvinách, kde je dostatek bylin a divokých květin. Neochucená varianta v bílém vosku má jemnou, svěží chuť s medovým nádechem, varianta Hot & Spicy v sobě spojuje pálivé Jalapenos a sladké chilli papričky.



Wensleydale Cheddar

- tvrdý sýr čistý, s kořením
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

99,⁰⁰ 113,^{85*}



Cheddar mild, mature

- tvrdý aromatický sýr
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

61,⁹⁰ 71,^{19*}



Red Leicester

- tvrdý sýr s ořechovou chutí
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

64,⁹⁰ 74,^{84*}



Cheddar mild coloured

- bal.: cca 2,5 kg
- cena za 1 kg

269,⁹⁰ 310,^{39*}

* cena s DPH

ČESKÁ REPUBLIKA

Sýrašství se na českém území rozvíjelo podobně jako v sousedních zemích a výroba sýra na statcích nebo salaších je díky historickým dokumentům prokázána **již od 10. století**.

Idé však tvaroh a další produkty z něj nejspíš znali už dříve. Rostoucí spotřeba mléka a mléčných produktů měla dokonce vliv na ráz krajiny – bylo potřeba stále více pastvin pro stáda ovcí, koz a krav.

V 18. století se skot nakupoval i v zahraničí, odkud přicházeli znalci místních sýrových specialit, které v českých zemích postupně zdomácněly. Velký význam na rozvoj sýrašství měla také **věda a technika** – parní stroj, pasteurizace, odstředivka, elektromotory a strojní dojení.

V roce 1902 byly založena Zemská mlékařská škola v Kroměříži, kde se začala vyrábět řada známých evropských sýrů. O čtyři roky později byla zřízena mlékařská stolice ČVUT a Fakulty zemědělského inženýrství. Rozvoj sýrašství narušily obě války a znárodnění v roce 1948. Po roce 1989 znovu vznikají **malé regionální sýrárny** a prosperují i velké podniky.

Češi, známí svým konzervatismem a **zálibou v polotvrdých a tavených sýrech**, objevují domácí i zahraniční speciality, především čerstvé a plišňové sýry. Spotřeba sýrů v České republice se blíží evropskému průměru **17 kg na osobu a rok**, zhruba polovina však pochází z dovozu.



Biatčké zlato

- čisté, s pepřem, s ořechy
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg
- bal.: 6x 120 g
- cena za 120 g

149,⁵⁰ 171,^{99*} **17,²⁰** 19,^{79*}



Kamadet

- sýr s bílou plišní na povrchu
- bal.: cca 1,4 kg
- cena za 1 kg
- bal.: 6x 120 g
- cena za 120 g

149,⁹⁰ 172,^{99*} **19,⁵⁰** 22,^{43*}



Madeland 45 %, 45 % uzený, light 30 %

- bal.: cca 2,5 kg
- cena za 1 kg

151,⁹⁰ 174,^{99*}

Madeland plátky

- bal.: 6x 100 g
- cena za 100 g

16,²⁰ 18,^{63*}



Zlatá niva 60 %

- sýr s vnitřní modrou plišní
- bal.: cca 2,5 kg
- cena za 1 kg
- bal.: 2x 110 g
- cena za 110 g

169,⁹⁰ 195,^{99*} **19,⁵⁰** 22,^{43*}



Caesar Bleu 50 %

- sýr s plišní uvnitř hmoty
- bal.: cca 1,2 kg
- cena za 1 kg
- bal.: 2x 110 g
- cena za 110 g

174,⁹⁰ 201,^{14*} **20,⁹⁰** 24,^{04*}

**Panýr**

- sýr na grilování
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

33,⁹⁰ 38,^{99*}**PIVNÍ SÝR**

Pivní sýr patří mezi polotvrdé sýry zrající pod mazem. Zraje tři týdny ve sklepích s řízenou teplotou a vlhkostí, a právě díky zrání pod mazem získává svou specifickou „říznou“ chuť. Maz na povrchu je světle hnědý až skoro oranžový a mírně lepivý. Jak už jeho název napovídá, ideální je ve spojení s pivem.

**Pivní sýr**

- bal.: 450 g
- cena za 450 g

79,⁹⁰ 91,^{99*}**Excelent gold**

- všechny příchutě
- bal.: cca 1,5 kg
- cena za 1 kg

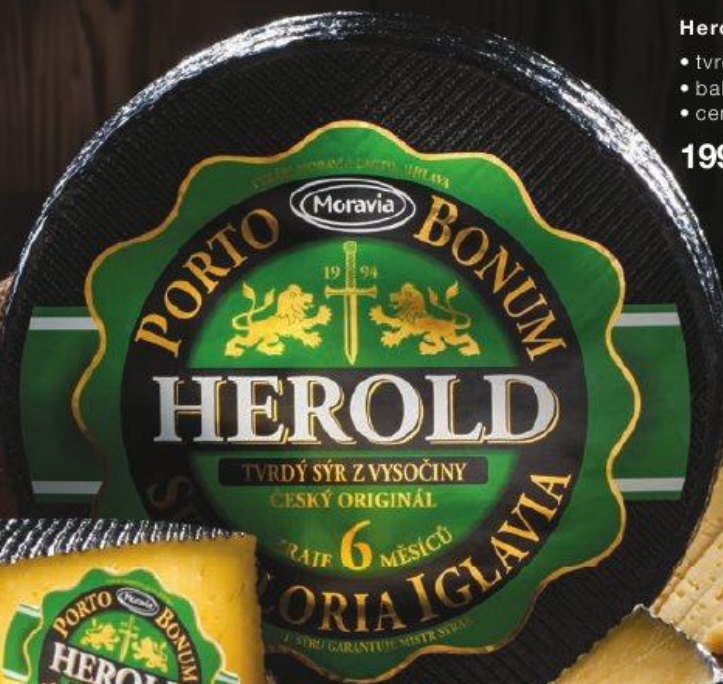
119,⁹⁰ 137,^{99*}**Herold**

- tvrdý sýr
- bal.: 160 g
- cena za 160 g

32,⁹⁰ 37,^{99*}

Tvrký sýr **HEROLD** se vyrábí v jhlavské mlékárně Moravia Lacto, ležící v čistém prostředí Českomoravské vrchoviny. Impulzem zrození sýru **HEROLD** byl sen sýrařských mistrů dát naší zemi poctivý český tvrdý sýr s originální chutí. Sýr, který obstojí i v náročné soutěži sýrů světoznámých značek. Sýr se vyrábí tradiční sýrařskou technologií z čerstvě nadojeného mléka od krav žijících na Vysočině.

Pro vyznění chuti ponechte sýr 15 minut stát při pokojové teplotě, aby se naplno otevřela jeho vůně a chuť. Doporučujeme sýr porcovat na trojúhelníčky a konzumovat směrem od jemného středu k chutově výraznějšímu kraji ve spojení s lehčími bílými víny.

**Herold**

- tvrdý sýr
- bal.: cca 2,5 kg
- cena za 1 kg

199,⁹⁰ 229,^{99*}

ČESKÁ REPUBLIKA



Balkánský sýr v nálevu

- bal.: 180 g
- cena za 180 g

20,³⁰ 23,³⁵*



Beskydský korbáčik

- bal.: 50 ks, 150 ks
- cena za 1 ks od

2,⁶⁵ 3,⁰⁵*



Beskydský cop maxi

- neuzený, uzený
- bal.: 3x 120 g
- cena za 120 g

29,⁹⁰ 34,³⁰*



Jadel pařený sýr

- uzený, natur, s kořením
- bal.: 4x 95 g, 4x 110 g
- cena za 1 ks

18,⁹⁰ 21,⁷⁴*



Koliba

- bal.: 5x 100 g
- cena za 100 g

18,⁹⁰ 21,⁷⁴*



Kastelán, Archivní sýr

- polotvrdý sýr s pepřem, paprikou, čistý
- bal.: 200 g
- cena za 200 g od

36,⁹⁰ 42,⁴⁴*



Modřenín

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

22,⁹⁰ 26,³⁴*





Romadůžek

- bal.: 90 g
- cena za 90 g

19,⁹⁰ 22,^{89*}



Olomoucké tvarůžky Věnečky

- bal.: 12x 125 g
- cena za 125 g

21,⁵⁰ 24,^{73*}



Pusinky z Loštice

- bal.: 2x 200 g
- cena za 200 g

39,⁹⁰ 45,^{89*}



Tvarůžkový čtyřlístek

- bal.: 240 g
- cena za 240 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}



Vltavín

- bal.: 120 g
- cena za 120 g

22,⁹⁰ 26,^{34*}



Olmin

- bal.: 125 g
- cena za 125 g

19,⁹⁰ 22,^{89*}



Král sýrů Charakter, Hermadur, Nebeský

- bal.: 125 g, 120 g
- cena za 125 g

25,⁹⁰ 29,^{79*}

Mezi nejpopulárnější sýry z Česka bezesporu patří sýry s ušlechtilou plísní. Tyto plísně přinášejí řadu gurmánských zážitků bez zdravotního rizika. Díky přísně řízenému působení kulturních neboli potravinářských plísní si pochutnáme na mnoha věhlasných sýrech, ale i salámech nebo klobásách, které pod plísní zrají.

Další typicky českou pochoutkou jsou skvělé **Olomoucké tvarůžky**, které mají téměř šestisetletou historii. Kromě pikantní chuti a výrazné vůně se tvarůžky pyšní spoustou bílkovin a vápníku. A protože se na výrobu tvarůžky, ze kterého tvarůžky vznikají, používá odstředěné mléko, mají tvarůžky jen nízký obsah kalorií, minimum sacharidů a tuku. Jejich využití je však široké – od plátků na čerstvém, máslem namazaném chlebu přes nejruznější tepelné úpravy až po nakládání do oleje.



SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Výroba sýrů má na území Slovenska staletou tradici, která je spojena s pasterectvím a salašnictvím v horských a podhorských oblastech. V současnosti se Slovensko snaží vrátit ovčímu mlékařství jeho dávnou slávu – a daří se mu to především výrobou lahodných sýrařských specialit.

V historických počátcích slovenského sýrařství převažovalo zpracování ovčího mléka nad kravským. Ovce si ostatně cenili již staří Slované, kteří malé přežvýkavce chovali zejména kvůli mléku, masu a vlně. Od 14. století začala v horských a podhorských oblastech tzv. valašská kolonizace, která s sebou přinesla pasterectvický způsob chovu ovcí a zavedla tradiční výrobu sýra. S postupným rozšířením salašnictví se stávaly oblíbenými dnes již tradiční mléčné výrobky (brynza, parenica a později i oštiepok). Jejich výroba dále nepřímou ovlivnila vývoj obchodu, řemesel i tradiční stravy – ovčí sýr a hlavně brynza byly v jarním období velmi důležitou součástí jídelníčku a zároveň sloužily jako povinná daň vrchnosti.

V 18. století začala vznikat první „bryndziarstva“, která měla vyřešit problémy se skladováním a s trvanlivostí ovčího sýra. Koncem 19. století dostalo slovo i průmyslové zpracování kravského mléka, se kterým se spojoval vznik mlékárenských družstev. V počátcích průmyslové výroby byli přizváni sýraři ze západní Evropy, kteří na Slovensku začali s výrobou eidamských sýrů, ementálu a rokfóru. Pozadu však nezůstalo ani plané mlékařství – zpracovávání sýra na brynzu dosáhlo vrcholu před druhou světovou válkou, kdy bylo na Slovensku téměř 50 výroben brynzy.

Podstatné změny přinesla slovenskému mlékařství a sýrařství 90. léta minulého století. Následkem reorganizace celého společenského systému a přechodem na tržní hospodářství došlo k prudkému poklesu stavu dojnic, podstatně se snížil počet mlékáren a poklesla i produkce kravského mléka. V současnosti se však slovenské sýrařství opět snaží držet krok se světovým vývojem. Převažuje spotřeba polotvrdých a pařených sýrů. Velké oblibě doma i v zahraničí se těší hlavně typické sýrařské speciality, jako jsou brynza, parenica, oštiepok a korbáčiky. První tři uvedené tradiční výrobky dokonce získaly ochrannou značku EU – jako zatím poslední byl do evropského registru chráněných zeměpisných označení zapsán slovenský oštiepok.



Bryndza plnotučná

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}



Ovčí bryndza

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

64,⁹⁰ 74,^{64*}



Gazdovský polooštiepok

- uzený, neuzený
- bal.: 250 g
- cena za 250 g od

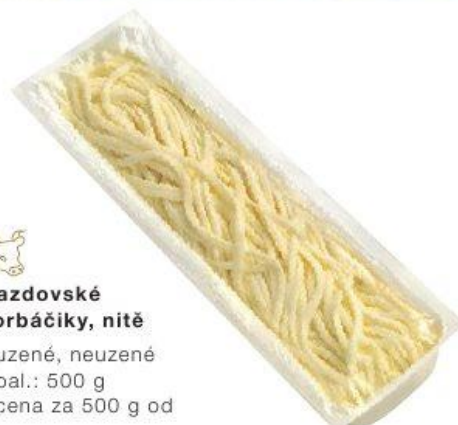
48,⁹⁰ 56,^{24*}



Gazdovský oštiepok

- bal.: 350 g
- cena za 350 g

67,⁹⁰ 78,^{09*}



Gazdovské korbáčiky, nitě

- uzené, neuzené
- bal.: 500 g
- cena za 500 g od

119,⁹⁰ 137,^{69*}



Gazdovská parenica uzená maxi

- bal.: cca 1 kg
- cena za 1 kg

174,⁹⁰ 201,^{14*}



PAŘENÉ SÝRY

Pařené sýry mají na Slovensku dlouhou tradici. Jsou vyráběny z ošetřeného kravského mléka specifickou technologií paření sýřeniny, bez přidání chemických přísad a stabilizátorů. Základní sortiment, který tvoří parenice, oštiepky a pološtiepky, se postupně rozšířil o výrobu dalších druhů, jako například salámový sýr, Koliba, Javorník, Mozzarella a jiné. Velmi oblíbeným výrobkem ze skupiny pařených sýrů se stal kaškaval ovčí, vyráběný z pasterizovaného ovčího mléka, které zajišťuje tomuto sýru speciální sensorické vlastnosti.



Bánovecká parenica

- uzená, neuzená
- bal.: 6x cca 130 g, 6x cca 140 g
- cena za 1 kg

179,⁹⁰ 206,^{89*}



Karpatský bochník

- zrající sýr
- bal.: 200 g
- cena za 200 g

52,⁹⁰ 60,^{84*}



Kaškaval pařený sýr

- uzený, neuzený
- bal.: cca 500 g
- cena za 1 kg

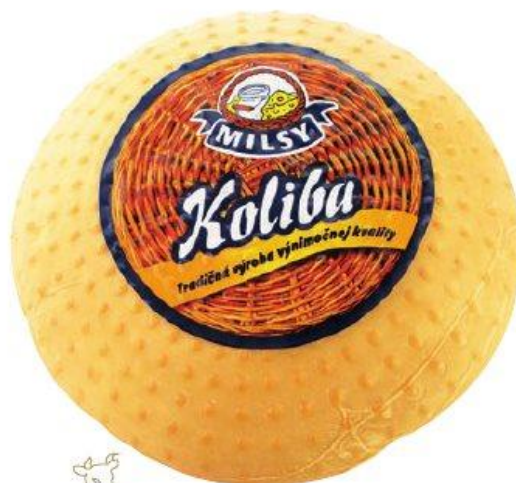
184,⁹⁰ 212,^{84*}



Kaškaval ovčí neuzený

- pařený sýr z ovčího mléka
- bal.: cca 500 g
- cena za 1 kg

259,⁹⁰ 298,^{89*}



Koliba

- pařený sýr
- bal.: cca 2 kg
- cena za 1 kg

159,⁹⁰ 183,^{89*}

Prodejní doba: Po – Ne 8.00 – 22.00 (svátek 28. 9. 2016 otevřeno standardně)

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po – So 6.00 – 22.00, Ne 7.00 – 22.00

(svátek 28. 9. 2016 otevřeno 6.00 – 22.00)

Akceptujeme platbu v českých korunách, za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



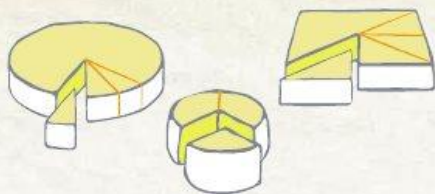
844 999 111 – informační linka společnosti MAKRO

Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupu výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změny v balení a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvyšší možné. Tato nabídka zboží informační povahy je určena k podpoře prodeje zboží a nepředstavuje závaznou nabídku na uzavření smlouvy ze strany společnosti MAKRO. Současně tento leták a v něm obsažená nabídka není materiálem podporujícím prodej komunikačními prostředky na dálku. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.

JAK KRÁJET SÝRY

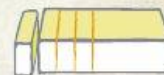
KULATÉ & HRANATÉ

- › Camembert
- › Brie
- › měkké s omývanou kůrou
- › Brie s modrou plísní uvnitř
- › Reblochon



SÝRY V BLOKU

- › Cheddar
- › Halloumi
- › Feta
- › krémové sýry v bloku



VYZRÁLÉ SÝRY V DŘEVĚNÉ KRABIČCE

- › francouzské měkké zrající sýry



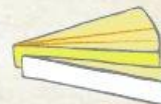
SÝRY S MODROU PLÍSNÍ - PORCE (VÝKROJ)

- › Blue Stilton
- › Gorgonzola
- › Roquefort
- › Niva



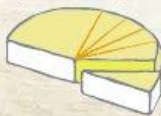
MĚKKÉ KULATÉ SÝRY - PORCE (KLÍNY)

- › Brie
- › měkké zrající sýry
- › Brie s modrou plísní uvnitř



KULATÉ SÝRY - PORCE (VÝKROJ)

- › Gouda
- › Edam



TVRDÉ A POLOTVRDÉ SÝRY - PORCE (VÝKROJ)

- › Cheddar
- › tvrdé sýry s tvorbou ok
- › Parmazán, Pecorino
- › Gouda
- › francouzské polotvrdé zrající sýry



SÝRY VE TVARU PYRAMIDY NEBO KUŽELE

- › koží sýr v pyramidě
- › Chabichou du Poitou



SÝRY A VÍNA - OSVĚDČENÉ KOMBINACE

Tabulka Vám prozradí, jaké typy sýrů a druhy vín doporučují sommelieři podávat společně.

Čím větší počet hvězdiček, tím lepší soulad.



	Lahodné bílé	Suché bílé	Aromatické bílé	Růžové	Lehké červené	Mohutné červené	Středně plné červené	Vino se zbytkovým cukrem	Fortifikované
Tvrdé sýry	***	*			*		***		
Polotvrdé, polotuhé	*	***		***	*		***		
Sýry s ušlechtilou modrou plísní						**		***!	***
Sýry s ušlechtilou bílou plísní					**	*	***		
Sýry s mytou kůrou		**					**	***	
Koží a ovčí sýry	*	**	***		*		*	**	
Čerstvé sýry	*		*	**	*		*	**	
Tavené sýry	**	*	*	*	*	*	*		

Kupon na 20% slevu



Président kolekce francouzských sýrů

- bal.: 1,03 kg
- cena za 1 bal.

275,90* 317,28*

Sleva platí pouze pro jednu registraci pro jeden nákup jednoho balení výrobku. Platnost kuponu: 7. 9. - 4. 10. 2016. Kupon předložíte u pokladny. Platí do vyprodání zásob. * Uvedená cena je již po slevě. *cena s DPH



2 245 3532

makro