



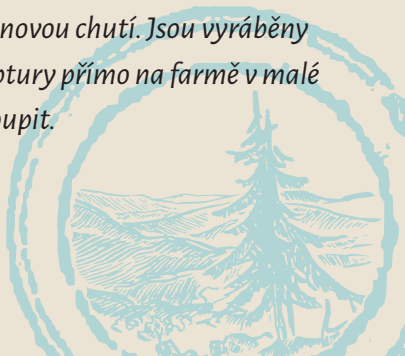
Biosýry z rodinné sýrárny Melcher

Vyrábí:

Rodina Melcherova

 **BIOSÝRÁRNA**
rodinná farma Melcher

Sýry vznikají z čerstvého Bio mléka od našich kraviček, které se pasou na úpatí hory Svatobor. Sýry se vyznačují smetanovou chutí. Jsou vyráběny ručně podle vlastní receptury přímo na farmě v malé sýrárně, kde je lze i zakoupit.



Biosýry z rodinné sýrárny Melcher:

Certifikované Bio produkty jsou vyrobeny z mléka od našich kraviček, které nekrmíme senáží ani siláží, pouze senem a pastvou z horských lučin. Štamberský sýr a Zlatý bochánek (přírodně uzený sýr na buku) jsou sýry vhodné jak na grilování, tak do studené kuchyně, jejichž specifickou vlastností je, že se neroztékají. Každý náš výrobek je originál, protože se jedná o vlastní recepturu a ruční výrobu „s přidanou hodnotou pokoje a dobra“.

Ceník (orientační ceny):

Štamberský Bio sýr	180 Kč/1kg
Zlatý bochánek Bio	235 Kč/1kg
Svatoborský Bio sýr	275 Kč/1kg
Bio sýr ve slaném nálevu	89 Kč/sklenice

Kontakt:

Miroslav Melcher
Červené Dvorce 11
342 01 Sušice

kontaktní osoba:
Kateřina Melcherová
mobil: (+420) 728 817 271
e-mail: syrarnamelcher@seznam.cz

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ŠUMAVA originální produkt®:
Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s., 384 73 Stachy 422
Kateřina Vlášková, tel. 380 120 263, vlaszkova@rras.cz

