



***“Hrana corespunzatoare este adevaratul  
tau medicament”***

***(Hipocrate)***



# CASCAVAL - 22 LEI / KG

**Aliment cu mare valoare nutritionala si biologica datorita continutului de proteine , lipide , vitamine si saruri minerale . Este fabricat dupa metoda traditionala , din lapte provenind de la animale hranite traditional si absolut biologic . Cascavalul este una din cele mai raspandite si consumate tipuri din branza , obtinut prin maturare si saramurare in conditii optime de temperatura si umiditate. Procesul tehnologic de obtinere a cascavalului cuprinde doua faze principale: prepararea casului si fabricarea propriu-zisa.**

**Procesul tehnologic de fabricare a branzeturilor maturate este cel practicat, in general, pentru obtinerea majoritatii branzeturilor dar, in plus, la fabricarea acestora trebuie acordata o importanta deosebita unor faze tehnologice. Astfel, in laptele pasteurizat, pregatit pentru inchezare, se adauga in mod obligatoriu culturi de bacterii lactice selectionate specific fiecarui sortiment, iar dupa sarare, branza cruda obtinuta este trecuta la maturare in camera special amenajate si este mentinuta mai multe zile in conditii de temperatura, umiditate si ventilatie a aerului, specifice fiecarui sortiment.**

# CAS DULCE VACI / OI \* 13 LEI / KG

Este o branza moale plina de calciu si proteine , recomandata tuturor persoanelor , un produs lactat foarte consumat , aduce importante beneficii organismului are un continut scazut de grasimi , este foarte satioasa si contine putine calorii.

Caşul dulce, proaspăt și crud, este punctul de plecare în procesul de fabricare al brânzeturilor, pentru că din caş dulce se obține mai apoi cașcavalul, telemeaua, brânza frământată (de burduf), diverse tipuri de brânzeturi cu mucegai . Sunt sortimente foarte cautate , obtinute din lapte de vaca sau de oaie , un produs traditional care se prepara in majoritatea regiunilor tarii , iar daca acestea sunt obtinute de la vaci si oi crescute in conditii bio , calitatile sunt cu atat mai demne de mentionat pentru sanatare.



## CAS PUTIN SARAT VACI / OI \* 14 LEI /KG



Este o branza cu consistenta moale , sarata , are un gust caracteristic si este foarte potrivita ca aperitiv. Se obtine din casul dospit Acesta se taie in felii, si se introduce in zer clocotit. Pasta obtinuta se preseaza in forme mici, rotunde sau dreptunghiulare, din lemn, cu baza sau fetele sculptate in diferite modele florale si cu capacitate de 250-300 g, unde ramane cateva minute. Se introduce apoi intr-o baie de saramura pentru 10-12 ore, dupa care se trece la zvantare si afumare, pentru conservare indelungata. Din casul dospit, in unele zone montane, se mai prepara si "casul afumat" si "casul zburat", sub forma de felii. In primul caz, feliile de cas se mentin cca 2 zile in saramura, dupa care se trec la zvantat si afumat in cetina de brad. In al doilea caz, feliile de cas dospit se trec 2-3 minute intr-o baie de apa clocotita, dupa care se sareaza si se pun la zvantat. Se poate servi in combinatie cu legume proaspete avand un gust inconfundabil.



# URDA - 9 LEI /KG



Urda , este o branza specific romaneasca , are o consistenta usor granuloasa si foarte placuta la gust. Urda apare ca o pasta omogena, granulata fin si de culoare alb-cenusie. Se consuma proaspata sau sarata, framantata si presata in putini sau in diverse forme, confectionate din coaja de brad, pentru conservare timp mai indelungat. Este folosita in numeroase preparate si retete culinare romanesti conferindu-i o aroma exceptionala. Urda este un produs valoros deoarece nu conține aproape deloc cazeină , proteinele din urdă inasa , conțin aminoacizi formatori de fibră musculară, mărind în acest fel arderile și prevenind obezitatea . Este un produs cautat de toate categoriile de consumatori datorita beneficiilor pe care le are asupra organismului si asupra sanatatii .

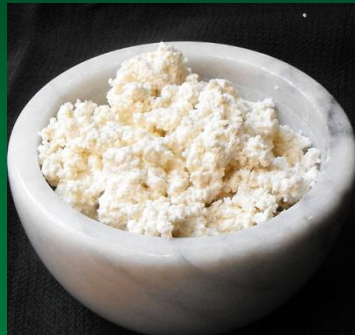
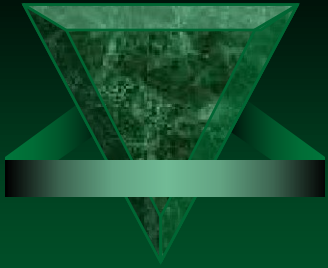
## BRANZA DULCE DE VACI \* 8 LEI / KG

Este un produs care nu ar trebui sa lipseasca din alimentatia zilnica , avand o mare valoare nutritiva cu multiple beneficii pentru organism , fiind o sursa ideala de minerale pentru corpul uman.

Branza dulce de vaci are o serie de intrebuintari fiind recomandata in alimentatia bebelusilor , este potrivita pentru dieta , aduce in organism cca. 25% din necesarul proteic zilnic , are un aport caloric redus , este indicata in alimentatia zilnica a copiilor, tinerilor si persoanelor in varsta.

De asemeni contribuie la mineralizarea scheletului si formarea dentitiei , fapt pentru care se recomanda tuturor persoanelor ce manifesta intoleranta la consumul de lapte.

Se utilizeaza in obtinerea unei game variate de preparate culinare si de patiserie.



## TELEMEA GRASA DE OI \* 18 LEI /KG

Telemeaua este un aliment traditional romanesc , cu gust deosebit avand caracteristici proprii si desigur cu multe beneficii. Poate fi mancata ca gustare dar si asociata cu mancarea de la o masa. Este o branza foarte hranitoare, ideala pentru toate varstele , oferind un complex de vitamine benefice corpului uman.

Telemeaua este una dintre cele mai bune surse de calciu, fiind recomandate în special copiilor și adolescenților pentru întărirea sistemului osos. Este indicata inclusiv vârstnicilor, pentru prevenirea osteoporozei , deoarece calciul se asimilează mai bine din brânzeturi decât din lapte. Telemeaua grasa de oi , este o branza cremoasa cu un gust minunat.

## SMANTANA \* 14 LEI / KG

Smantana este un produs format in mod natural la suprafata laptelui nefiert prin actiunea bacteriilor lactice, este intrebuintata frecvent la prepararea bucatelor, adaugandu-se la urma pentru un aspect imbiator si mai ales pentru a fi pastrat gustul dulce acrisor.

Are o serie de beneficii prea putin luate in seama de care merita sa profitam , asigura sanatatea sistemului osos si previne afectiunile precum osteoporoza.

Smantana este utilizata cu succes in tratamentele pentru intretinerea pielii, fie ca este inclusa in cadrul unor creme sau ca este aplicata sub forma naturala.

