

Tradicionāls skābkrējuma sviests

Pēc Latvijā tradicionālā paņēmiena ražotais sviests, kas gatavots tikai un vienīgi no augstas kvalitātes pasterizēta krējuma, to ieraudzējot ar pienskābo baktēriju ieraugu, tad sakuļot kuļmucā. Iegūtos sviesta graudus kā dzintara gabaliņus samīca viendabīgā sviesta masā, atdalot paniņas -ķēnes pienu. Sviesta dabīgais pienskābais aromāts atgādina vasaras pļavas smaržu un kaut ko jau sen aizmirstu- tīru un neskartu vidi.

Tagad arī 250g fasējumā folijas paciņās.

100g produkta satur:

82 g tauku;

1g olbaltumvielu;

0,8g ogļhidrātu

Energētiskā vērtība:

745kcal/3064kJ

Sviests

enerģijas

un spēka avots!



Piensaimnieku lauksaimniecības pakalpojumu kooperatīvā sabiedrība "Dundaga"

Mūsu ražoto produkciju var nopirkt:

Dundagā, E.Dinsberga ielā 1-veikals "Pienenīte",

Talsos, Jaunā ielā 2 veikals "Jogo"

Ventspilī Talsu ielā 27, veikals "Pārtika",

Rīgā: Āgenskalna tirgū SIA "Ieskaties", Centrāltirgū un

Čiekurkalna tirgū "Luksuss" IK,

Vidzemes, jeb Matīsa tirgū SIA "Smukas",

Jūrmalā Kauguros, Talsu šosejā 39

IK "Odziņa-MC",

Raiņa ielā 66 "Luksuss" IK.

Adrese:

E.Dinsberga ielā 1, Dundaga,

Talsu raj., LV 3270,

e-pasts: pks@dundaga.lv

Tālrunis : 63291652

PLPKS DUNDAGA

Baltajai pļavas puķei
margrietīnai...



PLPKS "Dundaga" produkcijas sortiments

Pasterizēts piens 2,5%,
Saldais krējums,
Skābs krējums 25%,
Skābpiena dzēriens 0,05%,
Skābkrējuma sviests 82%,
Vājpiena biezpiens.

Sieri:

"Ķimeņu" siers,
Cietais siers "Knapsieriņš",
Svaigais mīkstais siers "Taizelis",
Kūpinātais siers "Taizelis",
Svaigais mīkstais siers "Mare",
Svaigais mīkstais siers "Mare ar sāli un garšvielām",
Svaigais mīkstais siers "Mare ar cukuru un garšvielām",
Svaigais mīkstais siers "Mare ar sēnēm",
Mīkstais sāļjumā nogatavinātais kazas un govju piens siers "Sibilla".

KNAPSIERIŅŠ

Viens no senākiem Latvijā ražoto sieru veidiem. Senatnē stipri izplatīts, jo nebija gandrīz nevienas lauku sētas, kur to neizgatavotu un nelietotu. Tagad Dundagā ražoto knapsieriņu piedāvājam nōbaudīt kā uzskodu pie alus vai citiem dzērieniem. Uzrīvējot uz sviestmaizēm, tas apmierinās vizuālmācītāko ēdienu cienītājus. Knapsieriņus izgatavo no Dundagā ražotā vājpiena biezpiena, to speciāli apstrādājot un pievienojot sāli un ķimenes.

Knapsieriņu forma ir neliels konuss, bet to var iegādāties arī jau sasmalcinātā veidā. Stipri samazinātā ūdens saturs dēļ, tas ilgstoši glabājas un noderēs ceļojumā.

Neaizvietošana uzskoda kopā ar alu!

Nogaršojiet, būsiet pastāvīgs pircējs!

MARE

Svaiga un maiga garša, mīksta, nedaudz drupana konsistence raksturīga jaunajam sieram "Mare". "Mare" ir balta kā mēnesgaisma, kā Kurzemes jūras piekrastes bākas starojums, ko nosaka piena olbaltumviela albumīns. Specifiskas ražošanas tehnoloģijas dēļ albumīna saturs augstāks kā citos sieros, piešķirot sieram vieglu jaunpienam līdzīgu garšu.

"Mare ar sāli un garšvielām", To rotā zaļi un sarkani paprikas gabaliņi, sezama un tumšās Damaskas nigellas sēkliņas.

"Mare ar cukuru un garšvielām", saldi pulsējot līdzīgi piparkūku sirdij un karstvinām raksturīgā austrumniecisku garšvielu buķetē, labi garšos pie tējas tases.

Siers formēts zemu cilindru veidā ar masu

150-200g, vai trijstūrveida gabaliņos, fasējot tos vakuumā.

Tauku saturs sausnā-30%, beztauku daļa mitrums 67%.

100g produkta satur:12,3 g tauku;

20,7g olbaltumvielu;4,0g ogļhidrātu

Enerģētiskā vērtība: 222kcal/926kJ!



Kazas pienam piemīt daudz unikālu īpašību kādu nav govju pienam. Tomēr ne katrs jūsmo par kazas piena produktu garšu. Kur rodams kompromiss?

Jaunais siers "Sibilla" veidots no kazas piena, pievienojot tam govju vājpienu, tātad tajā ir tikai kazas piena tauku daļa un dažādu pienu olbaltumvielas. Līdz ar to tas apmierinās tos patērētājus, kas izvairās pārsātināt savu uzturu ar taukvielām. Kazas pienā esošais albumīns piedod sieram sniega baltumu.

Siers izgatavots pēc līdzīgas tehnoloģijas kā Balkānos iecienītā brinza, nogatavinot to sāļjumā. Siers ir vidēji sāļš. Sāls saturs 3-5%. Izmantojams visos salātos, kur parasti izmanto brinzu, vai vienkārši tā gabaliņus baudot kontrastā ar dažādiem sviestiem dārzeņiem.

Siers ar raksturu...

TAIZELIS

Taizeļa recepte un gatavošanas pieredze atceļojusi no pašas Slovērijas, kur šāds siers tradicionāls un iecienīts. "Taizeļa" vārdu atradām tepat mūsu jūras piekrastē. Svaigs un mazliet sāļš kā pati jūras elpa- tāds ir "Taizelis". Lai gan, iespējams, leģendārais jūras vilks labprāt to baudītu pie alus, siers paredzēts visplašākajai patērētāju grupai, jo lepmi varam teikt, ka tajā nav nekādu lieku piedevu.

Taizelis noderēs kā gatavs našķis, tomēr droši lietojiet to arī kulinārijā silto ēdienu papildināšanai- turklāt tas ērti sasmalcināms salātiem.

Siera oriģinālā izgatavošanas tehnoloģija ļauj formēt to vijīgu, elastīgu auklīņu veidā. Tas varētu būt pietiekami atraktīvi arī jaunāka gadu gājuma pilsoņiem.

Sāls saturs siera 3-5% Siers vidēji trekns, tauku saturs sausnā - 35%. Fasēts slēgtā vakuuma iepakojumā pa 200g, siers svaigumu glabās 15 dienas.

100g produkta satur:10,5 g tauku;

14g olbaltumvielu;2,5g ogļhidrātu

Enerģētiskā vērtība: 160kcal/669kJ

"Taizeļa" piedzīvojumi turpinās: tagad tas arī kūpināts, vēl jo vairāk stāsta par Kurzemes zvejniecību tradīcijām un pavisam labi garšos pie alus.

JAUNĀKAIS

*Sibilla-kazas un govju piens brinza.

*Taizeļa jaunie piedzīvojumi- tagad arī kūpināts



Taizelis

*Skābkrējuma sviests: folijas fasējumā pa 200g

