

ÁRLISTA

Natúr parenyica 7.000 Ft / kg

/ Természetes bükkfán füstölt gyúrt sajt. /

Sonkás parenyica 7.500 Ft / kg

/ Házi, füstölt sonkával ízesített, természetes bükkfán füstölt gyúrt sajt. /

Füstölt trappista 6.800 Ft / kg

/ Természetes bükkfa forgácson füstölt sajtunkat a füstölést megelőzően egy hónapig érleljük. /

Trappista 6.600 Ft / kg

/ Minimum 1, maximum 2 hónapig érlelt, félkemény sajt. Teljes tejből készül, így állaga lágy és krémes. /

Raklett 7.500 Ft / kg

/ Minimum 2, maximum 6 hónapig érlelt, félkemény sajt. Olvasztásra a legalkalmasabb, akár bagettre, akár főtt burgonyára "csorgatva" is fogyaszthatjuk. /

Jóska bátyám kedvence 7.500 Ft / kg

/ Minimum 3 hónapig érlelt, svájci típusú, félkemény sajt. (laktózmentes) /

Répcse 8.000 Ft / kg

/ Francia típusú kemény sajt. Minimum 9 hónapig érlelt. (laktózmentes) /

A sajtokat vákuumcsomagoljuk, ezeknek darabja körülbelül 22 – 40 dkg. Szavatossági idejük típustól függően 1,5 – 2 hónap.

Gazdaságunk rövid bemutatkozása:

Többgenerációs családi gazdaságunk az Alpokalján, Répcevisen található.

Növénytermesztéssel, állattenyésztéssel és sajtkészítéssel foglalkozunk.

Állattenyésztésünkben magyartarka tehenek adják a kiváló minőségű tejet a sajtkészítéshez.

Fontosnak tartjuk, hogy a termőföldtől az asztalig, minden egyes folyamatot nagy

gondossággal a kezünkben tartunk. Teheneink saját kaszálókról származó szénát

fogyasztanak, az általuk adott szénatej a jó minőségű, adalékanyagoktól mentes sajt alapja.

A „Tekergő” (natúr parenyica) 2021-ben ezüst, 2022-ben pedig bronz minősítést kapott az Etyeken megrendezett Magyar Sajtmustrán. Ugyanezen a rendezvényen a „Jóska bátyám kedvence” (érlelt,

félkemény sajt) 2021 és 2022 szeptemberében is ezüst minősítést nyert el, mely nagy büszkeséggel tölt el bennünket.

Egy kicsit bővebben a Magyar Nemzet 2022. októberben megjelent számában lehet rólunk olvasni:

https://magyarnemzet.hu/belfold/2022/10/generaciorol-generaciora-fejlesztik-a-csaladi-gazdasagot?fbclid=IwAR36XIVwoPw_ensE0zijwkBNYBUIzcCe9DUsg09nvs4EVKqdpvx4qsjBdsA

Baráti üdvözléssel: Németh család, Alpokalja Sajt



Elérhetőségeink:

9475 Répcevis Fő utca 79.

Email: alpokaljasajt@gmail.com

Tel.: 06/20-265-7835

<https://www.facebook.com/alpokaljasajt>