



Biosýry a máslo z rodinné farmy Melcher

Vyrábí:

Rodina Melcherova

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

Biosýry a máslo z rodinné farmy Melcher:

Certifikované Bio produkty jsou vyrobeny z mléka od našich kraviček, které nekrmíme senáží ani siláží, pouze senem a pastvou z horských lučin. Nabízíme několik typů sýrů, máslo a přepuštěné máslo – Ghí. Na výrobě se podílí celá naše rodina. Každý výrobek je originál, protože se jedná o vlastní recepturu a ruční výrobu „s přidanou hodnotou pokoje a dobra“.

Ceník (orientační ceny):

Čertsvé Bio máslo	200 Kč / 1 kg
Bio GHÍ – sklenice	120 Kč / 300g
Svatoborský Bio sýr	335 Kč / 1 kg
Štamberský Bio sýr	239 Kč / 1 kg
Zlatý bochánek Bio	275 Kč / 1 kg

Kontakt:

Miroslav Melcher
Červené Dvorce 11
34201 Sušice
kontaktní osoba:
Bc. 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, vlaskova@rras.cz



Vydala: © Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek, z.s. v roce 2017 · Grafický návrh: 2123design s.r.o.