



SEYMAN

טעימות קטנות של אושר

עולם הגבינות של ני





סיימן - הסיפור שלנו

בשנת 1985 עם עלייתם של ארנסט ונני סיימן לישראל, התחיל מסע קולינרי מרתק שכלל את שילובם של מוצרי גורמה מצרפת במטבח הישראלי. מטרת בני הזוג הייתה לחשוף את הקהל הישראלי לטעמים וניחוחות אליהם נחשפו רק אותם אנשים שטיילו בעולם והתנסו במוצרים במהלך ביקוריהם בארצות השונות. במהלך השנים החברה הרחיבה מאוד את פעילותה בתחום יבוא הגבינות והפכה לפורצת דרך ומובילה את התחום, חברה שחרטה על דיגלה את ערך החדשנות והאיכות. החברה מקפידה לייבא גבינות מקוריות מכל רחבי העולם ובכל שנה מרחיבה את היצע הגבינות ואת המגוון אותו היא מציעה ללקוחותיה. חברת סיימן מייצגת ומייבאת את מיטב מותגי הגבינות ביניהן: ברס בלו, לה רוסטיק, בייבי בל, בורסן חמאת אלזיר ועוד..

אנו בסיימן, מחויבים למצוא מוצרים אותנטיים מכל העולם, להפיץ את הידע והאהבה למזון איכותי מהעולם ולהביא את ההנאה הצרופה מאוכל טוב בכל ארוחה, בכל יום, לכל בית.

כל מה שליד שהופך את החוויה למושלמת

למגש הגבינות ניתן להוסיף מוצרים שונים התורמים הן לחוויה והן לאסתטיקה של המנה. בדומה ליינ טוב, גם בעולם הגבינות חייבים להתאים את סוג הגבינה לאופי הסעודה – ולטעמו של הסועד.

על הלחם לבדו

לחם טרי ואיכותי הוא מרכיב חובה בהגשת גבינות. הלחם תומך בגבינות חריפות, מרענן את החיך בין סוגים שונים ומעורר תיאבון לטעימה נוספת. הלחם משמש ככלי עזר לטעימת גבינות רכות ובעלות מרקם נוזלי, אותן אין לתפוס ביד או מזלג.

לחם לבן או בגט

בעל טעם נייטרלי מבליט בשל כך את טעמי כל סוגי הגבינות. כך גם לחם אגוזים, פרג, שומשום ושקדים.

לחם המכיל תבלינים, דבש או כל טעם מתוק שהוא

מתאים לגבינות בעלות טעם חריף, כגון כחולות, או גבינות מיושנות ועזות טעם.

קרקרים או צנימים

מתאימים לגבינות רכות וטריות, אך אינם מתאימים לגבינות קשות. לחמים מתקתקים כגון בריוש, ילון היטב גבינות בעלות מרקם רך ונוזלי.

לחם כהה

לחם כהה ודחוס בעל טעם חמצמץ של דגנים, כגון פומפרינקל, מתאים לגבינות קממבר וברי, או גבינות עזים שמנות ורכות.

סלסלת פירות

לגבינות רכות עם מעטה עובש (קממבר, ברי) מתאים תפוח עץ; לגבינות כחולות מגישים אגסים; גבינת עזים כחולה מלווים בתאנים טריות; פרוסות תפוח מעולות לניקוי חלל הפה בין גבינות שונות; אגסים, משמשים ושזיפים ילון נהדר כל סוגי הגבינות הכחולות.

קונפיטורות וריבות

טעימה של ריבה ביתית משובחת, קונפיטורה ואפילו צ'אטני משתלבת היטב בסוגי גבינות שונים: ריבת דובדבנים שחורים מתאימה לגבינות 'טום' וכבשים; דבש או חלת דבש מתאימה לגבינת עזים; מרקחות יין אדום ולבן מתאימות מעולה לכל סוגי הגבינות; ריבת חבושים מתאימה לגבינות כחולות ומגוון גבינות חצי קשות; צ'אטני בטעם חמצמץ ילווה היטב גבינות בעלות גוון חמוץ כגון 'קונטל' צעירה או גבינות עזים.

פירות יבשים ואגוזים

אגוזי לוז מתאימים לגבינות עזים; אגוזי מלך מתאימים לגבינות קשות (פרמזאנו, פקורינו); אגוזי לוז וצנובר מתלווים לגבינות עזים עדינות; שקדים מתאימים לגבינות 'טום'; דבלים משודכים לגבינות עזים וגבינות כחולות; צימוקים מתאימים לכל סוגי הגבינה.



כל גבינה והמשקה שהיא אוהבת

יין וגבינות: צמד בלתי נפרד

מאז ומעולם, יין וגבינות הם צמד מושלם להנאה משותפת, בסוף הארוחה או בפני עצמם. לחוויה מושלמת יש להתאים את היין לגבינה.

יינות לבנים

בעלי טעמים מינרליים ועשביים כגון סוביניון בלאן או שנין בלאן יתאימו לגבינות עזים.

יינות לבנים פירותיים

כגון גוורצטרמינר, יתאימו לגבינות חצי קשות בעלות קליפה "רחוצה" ולגבינות עזים חצי קשות.

יינות לבנים בעלי מרקם חמאתי

כגון השרדונה יתאימו לגבינות שמנות וגבינות רכות כגון קממבר וברי.

יינות לבנים חצי יבשים

יתאימו לגבינות כחולות.

יינות אדומים פירותיים וצעירים

כגון בוז'ולה יתאימו לכל סוגי הגבינות. יינות אדומים אשר יושנו בחביות עץ אלון הנחשבים 'עוצמתיים' יתאימו לגבינות חצי קשות בעלות טעמים מעט חריפים.

יינות אדומים מיושנים בעלי טאנינים בולטים או עפיצות מיוחדת

יתאימו לגבינות כחולות וגבינות כבשים מסוג 'טום'.

יינות אדומים חצי יבשים

יתאימו לגבינות כחולות וגבינות מיושנות קשות כגון מימולט או פרמז'אנו.

גבינות שאוהבות בירה

קצף הבירה מחזק את טעמי הגבינות השמנות. טעמי הדגנים הקלויים בסוגי הבירות השונות מתמזגים היטב עם טעמי גבינות רבות. שתיית בירה עם הגבינה היא מנהג מקובל בצפון אירופה ובבריטניה.

סוגי בירה המיוצרים במבשלות קטנות אזוריות משתלבים היטב עם סוגי הגבינות המיוצרות באותו אזור גיאוגרפי.

שמפניה מתמזגת

טעמן העוקצני של סוגי שמפניה שונים הנוצר בחלל הפה מתאים אותן לסוגי גבינות מגוונים. הן כאפריטיף או כדיזיסטיף בסיום הארוחה, טעמי שמפניות וגבינות מתמזגים היטב בכל עת. שמפניה בלאן דה בלאן תתאים מאוד לגבינות מסוג קממבר או עזים. שמפניה ברוט תתמזג היטב עם גבינות ברי וקממבר.

מיצי פירות

מיצי פירות טבעיים מספקים ליווי מפתיע לצלחת הגבינות למי שאינו שותה יין, לילדים ולכל מי שחובב שילובי טעמים מעניינים. להלן מספר הצעות לשילובים קלאסיים: מיץ תפוחים: גבינות קממבר או חצי קשות. נקטר אגסים, שזיפים ומשמש: גבינות כחולות. מיץ ענבים: מרבית סוגי הגבינות. מיץ דובדבנים, אוכמניות וקסיס: גבינות כבשים 'טום'. מיץ פירות אדומים, תותים ופטל: גבינות טריות. מיץ עגבניות וגספצ'יו: גבינות עזים חריפות ומיושנות.



גבינות טריות



גבינת עיזים Rulo cabra natural



מוצא:	ספרד
מקור:	100 % חלב עיזים
סוג:	רכה
יישון:	7 שבועות
שומן:	26% ממוצר סופי
משקל:	200 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מנתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות

על הגבינה

הגבינה היא כמעט טרייה. עברה יישון קצר. טעמה עדין עם ניחוח קל של חלב עזים. היא מגיעה באריזה פלסטית השומרת עליה ומאריכה את חיי המדף שלה.

על השולחן

הגבינה מעולה לשימוש במגש גבינות, בכריכים וטוסטים. מעולה להגשה בפרוסות דקות על פיצה לזהטת מתנור אבנים. תשתלב עם יין אדום צעיר !

גבינת עזים פירמידה קלאסי/שום ועשבי תיבול מרסי שף PYRAMIDE CHEVRE



Eurial

מוצא:	צרפת / אזור עמק הלואר
מקור:	100 % חלב עיזים
סוג:	רכה
יישון:	7 שבועות
שומן:	17% ממוצר סופי
משקל:	140 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מרסי שף הינו מותג המיוצר ע"י תאגיד אוריאל אשר נוסד בשנת 1895 בעמק הלואר, ומאז התפתח ללא הפסק. כיום הוא התאגיד הגדול ביותר בצרפת ובאירופה כולה לייצור גבינות מחלב עזים. 44% מבתי האב בצרפת צורכים גבינות עזים של 'אוריאל' (על פי סקר משנת 2013). הוא פרוס על אתרי ייצור רבים השתולים בלב אזורים המתמחים בהפקת חלב עזים

על הגבינה

'הפירמידה' היא גבינת עזים טרייה בעלת צורה האופיינית אך ורק לגבינות עזים. ה'פירמידה' מגיעה אלינו בשתי גרסאות: "הקלאסית" - טעם מודגש של טריות וניחוח חלב עזים עדין "עם שום ועשבי תיבול" - גרסה המשלבת ניחוחות של חלב עזים טרי עם שום ועשבי תיבול.

על השולחן

שלוש הגרסאות של הפירמידה יפארו כל כריך וטוסט, וכן מגש גבינות יחד עם לחם וירקות טריים. ניתן לשלב אותן ברט בים לפסטה במאפי גבינות וגם לפורר מעל פסטה חמה

גבינת עזים מיני בושה קלאסי/שום ועשבי תיבול מרסי שף MINI BUCHE CHEVRE



Eurial

מוצא:	צרפת / אזור עמק הלואר
מקור:	100 % חלב עיזים
סוג:	רכה
יישון:	7 שבועות
שומן:	19% ממוצר סופי
משקל:	125 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מרסי שף הינו מותג המיוצר ע"י תאגיד אוריאל אשר נוסד בשנת 1895 בעמק הלואר, ומאז התפתח ללא הפסק. כיום הוא התאגיד הגדול ביותר בצרפת ובאירופה כולה לייצור גבינות מחלב עזים. 44% מבתי האב בצרפת צורכים גבינות עזים של 'אוריאל' (על פי סקר משנת 2013). הוא פרוס על אתרי ייצור רבים השתולים בלב אזורים המתמחים בהפקת חלב עזים.

על הגבינה

ה'בוש' BUCHE או ה'בושה' בפי הישראלים פרושה בצרפתית: גליל עץ קטן. הגבינה היא כמעט טרייה. עברה יישון קצר. טעמה עדין עם ניחוח קל ביותר של חלב עזים. היא באה באריזה פלסטית השומרת עליה ומאריכה את חיי המדף שלה. קיימות שתי גרסאות לגבינה זו. האחת קלאסית והשנייה עם שום ועשבי תיבול

על השולחן

הגבינה מעולה לשימוש במגש גבינות, בכריכים וטוסטים. המנה המפורסמת עם גבינה זו היא 'השבר שוד' - גבינת עזים חמה. המנה מורכבת מסלט חסה, עליו פרוסת טוסט, עליו פרוסת 'בושה' שעברה חימום בגריל, ומעל רוטב וינגרט קלאסי. יין אדום צעיר יהיה מעולה כאן.

גבינת עזים שברו CHAVROUX

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	טרייה ללא מעטה
יישון:	ללא
שומן:	14%
משקל:	150 גרם
בהשגחת:	הרב א. רלב"ג

על המפעל

גבינת שברו CHAVROUX מיוצרת במפעל הממוקם באזור שראנט ליד קוניאק בדרום מערב צרפת. המפעל בבעלות תאגיד סבנסיה (לשעבר בונגרן). תאגיד סבנסיה, בהתאם לאסטרטגיה שלו, משמר ומפיץ גבינות ייחודיות אזוריות. הוא רכש את המפעל ומפיץ את תוצרתו ברחבי צרפת והעולם. סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו

על הגבינה

השברו הינה מותג גבינת העזים הטרייה בעלת נתח השוק הגדול ביותר בצרפת של 15% על פי נילסן 2014. האריזה המשולשת האופיינית לגבינה זו, מבליטה אותה על המדף

על השולחן

השברו יכולה לשמש אותנו במנות מגוונות במטבח הביתי. החל מטוסטים וכריכים עם פרוסות מלפפון, נקייה על פסטה חמה, בתערובות מילוי לקנלוני, לירקות ממולאים, כממרח מעורבב עם זיתים מרוסקים ופסטו בזיליקום ועוד שומרת על טריותה ועל סגולות חלב העזים וכן על חיי המדף הארוכים שלה

גבינת עזים טרייה למריחה Goat cheese spread



מוצא:	צרפת
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	גבינה טרייה
יישון:	אין
שומן:	12% ממוצר סופי
משקל:	150 גר'
בהשגחת:	הרב א. רלב"ג

על המפעל

מרסי שף הינו מותג המיוצר ע"י תאגיד אוריאל אשר נוסד בשנת 1895 בעמק הלוואר ומאז התפתח ללא הפסק. כיום הוא התאגיד הגדול ביותר בצרפת ובאירופה כולה לייצור גבינות מחלב עזים. 44% מבתי האב בצרפת צורכים גבינות עזים של 'אוריאל' (על פי סקר משנת 2013). תאגיד זה מעבד כל שנה כ- 250 מיליון ליטר חלב עזים. הוא פרוס על אתרי ייצור רבים השתולים בלב אזורים המתמחים בהפקת חלב עזים. הוא מייצר גם מוצרים מחלב פרה. אך עיקר מומחיותו ופרסומו הוא מוצרים מחלב עזים.

על הגבינה

השם גבינה למריחה ממש יכול להטעות כאן. אין זו עוד גבינה לבנה למריחה שאנו מכירים. על זה נאמר: צריך לטעום כדי להבין. האריזה והמראה ממש מטעים את הסועד. שכבה יפה של העזים למריחה של אוריאל ימלא את החיך בטעם עשיר של גבינה טרייה, שמנה ומלוחה במידה, עם ניחוח עדין אך מורגש של גבינת עזים. צריך שנים של ידע וניסיון וחלב עזים מעולה כדי ליצר גבינה לבנה ברמה ובטעם כזה.

על השולחן

את הגבינה הזו צריך לטעום קודם כל על טוסט מלחם דגנים טרי. כך נהנה משלל הטעמים הטריים שלה. אנו ממליצים להשתמש בה כמו שהיא, נקיה ומבלי לערבב עם אחרות. על פרוסות סלמון מעושן, כמתבל עם ירקות טריים, על קישים עם ירקות טריים בתנור. הכי הכי: על פרוסת חלה טרייה בשבת בבוקר!

גבינת סנט מורה ST MORET

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה שמנת לבנה טרייה
יישון:	אין
שומן:	19% ממוצר סופי
משקל:	180 גר'
בהשגחת:	הרב א. רלב"ג

על המפעל

גבינת השמנת סנט מורה מיוצרת במפעל הממוקם באזור דורדוני, בדרום מערב צרפת. המפעל מתמחה בייצור גבינות שמנת לבנות טריות בלבד ומתבסס על תוצרת החלב המקומית. פרות במרעה טבעי מפיקות חלב בעל תכולת שומן גבוהה ועתיר חלבונים. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת.

על הגבינה

סנט מורה היא גבינת השמנת המפורסמת והידועה ביותר בצרפת. זו גבינת שמנת לבנה בעלת טעם צרוף של חלב ושמנת טריים. נדמה כי ייצור גבינת שמנת הינה משימה קלה, אך טעימה אחת של סנט מורה מוכיחה את ההפך. כיצד שילוב של חלב טרי איכותי ושמנת טרייה עם נגיעת מלח עדינה הופכים גבינה רגילה למעדן מלכים.

על השולחן

טעמה המיוחד של הסנט מורה הופך אותה לגבינה האולטימטיבית להכנת כריכים וטוסטים לכל המשפחה. יחד עם פרוסת עגבנייה ומלפפון, הדבר הפשוט הזה הופך מעדן מלכים. היא אידיאלית להכנת קישים ומאפים.

גבינת בורסאן BOURSIN



מוצא:	צרפת אזור נורמנדי
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה טרייה מוקצפת
יישון:	אין
שומן:	41% ממוצר סופי
משקל:	150 גר'
בהשגחת:	סו

על המפעל

המפעל המייצר את גבינת בורסאן ממוקם באזור נורמנדי. פרונסואה בורסן הקים את המחלבה בשנת 1957, באזור הידוע בתוצרת החלב האיכותית בכל אירופה. המפעל נרכש ע"י תאגיד בל BEL הבינלאומי שנחשב לאחד מיצרני הגבינות הגדול באירופה עם אתרי ייצור ברחבי היבשת ובארה"ב.

על הגבינה

גבינת בורסאן היא גבינה טרייה לבנה ומוקצפת. טעמה המיוחד, בפרט שום ועשבי תיבול המזוהה ביותר עם המותג, הביא לפרסומה בעולם כולו ויצר מושג מיוחד ונפרד בעולם הגבינות- גבינת בורסאן. חיקויים רבים ושונים קמו למקור, אך קשה להתחרות באיכויות החלב והשמנת שמפיקות הפרות באזור נורמנדי. הגבינה מגיעה אלינו בשלוש גרסאות: שום ועשבי תיבול, פלפל גרוס, עירית ובצל שאלוט.

על השולחן

גבינת בורסן יכולה לשמש חלק בלתי נפרד מן המרכיבים במטבח הביתי. מלבד למריחה על לחם, כריכים וטוסטים אפשר למצוא לה אינספור שימושים במטבח הביתי. כמנה ראשונה על מצע של סלט עגבניות מטובל, מעל פסטה חמה במקום רוטב. מעל דגים או ירקות בתנור. לפני או אחרי הבישול. בתוך קישים ומאפים.

פלפלונים ממולאים בבורסן פלפל שחור עם מנצ'גו וקרם פלפלים קלויים

מכגש פסגה קולינרי: פלפלים ממולאים — קלאסיקה מהמטבח הבלקני — ששידכנו להם גבינה צרפתית (בורסן) לצד גבינה ספרדית.

חומרים ל-4-6 מנות:

12 פלפלונים צבעוניים

1 חבילה גבינת Boursin au Poivre פלפל שחור

2 כפות גבינת Manchego מגוררת

3 כפות שמן זית לטיגון

לקרם פלפלים:

3 פלפלים אדומים קלויים (אפשר לקנות מוכנים במעדנייה בסופר)

3 כפות שמן זית

מלח

מכינים קרם פלפלים: מרסקים פלפלים קלויים במעבד מזון ותוך כדי פעולה יוצקים שמן זית ליצירת אמולסיה אחידה. מתבלים במלח. אפשר להכין מראש ולשמור במקרר, מכוסה בשמן, עד שבועיים.
מכינים את הפלפלים הממולאים: מערבבים גבינת בורסן פלפל שחור עם מנצ'גו.
חורצים שטע בכל פלפלון לאורכו וממלאים בכפית גדושה מהתערובת.
מחממים מחבת עם מעט שמן זית וצולים את הפלפלים הממולאים לחריכה קלה וחימום כדקה-שתיים מכל צד.
מגישים חם או בטמפ' החדר לצד קרם פלפלים.



גבינת טרטור שום ועשבי תיבול AIL & FINES HERBS TARTARE

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת חבל דורדוני DORDOGNE
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה טרייה מוקצפת
יישון:	אין
שומן:	34% ממוצר סופי
משקל:	150 גר'
בהשגחת:	הרב א. רלב"ג

על המפעל

גבינת טרטור TARTARE מיוצרת במפעל הממוקם באזור דורדוני DORDOGNE בדרום מערב צרפת לא רחוק מאזור פריגור. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

גבינת טרטור היא גבינה לבנה טרייה אוורירית ומוקצפת עם נגיעות של שום ועשבי תיבול. תכולת השומן הגבוה שלה מאפשרת לתהליך ההקצפה להקנות לה מרקם ייחודי של שמנת מוקצפת. הטעם הרענן והטבעי שלה יחד עם מערך ההפצה המשומן של תאגיד סבנסיה הפכו אותה לגבינה הטרייה הנמכרת ביותר בצרפת עם נתח שוק של 24% (על פי נילסן 2014).

על השולחן

גבינת הטרטר שום ועשבי תיבול מעולה בכל הזדמנות. בכריכים וטסטים. בתוך קישים ומאפים, מעולה לבישול. כפית טרטור על מתאבנים לאירוח יסדרג אותם בכמה רמות. הטרטר מעולה לבישול.



גבינת טרטור אפרייטיף TARTARE APERIFRAIS

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת אזור האלפים גבול שווייץ
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה טרייה מוקצפת במנות אישיות
יישון:	אין
שומן:	31% ממוצר סופי
משקל:	100 גר'
בהשגחת:	הרב א. רלב"ג

על המפעל

גבינת טרטור TARTARE מיוצרת במפעל הממוקם באזור דורדוני DORDOGNE בדרום מערב צרפת לא רחוק מאזור פריגור. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

גבינת טרטור היא גבינה לבנה טרייה אוורירית ומוקצפת. טרטור אפרייטיף הוא מוצר יחיד במינו. מגשון ובו 15 מנות ביס של גבינת טרטור בטעמים שונים, מלווה בקיסמים להגשה. קיימים שני סוגים של טרטור אפרייטיף. מגש בטעמי איטליה ומעש בטעמי פרובנס.

על השולחן

ניתן לצרוך את שלל ה'ביסים' כמו שהם, אחד אחד. אפשר להניח כל 'ביס' כזה על קרקר עצמאי או על פרוסת עגבנייה. רעיון נוסף למנה ראשונה מקורית: להניח כל ביס על פטריית פורטובלו, בצדה המחורץ, להכניס לתנור לעשר דקות חום 200 מעלות



קרם פרש איסיניי סנט מר Crème Fraiche D'Isigny St. Mere



מוצא:	נורמנדי צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	קרם פרש תסיסה איטית
יישון:	טרייה
שומן:	40% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / 500 גר'

על המפעל

איסיניי סנט מר Isigny St. Mere הינו קואופרטיב של חקלאים יצרני חלב הממוקם באזור נורמנדי שבצפון מערב צרפת. איכותו הייחודית של החלב באזור זה מורגשת היטב בטעמם העשיר והיוצא דופן של המוצרים היוצאים משעריו של מפעל זה.

על הגבינה

מדובר בשמנת חלב נקיה טרייה ואוטנטית אשר עברה תסיסה לאקטית (תרבית מחלב נקי) איטית ועדינה במשך כ 18 שעות לפחות. השמנת נאספת מן החלב הטרי עד קבלת שמנת טרייה המגיעה עד 40% שומן, ואז עוברת תסיסה. הקרם פרש הזו היא בין היחידות בצרפת אשר זכתה לסמל PDO – מותג מוגן בינלאומי. עובדה זו מבטיחה כי הקרם פרש של איסיניי סנט מר מיוצרת על פי כללים מוקפדים במיוחד המיוחדים לאזור

על השולחן

מומלץ לצרוך את הקרם בעודו טרי באין ספור מנות. בקינוחים, כף גדושה קרם פרש כתוספת לכל סלט פירות טריים, כליווי לעוגות שוקולד או תפוחים, מעל תותים טריים ועוד. באשר למנות מלוחות, כליווי למנת דג בתנור או ירקות בתנור, או סתם על פרוסת לחם כפרי טרי עם מלח ים מלמעלה



גבינות רכות / רכות למחצה

גבינות רכות/רכות למחצה



חלומי קפריסאי מקורי Halloumi Cyprus



מוצא:	קפריסין
מקור:	חלב כבשים, עזים ופרה
סוג:	מבושלת ומומלחת
שומן:	25% ממוצר מוגמר
משקל:	200 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מחלבת פאפויס PAPOUIS DAIRIES הינה היצרנית של גבינת החלומי הקפריסאית. מדובר במפעל צעיר יחסית אשר נוסד ע"י קוסטס פאפויס בשנות השישים של המאה שעברה. בפאפויס מיצרים חלומי על פי השיטה המסורתית הקפריסאית. משתמשים בחלב המגיע מחוות שכנות ולא רחוקות מאתר היצור. חלק גדול מתוצרתו מיוצאת לארצות יעד בעולם כולו, ובכלל זה ארצות ערב וארה"ב.

על הגבינה

אמרת 'חלומי' ביוונית (או 'חלים' בטורקית וערבית), אמרת קפריסין! גבינת החלומי היא סמל התוצרת הקפריסאית מימים ימימה. מיוצרת באי הזה עוד בימי קדם. נחשבת לאחת הגבינות העתיקות ביותר באגן זה של הים התיכון.. יתרונה הגדול של הגבינה, מלבד הטעם כמובן, הוא בכך שאינה נמסה בחום המחבת ולא הברבקי. לכן, האופן הנפוץ ביותר להגיש אותה כשהיא זה מטוגנת במחבת. כך היא מוכרת ומוגשת בעולם כולו. תכונה זו (שאינה נמסה בחום) נוצרה בגלל תהליך היצור הייחודי שלה, במהלכו עובר הגבן חימום למשך כ- 30 דק' במי הגבינה של עצמו. אז הוא מועבר לתבניות בהמשך. כמו כן נמצא לעיתים עלי נענע הכרוכים בגבינה. זה אמצעי שימור נוסף על מי המלח בהם היא שרויה לעמידות לאורך זמן.

על השולחן

כאמור, סימן ההיכר של גבינת החלומי הוא הפרוסות המטוגנות שלה. שלושת סוגי החלב המרכיבים אותה מעניקים לה טעם עשיר של שמנת חלב. היא נצרכת מיד עם יצורה ללא יישון דבר המגביר את טעמה הטרי. שימושים רבים לה. מטוגנת ליד ביצה עין בארוחת בוקר. בקוביות מטוגנות כחטיף לכל הזדמנות, וקישוט סלטים, ובסלט עגבניות בדיליקום ושמן זית.



גבינה עיזים בשלה Rulo cabra affine

מוצא:	ספרד
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	רכה עם קליפה טבעית
יישון:	9 ימים
שומן:	26% ממוצר סופי
משקל:	180 גרם / כ 1 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מכתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות

על הגבינה

ייחודה של הגבינה הזו הוא התסיסה הלאקטית הטבעית שהיא עוברת בתהליך הגיבון שלה ללא חיידקי רנט. כשהגבינה מבשילה, הקליפה הופכת יבשה וקשה יותר ואילו החלק הפנימי הופך רך וכמעט נוזלי. מגיעות אלינו שתי גרסאות 180 גרם ו 1 ק"ג

על השולחן

גבינת העיזים הבשלה מתאימה להקרמה על ירקות, תפוחי אדמה ובטטות. תמיד תהיה מעולה על פרוסת לחם טרייה עם עגבניות שרי וביצליקום בתוספת יין אדום, בתיאבון!



גבינות רכות/רכות למחצה

גבינה ספרדית QUESO FRESCO fresh cheese



מוצא:	ספרד
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה לבנה טרייה
יישון:	אין
שומן:	14% ממוצר סופי
משקל:	250 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מכתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות.

על הגבינה

קזו פרסקו, כשמה כן היא, גבינה טרייה. זו גבינה עממית ומאוד נפוצה בארצות דוברות ספרדית,

בעיקר ספרד ומקסיקו. זו גבינה בסיסית המיוצרת ע"י החמצת החלב ללא תרביות או רנט, באמצעות לימון או חומץ. לעיתים גם מעשירים את החלב בשמנת לפני הבישול. זהו בעצם התהליך הבסיסי והפשוט ביותר של הכנת גבינה. לרוב בבתי האיכרים עצמם. נחשבת לגבינה מקבילה לקוטג' או גבינה לבנה בישראל מבחינת מעמדה במטבח הביתי.

על השולחן

מאוד דומה בטעם ובמרקם לריקוטה האיטלקית. עשירה בטעם של חלב טרי. שימושים לה רבים כפי שב ישראל משתמשים בגבינת הקוטג' או גבינות לבנות טריות. המרקם הגבשושי שלה, תוצר תהליך הייצור הפשוט, מקנה לה אפשרויות שימוש רבות. פיזור חתיכות גסות שלה על כל סלט טרי.

חתיכות קזו פרסקו מעל סלט עגבניות שרי מתובלות. אין כמו טוסט מרוח חמאה עליו גבשושית של קזו פרסקו פרוסת עגבניה וזרדיץ שמן זית ומלח גס.



קוביות גבינת טברנה TAVERNA CHEESE CUBES



מוצא:	דנמרק
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה רכה למחצה
יישון:	אין
שומן:	30%
משקל:	150 גרם / 200 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

חברת נורדקס הינה חברת מזון דנית בבעלות פרטית, הקיימת מעל ל 30 שנה. החברה המתמחה בייצור גבינות לבנות, אשר באופן מסורתי מגיעים ממדינות הים התיכון. לחברה שלוש מחלבות ענק, בדנמרק, אוסטריה ורומניה, בהן מייצרים מגוון רחב של גבינות לבנות תחת מותגים ידועים ברחבי העולם

על הגבינה

מדובר בגבינה המיוצרת במי מלח, בעלת מרקם גבושי. הגבינה חלקה ונטולת קליפה. מאוד פופולארית ביוון ובארצות הבלקאן.

על השולחן

הגבינה מעולה כתוספת מרעננת לסלט, מילוי מאפים, העשרת רטבי פסטה או למריחה על פרוסת לחם טרי. מעולה להגשה לצד פירות הקיץ, ולצד אבטיח - היא תהיה להיט!!



גבינת מוצרלה שוויצרית Swiss Mozzarella



מוצא:	שוויצריה
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה טרייה
יישון:	אין
שומן:	20% ממוצר סופי
משקל:	125 גר' / 300 גר'
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

צוגר ZUGER הוא מפעל משפחתי בצפון מזרח שוויץ. היום ZUGER הוא יצרן הגבינות הטוריות הגדול בשוויץ (מוצרלה, ריקוטה, מסקרפונה וכו'). כל זה מסתמך על תנובת חלב השוויצית מן האיכותיים בעולם. 50% מתוצרת המפעל מופנית לייצוא. איך מייצאים גבינות טריות? בהקפאה כמובן! כאן החידוש הבינלאומי שלהם. טכנולוגית קצה בתהליך IQF מיוחד להקפאת מוצרלה ושאר מוצרים. התוצאה: מוצרלה שהופשרה וטעמה טרי כאילו יוצרה זה אתמול!!

על הגבינה

המוצרלה הומצאה בדרום איטליה לפני מאות שנים, וכמו כל אחיותיה כשיטה לשימור עודפי חלב. אך הפעם לא ביישון הגבינה במערות קרירות אלא בחימום הגבן והפיכתו לעיסה גמישה ממנה חרצו כדורי גבינה לבנבנים. מכאן השם MOZZARELLA, מן השורש MOZZARE באיטלקית שפירושו לחתוך ביד. השיטה הובילה למספר גבינות איטלקיות נוספות כמו הפרובלונה והקצ'קבלו. היום גבינת המוצרלה היא הגבינה הלבנה הטרייה הנצרכת ביותר בעולם כולו!!! גבינת המוצרלה של ZUGER מגיעה קפואה משוויץ בשיטה ייחודית השומרת על טריות המוצר. כדור מוצרלה של ZUGER לאחר הפשרה במטבח שלנו ירגיש טרי כאילו יוצר ממש אתמול!!

על השולחן

האמת שהרבה לחדש לגבי מה לעשות עם המוצרלה אין. היא הגבינה האולטימטיבית לאפית הפיצה. מומלץ לשלבה בסלטים, פיצות, פשטידות וכריכים



גבינת עיזים SAINTE MAURE

Eurial

מוצא:	צרפת / אזור עמק הלואר
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	רכה עם קליפה טבעית
יישון:	9 ימים
שומן:	23% ממוצר סופי
משקל:	200 גרם / כ 1 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מרסי שף הינו מותג המיוצר ע"י תאגיד אוריאל אשר נוסד בשנת 1895 בעמק הלואר, ומאז התפתח ללא הפסק. כיום הוא התאגיד הגדול ביותר בצרפת ובאירופה כולה לייצור גבינות מחלב עזים. 44% מבתי האב בצרפת צורכים גבינות עזים של 'אוריאל' (על פי סקר משנת 2013). הוא פרוס על אתרי ייצור רבים השתולים בלב אזורים המתמחים בהפקת חלב עזים

על הגבינה

גבינת הסנט-מור מיוצרת בצורת גליל שבמרכזו מושחל קנה קש, מטרתו להקל על הטיפול בגבינה העדינה בימיה הראשונים ועוזר לאוורר את פנים הגבינה בתהליך היישון. קש זה מוסר בתום היישון ולפני האריזה. ייחודה הנוסף של הסנט מור הוא התסיסה הלאקטית הטבעית שהיא עוברת בתהליך הגיבון שלה ללא חיידקי רנט. כשהגבינה מבשילה, הקליפה הופכת יבשה וקשה יותר ואילו החלק הפנימי הופך רך וכמעט נוזלי. מגיעות אלינו שתי גרסאות 200 גרם ו 1 ק"ג

על השולחן

הסנט מור קלאסית למגש גבינות, מתאימה להקרמה על ירקות ופתוח אדמה. היא מעולה למנה המפורסמת 'השבר שוד' - גבינת עזים חמה. המנה מורכבת מסלט חסה, עליו פרוסת טוסט, עליו פרוסת גבינה שעברה חימום בגריל, ומעל הכל רוטב ווינגרט קלאסי. יין אדום ישן יהיה מעולה כאן.



שקשוקה ירוקה של תרד, עגבניות לחות, עשבים, גבינת מנצ'ו וסנט מור

4 מנות – מחבת ברזל שניתנת לחימום בתנור בקוטר 26 ס"מ-מצרכים:

2 שיני שום קלופות

1 בצל בינוני חתוך לקוביות גסות

מעט שמן זית לטיגון

400 ג' תרד שטוף

100 ג' עגבניות לחות חתוכות גס

מלח גס

פלפל שחור גרוס

חופן פטרוזיליה קצוצה

100 מ"ל שמנת מתוקה

8 ביצים

200 ג' גבינת מנצ'ו מגורדת

150 ג' גבינת סנט מור חתוכה לטבעות בעובי 1 ס"מ

בסיר בינוני להביא לרתיחה מים עם מלח

מחממים תנור ל160 מעלות

לחלוט את עלי התרד למשך 30 שניות

לסנן ולקרום במי קרח (על מנת לעצור את הבישול)

במחבת, לטגן את הבצל בשמן זית עד להזהבה קלה, להוסיף את השום ולהנמיך את הלהבה.

מוסיפים את עלי התרד החלוטים, חצי מהעגבניות הלחות ולערבב כ-2 דקות.

לתבל במלח גם ופלפל שחור גרוס ולהוסיף חצי מכמות הפטרוזיליה ואת השמנת המתוקה.

ברגע שהשמנת המתוקה רתחה מורידים את המחבת מהאש

מוסיפים למחבת תוך כדי ערבוב את גבינת המנצ'ו המגורדת

שוברים את הביצים מעל תכולת המחבת, מלמעלה מפזרים את העגבניות הלחות שנותרו ואת טבעות גבינת הסנט מור

מכניסים לתנור ל 6-7 דקות (כל אחד לפי מידת העשייה של הביצה הרצויה לו)

מוציאים מן התנור ומפזרים את שארית הפטרוזיליה, מעט מלח גס ומעט פלפל שחור גרוס



גבינת ברי של איסיניי BRIE D'ISIGNY



מוצא:	צרפת אזור נורמנדי
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה מעטה לבן
יישון:	7-10 ימים
שומן:	31%
משקל:	220 גרם/ כ 3 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

ISIGNY SUR MER איסיני סנט מר, הינו קואופרטיב של חקלאים יצרני חלב הממוקם באזור נורמנדי שבצפון מערב צרפת. אזור זה מפורסם באיכות החלב היוצאת דופן שלו. מקורו בפרות הרועות במרעה פתוח השופע בעשב עשיר במינרלים טבעיים המושפע מאוד מאופי הקרקע והאוויר רווי מלחי הים האטלנטי.

על הגבינה

זוהי גבינה המיוצרת על פי מיטב המסורת הצרפתית של גבינות ברי אך מעט שונה. אופן הכנתה, איכות החלב שבאזור ומידות התבנית שלה יוצרים ברי יוצאת דופן ומיוחדת לאזור נורמנדי. חשוב לצרוך אותה כאשר היא בשלה. אז המרקם שלה רך ונוזלי כאשר חותכים ממנה מנות. ניתן לבדוק זאת ע"י לחיצה על המעטה. אם הוא רך ולא קפיצי הגבינה בשלה לאכילה.

על השולחן

הברי והקממבר נחשבות למלכות מגשי הגבינות. נהוג ללוות אותה עם יין אדום ישן מזן קברנה סוביניון, מרלו או סירה. נהדרת להקרמה מעל מנות ירקות בתנור ותפוח אדמה, אפשרי גם בקישים על טהרת הברי. טעמה מודגש כך שעדיף לא לערבב עם גבינות אחרות

קממבר איסיניי סור מר ISIGNY SUR MER CAMEMBERT



מוצא:	צרפת חבל נורמנדי
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה עם מעטה עובש לבן
יישון:	3 שבועות עד חודש
שומן:	31%
משקל:	250 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

ISIGNY SUR MER איסיני סנט מר, הינו קואופרטיב של חקלאים יצרני חלב הממוקם באזור נורמנדי שבצפון מערב צרפת. אזור זה מפורסם באיכות החלב היוצאת דופן שלו. מקורו בפרות הרועות במרעה פתוח השופע בעשב עשיר במינרלים טבעיים המושפע מאוד מאופי הקרקע והאוויר רווי מלחי הים האטלנטי.

על הגבינה

הגבינה מסוג קממבר Camembert קרויה על שם הכפר קממבר בנורמנדי, שם יוצרה לראשונה. על פי הסברה המקובלת, הגבינה הומצאה בשנת 1791 בכפר זה. הגבינה מעט קשה לאחר יצורה, וכאשר בשלה הופכת רכה ותוכנה נוזלי, ובעלת טעם וריח

על השולחן

הברי והקממבר נחשבות למלכות מגשי הגבינות. רק יין אדום ישן וכבד יכול לאזן את הטעמים המודגשים שלה. מומלץ על קברנה סוביניון, מרלו או סירה. כמו הברי, היא נהדרת להקרמה מעל מנות ירקות בתנור ותפוח אדמה, אפשרי גם בקישים על טהרת הקממבר. לכריך עם קממבר אין תחליף. לאירוח מושלם עם לחם כפרי, ענבים וירקות טריים.

מאפה קממבר, סנדלפור פטל וסלט ירוק חמצמץ עם גבינת בושה

4 מנות- מצרכים:

600 ג' בצק עלים

750 ג' קממבר

100 ג' סנדלפור פטל (ניתן גם להכנה עם טעמים אחרים לפי העדפה)

200 ג' ארוגולה שטופה

50 ג' עג' שרי חצויות

רבע בצל סגול פרוס דק מאוד

מיץ מלימון אחד

100 ג' גבינת בושה

ביצה למריחה

הכנה:

מחממים תנור ל200 מעלות

פורסים את בצק העלים על משטח העבודה

קורצים 4 עיגולים בקוטר 12 ס"מ

מורחים את עיגולי הבצק בסנט דלפור, משאירים 2 ס"מ ללא ריבה

מניחים את הקממבר במרכז הבצק

עוטפים את הגבינה בעזרת הבצק וסוגרים בקיפולים

מורחים ביצה על הבצק החשוף

מכניסים לתנור ל20 דקות בערך או עד שהבצק זהוב ומוכן

ביתיים, מכינים את הסלט ע"י ערבוב כל המרכיבים פרט לגבינה

כשהמאפה מוכן מגישים עם סלט בצלחת לצידו. מפוררים את גבינת הבושה מעל הסלט.



אספרגוס צרוב על מחבת עם שום, קממבר, פלפלים קלויים ושמן זית

4 מנות- מצרכים:

2 צורות אספרגוס

1/4 כוס שמן זית

קורט מלח ים אטלנטי

קורט פלפל שחור גרוס

1/2 יחידה קממבר פרוסה לפרוסות בעובי חצי ס"מ

2 פלפלים אדומים קלויים, קלופים וחתוכים לקוביות קטנות

1 שן שום קצוצה

הכנה:

חותכים את גבעול האספרגוס ונפטרים מהחלק הקשה.

קולפים את האספרגוס.

מתבלים את האספרגוס במלח, פלפל ומעט שמן זית.

מחממים מחבת ברזל עם סימוני גריל וצולים את האספרגוס במשך 6 דקות כאשר הופכים אותו מדי פעם.

מכבים את האש ומוסיפים את השום הקצוץ.

מסדרים את האספרגוס ב4 צלחות הגשה.

מחממים שוב את אותה המחבת, כאשר המחבת חמה מניחים בתוכה את פרוסות הקממבר והופכים מיד (20 שניות מכל צד).

מסדרים את הקממבר על האספרגוס.

מפזרים את קוביות הפלפל הקלוי ומזלפים על הכל מעט שמן זית.



מאנקיש ביצה, תרד וברי מרובעת

6 מאפים - מצרכים:

10 ג' שמרים יבשים

430 מ"ל מי ברז

660 ג' קמח לחם

15 ג' מלח

150 מ"ל שמן זית

900 ג' תרד שטוף

2 יח' ברי מרובעת חתוכות לפרוסות דקות

1 כף סומק

1 כף זעתר

6 ביצים

מלח ים אטלנטי

פלפל שחור גרוס

הכנה:

ממיסים את השמרים במעט מים. במיקסר מערבבים את הקמח, שמרים מומסים, מלח ו2 כפות שמן זית על עוצמה בינונית למשך 8 דקות עד שהבצק חלק. במידה והבצק דביק יש להוסיף מעט מלח.

משמנים קערה במעט שמן זית ומניחים את הבצק. מכסים במגבת ומשאירים במקום חמים לתפיחה של שעה וחצי בערך או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

לאחר תפיחה מחלקים את הבצק ל6 חלקים שווים.

בעזרת מערוך מרדדים כל חלק לעובי של 0.5 ס"מ וקוטר של בערך 15 ס"מ.

מעבירים לתבניות עם נייר אפייה. מניחים לבצק לתפוח פעם נוספת כחצי שעה.

מחממים תנור 200 מעלות.

במחבת ממשלים את התרד עם מעט שמן זית עד שמאבד מנפחו. מקררים וסוחטים את המיצים ממנו.

מפזרים את פרוסות הברי על הבצקים. מעליהן מפזרים את התרד. מנסים ליצור "בור" במרכז כל מאפה ולתוכו בהמשך נשבור ביצה.

מפזרים על המאפים סומק, זעתר ופלפל שחור.

מזלפים על המאפים מעט שמן זית.

אופים 12-15 דקות או עד שהבצק מתחיל להשחים.

מוציאים ומיד שוברים ל"בור" שהכנו מראש בכל מאפה ביצה. מפזרים מעט מלח גס ומחזירים לתנור ל 5 דקות נוספות.

לשלוח תמונה של המתכון בנפרד



ברי לה רוסטיק BRIE LE RUSTIQUE

Savencia Fromage & Dairy

מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה
יישון:	8 שבועות
שומן:	37% שומן ממוצר סופי
משקל:	כ 2 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית



על המפעל

המפעל ממוקם באזור לורין שבצפון מזרח צרפת. הוא מתמחה בייצור גבינות ברי וקממבר. האזור אינו מסורתי ליצור ברי אך תוצרת החלב המפוארת של האזור מספק חומר גלם אידיאלי. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

המותג עצמו LE RUSTIQUE, נולד בשנת 1975 ע"י התאגיד של המפעל המתואר למעלה. המותג מיוחד באריזת העץ ובבד משובץ אדום לבן אשר מאפיין את המותג. לגבי הגבינה מסוג ברי BRIE, היא נחשבת לאחת הגבינות העתיקות והמפורסמות ביותר בצרפת. יצורה במתכונתה הנוכחית מתועד סביב אמצע המאה ה-18 בעיר מו MEAUX צפונית לפריס. נחשבת ל"דאבל קרים".

על השולחן

רצוי לטעום את הגבינה בהיותה בשלה, היא תפאר כל מגש גבינות. על בגט טרי או לחם דגנים כפרי. מומלץ לקשט פסטה חמה בפרוסות ברי דקות

גבינת ברי עזים BRIE CHEVRE



מוצא:	צרפת
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	גבינה רכה עם מעטה לבן
יישון:	15 יום
שומן:	29% ממוצר סופי
משקל:	1 ק"ג
בהשגחת:	הרב א. רלב"ג

על המפעל

מרסי שף הינו מותג המיוצר ע"י תאגיד אוריאל אשר נוסד בשנת 1895 בעמק הלואר ומאז התפתח ללא הפסק. כיום הוא התאגיד הגדול ביותר בצרפת ובאירופה כולה לייצור גבינות מחלב עזים. 44% מבתי האב בצרפת צורכים גבינות עזים של 'אוריאל' (על פי סקר משנת 2013). תאגיד זה מעבד כל שנה כ- 250 מיליון ליטר חלב עזים. הוא פרוס על אתרי ייצור רבים השתולים בלב אזורים המתמחים בהפקת חלב עזים. הוא מייצר גם מוצרים מחלב פרה. אך עיקר מומחיותו ופרסומו הוא מוצרים מחלב עזים.

על הגבינה

הגבינה מסוג ברי BRIE, כמו אחותה הקממבר, הכי מזוהה עם גבינה צרפתית. היא נחשבת לאחת הגבינות העתיקות והמפורסמות ביותר בצרפת. פיארה שולחנות מלכים עוד במאה ה 18.

שונה מכל ברי המיוצרת בדרך כלל עם חלב פרה, הברי של מרסי שף היא אחת הבודדות בצרפת המיוצרת מחלב עזים נקי, וזה ייחודה. חלב העזים מעניק לה טעם ומרקם שונה בזו המסורתית מחלב פרה. עדין ונימוח יותר בחלל הפה.

על השולחן

ראשית רצוי לטעום אותה בהיותה בשלה, דהיינו כאשר ליבה רך ונוזלי מעט. מבחר השימושים בה ככל גבינת ברי אחרת. היא תפאר כל מגש גבינות. על בגט טרי או לחם דגנים כפרי. תשדרג כל קיש באפשר הוא. ועוד, תנסו פשוט טוסט של לחם לבן, מרוח בריבה חמוצה, דובדבנים או משמש, ומעל פרוסת ברי....ממש כדאי!!!

גבינת סנט אלבריי בלו SAINT ALBRAY

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	אזור הבסקים הצרפתיים
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה, מעטה חום כתום בהיר שטוף
יישון:	2-3 שבועות
שומן:	23% ממוצר סופי
משקל:	כ – 2.25 ק"ג

על המפעל

גבינת סנט אלבריי מיוצרת במפעל הממוקם בקצה הדרומי של צרפת, באזור הבאסקים לרגלי הרי הפירנאים הצרפתיים. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

סנט אלבריי היא אחת הגבינות הקלאסיות תוצרת צרפת ומיוצרת זה 40 שנה. היא ידועה בעולם הודות לטעמה הייחודי ובעיקר הודות לצורתה המיוחדת: פרח עגול המורכב מנתחי גבינה המשלימים את הצורה. מדובר בגבינה עשירת טעם, המזכירה גם במרקם שלה את גבינת הקממבר המפורסמת, אך פחות יותר חריפה ממנה. הגבינה הופכת להיות יותר חריפה לקראת סוף חיי המדף.

על השולחן

טעמה העדין יחסית של הסנט אלבריי מאפשר לנו לשלב אותה בכל המתכונים בהם אנו מערבים גבינות איכות. קישים בהם מעורבים ירקות קלויים, טוסטים, רטבים לפסטה, מאפי פסטה בתנור ואף מוסקה יוונית. טעמה העדין של הגבינה יתאים ליון ריזלינג קר או אפילו יין אדום צעיר.



ברביו- גבינת כבשים באסקית BREBIOU

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת
מקור:	חלב כבשים
סוג:	גבינה בעלת תפוחית לבנה
יישון:	8 שבועות
שומן:	20% ממוצר סופי
משקל:	כ- 3 ק"ג

על המפעל

גבינת ברביו BREBIOU מיוצרת במפעל הממוקם בקצה הדרומי של צרפת, באזור הבאסקים לרגלי הרי הפירנאים הצרפתיים. כולה על טהרת החלב המופק מכבשים מגזע באסקי הרוועות במרעה הררי פתוח. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת

על הגבינה

הברביו היא גבינת כבשים טיפוסית. טעמה עדין, בעלת מרקם 'צפוף' כיאה לגבינות כבשים בכלל, העשירות במוצקי חלב ובעלות אחוזי שומן גבוהים יחסית לחלב פרה ועזים. עובדות אלה מקנות להן מרקם רך, עדין עשיר בטעם חלב ושמן.

על השולחן

התושבים המקומיים אוהבים את גבינת הברביו שלהם כשהיא פרוסה על טוסט בתנור, עם זרזיפי דבש דבורים מעל. אפשר להגיש את הטוסט הזה על מצע חסה עם רוטב כמנה ראשונה או סתם להתפנק עליו כמו שהוא בתור קינוח ולהפתיע את האורחים.

קפריס דה דייה Caprice des Dieux/Triple cream

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה רכה במעטה טבעי לבן
יישון:	4 שבועות
שומן:	30% ממוצר סופי
משקל:	200 גר'

על המפעל

סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN) הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו. נוסד בשנת 1956 ע"י נואל בונגראן עם פיתוח ושיווק גבינה זו בדיוק.

על הגבינה

גבינה זו שווקה לראשונה ב- 1956, לאחר 5 שנות פיתוח עליה עמל נואל בונגראן אישית. צבעי אריזתה כדגל צרפת, כחול לבן אדום. טעם הגבינה – "גן עדן" עם תכולת שומן של לפחות 30% ממוצר סופי, ושיווק אגרסיבי עתיר תקציבי פרסום. עד היום נמכרו יותר מ- 2 מיליארד יח' ברחבי העולם. יש מי שחישב כי בכל שנייה נתונה, יש אדם על כדור הארץ הטועם גבינת קפריס דה דייה. זהו אחד ממותגי הגבינה המפורסמים והידועים בעולם.

על השולחן

מתאימה לשימושים רבים. פרוסה על כריכים, ציפוי לקישים ולזניה. טוסטים בתנור. קישוט סלטים. תהיה נפלאה עם יינות לבנים יבשים או בירה לבנה קרה

דליס דה בורגוניי DELICE DE BOURGOGNE



מוצא:	צרפת אזור בורגוניי
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה 'טריפל קרים'. תסיסה לקטית
יישון:	10-20 יום
שומן:	40% ממוצר סופי
משקל:	200 גרם

על המפעל

מחלבת לינסט ממוקמת בלב אזור שמפיין שבצרפת ולה שלוחה באזור בורגוניי. שניהם אזורים מפורסמים בתוצרתם החקלאית. הבעלים הנוכחים ממשיכים מורשת אבות מייסדים אשר חרטו על דגלם נאמנות מוחלטת ל'טרואר' הגיאוגרפי הספציפי שלהם. אם זה בשמפיין או בבורגוניי.

הגבינות המיוצרות במחלבות אלה מיוצרות בסדרות קטנות ולא תעשייתיות, דבר השומר על האיכות ההיסטורית של כל מוצר. המותג 'לינסט' ידוע ברחבי אירופה וארה"ב

על הגבינה

כשמה כן היא- 'המעדן מבורגוניי'. כל מי שטועם את הדליס דה בורגוניי לא יכול לשכוח את הטעם הענוג שהיא מחוללת בחלל הפה.

היא אחת הגבינות השמנות והמפנקות ביותר הידועות לנו בצרפת. יש אומרים המשחטות ביותר! טעם שמנת חלב עשירה המהול בניחוח עדין של פטריות יער המיוחס למעטה הדק שלה. היא מיוצרת מחלב פרות איכותי אליו מוסיפים שמנת נקיה, כך משלשים את תכולת השומן שבה. לכן היא מסווגת כ'טריפל קרים'. הדליס דה בורגוניי מיוצרת על בסיס מורשת של מאות שנים, המיוחדת לאזורים שמפיין ובורגוניי.

על השולחן

הדליס דה בורגוניי כמו כל מעדן, מומלץ לטעום כמו שהיא, נקי, נטו נטו. רק כך נמצא את כל הטעמים המופלאים שהיא מציעה. מומלץ להגיש אותה עם לחם כפרי כהה יחד עם כמה פרוסות של מלפפון, עגבנייה או צנונית טריים. אם נרצה לצרף אותה למגש גבינות אז מומלץ לא לערב גבינות עזות טעם. יין לבן יבש יהיה מעולה להשלים את התענוג הזה. שרדונה, סוביניון בלאן וגם ווייונייה ילוו נהדר את הגבינה המיוחדת הזו.

גבינת שאורס Chaource by Fromagerie Lincet



מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה, לקטית
יישון:	14-21 יום
שומן:	25% ממוצר סופי
משקל:	250 גרם באריזת עץ

על המפעל

מחלבת לינסט היא עסק משפחתי שנוסד בשנת 1895, אשר ממוקמת באזור 'אוב' AUBE שבצפון מזרח צרפת, הצמוד לאזור שמפיין Champagne. המחלבה מייצרת מגוון מצומצם של גבינות מיוחדות הנאמנות ל'טרואר' המקומי ומייצגות את האזור הגיאוגרפי הספציפי הזה. הגבינות משווקות ברחבי צרפת, אירופה וגם ארה"ב.

על הגבינה

הגבינה קרויה על שם כפר הנושא אותו שם – Chaource. ה'שאורס' קיימת מאז המאה ה-14, אך רק במאה ה-18 החל הייצור שלה לצריכת הסביבה הקרובה. תהליך הייצור שלה ייחודי. החלב נאסף מחוות מקומיות, עובר תסיסה איטית בתרביות לקטיות המעניקות לגבינה טעם של חלב ושמנת טריים ומודגשים. בשנת 1996 היא זכתה לקבלת תואר מותג מוגן PDO.

על השולחן

הכי נכון לצרוך את הגבינה המיוחדת הזו בטעימה נקיה או על לחם כפרי ללא חמאה. כך תהינו מן הטעמים העדינים שלה. מומלץ ללוות עם יין אדום קברנה סוביניון וגם יין לבן מסוג שרדונה מיושן יתאים מאוד



גבינת רמבול סלמון RAMBOL SAUMON/SALMON

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה מבושלת
יישון:	לא
שומן:	9% ממוצר סופי
משקל:	כ 1.8 ק"ג

על המפעל

בשנות ה 60 נוסדה מחלבת 'רמבול' שבאזור צפונית לעיר פריס, והחלה לייצר גבינה מבושלת אשר הכילה אגוזי מלך לרוב. מהר מאוד קנתה לה הרומבול אגוזים אוהדים בכל רחבי צרפת, והפכה למאוד מבוקשת. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

מגוון גבינות רמבול הוא מסוג הקרוי 'גבינה מותכת'. רמבול סלמון מכילה שבבי דג סלמון מעושן אשר ניכר בטעמה. בזכות המרקם המיוחד והטעם המעודן אך העשיר שלה, הגבינה אהודה על כל בני המשפחה וגם על הטבחים המוצאים לה אין ספור שימושים במטבח

על השולחן

רמבול סלמון מתאימה לצריכה בכל הזדמנות. כולל כריכים וטוסטים. ברטבים לפסטה, להתכה על כל סוגי המאכלים

גבינת רמבול אגוזים RAMBOL WITH WALNUTS

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה מבושלת
יישון:	לא
שומן:	9% ממוצר סופי
משקל:	כ 1.8 ק"ג

על המפעל

בשנות ה 60 נוסדה מחלבת 'רמבוייה' שבאזור צפונית לעיר פריס, והחלה לייצר גבינה מבושלת אשר הכילה אגוזי מלך לרוב. מהר מאוד קנתה לה הרומבול אגוזים אוהדים בכל רחבי צרפת, והפכה למאוד מבוקשת. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

מגוון גבינות רמבול הוא מסוג הקרוי 'גבינה מותכת'. רמבול אגוזים מכילה שבבי אגוזים אשר ניכר בטעמה. בזכות המרקם המיוחד והטעם המעודן אך העשיר שלה, הגבינה אהודה על כל בני המשפחה וגם על הטבחים המוצאים לה אין ספור שימושים במטבח

על השולחן

רמבול אגוזים מתאימה לצריכה בכל הזדמנות. כולל כריכים וטוסטים. ברטבים לפסטה, להתכה על כל סוגי המאכלים

גבינות כחולות

ברס בלו BRESSE BLEU

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת אזור ברס BRESSE
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה בעלת תפוחת לבנה ובתוכה בלו (כחולה)
יישון:	30 יום
שומן:	25%
משקל:	כ 2 קג'
כשרות:	רבנות ראשית

על היצרן

המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

הגבינה מיוצרת מגבינה רכה בתפוחת לבנה המבשילה יחד עם פנציליום רוקפורטי ליצירת העורקים הכחולים. לאחר שמתהווה הצורה הרצויה, מוציאים את הגבינה מהתבנית, ממליחים אותה, ולבסוף מצפים אותה בפניציליום קממברטי, על מנת ליצור את המעטה החיצון דמוי הקממבר. טעמה עשיר ומזכיר את הגורגונזולה האיטלקית, היא רכה ונימוחה מבפנים

על השולחן

תתאים לאירוח בליווי לחם כפרי טרי בליווי יין אדום כגון קברנה סוביניון. בתנור כשכבה עליונה בפרוסות המעטרות לזניה או קישים למיניהם.



ברוסקטות של ברס בלו, דבש ואפרסקים צלויים

האפרסקים הצלויים של תחילת הקיץ מחמיאים לגבינה הכחולה ומדגישים במתיקותם את טעמיה הפיקנטיים. אפשר להגיש גם עם ענבים, תאנים או שזיפים.

חומרים ל-4-6 מנות:

12 פרוסות באגט אלכסוניות

מעט שמן זית להברשה

20 גרם חמאה

3 כפות דבש

3 אפרסקים מגולענים וחתוכים לשמיניות

200 גרם גבינת Bresse Bleu פרוסה לעובי 1 ס"מ

חופן עלי רוקט

- מחממים מחבת גריל. מברשים פרוסות באגט בשמן זית וקולים להשחמה משני הצדדים.
- ממיסים חמאה במחבת אחרת, מוסיפים דבש ואפרסקים וצולים 3 דקות או עד שהאפרסקים מזהיבים יפה ומתחילים להגיר נוזל במרקם של סירופ.
- מניחים על כל פרוסת באגט פרוסת גבינה, פלח של אפרסק צלוי ועלי רוקט. מטפטפים מעל מעט מסירופ האפרסקים ומגישים.



גורגונזולה אותנטית Gorgonzola by Ambrosi

מוצא:	איטליה
מקור:	בקר
סוג:	גורגונזולה פיקנטה פרימוולה
יישון:	זמן הבחלה כ 90 יום
שומן:	25%
משקל:	כ 1.5 ק"ג ליחידה
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

המפעל נוסד ב-1942 ע"י משפ' אמברוזי בעיר ברצ'ה, Brescia שבחבל לומברדיה בצפון איטליה. היום הוא נחשב לאחד היצרנים הגדולים באיטליה של סוג גבינה איטלקית זה. בשנת 2008 התאחדה החברה עם יצרן שוויצרי הידוע EMMI וכך פרץ לעולם עם 4 אתרי יצור באירופה וארה"ב. אמברוזי מתמחה כיום בכל סוגי הגבינות האיטלקיות, החל בפרמז'יאנו ועד מוצרלה ומסקרפונה

על הגבינה

גורגונזולה פיקנטה בעלת טעם מודגש , עשיר ופיקנטי יותר. גבינת גורגונזולה מיוצרת בתבניות של כ 30 ק"ג, מתיישנת בתבנית עץ. למכירה, מחלקים את הגבינה ל 20 תבניות של כ 1.5 ק"ג. בעלת תקן מקור אותנטי ומוגן PDO.

על השולחן

תתאים לאירוח בליווי פירות מתוקים, אגוזים או פירות יבשים. כתוספת לפסטה שמנת או לסלט ירוק עשיר, בליווי יין כבד וכהיל או בירה חורפית ומלאה



סנט אגור SAINT AGUR

Savencia Fromage & Dairy

מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה כחולה מעטה טבעי
יישון:	8 שבועות
שומן:	20% ממוצר סופי
משקל:	כ- 3 ק"ג

על המפעל

הסנט אגור מיוצרת במחלבה קטנה בעיר בוזק BEAUZAC באזור אוברניי AUVERGNE שבלב צרפת. היא מתמחה ביצור גבינות 'כחולות' על פי מורשת האזור. המחלבה נמצאת בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת

על הגבינה

סנט אגור היא גבינה כחולה ייחודית אשר פותחה ע"י התאגיד סבנסיה בכוונה ליצור גבינה כחולה ייחודית ושונה. הסנט אגור הצליחה לשלב את הטעמים של העובש הכחול עם המרקם הרך והשמנתי של שמנת סמיכה ועשירה. זוהי גבינה כחולה 'אחרת', באופייה וטעמיה היא מבודלת משאר ה'כחולות' הצרפתיות.

על השולחן

אוהבי ה'כחולות' מרבים להשתמש בסנט אגור גם כתבלין ותוספת ברקחת רטבים לסלט ולפסטה. שילובה במאפי פסטה וקישים היא שדרוג משמעותי. כמובן שהגבינה הייחודית הזו מפארת כל מגש אירוח. ללוות עם יין אדום ישן או יין קינוח קר כשמוגשת 'נקי' על פרוסת לחם כפרי.



רושברון ROCHEBARON

Savencia Fromage & Dairy

מוצא:	צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	כחולה רכה, מעטה אפר
יישון:	6-8 שבועות
שומן:	30% ממוצר סופי
משקל:	כ 600 גר'



על המפעל

הרושברון מיוצרת במחלבה קטנה בעיר בוזק BEAUZAC באזור אוברניי AUVERGNE שבלב צרפת. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת

על הגבינה

רושברון היא גבינה כחולה מפוחמת אך מאוד לא אופיינית לקטגוריית הכחולות הצרפתיות. צורתה העגולה שטוחה, גודלה (כ-600 גר') והמרקם שלה אינם דומים לשום גבינה כחולה שאנו מכירים. היא מזכירה את הקממבר במרקם שלה. פזורים בה עורקי עובש כחול, אך גם זה באופן די דליל ועדין מאוד. היא מכוסה במעטה טבעי ומצופה באפר המאפיין אותה במיוחד

על השולחן

מומלץ לצפות בפרוסות דקות קישים, מאפי גבינה בתנור. מעולה להקרמת ירקות ותפוחי אדמה אפויים. אבל הכי טוב לאכול אותה 'נקי' על פרוסת לחם כפרי בליווי יין אדום צעיר. גמיי, הר חרמון אדום ואפילו לבן.

גבינת סטילטון כחולה BLUE STILTON

מוצא:	אנגליה
מקור:	חלב פרה
סוג:	כחולה
יישון:	9-10 שבועות
שומן:	36% ממוצר סופי
משקל:	כ 2 ק"ג



על המפעל

WYKE FARMS – וויק פארמס, חווה, מחלבה ומפעל משפחתי ליצור גבינות אנגליות אשר נוסד בסוף המאה ה-19 בדרום מזרח אנגליה. כיום זו המחלבה הגדולה והיחידה בבעלות פרטית בבריטניה. האזור בה היא פועלת נהנה מאקלים מתון המאפשר צמחיה עשירה רוב ימות השנה. זו משמשת שדות מרעה אידיאלית לפרות הרועות בהם. זהו כמובן הסוד החשוב של כל תוצרת חלב באשר היא. המפעל מתמקד ביצור גבינות אנגליות אוטנטיות בלבד, כגון צ'דר על סוגיו וסטילטון כמובן. וויק פארמס, היא גם חווה המגדלת את הפרות ושולטת במקורות החלב ואיכותו.

על הגבינה

באנגליה, מלכת הגבינות, זו הסטילטון ללא כל ספק. זו גבינה כחולה הנחשבת בין הטובות בעולם מסוגה. היא נולדה במרכז האי הבריטי סביב שנת 1730. היא קרויה על שם הכפר סטילטון. הסטילטון קיבלה מותג מוגן AOC בשנות השישים, ומותר לייצר אותה בשלושה אזורים בלבד בריטניה.

על השולחן

הסטילטון היא גבינה כחולה בעלת מרקם רך אך יבש, ההולך ומתרכך עם בגרותה. טעמה עדין ולא חריף כאחותה הרוקפור הצרפתית או הגוגנזולה פיקנטה האיטלקית. הכי טוב זה לטעום אותה כקינח יחד עם אגס או ענבים, מלווה ביין חצי יבש. השף ג'יימי אוליבר אוהב מאוד את הגבינה הזו ומשלב אותה באין ספור מתכונים. ראשית, חתיכות גסות של סטילטון על כל סלט ירוקים הופכות אותו למנת מלכים. מומלץ לשלב אותה בקישים יחד עם גבינות לבנות חצי שמנות כדי לא לטשטש את טעמה, על פסטה במידה נכונה, במקום פרמז'אנו, אפילו על מרקי חורף סמיכים, ממש לפני ההגשה. אחת המנות האהובות עליו ביותר היא ניוקי עליו פזורות פרוסות אגס בשל וחתיכות סטילטון קטנות.

בלו ברגדר Bergader Edelpilz



מוצא:	חבל בוואריה, גרמניה
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה רכה עם עורקים כחולים
יישון:	3 חודשים
שומן:	25%
משקל:	כ 2 ק"ג

על המפעל

נוסד לפני כמאה שנה בחבל בוואריה למרגלות הרי האלפים הגרמנים. מייסד המפעל, בעל חושים שיווקיים חדים, החל לייצר את הגבינה 'הכחולה' הזו בתהליך וטעם הדומים לגבינת הרוקפור הצרפתית. חידוש יחיד במינו בגרמניה, ומיתג אותה בשם "רוקפור הרי בוואריה". לאחר תביעות משפטיות נסוג והחליף את שמה לברגדר אידלפילץ, בתרגום חופשי "פטרית הר אדר". כל הענין הביא לגבינה פרסום רב והפך אותה לגבינה הכחולה המפורסמת ביותר בגרמניה! היא ידועה כ'הגרמניה הכחולה' בקרב אנשי המקצוע.

על הגבינה

הבלו ברגדר, כך נקראת בישראל, היא גבינה 'כחולה' טיפוסית, אך בניגוד לחברותיה הצרפתיות, אינה חריפה מדי. טעמה עדין ונימוח. החלב מגיע מפרות הרועות במרעה טבעי באלפים הגרמניים. תזונתן מורכבת מצמחייה עשירה ופרחים מגוונים המעניקים לחלב איכויות יוצאות דופן. מכאן הטעם העמוק והעשיר של הגבינה הזו. הבלו ברגדר, הפכה למילה נרדפת לגבינה 'כחולה' בקרב אנשי המקצוע בישראל, וזוכה לקהל מעריצים רב, הן בקרב ציבור המסעדים והקולינריה והן אצל הצרכן הסופי.

על השולחן

בלו ברגדר מאוד מבוקשת בקרב אנשי המקצוע במטבח. היא משמשת למכלול המנות, החל מהסמכה ותוספת טעמים לרטבים חמים שונים, תוספת 'פיקנטית' לרטבים במנות קרות ורטבים לסלטים. כמוכן לקישוט והעשרה של סוגי סלטים טריים שונים. במטבח הביתי כנ"ל, היא מעולה להעשרה של כל סלט שהוא וגם נמסה היטב ברטבים חמים. נסו פרוסה דקה של בלו ברגדר על סטייק לוחט שיצא ברגע זה מן התנור!

בוואריה בלו BAVARIA BLU



מוצא:	חבל בוואריה, גרמניה
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינת שמנת רכה עם עורקים כחולים
יישון:	2 חודשים
שומן:	20%
משקל:	כ 1.2 ק"ג

על המפעל

'ברגדר' BERGADER נוסד כמפעל לפני כמאה שנה בחבל בוואריה למרגלות הרי האלפים הגרמנים. מייסד המפעל, בעל חושים שיווקיים חדים, החל לייצר את הגבינה 'הכחולה' הזו בתהליך וטעם הדומים לגבינת הרוקפור הצרפתית. חידוש יחיד במינו בגרמניה, ומיתג אותה בשם "רוקפור הרי בוואריה". לאחר תביעות משפטיות נסוג והחליף את שמה לברגדר אידלפילץ, בתרגום חופשי "פטרית הר אדר". כל הענין הביא לגבינה פרסום רב והפך אותה לגבינה הכחולה המפורסמת ביותר בגרמניה! מאז נוספו מוצרים רבים נוספים למגוון.

על הגבינה

גבינת 'בוואריה בלו' BAVARIA BLU הוא פרי עבודתה של ביתו של מייסד המפעל. היא המשיכה את המסורת של פיתוח סוגי גבינה עם עורקים כחולים ויצרה את הבוואריה בלו. גבינה בעלת מרקם קרמי ורך יותר מן 'האחות' הבוגרת הבלו ברגדר, מקור החלב הוא פרות הרועות בהרים, נתון קריטי בקביעת איכות וטעם המוצר הסופי. הגבינה מיוצרת ברובה בעבודת יד בהתאם למסורת המפעל. היא נטולת לקטוז לחלוטין ומתאימה לבעלי רגישויות שונות.

על השולחן

המרקם הקרמי של הבוואריה בלו והטעם העדין אך המיוחד שלה הופך אותה לחביבת מכיני הכריכים והכריכונים באירועים שונים. היא מעולה להעשרת רטבים המבוססים על סוג גבינה זה, או כחלק מתערובת גבינות במאפים שונים. 'המלצת השף': טוסט של לחם קלוי או קרקר, עליו כפית מן הגבינה הזו, ומעל זרזיף של דבש הדרים או מעט ריבה חמצמצה כגון משמש או דובדבנים. בתיאבון!!

גבינות חצי קשות/קשות

גבינת איבריקו – IBERICO



מוצא:	ספרד
מקור:	תערובת חלב פרה, עזים וכבשים
סוג:	חצי קשה דחוסה
יישון:	35%
שומן:	6 חודשים
משקל:	כ 3 ק"ג / 150 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מכתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות

על הגבינה

האיבריקו היא גבינה מסוג מנצ'גו. לעומת המנצ'גו המיוצרת מחלב כבשים בלבד, האיבריקו מיוצרת משלושה סוגי חלב: 50% חלב פרה, 30% חלב עזים, 20% חלב כבשים. השילוב בין סוגי החלב השונים נותן את אותותיו המובהקים על המרקם והטעמים של הגבינה. חלב הפרה מעניק מרקם חלק וטעם עשיר, חלב העזים מעניק את החריפות האופיינית וחלב הכבשים את השמנוניות והגוף המלא. בספרד, האיבריקו היא הגבינה השנייה בצריכתה מבחינה כמותית אחרי המנצ'גו. טעמה עוצמתי יותר, אך מחירה נמוך מן המנצ'גו ולכן מאוד פופולארית.

על השולחן

הטעם המודגש יחסית של האיבריקו הופך אותה לשימושית מאוד במטבח. היא מעשירה כל מאפה, אם זה קיש או בורקס למשל. בספרד משתמשים בה בכל הזדמנות, על פסטות, בטוסטים, מגוררת על כל סלט, או בתוך טוסט. וכמובן במגש הגבינות לאירוח, מומלץ ללוות אותה בפירות העונה, אפילו עם האבטיח בקיץ במקום הבולגרית המסורתית. יין אדום צעיר יתאים מאוד.



קרואסון עם גבינת קברה ומעדן פרי פטל עם צ'ילי

חומרים ל 4 כריכים:

4 קרואסוני חמאה איכותיים

4 כפות מעדן פרי פטל סנדלפור

100 גרם גבינת קברה פרוסה

1 פלפל אדום חריף פרוס דק

1 כף קליפת לימון מגוררת

חופן עלי בייבי

מלח ופלפל שחור גס

שמן זית

חוצים קרואסונים, מורחים מעדן פרי פטל על החלק התחתון ומניחים פרוסות גבינה מניחים פרוסות פלפל, קליפת לימון ועלי בייבי. מזלפים שמן זית מעל, סוגרים ומגישים.

כריך רוסי עם גבינת בורסן ומנצ'גו

חומרים ל 6 כריכים:

4 יגבניות חתוכות לפרוסות בעובי 1 ס"מ

שמן זית

מלח ופלפל שחור גרוס

6 ביצים קשות קלופות ומגוררות גס

75 גרם (חצי חבילה) גבינת בורסן עירית ובצל שאלוט

להרכבה:

12 פרוסות לחם שיפון 100%

60 גרם מנצ'גו מגוררת

עלי תרד צעירים או בייבי עלים

מחממים תנור ל 180 מעלות ומפרדים תבנית בנייר אפייה מסדרים פרוסות עגבנייה בתבנית, מזלפים שמן זית ומתבלים במלח ופלפל. אופים 8-9 דקות עד שהעגבניות מזהות היטב מערבבים ביצים קשות עם גבינת בורסן, מלח ופלפל מורחים 6 פרוסות לחם בתערובת, מניחים 2-3 פרוסות עגבניה וכמה עלי תרד, מפזרים מנצ'גו מגוררת ומכסים בשאר פרוסות הלחם





גבינת קשקבאל ספרדי SPANISH KASHKAVAL



- מוצא: צפון ספרד אזור ליאון
- מקור: חלב כבשים, עזים ופרה
- סוג: חצי קשה
- יישון: 90 יום
- שומן: 25%
- משקל: 200 גר' / ככר שלם 3 קג'
- כשרות: רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מכתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות

על הגבינה

הקשקבאל ספרדי משלב את כל הטעמים והניחוחות של חלב פרה+כבשים+עזים ביחד. מכאן עוצמתו, איכותו וטעמיו העדינים אך המודגשים באותה עת. קשקבאל הינה גבינה בלקנית במקורה המיוצרת מחלב כבשים בלבד. הספרדים הצליחו לשמור על אופייה של הגבינה הבלקנית המפוארת הזו אך שדרגו אותה ע'י השימוש בשלושת סוגי החלב הקיימים בשפע באזור זה של ספרד. הקשקבאל מאוד אהובה בישראל. טעמה פיקנטי ועשיר בניחוחות שמנת טרייה. בישראל נמצא לרוב קשקבאל תוצרת מקומית, טורקית או בולגרית. זו הפעם הראשונה שנוכל לטעות קשקבאל ספרדית ולהינות מן המורשת המפוארת של הגבינות הספרדיות

על השולחן

את גבינת הקשקבאל נמצא בבורקסים וסמבוסקים לרוב. בתוך כל מאפה גבינות היא תוסיף את טעמה האופייני העוקצני. בורקיטוס, קישים. לגרד על פסטה ועל כל סלט. להגיש עם בירה קרה

גבינות חצי קשות/קשות

קישים מהירי הכנה עם גבינות ותרד

השילוב בין גבינה לתרד אף פעם לא יוצא מהאופנה. כאן בזכות 3 סוגי גבינה שונים (וטעימים מאוד) מתקבלת מלית גבינה מעניינת במיוחד. כולם ירצו לדעת מה בדיוק שמתם בפנים.

חומרים

1 חבילה בצק פילאס או בצק עלים מופשר לילה מראש וחתוך לריבועים בגודל 10 ס"מ חבילה בצק פילאס או בצק עלים מופשר לילה מראש וחתוך לריבועים בגודל 10 ס"מ למלית:

100 גרם גבינת קשקבל מגוררת 100 גרם גבינת קשקבל מגוררת

150 גרם תרד טרי קצוץ דק 150 גרם תרד טרי קצוץ דק

50 גרם צימוקי עגבניות או 20 עגבניות שרי חצויות 50 גרם צימוקי עגבניות או 20 עגבניות שרי חצויות

150 גרם גבינת קברה חתוכה לקוביות 150 גרם גבינת קברה חתוכה לקוביות

150 גרם גבינת מנצ'גו חתוכה לקוביות 150 גרם גבינת מנצ'גו חתוכה לקוביות

עלים מ-1/4 צרור בזיליקום עלים מ-1/4 צרור בזיליקום

עלים מ-3 גבעולי תימין

2 שיני שום כתושות 2 שיני שום כתושות

מלח ופלפל שחורמלח ופלפל שחור

3 כפות שמן זית 3 כפות שמן זית

אופן ההכנה

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מרפדים תבנית שקעים בריבועי בצק כך שהקצוות בולטים כלפי חוץ.
- מערבבים את חומרי המלית בקערה כמו סלט וממלאים בנדיבות כל שקע ממש עד סופו.
- אופים 25-30 דקות שהמאפים מזהיבים יפה. מגישים מיד.



גבינת מנצ'גו – MANCHEGO



מוצא:	ספרד
מקור:	100% חלב כבשים
סוג:	חצי קשה דחוסה
שומן:	35%
יישון:	6-8 שבועות
משקל:	3 קג' / 150 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מכתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות.

על הגבינה

המנצ'גו היא ללא ספק מלכת הגבינות הספרדיות. המנצ'גו קרויה על שם האזור בו היא נולדה ובו היא מיוצרת, אזור לה מנצ'ה LA MANCHA במרכז ספרד. היא נהנית מהגנה על שם המותג. רק גבינה המיוצרת מ-100% חלב כבשים מזן לה מנצ'ה, ועל פי תקנות הייצור המיוחדות יכולות להיקרא מנצ'גו. טעמה עדין ושמוני. איכותה הייחודית של גבינת המנצ'גו מיוחסת באופן חד משמעי לאיכות החלב המופק מן הכבשים הללו. סימן ההיכר של הגבינה הוא דוגמת הרשת הצפופה המעטרת את קליפתה. היא מופיעה בדרגות יישון שונות. החל משלושה ועד 12 חודשים.

על השולחן

המנצ'גו מצטיינת בטעם עדין אך מודגש. מומלץ לטעום אותה נקיה, עם כוס יין אדום, פינו נואר או ריוח'ה ספרדי יתאימו מאוד. כך נפיק הנאה מרבית ממנה. במטבח כדאי להשתמש בה מבלי לערבב עם אחרות, זה ישמור על טעמה המיוחד. השימושים בה רבים, החל מגירודה אל תוך אומלט קליל, הקרמה של קישים, או קוביות בתוך מרק או על כל סלט. היא תשמש תחליף מעולה בכל מאפה בלקני כמו ברוקס או מוסקה.

קברה גבינת עזים ספרדית San Vicente Cabra Spanish Goat Cheese



מוצא:	ספרד
מקור:	חלב עזים
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	45 יום
שומן:	35%
משקל:	3 קג' / 150 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

לקטאס סן וויסנטה LACTEAS SAN VICENTE נוסד בשנת 1957. צעיר יחסית אך המפעל הספרדי הטיפוסי נטוע בלב אזור חקלאי בצפון ספרד הקרוי ליאון, לא רחוק מן החוף האטלנטי. מבוסס על מורשת ספרדית עתיקת יומין מקומית של ייצור גבינות מחלב פרה, כבשים ועזים. איכויות החלב הרועות במרעה טבעי מכתיבות את הטעם והאיכות של מגוון הגבינות תוצרת מפעל זה. סן וויסנטה השכילו לשלב שיטות ייצור עתיקות הנהוגות בבקתות רועים עם טכנולוגיות מודרניות עכשוויות.

על הגבינה

סן וויסנטה הינו מפעל המתמחה בייצור גבינות מסוג מנצ'גו מחלב כבשים. גבינת הקברה נהנית מיתרונות המנצ'גו, רק עם חלב עזים. צבעה בהיר יחסית, מרקמה חלק ושמוני עם הניחוח והחמיצות האופייניים לגבינה מחלב עזים. הקברה מומלצת לאלה המעדיפים חלב עזים מבחינה בריאותית. זכתה במדליית ברונזה בתחרות גבינות.

על השולחן

לכל אוהבי הקשקבל, מומלץ לעבור לגבינת העזים הספרדית. מומלצת על טוסט בגריל, בתוך מאפה בצק עלים או בורקס. קוביות קטנות ממנה יפארו כל סלט ירקות. מעולה עם יין לבן יבש או חצי יבש.

שבולולי מנצ'גו וקשקבל

בצק שמרים עשיר אוסף בתוכו מלית של גבינות עזות טעם ועלים ירוקים. שיטת העיצוב הפשוטה והחכמה הופכת את עבודת המארח למהירה ונוחה. כל מה שנדרש מהסועד זה לבצוע ביד ולנשנש – בלי סכינים ומזלגות. חומרים ל-16 לחמניות בתבנית מלבנית בגודל 35x25 ס"מ: לבצק:

550 גרם (4 כוסות פחות כף) קמח לחם

1 כף שמרים יבשים

2 כפות שטוחות סוכר

1 כף שטוחה מלח

50 גרם חמאה רכה

320 מ"ל (11/3 כוסות) מים

למלית:

4-3 כפות שמן זית

4 שיני שום קצוצות

1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה גס

עלים מ-3 גבעולי בזיליקום

קליפה מגוררת מלימון אחד

150 גרם גבינת קשקבל מגוררת

150 גרם גבינת מנצ'גו חתוכה לקוביות קטנות

מלח ופלפל שחור

- מכינים את הבצק ומתפיחים: שמים קמח, שמרים, סוכר, מלח וחמאה בקערת מיקסר עם וו לישה. לשים כמה שניות ומוסיפים מים בהדרגה תוך כדי לישה עד שמתקבל בצק מעט דביק (ייתכן שלא יהיה צורך בכל המים). לשים 8 דקות עד לקבלת בצק רך ומעט דביק. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומניחים להתפחה במקום חמים כשעה עד להכפלת הנפח.
- מכינים את המלית: מערבבים בקערה את כל החומרים למלית למעט שמן הזית.
- מרכיבים, מתפיחים ואופים: מרדדים את הבצק על משטח מקומח למלבן בעובי 3-4 מ"מ. מורחים את פני הבצק בשמן זית בצורה אחידה ומפזרים את המלית על כל שטח המלבן. מגלגלים לרולדה הדוקה ופורסים ל-16 פרוסות ברוחב 4-3 ס"מ.
- מניחים את פרוסות הרולדה בתבנית משומנת כך שהחלק החתוך כלפי מעלה. מכסים ומתפיחים כשעה כמעט עד להכפלת הנפח.
- בינתיים מחממים תנור ל-180 מעלות.
- אופים 25-30 דקות עם שהמאפה מזהיב בצורה יפה. מצננים מעט ומגישים.
- שומרים יום בטמפ' החדר או מקפאים ומחממים בתנור חם לפני ההגשה.



פלוט ספרדי

המאפה הזה הוא ארוחת טאפאס בפני עצמה: אנשובי, עגבניות מיובשות וקוביות של גבינות משובחות. מתחילים בהכנות כמה שעות לפני הארוחה ומכניסים לתנור כשהאורחים מגיעים. אפייה קצרה של 15 דקות, ויש לכם את מסמר הערב.

חומרים ל-10 פלוטים:

770 גרם ($5\frac{1}{2}$ כוסות) קמח לחם

$1\frac{1}{2}$ כפות שמרים יבשים

1 כף סוכר

1 כפית מלח

200 מ"ל יוגורט

380 מ"ל ($1\frac{1}{2}$ כוסות + 2 כפות) מים

150 גרם גבינת קברה חתוכה לקוביות

150 גרם גבינת מנצ'גו חתוכה לקוביות

100 גרם עגבניות מיובשות קצוצות דק

3 אנשובי קצוצים דק

2 שיני שום קצוצות

לציפוי:

שמן זית

מלח ים אטלנטי

- מכינים את הבצק ומתפיחים: שמים קמח, שמרים, סוכר ומלח בקערת מיקסר עם 100 מ"ל מים ומערבבים. מוסיפים יוגורט ומים בהדרגה תוך כדי לישה עד שמתקבל בצק דביק יחסית (ייתכן שלא יהיה צורך בכל כמות המים). לשים עוד 6 דקות.
- מוסיפים קוביות גבינה, עגבניות מיובשות, שום ואנשובי ולשים עוד 2 דקות רק עד שהם נטמעים בבצק. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים כשעה עד להכפלת הנפח.
- מעצבים, מתפיחים ואופים: מחלקים את הבצק ל-10 חלקים בעזרת קלף או סכין. מגלגלים כל חלק לגליל צר באורך כ-25 ס"מ. מניחים את הגלילים בתבניות מרופדות בנייר אפייה, מכסים במגבת ומתפיחים כ-30 דקות עד שהם כמעט מכפילים את נפחם.
- בינתיים מחממים תנור ל-200 מעלות.
- אופים כ-15 דקות עד שהפלוטים זהובים ואפויים גם בחלק התחתון. מוציאים מהתנור, מברישים בשמן זית ומפזרים מלח ים.
- הפלוטים במיטבם ביום ההכנה. אפשר להקפיא ולחמם בתנור חם לפני ההגשה.

גאודה הולנדית מקורית פרה/עיזים ORIGINAL DUCH GOUDA

מוצא:	הולנד
מקור:	חלב פרה
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	4-6 שבועות
שומן:	30%
משקל:	כ- 4 קג'
כשרות:	רבנות ראשית



על המפעל

הנרי ווילין ייסד את המפעל לייצור גבינות בשנת 1974. מאז התפתח העסק המנוהל על ידי דור ההמשך והפך לאחד היצרנים הגדולים בהולנד לייצור גבינות גאודה וסוגים אחרים של גבינות מקומיות. המותג שלו ידוע בכל העולם עם יצוא ל- 30 מדינות. מוצריו זכו לפרסים בינלאומיים רבים.

על הגבינה

את המילה גאודה מבטאים ההולנדים ח'אודה (how da). היא קרויה על שם העיר ח'אודה במערב הולנד. זוהי אחת הגבינות הנמכרות והנפוצות בעולם כולו. רק גבינה המיוצרת מחלב פרה נקי ללא כל תוספת, עם תכולת שומן של 50% (מחומר יבש) רשאית להיקרא גאודה. השאר, מחלב עזים למשל יקראו גבינות הולנדיות

על השולחן

הגאודה הצעירה מעולה בכריכים וטוסטים. מתאימה לכל המאפים והקישים ועיבוי והשבחת מרקים. אפשר לשלב אותה עם סוגים נוספים של גבינות ברטבים למאפי פסטה, תפוח אדמה מוקרם, חביתת ירק. הגאודה הצעירה תלך יפה עם יינות לבנים יבשים. ככל שתתיישן יש להתאים לה יינות 'כבדים' ואדומים.



טוסט בורסן וצ'דר עם שומר צלוי

חומרים ל 4 טוסטים

8 פרוסות לחם קסטן

150 גרם (1 חבילה) גבינת בורסן שום ועשבי תיבול

8 פרוסות גבינת צ'דר כתומה

לשמור צלוי:

שומר צלוי גדול פרוס דק בעזרת מנדולינה

שמן זית

2 כפות מייפל איכותי

מלח ופלפל שחור גרוס

מחממים תנור ל 180 מעלות ומרפדים תבנית אפייה

מסדרים פרוסות שומר בשכבה אחת, מזלפים שמן זית, מייפל ומתבלים במלח ופלפל שחור גרוס אופים 10-15 דקות להזהבה, מצננים מורחים 4 פרוסות לחם בגבינת בורסן ומניחים 2 פרוסות צ'דר ופרוסת שומר על כל פרוסה. סוגרים בשאר פרוסות הלחם וקולים בטוסטר כ-3 דקות עד שהצ'דר נמסה. מגישים מיד.



גבינת צ'דר אנגלית ENGLISH CHEDDAR



מוצא:	אנגליה, אזור סמרסט ולנקשייר
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה חצי קשה
יישון:	3 חודשים
שומן:	33%
משקל:	200 גר' / 2.5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

את מבחר גבינות הצ'דר שלנו אנו מביאים ממפעל בשם DEWLAY הממוקם באזור לנקשייר בצפון מערב אנגליה, ליד העיר מנצ'סטר. למפעל מורשת של שלושה דורות בייצור גבינות בריטיות מסוגים שונים ביניהן הצ'דר. הגבינות מיוצרות מחלב פרות הרועות במרעה טבעי בחוות חקלאיות בשכנות למפעל. דבר המבטיח עקביות בחומרי גלם איכותיים ברמה הדרושה

על הגבינה

מקור גבינת הצ'דר בכפר צ'דר שבאזור סומרסט בדרום מערב אנגליה. זו הגבינה המזוהה ביותר עם האי הבריטי. מעריכים כי זו הגבינה הנצרכת ביותר בעולם כולו!! כאמור היא מיוצרת בכל רחבי העולם, בגרסאות שונות. קיימת בדרגות יישון שונות, לרוב 3, 6 ו-12 חודש ויותר. יחד עם זאת גם כאשר היא צעירה, טעמה עשיר ופיקנטי. האיכויות שלה וטעמה המיוחד, תרמו לפופולאריות שלה. הצ'דר הכתומה והרווחת יותר, נוצרה עם הוספת בטא קרוטן-צבע הכתום כגזר, המוסיף פיקנטיות לטעם הגבינה. כל אחת ארוזה בשתי גרסאות: צ'דר לבן, צ'דר כתום וטריפל צ'דר

על השולחן

גבינת הצ'דר מופיעה בשימושים רבים במטבח הביתי והמקצועי, כמעט כמספר השימושים של הפרמז'אנו האיטלקי. לעבות ולהעשיר מרקים. לגירוד מעל סלטים טריים או מבושלים וכל מנות הפסטה. במאפים וקישים על בסיס גבינות. כמובן בכריכים וטוסטים.

לנדנה כמהין ופטריות יער עם שבבים של פטריות כמהין ופטריות יער מסוג ספ Landana with truffles - (cep)



מוצא:	הולנד
מקור:	פרה
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	8 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / 4.5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

לנדנה פטריות יער וכמהין מכילה חתיכות של מכלול הפטריות העשיר הזה. טעמן מודגש ומשתלב היטב בטעמי החלב והשמנת מהם מיוצרת הגבינה. זו גבינה חדשה במגוון של המפעל והיא זוכה להצלחות כבירות ברחבי העולם

על השולחן

לנדנה כמהין ופטריות יער מתאימה בכל מאכל בו טעם הפטריות חשוב ונחוץ. בכריכים, עם כל מאכלי הפסטה. מומלץ עם יינות אדומים קלים כגון מרלו צעיר או בוז'ולה



לנדנה עזים מעודנת - 100% חלב עזים הולנדיות LANDANA MILD Goat Cheese



מוצא:	הולנד
מקור:	עזים
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	8 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	כ 4.5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

לנדנה עזים מעודנת, מיוצרת 100% מחלב עזים הולנדיות. חלב העזים הינו דל לקטוז וקל לפרוק יחסית בגוף האדם. הגבינה בעלת ארומה עדינה, ושונה מטעמה של גבינת הלנדנה מחלב בקר.

על השולחן

לנדנה עזים מעודנת מומלצת לכל שימושי המטבח הביתי ולאירוח. בכריכים, לאפיית קישים ופשטידות, קוביות חופשי על כל סלט. לגרד מעל פסטה טרייה. מומלץ ללוות במגוון יינות לבנים יבשים וחצי יבשים.

לנדנה פסטו אדום עם עגבניות מיובשות בשמש אורגנו ושום עדין LANDANA Red Pesto



מוצא:	הולנד
מקור:	פרה
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / 4.5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

לנדנה פסטו אדום היא מסוג הגבינות שאין העין או החיך יכולים להחמיץ. טעם עשיר של פסטו עגבניות בליווי ניחוחות של אורגנו ושום 'זורקים' אותנו עמוק לטעמי איטליה וספרד.

על השולחן

לנדנה פסטו אדום, כאחותה עם הפסטו הירוק, מעולה לכריכים. היא תתאים נהדר עם כל מאכלי הפסטה על סוגיהם השונים. קוביות ממנה יפארו ויעשירו כל סלט ירקות. לאוהבי הפונדו, נסו את הלנדנה פסטו אדום ותפתיעו את האורחים! מומלץ ללוות עם יינות רוזה ולבנים למיניהם, קרים!

לנדנה עגבניות וזיתים עם עגבניות מיובשות בשמש וזיתים ירוקים מעודנים LANDANA with Tomato & Olives



מוצא:	הולנד
מקור:	פרה
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / 4.5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

הגבינה עשירה בטעמים ים תיכוניים. אלה מצטרפים לטעמים המשובחים העומדים ביסוד הגבינה ההולנדית הזו. עגבניות מיובשות בשמש טבעית וזיתים ירוקים עדיני טעם נטחנו והוספו בתהליך היצור.

על השולחן

לנדנה עגבניות וזיתים טעימה לכל צרכי המטבח! לאירוח, בתוך כריכים לכל בני המשפחה. למאפים וקישים. אפילו לגרד מעל פסטה חמה או כקוביות שלמות בתוך סלט ירקות. הכי טעים....לפרוס פרוסת גבינה טרייה בליווי יין רוזה קר!

לנדנה פסטו ירוק עם בזיליקום טרי וניחוח עדין של שום LANDANA Green Pesto



מוצא:	הולנד
מקור:	פרה
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / 4.5 ק"ג
כשרות:	חלב ישראל, רבנות ראשית

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

הצבע ירוק עז של הגבינה הזו נובע מכמות עשירה של פסטו טרי אשר נוספו אליה בתהליך היצור. ניחוח הפסטו הטרי עם רמזים דקים של שום מצטרפים לטעם העשיר של החלב והשמנת המאפיינים את גבינות הלנדנה.

על השולחן

לנדנה פסטו ירוק מעולה לכריכים. אולם במקורה נועדה ללוות מנות פסטה שונות. ניתן לגרד או לפזר קוביות של הגבינה על פסטה חמה או לשלב כחלק מתערובת הגבינות בתבשיל פסטה בתנור.

לנדנה כמון עם זרעי כמון LANDANA Cumin



מוצא:	הולנד
מקור:	פרה
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / 4.5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

הלנדנה הקלאסית מקבלת טעם פיקנתי ו"אדמתי", הודות לזרעי הכמון הטמונים בה. טעם הכמון משתלב בצורה מושלמת עם טעם החלב העשיר של גבינות הלנדנה, ועל כן גבינה זו זוכה להצלחה רבה ברחבי העולם.

על השולחן

לנדנה כמון מושלמת כגבינת חטיף! תחתכו אותה לקוביות ותתענגו על הטעם המעט חריף שלה. מעולה לכריכים ותפאור כל פלטת גבינות!

FOL EPI אפי פול

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	צרפת אזור קרוב לבריטני בצפון מערב
מקור:	חלב פרה
סוג:	דחוסה חצי קשה עם מעטה חיטה קלויה
יישון:	6-8 שבועות
שומן:	29%
משקל:	כ 3 ק"ג
בהשגחת:	רבנות הולנד, הרב מרסן

על המפעל

גבינת פול אפי FOL EPI מיוצרת במפעל על גבול אזור ברטניי BRETAGNE בצפון מערב צרפת. השילוב של אוויר רווי מלחי ים אטלנטי עם אקלים עשיר בגשמים המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת

על הגבינה

פול אפי FOL EPI פרושו בצרפתית 'החיטה המשוגעת'. ככר הגבינה עטוף במעטה שטוף בשביבי חיטה קלויה בדומה לככר לחם כפרי. טעמי החיטה הקלויה חודרים אל תוך הגבינה במהלך היישון שלה ונותנים לה את טעמה וניחוחה המיוחדים רק לה. הפול אפי היא גבינה ממשפחת האמנטל. המרקם שלה רק וגמיש יותר. טעמה מעודן, פירותי, משולב בטעמי שמנת מודגשים.

על השולחן

הפול אפי עדינה בטעמה לכן עדיף לצרוך אותה במצבה הטבעי, בתוך כריכים וטוסטים שם היא נמסה נהדר, ניחוח החיטה הקלויה מודגש כשטועמים אותה עם פרוסת לחם לבן כפרי. מומלץ ללוות אותה ביינות לבנים יבשים קרים, סוביניון בלאן, שרדונה, ויונייה עוד.

גבינת אמנטל שוויצרית Swiss Emmentaler



מוצא:	שוויץ
מקור:	חלב פרה
סוג:	דחוסה חצי קשה
שומן:	30% ממוצר סופי
משקל:	5 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

FREDI BEER הוא מפעל משפחתי המתמחה בייצור גבינות שוויצריות מסורתיות. הוא נוסד לפני כ- 100 שנה, בקצה הצפון מזרחי של שוויץ ליד העיר סנט גלן. היום זהו עסק מצליח אך בתחילת המאה הקודמת, גבינת האמנטל הייתה האמצעי הרווח ביותר לשימור עודפי החלב הגדולים של עונת הקיץ. המפעל שתול בלב אזור עשיר בצמחיה המשמשת מזון אידיאלי לעדרי הפרות באזור.

על הגבינה

גבינת האמנטל נולדה בשוויץ, בעמק EMME שליד הבירה ברן. מטרתה במקור לשמר עודפי החלב גדולים שהניבו הפרות השווייצריות שיצאו מן המכלאות והחלו לרעות בהרים עשירי העשב. זה ההסבר למידות העצומות של ככר האמנטל - 70 עד 100 קג' ליחידה! קרוב ל- 100000 ליטר חלב נדרשים לייצור ככרה אמנטל אחת. קיימת גם אמנטל צרפתית המיוצרת באזור סבואה הגובל בשוויץ. גם שם מקורה בשימור עודפי חלב. האמנטל מאופיינת בחורים הגדולים שלה. טעמה מתקתק ועדין והיא אחת הנצרכות ביותר בעולם.

על השולחן

טעמה העדין והמתקתק של האמנטל הופך אותה לאחת הגבינות הפופולאריות ביותר בשימוש המטבח. טוסטים, קישים מאפים, הקרמה, והעיקר הפונדו המפורסם. האמנטל והגרזיר הן שתי הגבינות המרכיבות את הפונדו השווייצרי המפורסם. טעמה העדין גם הופך אותה מעולה ל'נישנושים' בכלל וכאפריטיף באירוח.

קרוק מסייה של קממבר ואמנטל, סלט קטן של שרי, בצל וחרדל

4 מנות - מצרכים:

8 פרוסות חלה או לחם קסטן

2 כפות חמאה

מלח ים אטלנטי

פלפל שחור גרוס

חופן עגבניות שרי פרוסות

1 יח' קממבר חתוכה לפרוסות

400 ג' אמנטל מגורדת

לסלט:

1/2 ק"ג עגבניות שרי חצויות

1 בצל סגול בינוני פרוס דק

חופן עלי נענע שלמים

מיץ מלימון 1

1 כפית חרדל דיז'ון חלק

3 כפות שמן זית

1/2 כפית דבש

הכנה:

מחממים תנור ל200 מעלות.

בתבנית עם נייר אפייה מניחים את פרוסות הלחם ומורחים כל אחת מהן בשכבה דקה של חמאה.

מכניסים לתנור ל5 דקות או עד להשחמה קלה.

על 4 פרוסות לחם מפזרים את גבינת הקממבר ועליה את עגבניות השרי. מתבלים במעט מלח ים אטלנטי.

מנחים את 4 הפרוסות הנותרות על הפרוסות עם הקממבר.

מפזרים על הפרוסות העליונות את גבינת האמנטל המגורדת. מתבלים במעט פלפל שחור גרוס.

מחזירים לתנור ל5-6 דקות או עד שבגינת האמנטל נמסה והשחימה מעט.

בזמן שהקרוק מסייה בתנור. מערבבים את כל מרכיבי הסלט.

הגשה: חוצים את הקרוק באלכסון. מניחים חופן קטן של הסלט בצד הצלחת ואת הקרוק לצידו.



גבינת קומטה סניהמרטין Comte Seignemartin



מוצא:	צרפת, העיר ננטואה (Nantua), אזור Franche-Comte בהרי היורה
מקור:	חלב פרות מסוג מונבליארד (Montbéliardes) בלבד
סוג:	חצי קשה דחוסה
יישון:	10 חודשים
שומן:	25%
משקל:	כ- 40 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על הגבינה

גבינה מסוג קומטה הינה מותג מוגן AOP. השמירה על כללי המותג המוגן מבטיחים איכות בלתי מתפשרת החוזרת ונשנית בכל שנה ושנה. הקומטה מיוצרת אך ורק באזור גאוגרפי זה שבשולי הרי היורה הצרפתיים הקרוי 'Franche Comte', מחלב המופק מפרות מזן Montbéliardes בלבד, אשר רועות במרעה טבעי וניזונות מן הצמחייה הייחודית להרי היורה. התוצאה היא גבינה בעלת טעם ומאפיינים מיוחדים המוערכת בעולם כולו.

על המפעל

משפחת סניהמרטין (Seignemartin) עוסקת בייצור ויישון גבינות קומטה זה שלושה דורות רצופים בעיר ננטואה שבהרי היורה הצרפתיים. ייצור ויישון גבינת הקומטה AOP דורשת מומחיות מיוחדת, אשר התפתחה אך ורק באזור גאוגרפי זה. מיומנויות מיוחדות זו מבטיחה תהליך יישון קפדני ומקצועי אותה רכשה משפחת סניהמרטין במשך דורות

על השולחן

הנכון והטעים ביותר הוא לאכול אותה 'נקי' כדי להנות מניחוחה וטעמה הייחודי. ניתן לשלבה בכריכונים של לחם כפרי, מרוח בחמאה צרפתית עם פרוסת מלפפון טרי וללוות בכוס יין אדום איכותי מזן קברנה סוביניון

חטיף גבינה בייביבל BABYBEL



מוצא:	צרפת אזור הרי היורה הצרפתיים
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה דחוסה
יישון:	שבועיים
שומן:	20% ממוצר סופי
משקל:	22 גר' בכל יחיד. 220 גר' באריזת רשת
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

המפעל המייצר את הבייבי בל פועל במסגרת תאגיד בל BEL הבינלאומי. תאגיד נחשב לאחד מיצרני הגבינות הגדול באירופה עם אתרי ייצור ברחבי היבשת ובארה"ב. הוא ממוקם באזור הרי היורה הצרפתיים על גבול שווייץ. זהו מקור החלב המשובח המשמש אותו לייצור מכלול מוצריו. פרות הרועות במרעה טבעי הררי באוויר ומים נקיים מזיהומים, מפיקות תוצרת באיכות עליונה.

על הגבינה

הבייבי בל או ליתר דיוק המיני בייבי בל הוא חטיף גבינה ממשפחת גבינות האדם. ייחודו במנת ה'ביס' הקטנה. כל 'ביס' ארוז במעטה שעווה אדום בולט המגן עליו מתלאות הדרך ומאריך את ימיו. מעטה זה מאפשר שימוש ב'ביסים' הללו מחוץ למקרר ולבית. תכולת הוויטמינים והמינרלים הופכות אותה מומלצת לילדים.

על השולחן

כגבינת חטיף אין סוף שימושים לה. חתוכה לרבעים בתוף כל סלט. חתוכה לפרוסות יחד עם שבבי בזיליקום חתוך דק או על קרקרים מקושטים בפרוסות מלפפון וצנונית. ואפילו על פרוסת טוסט מרוח בריבה אהובה

גבינת מימולט ISIGNY SUR MER MIMOLETTE



מוצא:	צרפת חבל נורמנדי
מקור:	חלב פרה
סוג:	חצי קשה
יישון:	3 חודשים
שומן:	24% ממוצר סופי
משקל:	210 גרם/ כ 3 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

ISIGNY SUR MER איסיני סנט מר, הינו קואופרטיב של חקלאים יצרני חלב הממוקם באזור נורמנדי שבצפון מערב צרפת. אזור זה מפורסם באיכות החלב היוצאת דופן שלו. מקורו בפרות הרועות במרעה פתוח השופע בעשב עשיר במינרלים טבעיים המושפע מאוד מאופי הקרקע והאוויר רווי מלחי הים האטלנטי.

על הגבינה

שמה של המימולט נובע מהמילה mollet, שפירושה "רך למדי" בצרפתית. בנוסף היא נקראת גם Boule de Lille ("הכדור מליל"), על שם העיר ליל שם הומצאה במאה ה-17. הגבינה מגיעה בכדורים בגודל של מלון כתום קטן, בקוטר של 20 ס"מ בערך. מספרים שבמאה ה-17 כאשר המלך לואי ה-14 אסר על ייבוא גבינות, החלו בעיר ליל שבצפון, שם אהבו את גבינת האדם מארצות השפלה השכנות, לייצר גבינה הדומה לאדם ההולנדית. החלב מנורמנדי, הידע והמומחיות הצרפתית הוסיפו את שלהם ויצרו גבינה משודרגת משמעותית

על השולחן

המימולט הצעירה נפרסת בקלות. מעולה בכריכים וטוסטים. מתאימה להקרמה על ירקות, תפוח אדמה בתנור. פרוסות מימולט על קישים, לזניה ושאר מאפים ישדרגו את המנה. מומלץ עם יין אדום צעיר.

גרנה פדנו של אמברוזי GRANA PADANO by AMBROSI



מוצא:	צפון איטליה. לומברדיה
מקור:	חלב פרה
סוג:	חצי קשה עד קשה
יישון:	12 חודש מינימום
שומן:	28% ממוצר סופי
משקל:	200 גר' / שמינית גלגל 4-5 קג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

המפעל נוסד ב- 1942 ע"י משפ' אמברוזי בעיר ברצ'ה, Brescia שבחבל לומברדיה בצפון איטליה. באזור זה מרוכזים מאז ועד היום יצרני גבינות הפרמז'אנו והגרנה פדנו הגדולים באיטליה ובעולם כולו. אמברוזי החל את דרכו כיצרן גבינת הפרמז'אנו. היום הוא נחשב לאחד היצרנים הגדולים באיטליה של סוג גבינה איטלקית זה. בשנת 2008 התאחדה החברה עם יצרן צרפתי הידוע EMI וכך פרץ לעולם עם 4 אתרי יצור באירופה וארה"ב. אמברוזי מתמחה כיום בכל סוגי הגבינות האיטלקיות, החל בפרמז'אנו ועד מוצרלה ומסקרפונה

על הגבינה

הגרנה פדנו היא אחת הגבינות המזוהות ביותר עם איטליה יחד עם הפרמז'אנו רג'יאנו. פרוש השם באיטלקית: גרנה- גרגר(המרקם הגרגירי) / פדנו- מעמק פדניה שבלומברדיה. נולדה לפני כ- 1000 שנה באזור צפון איטליה! ההבדלים בטעם בין שתי הגבינות אינם ניכרים. הגרנה פדנו מיוצרת על פי התקן באזור גיאוגרפי גדול יותר באיטליה, בתקני יצור פחות מחמירים מן הפרמז'אנו ולתקופת יישון מינימאלית קצרה יותר. מלבד זאת, תהליך היצור, המרקם והטעם דומים מאוד עד כי אין להבדיל. הטעם והמרקם הפוכים את שתיהן לגבינות בעלות השימוש הרב ביותר במטבחים בעולם. הגרנה פדנו המקורית נושאת את תו המותג המוגן PDO

על השולחן

אין תבשיל או מנה שלא ניתן או מומלץ לכלול בה את אחת הגבינות הללו. מלכות המטבח בכל המובנים!! לגר על פסטות כמובן, סלטים, כל המאפים שאפשר לדמיין, פרוסות דקות על כל קרפצ'ו אפשר, לעיבוי ושדרוג מרקים.

גאודה הולנדית עם פסטו DUCH GOUDA pesto



מוצא:	הולנד
מקור:	חלב פרה
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	4-6 שבועות
שומן:	30%
משקל:	כ- 4 קג'
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

הנרי וויליך ייסד את המפעל לייצור גבינות בשנת 1974. מאז התפתח העסק המנוהל על ידי דור ההמשך והפך לאחד היצרנים הגדולים בהולנד לייצור גבינות גאודה וסוגים אחרים של גבינות מקומיות. המותג שלו ידוע בכל העולם עם יצוא ל- 30 מדינות. מוצריו זכו לפרסים בינלאומיים רבים.

על הגבינה

כאן נציין את שתי הגבינות ממשפחת הגאודה של הנרי וויליך אליהם נוספו בתהליך היצור עשבי תיבול ותבלינים שונים. לידיעה, על אף שזו גאודה בבסיס, היא אינה קרויה גאודה בהולנד כי אינה עומדת בתקן המקומי בגלל התוספות. אלה מעניקות לה צבע שונה וטעם מיוחד ושונה בהתאם: עם פסטו ירוק בתוספת בזיליקום, שום, תרד ושומר, ופסטו אדום המכילה בזיליקום, שום, זיתים ובטה קרוטון

על השולחן

הגאודה עם תוספות היא חגיגה לחיך ולעין. היא מעולה ומפתיעה לכריכים וטוסטים. מומלץ לקשט בה כריכונים לאירוח בתוספת פרוסות מלפפון או עגבניות שרי בהתאם לעין ולטעם. חשבתם על פיצה עם פסטו ירוק??? ממש שווה! את הגאודה פסטו היינו מלווים דווקא בבירה ולא בייין.

גבינת באסקית אטורקי

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	אזור הבאסקים צרפת
מקור:	100% חלב כבשים באסקיות
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	8-10 חודשים
שומן:	20%
משקל:	כ 2.2 ק"ג

על המפעל

גבינת אטורקי מיוצרת בלב אזור הבאסקים הצרפתי, מחלב כבשים מגזע באסקי. המפעל המייצר אותה מתמחה בייצור גבינות מחלב כבשים. בסוף שנות ה-60 נרכש המפעל ע"י תאגיד סבנסיה ופיתח את המותג אטורקי על פי המורשת המקומית. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת. נחשב למס' 1 באירופה ומס' 5 בעולם מסוגו.

על הגבינה

חלב הכבשים נושא את כל הניחוחות והטעמים הייחודיים המתבטאים בגבינות הבאסקיות. הגבינה בעלת טעמים עזים וחריפים. המרקם שלה גמיש עם טעם חמאתי הנמש בפה. פירוש המילה אטורקי בשפה הבאסקית הוא: מקורות.

על השולחן

את האטורקי מומלץ להגיש עם ריבת דובדבנים שחורה וחמוצה או עם פירות מתוקים וחמצמצים כגון אגסים, תפוחים וענבים. מתאימה לכל המנות במטבח אך יש לקחת בחשבון את טעמה העז והמיוחד. מומלץ להגיש עם יינות אדומים 'כבדים' וישנים כגון קברנה סוביניון או סירה.

גבינות פרובולונה PROVOLONE BY AMBROSI



מוצא:	איטליה
מקור:	חלב פרה
סוג:	חצי קשה מתוחה/Pasta Filata /Stretched Curd
יישון:	פרובולונה מנדרינו ופיקנטה - 7 חודשים
שומן:	22% ממוצר סופי
משקל:	מנדרינו- 10 קג'. פיקנטה 6 קג'

על המפעל

המפעל נוסד ב- 1942 ע"י משפ' אמברוזי בעיר ברצ'ה, Brescia שבחבל לומברדיה בצפון איטליה. היום הוא נחשב לאחד היצרנים הגדולים באיטליה של סוג גבינה איטלקית זה. בשנת 2008 התאחדה החברה עם יצרן שוויצרי הידוע EMI וכך פרץ לעולם עם 4 אתרי יצור באירופה וארה"ב. אמברוזי מתמחה כיום בכל סוגי הגבינות האיטלקיות, החל בפרמז'יאנו ועד מוצרלה ומסקרפונה

על הגבינה

גבינות הפרובולונה משתייכות למשפחת הגבינות המיוצרות בשיטת הבישול ה'מתיחה', באיטלקית pasta filata ובאנגלית curd stretched. בדיוק באופן שמיצרים את גבינת המוצרלה. השיטה פותחה בדרום איטליה ונדדה בשנים האחרונות לצפון המדינה למחוזות לומברדיה ופיאמונטה. הפרובולונה על סוגיה מיושנת בתליה במרתפי היישון. הפיקנטה מבלה 7 חודשים במרתף היישון ומפתחת טעם יותר עוקצני

על השולחן

הגבינה מתאימה לפריסה בכל הכריכים מלווה בירקות טריים. נמסה היטב בטוסטים. מעולה לאפיה ולציפוי קישים. מומלץ ללוות ביינות לבנים, רוזה קר ואדומים קלים.

גבינת שום (מבטאים shome) CHAUMES

Savencia Fromage & Dairy



מוצא:	אזור פריגור דרום מערב צרפת
מקור:	חלב פרה
סוג:	חצי קשה עד רכה, מעטה כתום
יישון:	כ- 4 שבועות
שומן:	23% ממוצר סופי
משקל:	כ 2 ק"ג ליחידה

על המפעל

גבינת CHAUMES מיוצרת במפעל הממוקם בלב אחד האזורים החקלאיים והפוריים ביותר בצרפת- פריגור. במפעל מייצרים סוגי גבינות המבוססות על מורשת עתיקת יומין מקומית. המפעל נמצא בבעלות התאגיד סבנסיה (לשעבר בונגראן BONGRAIN). סבנסיה הינו תאגיד צרפתי בינלאומי לייצור גבינות ומוצרי חלב. הוא מתמחה בייצור גבינות ייחודיות הנאמנות למורשת ותנאי האזור בו מיוצרות ומפיץ אותן ברחבי תבל וצרפת.

על הגבינה

זו גבינה מיוחדת המבשילה לאיטה כמו שדות החיטה. מתחת למעטה הזהוב מסתתרת גבינה רכת מרקם, עשירת טעם וארומה חריפה. הקליפה הכתומה זהובה נוצרה בתהליך היישון בו נשטפה הגבינה במי מלח ותרביות אחת לכמה ימים, לשימורה ובנית טעמה המיוחד.

על השולחן

מתאימה להמסה מעל ירקות בתנור או טוסטים ופיצה. ניתן להגישה על מגש גבינות יחד עם פירות כמו ענבים ואגסים בשלים. מומלץ ללוות עם יין אדום כגון קברנה סוביניון או מרלו.

גבינת טאלג'יו TALLEGIO CHEESE by AMBROSI



מוצא:	איטליה
מקור:	חלב פרה
סוג:	רכה, דחוסה ושטופה
יישון:	8 שבועות
שומן:	25% ממוצר סופי
משקל:	כ 2 ק"ג

על המפעל

המפעל נוסד ב- 1942 ע"י משפ' אמברוזי בעיר ברצ'יה, Brescia שבחבל לומברדיה בצפון איטליה. היום הוא נחשב לאחד היצרנים הגדולים באיטליה של סוג גבינה איטלקית זה. בשנת 2008 התאחדה החברה עם יצרן שוויצרי הידוע EMI וכך פרץ לעולם עם 4 אתרי יצור באירופה וארה"ב. אמברוזי מתמחה כיום בכל סוגי הגבינות האיטלקיות, החל בפרמז'יאנו ועד מוצרלה ומסקרפונה.

על הגבינה

הטלג'יו היא בין הגבינות העתיקות באיטליה. זו גבינה בצורה מלבנית, בעלת מעטה כתום וורדרד. המעטה הוא אכיל כמובן, נוצר משיטת היישון המחייב שטיפה במי מלח פעמיים בשבוע במהלך היישון. ביצורה משתמשים בחיידק ייחודי המעניק לגבינה הבשלה טעם פיקנטי וניחוח מיוחד המזכיר לעיתים את הקממבר הצרפתי. הטאלג'יו זכתה למעמד של מותג מוגן PDO, המחייב את יצרניה לעמוד בכללי יצור קפדניים, בין השאר סוג החלב, שיטת היצור ואזור בו היא מיוצרת.

על השולחן

טעמה המיוחד של הטאלג'יו מאפשר שימוש במספר רב של מנות במטבח הביתי והמוסדי, אך בכמות מדודה אחרת תשתלט כל המנה. מעולה לריזוטו ופולנטה, לגירוד עדין מעל סלטים או טוסטים.

צ'דר סנודוניה Snowdonia Cheddar



מוצא:	ווילס, הממלכה הבריטית
מקור:	חלב פרה
סוג:	חצי קשה ציפוי שעווה
שומן:	30% ממוצר סופי
משקל:	כ 2 ק"ג

על המפעל

סנודוניה Snowdonia הוא מפעל צעיר שנוסד בשנת 2001 במטרה לייצר גבינות צ'דר באיכויות גבוהות לשוק המקצועי והפרטי. הוא ממוקם במדינת ווילס ומתבסס על המורשת הבריטית ביצור גבינות צ'דר. מקור החלב הוא בפרות מקומיות הרועות רוב השנה במרעה טבעי בגבהות הירוקות של ווילס. השם Snowdonia לקוח משמה של שמורת טבע ענקית הממוקמת בסמוך לאתר המפעל.

על הגבינה

מגוון המוצרים של סנודוניה בנוי על קונספט שיווקי מודרני הכולל מראה חיצוני צעיר וצבעוני, ושמות מותג יוצאי דופן. הכל מסתכם במותג ססגוני לא שגרתי בשוק מאוד שמרני. איכות מוצרים בלתי מתפשרת. כל המוצרים מבוססים על גבינת צ'דר מקורית בריטית. חידוש נוסף הוא הציפוי המיוחד והבלתי שייגרתי לגבינת צ'דר. שכבת שעווה עבה בצבעים עזים המאריכה את ימיה על המדף. אנחנו מביאים לכם ארבעה סוגים: מפציץ שחור- מיושנת. סערת ברקים ירוקה עם שום ועשבי תיבול.

שד אדום לייצ'סטר עם נגיעות צ'ילי. ערפילי רובי בניחוח ברנדי ורום Creamy

על השולחן

הגבינות הללו יפהפיות וגם טעימות מאוד. לכן הינו ממליצים לטעום כל אחת בנפרד כמו שהיא. הכי מומלץ על פרוסת לחם דגנים טרי ומעליה כפית ריבת משמש חמצמצה. גם במאפים מומלץ לשלב גבינת צ'דר זו נקייה, בגרטאן תפוח אדמה או כרובית וקישים. יין אדום צעיר או לבן יבש יתאימו מאוד כאן.

גבינת גרויר מקורית EMI Original Swiss Gruyere by



מוצא:	מערב שווייצריה
מקור:	חלב פרות שווייצריות
סוג:	קשה וחצי קשה דחוסה
יישון:	צעירה- 4 חודשים. מיושנת/ רזרבה 8-10 חודשים
שומן:	25 % ממוצר סופי
משקל:	כ 40 ק"ג, גלגל שלם

על המפעל

אמי היא אחת החברות הגדולות בשווייץ ובאירופה לייצור גבינות. החברה מאגדת את תוצרת החלב מתאגידים של חקלאים באזור האלפים השווייצרים. מזון של הפרות לאורך כל השנה הוא טבעי ואיכותי. איכות החלב באה לידי ביטוי ישיר באיכויות גבינת הגרויר.

על הגבינה

מקור גבינת הגרויר הוא בכפר GRUYERE אשר במערב שווייץ צפונית לאגם ג'נבה. בשנת 2001 זכתה הגבינה לסמל PDO. מותג בינלאומי מוגן. הגבינה בעלת מליחות עדינה וטעם אגוזי אופייני. הצעירה בעלת מתיקות קלה וככל שמתיישנת היא מקבלת טעמים עמוקים וחריפים יותר. הגרויר ידועה כבעלת התכונות הטובות ביותר לאפייה ובישול. טעמה העדין משאיר את חותמו על התבשיל אך אינו משתלט.

על השולחן

גבינת הגרויר היא הבסיס לפונדו השווייצרי. אידיאלית לטסטים, קישים, אפיה, מרק בצל. כמובן תפאור כל מגש גבינות לאירוח. מומלץ להגיש עם פירות כענבים ואגסים בשלים, יין לבן יבש, אדום או בירה כהה.

לנדנה מאסדם מחלב עזים בסגנון שוויצרי LANDANA Goat cheese Maasdam



מוצא:	הולנד
מקור:	100% חלב עיזים
סוג:	דחוסה, חצי קשה, מרקם מחורר
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	כ 6 ק"ג

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

לנדנה עשויה 100% חלב עזית הולנדיות. עשירה בטעם פיקנטי המיוחד לחלב עזים יחד עם ניחוח עמוק ומתוק של אגוזים קלויים המייחד את גבינות המאסדם ההולנדיות.

על השולחן

מעולה לכריכים, לאירוח ותעניק שדרוג למאפים עם גבינות. מומלץ להגיש עם יין לבן יבש

לנדנה מאסדם LANDANA MAASDAM CHEESE



מוצא:	הולנד
מקור:	חלב: 100% חלב עיזים
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	כ 12 ק"ג

על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

גבינה זו מיוצרת על מי מיטב המסורת השוויצרית של גבינות מאסדם. מרקם חצי קשה בצבע צהוב עמוק עם חורים גדולים הפזורים בחלל הגבינה. טעמה מזכיר את האמנטל הצרפתי.

על השולחן

מתאימה לכל שימושי המטבח הביתי והמוסדי. מעולה לכריכים, מאפים, עם כל מנות הפסטה ולאירוח עם יין אדום קל וצעיר

לנדנה 500 יום LANDANA 500 DAYS

מוצא:	הולנד
מקור:	חלב: פרה
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	500 יום
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	כ 5 ק"ג



על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

אחרי 500 יום של יישון והבחלה הגבן הראשי של המפעל החליט כי זה הרגע להוציא את הגבינה המדהימה הזו לשוק ולחלוק את הטעמים יוצאי הדופן שלה עם ציבור הצרכנים הנאמן. צבע צהוב עמוק הנוטה לכתום מעיד על בשלות מתאימה והיווצרות טעמי קרמל וחמאה אגוזית. היישון הארוך גורם להיווצרות גבישי מלח המתפתחים בפה עם כל 'ביס'.

על השולחן

אידיאלית לאירוח יחד עם פירות כאגסים או ענבים בשלים המקושטים בזרזיפי דבש כהה. מומלץ להגיש עם יין אדום ישן או אכילו עם יין לבן לקינוח.

לנדנה עיזים עם דבש וטימין LANDANA Goat cheese Honey Thyme

מוצא:	הולנד
מקור:	100% חלב עיזים
סוג:	דחוסה, חצי קשה
יישון:	5 שבועות
שומן:	19.7% ממוצר סופי
משקל:	כ 4.5 ק"ג



על המפעל

מותג הגבינות 'לנדנה' מיוצר ע"י תאגיד הולנדי המתמחה ביצור גבינות על פי שיטות מסורתיות הנאמנות למורשת ייצור הגבינות ההולנדית. שיטות אלה עברו מדור לדור והולידו תעשיית גבינות מפוארת ומוערכת ברחבי העולם מאז ומתמיד.

על הגבינה

מתיקות מרומזת של דבש דבורים טבעי לבין ניחוחות טימין, משתלבים היטב עם טעם גבינת עזים חצי קשה, העשויה 100% חלב עזים הולנדיות איכותי ביותר

על השולחן

גבינה מעולה לכריכים, שילוב בסלטים ירוקים. אך הכי טעים פשוט לפרוס קוביות ולהתמכר לטעם, יחד עם יין לבן יבש וקר

פרימה דונה מטורו Vandersterre /Prima Donna Maturo

גבינה תוצרת הולנד עם טעמים איטלקיים

מוצא:	הולנד
מקור:	חלב פרות הולנדיות
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	7 חודשים
שומן:	19.7 % ממוצר סופי
משקל:	כ 6 ק"ג



על המפעל

פרימה דונה הינו מותג המיוצר בהולנד. מספרים כי מייסד המפעל ההולנדי תר בעולם בחיפוש אחר גבינות ייחודיות. במסעותיו באיטליה ובצרפת הוא התאהב במגוון הגבינות האיטלקיות והצרפתיות והחליט לייצר בהולנד גבינות בעלות אופי וטעמים המתייחסים לגבינת הפרמז'אנו האיטלקית או לגרוייר הצרפתית.

על הגבינה

פרימה דונה מטורו היא גבינה הדומה בטעם ומרקם לפרמז'אנו האיטלקית. תקופת היישון שלה ותהליך היצור מאפשרים לה טעמים חריפים וגבישי מלח מפוזרים המזכירים את הגבינה האיטלקית המפורסמת. גבינה זו זכתה במדליית זהב בתחרות הבינלאומית באנגליה/ברמינגהם בשנת 2013, והוכרזה 'הגבינה הטובה ביותר באירופה' 2013.

על השולחן

ניתן לשלב את הגבינה בכריכים מאפים ופסטות. מומלץ להגיש עם כל סוגי היין האדום.

גבינת טום הר בתמאל כרה ועזים La Montagne de Bethmale



מוצא:	אזור אריאיג', הפירנאים הצרפתיים
מקור:	שילוב של חלב כרה מזן גסקון, וחלב עזים
סוג:	תום. דחוסה, חצי קשה
יישון:	יישון: 16-18 שבועות
שומן:	25% ממוצר סופי
משקל:	כ 2.2 ק"ג

על המפעל

המחלבה נוסדה בשנת 1904 ע"י Jean Faup באזור אריאיג' ARIEGES שבפירנאים הצרפתיים סמוך לגבול ספרד. המחלבה כיום מנוהלת ע"י דור רביעי לצאצאי המייסד, ונאמנה לחומרי הגלם המקומיים, איכות החלב ונאמנות לשיטות המסורתיות בתהליכי הייצור. עיקר תוצרת המחלבה מתרכזת בגבינות מסוג 'תום' TOMME, המיוחדות לאזור גיאוגרפי זה.

על הגבינה

זו אחת הגבינות הנדירות בסוגה המיוצרות באזור זה. השם בתמאל (Bethmale), הוא שמו של עמק ידוע באזור הפירנאים הצרפתיים שם יוצר לראשונה. תערובת של חלב כרה וחלב עזים מעניק לה את הטעם והניחוח המיוחדים רק לה. המעטה הכתום הבהיר נוצר בתהליך השטיפה בתהליך היישון הארוך.

על השולחן

הגבינה מעולה לפריסה בכריכים. תפאור מגש גבינות, ותשדרג כל מאפה בתנור. להגיש עם יין אדום צעיר או לבן יבש

גבינת טום הר בתמאל מחלב 100% עזים Chevres / La Montagne de Bethmale



מוצא:	הפירנאים הצרפתיים
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	טום. דחוסה, חצי קשה
יישון:	18-16 שבועות
שומן:	25% ממוצר סופי
משקל:	כ 3.7 ק"ג

על המפעל

המחלבה נוסדה בשנת 1904 ע"י Jean Faup באזור אריאג' ARIEGES שבפירנאים הצרפתיים סמוך לגבול ספרד. המחלבה כיום מנוהלת ע"י דור רביעי לצאצאי המייסד, ונאמנה לחומרי הגלם המקומיים, איכות החלב ונאמנות לשיטות המסורתיות בתהליכי הייצור. עיקר תוצרת המחלבה מתרכזת בגבינות מסוג 'תום' TOMME, המיוחדות לאזור גיאוגרפי זה.

על הגבינה

ייחודה של הגבינה הוא בחלב העזים הנקי. צבעה בהיר יותר. חלב העזים הנקי מעניק לה טעם מעודן וחלק יותר ומקל על העיקול אצל חלקנו. המעטה הכתום הבהיר נוצר בתהליך השטיפה בתהליך היישון הארוך

על השולחן

הגבינה מעולה לפריסה בכריכים. תפאר מגש גבינות, ותשדרג כל מאפה בתנור. להגיש עם יין אדום צעיר או לבן יבש

חטיף גבינה בייביבל צ'דר/לייט BABYBEL



מוצא:	צרפת אזור הרי היורה הצרפתיים
מקור:	חלב פרה
סוג:	גבינה דחוסה
יישון:	שבועיים
שומן:	20% ממוצר סופי
משקל:	22 גר' בכל יח'. 220 גר' באריזת רשת

על המפעל

המפעל המייצר את הבייבי בל פועל במסגרת תאגיד בל BEL הבינלאומי. תאגיד נחשב לאחד מיצרני הגבינות הגדול באירופה עם אתרי ייצור ברחבי היבשת ובארה"ב. הוא ממוקם באזור הרי היורה הצרפתיים על גבול שווייץ. זהו מקור החלב המשובח המשמש אותו לייצור מכלול מוצריו. פרות הרועות במרעה טבעי הררי באוויר ומים נקיים מזיהומים, מפיקות תוצרת באיכות עליונה.

על הגבינה

הבייבי בל או ליתר דיוק המיני בייבי בל הוא חטיף גבינה ממשפחת גבינות האדם. ייחודו במנת ה'ביס' הקטנה. כל 'ביס' ארוז במעטה שעווה אדום בולט המגן עליו מתלאות הדרך ומאריך את ימיו. מעטה זה מאפשר שימוש ב'ביסים' הללו מחוץ למקרר ולבית. תכולת הוויטמינים והמינרלים הופכות אותה מומלצת לילדים.

על השולחן

כגבינת חטיף אין סוף שימושים לה. חתוכה לרבעים בתוף כל סלט. חתוכה לפרוסות יחד עם שבבי בזיליקום חתוך דק או על קרקרים מקושטים בפרוסות מלפפון וצנונית. ואפילו על פרוסת טוסט מרוח בריבה אהובה



פקורינו סרדו PECORINO SARDO/C.A.O. Formaggi

מוצא:	איטליה, סרדיניה
מקור:	חלב כבשים
סוג:	חצי קשה
יישון:	3-6 חודשים
שומן:	33% ממוצר סופי
משקל:	כ 3.5 ק"ג

על המפעל

CAO הוא תאגיד המאגד 700 משקים המיצרים חלב כבשים. התאגיד חרט על דגלו נאמנות מוחלטת למורשת החקלאית המקומית המבוססת בעיקרה על גידול כבשים ויצור גבינות, בעיקר פקורינו לסוגיה. רוב המשקים ממוקמים באזור הררי שבמרכז האי סרדיניה. מקום בו מגדלים כבשים אלפי שנים. גבינת פקורינו היא מילה נרדפת כמעט לאי סרדיניה, בו מיצרים את רוב תוצרת הפקורינו הנסחרת בעולם כולו. התאגיד החל לייצר תחילה פקורינו סרדו SARDO, על פי מסורות של רועים מקומיים עתיקות יומין. מכאן הוא הרחיב את מגוון היצור לפקורינו רומנו ROMANO ושאר סוגים של גבינות כבשים.

על הגבינה

הפקורינו סרדו SARDO היא אחות תאומה לרומנו ROMANO. היא יותר צעירה ממנה בגיל וצמחה אחריה בכמה מאות שנים באי סרדיניה. כל מה שנכתב על הפקורינו רומנו מבחינת שימושים ומאפיינים כמעט נכון לגבי הסרדו. עם זאת היא פחות מלוחה, יותר עדינת טעם, ונצרכת גם בהיותה צעירה יותר. לכן מקובלת יותר במגשי גבינות, וכריכים. היכן שקיים צורך בגבינה פיקנטית איטלקית אך עדינה יותר בטעם. הפקורינו סרדו היא גבינה בעיקר חצי קשה. כאשר מיושנת, טעמה מלוח ומזכירה גם היא את גבינת הפרמז'יאנו המפורסמת.

על השולחן

הפקורינו סרדו היא גבינה פיקנטית מלוחה אך יותר עדינה כאמור. שימושים רבים לה. על מגש גבינות, בכריכים עם ירקות טריים, בתערובות גבינה לבורקסים וממולאים. תערובת של ריקוטה ופקורינו סרדו אידיאלית למילוי קנלוני וירקות במתכונים החלביים והצמחוניים. המליחות העדינה מבליטה את טעם חלב הכבשים השמנוני והעשיר. לכן מומלץ למשל להעשיר בה מוסקה, לזניה, ולמלא פטריות בתנור.



פקורינו רומנו PECORINO ROMANO/C.A.O. Formaggi

מוצא:	איטליה, סרדיניה
מקור:	חלב כבשים
סוג:	חצי קשה
יישון:	6 חודשים
שומן:	32% ממוצר סופי
משקל:	כ 3.5 ק"ג

על המפעל

CAO הוא תאגיד המאגד 700 משקים המיצרים חלב כבשים. התאגיד חרט על דגלו נאמנות מוחלטת למורשת החקלאית המקומית המבוססת בעיקרה על גידול כבשים ויצור גבינות, בעיקר פקורינו לסוגיה. רוב המשקים ממוקמים באזור הררי שבמרכז האי סרדיניה. מקום בו מגדלים כבשים אלפי שנים. גבינת פקורינו היא מילה נרדפת כמעט לאי סרדיניה, בו מיצרים את רוב תוצרת הפקורינו הנסחרת בעולם כולו. התאגיד החל לייצר תחילה פקורינו סרדו SARDO, על פי מסורות של רועים מקומיים עתיקות יומין. מכאן הוא הרחיב את מגוון היצור לפקורינו רומנו ROMANO ושאר סוגים של גבינות כבשים.

על הגבינה

הפקורינו רומנו נחשבת לאחת הגבינות העתיקות ביותר בתבל. מתחרה באיטליה על התואר- מלכת הגבינות. כשמה כן היא PECORA=כבשה באיטלקית. הפקורינו רומנו היא גבינה בעיקר חצי קשה עד קשה, תלוי בתקופת הישון. טעמה מלוח וגבישי, מזכירה מאוד את גבינת הפרמז'יאנו המפורסמת. אומרים שעולם המטבח מתחלק לשניים, אוהבי פקורינו רומנו ואוהבי פרמז'יאנו. הגבינה זכתה בתואר AOC. אפשר ליצרה באזור לאציו, סרדיניה, סיציליה וטוסקנה בלבד ולקרוא לה בשמה המקורי

על השולחן

ובכן נאמר שהעולם מתחלק לשניים: אוהבי פקורינו ואוהבי פרמז'יאנו. מכאן שכל השימושים הטובים לפרמז'יאנו טובים לפקורינו רומנו. מומלץ לכלול אותה בכל תערובת גבינות לאפיה. כל המשתמשים בישראל בגבינת הקשקבאל מוזמנים להחליפה בפקורינו. לשלב בפסטה חמה, פיצה, קישים, קרפצ'יו לסוגיו, וכמובן בפסטו בזיליקום.

ווילאג' אוק ווינטג' צ'דר VILLAGE OAK VINTAGE CHEDDAR



מוצא:	אנגליה אזור סמרסט
מקור:	חלב פרה
סוג:	דחוסה חצי קשה
יישון:	9-10 שבועות בארגזי עץ אלון
שומן:	34% ממוצר סופי
משקל:	כ 3.2 ק"ג

על המפעל

WYKE FARMS – וויק פארמס, חווה, מחלבה ומפעל משפחתי ליצור גבינות אנגליות אשר נוסד בסוף המאה ה-19 בדרום מזרח אנגליה. כיום זו המחלבה הגדולה והיחידה בבעלות פרטית בבריטניה. האזור בה היא פועלת נהנה מאקלים מתון המאפשר צמחיה עשירה רוב ימות השנה. זו משמשת שדות מרעה אידיאלית לפרות הרועות בהם. זהו כמובן הסוד החשוב של כל תוצרת חלב באשר היא. המפעל מתמקד ביצור גבינות אנגליות אוטנטיות בלבד, כגון צ'דר על סוגיו וסטילטון כמובן. וויק פארמס, היא גם חווה המגדלת את הפרות ושולטת במקורות החלב ואיכותו.

על הגבינה

מקורה של גבינת הצ'דר הוא בכפר צ'דר שבאזור סומרסט בדרום מערב אנגליה. גבינת הצ'דר על סוגיה השונים מהווה יותר ממחצית מצריכת סה"כ הגבינות באנגליה. היא הנצרכת ביותר בארה"ב אחרי המוצרלה. כאמור זו גבינה הנחשבת עממית בעולם, אך לא במחלבת וויק WYKE, הידועה במומחיותה בייצור גבינה זו. הם לקחו את הצ'דר לרמות של גבינת גורמה יחידה במינה. איך עושים זאת? לוקחים את סדרות החלב השמנות והאיכותיות ביותר שבמחלבה, מייצרים את הצ'דר על פי כל כללי המסורת ומיישנים אותה 8 עד 10 חודשים בארגזי עץ אלון מיוחדים!!! התוצאה, צ'דר 'מהסרטים'....מוערכת ברחבי העולם!

על השולחן

מומלץ להחליף מדי פעם את השימוש בגבינת הקשקבל לצ'דר. בורקסים, קישים, מאפים, על פסטה, טוסטים, לזניה ועוד. הצ'דר תוסיף 'טוויסט' מיוחד למתכון. הכי כדאי, לטעום או להשתמש בה כמו שהיא, נקיה. מגש גבינות, לטעום עם מלפפון טרי, על בריש, או בגט טרי, וללוות ביין אדום צעיר ומעט מקורר

גבינת עזים עם יין - קברה דל ווינו CABRA DEL VINO



מוצא:	ספרד אזור קסטיליה למנשה Castilla-La Mancha
מקור:	100% חלב עזים
סוג:	חצי קשה דחוסה ושטופה ביין אדום
יישון:	8-10 שבועות
שומן:	36%
משקל:	כ 3 ק"ג

על המפעל

SPANISH CHEESE ספניש צ'יז, הוא מפעל משפחתי הממוקם באזור למנשה בספרד, שבירתו העיר הידועה טולדו. המפעל בבעלות משפחתית, טבוע בלב אזור חקלאי מפואר בו גדלות כבשים מזן לה מנשה, מהן מפיקים את גבינת הכבשים מסוג מנצ'ו MANCHEGO, המפורסמת בספרד ובעולם כולו. על אזור זה נכתב הרומן הידוע 'דון קישוטה איש למנשה'. ייצור הגבינות בספניש צ'יז מיוצרות בשיטות מסורתיות המבוססות על מורשת מקומית עתיקת יומין, בעיקר מחלב כבשים ועזים.

על הגבינה

הקברה דל וינו או איך שמכנים גבינה זו המקומיים 'העז השיכורה', היא גבינת עזים טיפוסית. מיוצרת מ 100% חלב עזים מזן מקומי. היין אינו נמצא בתוך הגבינה אלא רק במעטה שלה בלבד. במקום לשטוף את הגבינה במי מלח בלבד וכך לעזור ביצור המעטה והיישון של הגבינה השתמשו גם ביין המקומי בעל החומציות הגבוהה. את הגבינה טובלים במשך כמה ימים באמבט יין. התוצאה ברורה, גבינת עזים אשר בנוסף לטעם המקורי המשובח שלה, היא ניחנה בניחוחות של יין אדום שנטמעים בטעמי חלב העזים. צבעה הבורדו אדום עמוק מהווה ניגוד עם צבע הגבינה עצמה, הבהיר יחסית. היא בעלת טעם עמוק ואגוזי, עם ניחוח עדין של יין אדום. טכניקת יישון זו נהוגה גם בארצות רבות באירופה

על השולחן

הכי נכון לטעום את הגבינה כמו שהיא, עם או בלי לחם, מלווה ביין אדום ישן. מומלץ לכלול אותה בכל מאפה גבינות, נקייה ללא שילוב של גבינות אחרות, כך יתבלט טעמה הייחודי וישאיר את רישומו. בורקס וסמבוסק יאהבו מאוד את "העז השיכורה". פרוסות יפות על סלט, פלפלוניס ממולאים פרוסות עבות מצופות בביצה ופירורי פנקו, מטוגנים בשמן עמוק, מעדן!

חמאות



חמאה אלוויר elle & vire Beure/Butter



מוצא:	צרפת, חבל נורמנדי
מקור:	חלב פרה
סוג:	חמאה 100% טבעית
יישון:	אין
שומן:	82% ממוצר סופי
משקל:	200 גרם/ 250 גרם
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מפעל elle & vire אלוויר, הוקם בשנת 1945 בחבל נורמנדי בין שני הנהרות elle אלל, וויר vire. מאז ועד היום הוא אוסף את החלב שהופק במאות חוות באזור וממנו הוא מיצר את שלל מוצריו. הוא נחשב למפעל השני בצרפת בגודלו ליצור מוצרי חמאה ושמנת וזוהי התמחותו. הוא מנצל את מה שהטבע העניק לחומר הגלם וממנו הוא מיצר את החמאה שלו. הסוד לחמאה טעימה הוא חלב טעים

על חמאה

חמאת אלוויר מתבססת כאמור על חלב 100% נורמנדי. היא מכילה 82% שומן, 16% מים, 2% מוצקי חלב ומינרלים, ולעיתים מלח. זה ההרכב של רוב מוצרי החמאה אותם מיצר המפעל. אנו מייבאים שני סוגי חמאה לשימוש ביתי, האחת רגילה קרויה 'נורמנדי' ארוזה בנייר אלומיניום, ומיועדת בעיקר לבישול ואפיה. השנייה רכה ומיועדת למריחה. הראשונה מופיעה באריזה של 200גר' ו- 250 גר', השנייה במכלים פלסטיים של 250 גר'.

על השולחן

החמאה הייתה מאז ומתמיד חלק בלתי נפרד מן מטבחי העילית בכל העולם. טעמה העשיר מעניק למנות עומק ועושר שקשה להשיגו אחרת. מעבר להיותה שומן לבישול, היא ממלאת תפקיד מכריע של קשירת מכלול הטעמים והדגשתם. המטבח הצרפתי, המוביל בעולם מאז ומתמיד, מבוסס בעיקרו על השימוש בחמאה. מלבד היותה חומר גלם חשוב, היא משמשת בעצמה כרוטב במנות אין ספור, אם זה כחמאה מומסת נטו או כמרכיב עיקרי באין ספור רטבים המלווים כל מנה. החל מבר בלאן beure blanc, רוטב על בסיס שלוטס, יין לבן, חומץ וחמאה, דרך חמאה אגוזית, כזו שנחרכה מעט ומעשירה מנות דגים רבות.



חמאה יבשה 84% שומן BEURE EXTRA DRY



מוצא:	צרפת, חבל נורמנדי
מקור:	חלב פרה
סוג:	חמאה 100% טבעית
יישון:	אין
שומן:	82% ממוצר סופי
משקל:	1 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מפעל elle & vire אלוויר, הוקם בשנת 1945 בחבל נורמנדי בין שני הנהרות elle אלל, וויר vire. מאז ועד היום הוא אוסף את החלב שהופק במאות חוות באזור וממנו הוא מיצר את שלל מוצריו. הוא נחשב למפעל השני בצרפת בגודלו ליצור מוצרי חמאה ושמנת וזוהי התמחותו. הוא מנצל את מה שהטבע העניק לחומר הגלם וממנו הוא מיצר את החמאה שלו. הסוד לחמאה טעימה הוא חלב טעים

על החמאה

חמאה יבשה היא מוצר חשוב ביותר בעולם הקונדיטוריה ובמיוחד ביצור בצק עלים. חמאה יבשה נוצרה להקל על החיים של הקונדיטורים. זו החמאה האידיאלית ליצור בצק עלים ובצק עלים תופח לקראסון, ושלל מאפי הבוקר הדורשים קיפול והתפחה. למה יבשה? כי היא מכילה פחות מים, 2% פחות מחמאה רגילה. נוסף לאחוז מים מופחת, יש בה תכולה גבוהה יותר של מוצקי חלב (הבאים במקום המים). זה מעניק לה גמישות גבוהה יותר, וחשוב לא פחות, סף המסה גבוה יותר. עובדות אלה קריטיות כאשר מקפלים בצק עלים לארבעה או שישה קיפולים כנדרש. חמאה רגילה דורשת קירור ביניים בין הקיפולים. חמאה יבשה לא. חיסכון גדול בעבודה. מוצר זה מגיע ב'פלטת' מרודדת של 1 ק"ג. יתרון עצום בעבודת הרידוד. יצור החמאה היבשה שלנו מתבסס על יבול חלב של קיץ העשיר ביותר בשנה.

על השולחן

ובכן, זו חמאה המיועדת לתעשיית הקונדיטוריה בעיקר. בצרפת משתמשים בה לייצור הקראסון חמאה המהולל. כל המאפים המתוקים והמלוחים הדורשים בצק עלים מקופל מיוצרים על בסיס חמאה יבשה. תכונותיה הייחודיות הופכות אותה לחמאה אידיאלית ליצור למכלול מוצרים: מבצק פריך, עלים, שמרים

חמאה בריואה BRIOIS Beure/Butter



מוצא:	צרפת, חבל נורמנדי / פה דה קלה PAS DE CALAIS
מקור:	חלב פרה
סוג:	חמאה 100% טבעית
יישון:	אין
שומן:	82% ממוצר סופי
משקל:	250 גר' / 1 ק"ג
כשרות:	רבנות ראשית

על המפעל

מפעל BRIOIS בריואה הוקם בשנת 1937 בחבל פה דה קלה שבקצה הצפוני של צרפת הגובל עם חבל נורמנדי. מאז ועד היום הוא אוסף את החלב שהופק במאות חוות באזור וממנו הוא מיצר את שלל מוצריו. בריואה הוא מפעל המתמחה אך ורק ביצור חמאה על גווייה וסוגיה השונים. רק חמאה! בתור שכזה הוא הפך לספק מרכזי לשוק הקמעונאי והמקצועי בכל צפון צרפת. השיטות תעשיות מתקדמות המסתמכות על מורשת מקומית של אזור עשיר בתוצרת חלב המפורסמת בעולם כולו באיכותה וטעמה העשיר.

על החמאה

החמאה הייתה מאז ומתמיד חלק בלתי נפרד מן מטבחי העילית בכל העולם. טעמה העשיר מעניק למנות עומק ועושר שקשה להשיגו אחרת. מעבר להיותה שומן לבישול, היא ממלאת תפקיד מכריע של קשירת מכלול הטעמים והדגשתם. המטבח הצרפתי, המוביל בעולם מאז ומתמיד, מבוסס בעיקרו על השימוש בחמאה. מלבד היותה חומר גלם חשוב, היא משמשת בעצמה כרוטב במנות אין ספור, אם זה כחמאה מומסת נטו או כמרכיב עיקרי באין ספור רטבים המלווים כל מנה. החל מבר בלאן beure blanc, רוטב על בסיס שלוטס, יין לבן, חומץ וחמאה, דרך חמאה אגוזית, כזו שנחרכה מעט ומעשירה מנות דגים רבות.

על השולחן

חמאת בריואה מתבססת כאמור על חלב 100% מקומי. כל הטועם אותה אינו יכול שלא לזהות את הטעם העשיר והמורכב של חמאה צרפתית אוטנטית. היא מכילה 82% שומן, 16% מים, 2% מוצקי חלב ומינרלים, ולעיתים מלח. זה ההרכב של רוב מוצרי החמאה אותם מיצר המפעל. לאלה הספקנים והשואלים מה מיוחד בחמאה צרפתית? אנחנו מזמינים אותם לטעום ולהשוות מול חמאה תוצרת ישראל או כל מדינה מזרח אירופאית המציפות את השוק שלנו בימים אלה. כל מילה מיותרת!



כתובת רח' הסדנאות, 4 הרצליה פיתוח, מיקוד 4672831 ת.ד. 2137 טלפון 09-9663041 פקס 09-9664282