



PONUDBA NA MESTNI TRŽNICI CELJE



Sirar

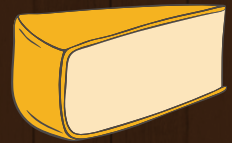
Peter Rasstandl iz Avstrije

Kar rad delaš, delaš dobro,
pravi sirar Peter Rasstandl iz
sosednje Avstrije, ki še posebej rad
ponudi gorski stari sir, ki predstavlja
pravi gurmanski presežek.

Iz slikovite vasice Langenegg na avstrijskem Tirolskem prihaja znameniti in večkrat nagrajeni sir, ki ga prodaja Peter Rasstandl. Na gorskih vršacih se poleti v neokrnjeni naravi pasejo krave, ki dajejo mleko, iz katerega že več kot sto let izdelujejo sir in druge mlečne izdelke.

Kvaliteta mleka je odločilnega pomena za nastajanje sira. Tega se zavedajo tudi avstrijski sirarji, ki svoje krave krmijo zgolj s svežo travo in zračno sušenim senom. Takšno mleko vsebuje dvakrat več nenasičenih maščobnih kislin v primerjavi z mlekom krav, ki se prehranjujejo s silažo.

Iz brezhibnega mleka Langeneggerjevi sirarji na tradicionalen način, brez umetnih dodatkov, proizvajajo maslo in sir, ki se občasno prodaja tudi na celjski tržnici.



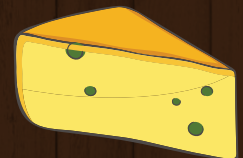
Gorski stari sir

6,⁹⁹ eur
100g



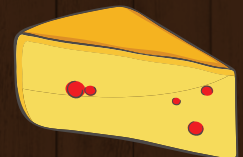
Gorski mladi sir

4,⁹⁹ eur
100g



Zeliščni sir

4,⁹⁹ eur
100g



Sir s čilijem

4,⁹⁹ eur
100g

Najbolj priljubljen je stari gorski sir, ki se stara kar šest let.



Kateri okus vam je ljubši - čili ali zelišča?



AKTUALNA PONUDBA



od 8,⁰⁰ eur
kg

REGRAT



od 1,⁰⁰ eur
Male

10,⁰⁰ eur
Velike
0,5 m

BUTARE



od 5,⁰⁰ eur
kg

HREN



od 6,⁰⁰ eur
kg

SVINJSKA KRAČA



2,⁵⁰ eur
10 kom.

JAJCA



SEMENA

Šalotka 2€/merica (cca 1 dcl)
Čebula 5€/merica
Bučnice 2€/merica
Zelenjavnice 1€/vrečka

VABLJENI, DA NAS OBIŠČETE:

- PONEDELJEK - PETEK 6.00 - 16.00
- SOBOTA 6.00 - 13.00
- NEDELJA 7.00 - 11.00

VEM, KAJ JEMI

