

Házi sajt készítés a 21. században



Készítette:

Szabados Andor – Okleveles Állattenyésztő mérnök

Fiatal gazda - Kecsegtető Kecskefarm

Szőlősárdó

Honnan indultunk?

- **2010** Mosonmagyaróvár
- **2015** Szőlősardó
 - Házvásárlás, **adminisztratív utak bejárása**
 - Tenyészállatok beszerzése
- **2016** Tejteremelés-feldolgozás kezdete
 - Tejkezelő kialakítása, eszközök beszerzése
 - Fejőállás megépítése
 - Fejőgép beszerzése
 - Termékfejlesztés, kísérletezés, sajtkészítő tréning, kezdeti piacra jutás
 - **Mesterséges termékenyítés**

Hol tartunk?

- **2016-2017 Konkrét termelési célok meghatározása**

- Piackutatás
- Arculattervezés
- Weblapkészítés
- Facebook jelenlét kialakítása
- **Termelés-megrendelés-kiszállítás összehangolása**

- Fesztiválozás
- Állománynövelés
- Éttermi beszállítás
- Doktori képzés megkezdése

Hová tartunk?

- **2018 és a jövő:**

- Éttermi beszállítás hányadának növelése
- Tenyészállomány maximumra „szaporítása”
- **Leader Helyi termék pályázat**
 - Termelékenység növelése
 - Termelési feltételek optimalizálása
 - Tárolási kapacitás bővítése
 - Érlelő kamra építése
 - Érlelt sajtok kísérletezése
- Állandó, kielégítő megélhetés biztosítása termelési és piaci stabilitással
- Megszerzett tapasztalatok és tudásanyag tudományos feldolgozása és „értékesítése”

Hivatali kapcsolattartás

- **Erősség vagy gyengeség?**

MVH – Magyar Államkincstár

Nebih – Hatósági állatorvos

Nemzeti Agrár Kamara

MJKSZ – MLOSZ

Földhivatal – Környezetvédelmi felügyelőség – ANP

Kormányablak

NAV - Könyvelő

Együttműködés – egymásra utaltság

Civil szféra

Mezőgazdasági vállalkozók

Önkormányzatok

Fidelitas

BTGE - Leader



Élelmiszerhigiénia és hivatalos adminisztráció

- Alkalmazottak egészségügyi állapota
- Alapanyagtermelés higiéniája
- Termékelőállítás környezete
- Tárolás és csomagolás
- Értékesítés és kiszállítás
- Nyomon követhetőség
- SZÁMLA - NYUGTA

- Termelési napló
- Gyógykezelési napló
- Termékkészítési napló
- Recept minden termékhez
- Számlával igazolt fűszerek és adalékok
- Igazolt tisztítószeres és csomagolások
- Címke - Szállítólevél

Az első lépcső



Félkemény jellegű sajt

A natúr íztől egészen a különféle ízekre hangolt kompozíciókig állítjuk elő. Talán az egyik legközkedveltebb kistermelői sajtféleség, hiszen felhasználása számtalan módon történhet és az ízesítésnek csak a fantázia szabhat határt.

Leggyakrabban készített ízek:

- natúr kecskesajt,
- füstölt,
- köménymagos,
- fokhagymás,
- metélőhagymás,
- bazsalikomos,
- színes borsos,
- aszalt szilvás

A pillanatnyi választékért lessétek a facebook oldalunkat ;)

További termékek

Ciprusi grillsajt

A nyári időszak slágere, a kerti partik elengedhetetlen finomsága!

Tradicionalis ciprusi recept alapján készült grill sajtunkat ajánljuk sajtimádóknak és mindazoknak, akik a nyári melegben nem bírnak annyi husit megenni, de mégis tartalmas és laktató ételt szeretnének fogyasztani!

Próbáljátok ki akár panírozva is, isteni finom! Zöldségek és husik mellé a grillre, vagy vegaburiba is kitűnő választás. Speciális készítése miatt ez a sajt nem folyik széjjel, nem szökik meg a panírból. ;) Vega konyhák nélkülözhetetlen eleme.





Parenyica

Kecsketejből ritkaságnak számító friss, gyúrtsajt féleség.
Szlovák eredete ellenére Magyarországon nagy közkedvnek örvend, szinte nincs olyan sajtkedvelő, aki ne szeretné.



Aszalt szilvával göngyölt Parenyica

Igazi csemege!
Vigyázat! Gyors elpusztításával büntudat, megbánás és családi perpatvarok járhatnak ;)

Probiotikus Joghurt

A reggelik és könnyű vacsorák elengedhetetlen társa. Az általunk készített joghurtok kifejezetten enyhe, selymes ízűek, minimális az utósavanyodás, így lágy ízüket hosszan megőrzik.

Otthon kedvenc lekvárunkkal, vagy akár mézzel, korpával, zabpehellyel isteni finomságot kerekíthetünk belőle.



Sajt marinád

Hagymás-paprikás ízesítésű sajtkockák, kakukkfüves-rozsmaringos olajban, babérlevéllel, fokhagymával és aszalt paradicsommal bolondítva.

Kérhető akár füstölt változatban is.





Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

www.alpesikecske.hu

www.esbbengalcat.eu

www.facebook.com/kecsegtetokecskefarm



Szabados Andor
+3630/579-19-68