ZILDA

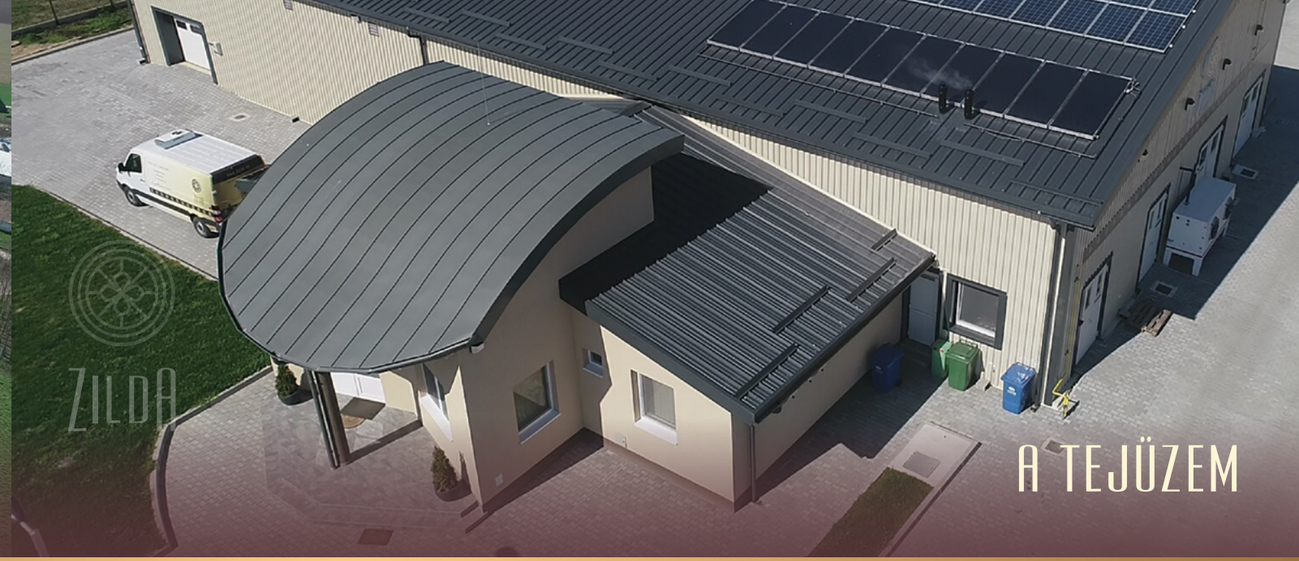
SAJTOK OLASZ TECHNOLÓGIÁVAL

2023

A GAZDASÁG

A Makrom Kft. 1992-ben alakult. A gazdaság struktúráját tekintve célunk, hogy tejelő szarvasmarháink saját, ellenőrzött előállításból származó takarmányt fogyasszanak. Így tudjuk biztosítani a garantáltan GMO-mentes takarmányon keresztül a GMO-mentes tejet, és az így megtermelt tejből készült, prémium minőségű termékek palettáját a piacon. Alapvető hitvallásunk a termőföldtől az asztalig történő termelés megvalósítása, mellyel vásárlóink kiemelkedő minőségű, ellenőrzött terméket a - ZILDA tejtermékeket - tudják az asztalukra tenni.

Közel 50 dolgozó fáradozik nap, mint nap azon, hogy minden a lehető legtökéletesebben működjön. A 2022-ben 30 éves jubileumát ünneplő Makrom Kft. mögött rengeteg szakmai tapasztalat, előtte pedig megannyi megvalósításra váró terv van. Folyamatos fejlesztésekkel mind a mezőgazdaság, mind pedig az állattenyésztés részéről igyekszünk a tej előállítást és annak minőségét tökéletesíteni.



A TEJÜZEM

A beruházás zöldmezős keretek között zajlott, amivel egy teljesen új 960 m2 alapterületű épületcsarnokot és a hozzá tartozó infrastruktúrát építettük ki. Amikor az üzem belsejét terveztük, rengeteg olasz gépgyártó műhelyt végigjártunk, és így választottuk ki a számunkra legmegfelelőbb gépeket. A beépített olasz légtechnikai rendszer lehetővé teszi, hogy az antibakteriális szűrővel ellátott ernyő maximális mikrobiológiai tisztaságot biztosítson az üzem légterének. A szintén antibakteriális felülettel ellátott falak, csökkentik a baktériumok és gombák megtapadását, azáltal higiénikusabbá téve a feldolgozóüzem egész területét.

Azért tartjuk ezt rendkívül fontosnak, mivel tudjuk, hogy prémium minőségű terméket csak tiszta környezetben lehet gyártani. Az üzem kialakítás teszi lehetővé számunkra, hogy tartósítószer nélkül készíthessünk termékeket, hosszú minőségmegőrzési idővel.

Termékeinket GMO-mentes A2-es tejből állítjuk elő. Az A2-es tej különleges kvalitásokkal rendelkezik az emberi egészségre gyakorolt pozitív hatások terén. Bár az A2-es tejet összefüggésbe hozzák esetleges vérnyomáscsökkentő hatással, illetve idegrendszeri megbetegedések kialakulásának gátlásával is, a legszélesebb réteget érintő előnyös tulajdonsága a laktózintoleranciával és tejfehérje allergiával küzdők esetében mutatott hatása.

Számos kutatás szerint az A2-es tejet sokkal jobban tolerálja a szervezet, mint az A1-es változatot. Több fogyasztó számol be arról, hogy tünetei egyáltalán nem, vagy csak kis mértékben mutatkoznak A2-es tej fogyasztása esetén. Az A2-es tejtermékek íze, állaga, külleme szinte teljesen megegyezik a hagyományos tejből készített tejtermékekével. Alapanyagunknak nem csak az A2-es mivoltát fontos megemlítenünk hanem, hogy mindezt GMO-mentes takarmányozás mellett állítjuk elő.

TERMÉKEINK

A termékfejlesztés időszakában megtanultuk, hogyan lehet A2-es tejből termékeket készíteni, milyen technológiai idők és hőmérsékletek szükségesek ahhoz, hogy tartósítószer-mentesen is hosszú minőség-megőrzési idővel tudjunk sajtokat és joghurtokat előállítani. Megtanultuk, hogy a környezetünk tisztasága a termékeink minőségében tükröződik. A fűszerek és a gyümölcskészítmények terén is mindig a minőségi alapanyagot választjuk. Örömmel állíthatjuk, hogy megszülettek az ízletes sajtjaink és joghurtjaink, amire büszkén mondhatjuk, hogy minden szempontból a minőséget képviselik.

Minden termékünk GMO-mentes, A2-es teljes tejből készül, hozzáadott színezékek és adalékanyagok nélkül. Számunkra ez jelenti igazán a minőségi jelzőt.

GYÚRT SAJTOK

Egy igazán népszerű, finom és különleges sajtféleség, mely eredetileg Dél-Olaszországból származik és mára már az egész világot meghódította. Ki ne ismerné az ételeken a mindig nyúlós, ínycsiklandó sajtokat? Népszerűségük abban rejlik, hogy állományuk igen rugalmas, ízük rendkívül tejes, emiatt széleskörűen alkalmazhatóak. Amit a ZILDA gyúrt sajtokról tudni érdemes, hogy sótartalmuk igen alacsony. Nem a sós íz, hanem inkább az alapanyag, vagyis a tej íze dominál a termékben. GMO-mentes, A2-es alapanyagból készítjük gyúrt sajtjainkat adalékanyagok és színezékek felhasználása nélkül.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:

Felhasználását tekintve, mivel nem kimondottan karakteres sajt, ezért kiváló szendvicsekhez, húsokra sütve és húsokba töltve, ragukba reszelve, krémlevesekhez betétként.
Alkalmazásának csak a fantázia szabhat határt.

KISZERELÉS: Nettó tömeg cca. 300 gr. vákuumtasakban

ÍZESÍTÉSEINK:

· Natúr gyúrt sajt
· Medvehagymás gyúrt sajt
· Metélőhagymás gyúrt sajt
· Chilis gyúrt sajt

A2

ZILDA
SAJTOK OLASZ TECHNOLÓGIÁVAL

PIZZA MOZZARELLA

Az olasz pizzamesterek esküsznek arra, hogy a kiváló minőségű sajtok elengedhetetlenek egy ínycsiklandó pizza elkészítéséhez. A Pizza Mozzarellát azért alkottuk meg, hogy az ételeket még finomabbá tegyük. Magas zsírtartalmuknak köszönhetően még nagyobb élvezetet kínálnak a fogyasztók részére.

Kiválóan viselkednek hő hatására, ezért különleges hozzávalói lehetnek a sajttal sütött ételeknek. Krémességük és kellemesen lágy ízük pedig a gyerekek kedvence, ha egy szendvicsről, vagy csak nasizásról van szó.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:
Felhasználását tekintve, mivel kiválóan viselkednek hő hatására ezért ajánljuk ételekre reszelve, de tökéletes választás szendvicsekhez, húsokba töltve, ragukba reszelve, krémlevesekhez betétként.

KISZERELÉS: Nettó tömeg cca. 300 gr. vákuumtasakban

A2

MOZZARELLA GOLYÓK

A Mozzarella golyó a hevített gyúrt sajtok családjába tartozik. Állományának kialakításáért a tésztához hozzáadott só és víz a felelősek. Ha közelebbről megvizsgáljuk a ZILDA Mozzarella golyókat, láthatjuk, hogy felszínük selymes fényű. A tésztát széthúzva szálakra bomlik a termék, miközben a szaftos sajttészta lassan kiengedi a gyártás során magába zárt tejet.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:
A gyúrt sajtok közül talán a mozzarella golyó, amit legkevésbé használunk a konyhánkban, pedig a caprese salátától a mozzarellával sütött csirkéig nagyon széleskörű a felhasználása.

KISZERELÉS:
Nettó tömeg cca. 120 gr. pohárban

ZILDA
SAJTOK OLASZ TECHNOLÓGIÁVAL

GOMOLYÁK

A pikánsabb és fűszeresebb ízek kedvelőit is igyekszünk kiszolgálni, ezért többféle ízvilággal készítünk gomolya sajtokat.
A magyar ember szája íze szerint igyekeztünk sózni és fűszerezni gomolyáinkat, ezért úgy gondoljuk, kínálatunkban mindenki megtalálja a kedvére valót. Állagukat tekintve félkemény sajtok, ezért reszelni is jól lehet, mindemellett egy igen krémes textúrával találkozhatunk a csomagolást megbontva.

Elkészítésük után néhány napig érni hagyjuk, majd útjukra bocsátjuk őket, hiszen ízük és állományuk ilyenkor kedvez legjobban a fogyasztásnak.

KISZERELÉS: Nettó tömeg cca. 150-400 gr. vákuumtasakban

ÍZESÍTÉSEINK:
· Natúr gomolya
· Füstölt gomolya
· Fokhagymapelyhes gomolya
· Füstölt fokhagymapelyhes gomolya
· Bazsalikomos- paradicsompelyhes gomolya
· Chilis gomolya
· Lilahagymás gomolya
· Metélőhagymás-fokhagymás gomolya

A2

ZILDA
SAJTOK OLASZ TECHNOLÓGIÁVAL

JOGHURTOK

Egy pohár ZILDA joghurt megbontásakor az első dolog, amit tapasztalunk, a rendkívül aromás, édeskés illatanyag. Joghurtjainkat úgy alkottuk meg, hogy az édesebb natúr joghurtot kedvelők is örömüket leljék benne. A második dolog, amit észrevehetünk a sima porcelános felület, majd pedig az igen krémes állag. A termékek desszert jellegűek és az igazi prémium életérzést kínálják. Ízesített joghurtjaink rétegezett technológiával készülnek, melyhez jó minőségű gyümölcskészítményt használunk, és aki egyszer megkóstolja azonnal megkedveli.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:

Annak ellenére, hogy joghurtjaink nem savanykás karakterűek, kiválóan alkalmazhatóak ételkészítéshez, vagy akár salátákhoz öntetként.

KISZERELÉS:

Nettó tömeg 150 vagy 250 gr. pohárban, alumínium fedőfóliával és koronás tetővel.

ÍZESÍTÉSEINK:

· Natúr joghurt
· Barackos joghurt
· Epres joghurt
· Erdei gyümölcsös joghurt
· Meggyes joghurt
· Sült almás joghurt

RICOTTA

ZILDA ricotta eredeti olasz technológiával készült savósajtunk, mely rendkívül könnyed textúrájú. Akárcsak az autentikus olasz ricotta, a ZILDA ricotta is rögös szerkezettel rendelkezik. Mivel szeretjük a telt ízeket, ezért zsíros tejet adunk a savóhoz készítésekkor, hogy még krémesebb legyen az eredmény. Rendkívül sokrétűen alkalmazható, mivel sósan és édesen is fogyaszthatjuk. Előnye abban rejlik, hogy könnyen emészthető és jól beilleszthető az egészségtudatos táplálkozásba. Felhasználása hazánkban nem túl elterjedt, de mi hisszük, hogy egy ilyen egészséges élelmiszer egyre több ember asztalához eljut, mígnem teret hódít magának a magyar gasztronómiában.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:

Sósan vagy fűszeresen kiváló alapanyaga lehet szendvicskrémeknek, tésztáknak, húsokba töltve vagy akár pogácsákban felhasználva. Édesen mézzel vagy lekvárral fogyasztva, aszalványokkal magvakkal bármely étkezéshez.

KISZERELÉS:

Nettó tömeg cca. 250 gr. vákuumtasakban

A2

ZILDA RICOTTÁS PITE

RECEPT:

Tésztához:
· 50 dkg liszt
· 15 dkg cukor
· 20 dkg vaj
· 3 tojássárgája
· 1 csomag. Sütőpor
· 1 evőkanál tejföl
· 0,5 dl tej

Töltelékhez:
· 1 kg ZILDA ricotta
· 2 tojássárgája
· 15 dkg cukor + 2 evőkanál cukor a tojásfehérjébe
· 32 csomag vaníliás cukor
· 2 evőkanál tejföl
· 0,5 csomag vaníliás pudingpor

ZILDA
SAJTOK OLASZ TECHNOLÓGIÁVAL

ELKÉSZÍTÉS:

A tésztához a lisztet, cukrot, sütőport egy tálba öntjük, fakanállal pár mozdulattal átkeverjük. Hozzáadjuk a felkockázott puha vajat.

Ezután a tojássárgákat és a tejfölt is beletesszük, ismét összekeverjük/gyúrjuk. A fél dl tejet felülről belecsurgatjuk és addig gyúrjuk, amíg egy darabba összeáll a tészta.

Kivesszük nyújtólapra és kétfelé osztjuk. Meglisztezett nyújtólapon az egyiket kinyújtjuk tepsi méretűre, majd belehelyezzük a sütőpapírral bélelt tepsibe. Ezután kinyújtjuk a másik adagot is.

Bekpacsoljuk a sütőt 170°C-ra, ezután elkészítjük a tölteléket.

A tojássárgákat a cukorral és a vaníliás cukorral kikeverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt, a ricottát és a pudingport.
Az egészet krémesre keverjük.

A tojásfehérjéket a 2 evőkanál cukorral habbá verjük és a habot 3 részletben óvatosan hozzákeverjük a ricottás krémhez.
A tölteléket a tepsibe öntjük, majd ráhelyezzük a másik tésztalapot és megszúrkodjuk villával.

Az előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sütjük.

CACIOTTA

Hazánkban ezek a sajttípusok manapság még nem túl elterjedtek. Azonban nagyon különleges és izgalmas sajtféleségek. Mivel üzemünkbe Olaszországból érkezett technológiát telepítettünk és imádjuk az olasz sajtokat, ezért úgy döntöttünk, hogy a termékpalettánkon elengedhetetlen az olaszok egyik kedvenc sajtja a Caciotta. Ezek a sajtok nagyon különleges és izgalmas sajtféleségek.

A caicotta a sajtok anyja a mondás és az ismert leírások szerint. Olaszországban 700 fajta Caciotta létezik, melynek a Belpease változatát gyártjuk. Ez a termék, két hetes szabad levegőn történő érlelést és forgatást követően kerül lecsomagolásra. Íze rendkívül aromás, állománya krémes, textúrája pedig kellemes érzést hagy maga után a szájban.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:

Felhasználását tekintve, egy pohár borral és magvakkal egy kiváló délutáni csemege lehet. Viszont főételek részeként is mennyei falatokat készíthetünk belőle

KISZERELÉS: Nettó tömeg cca. 200 gr. vákuumtasakban

ÍZESÍTÉS:

· Natúr Caciotta
· Füstölt Caciotta

BRUSCHETTA CITROMOS CUKKINIS RICOTTAKRÉMMEL

HOZZÁVALÓK:
(14 darabhoz)
· 1 db cukkini
· só
· 1 fej 100 gr/fej lilahagyma
· 150 gr ricotta
· 100 gr tejföl
· 2 tk fokhagyma por
· őrölt bors
· 1 db citrom
· 2 db bagett
· 2 ek olívaolaj
· fél csokor friss bazsalikom

ELKÉSZÍTÉS:
A citromos-cukkinis ricottakrémhez a cukkinit lereszeljük egy tálba, majd besózzuk és 5-10 percig hagyjuk állni. Közben apróra felvágjuk a lila hagymát, majd elkeverjük a ricottával és a tejföllel. Ezután mehet bele a fokhagyma-granulátum, bors, a citrom leve, valamint lereszelt héja és az apróra vágott bazsalikom. A bagetteket ferdén felszeleteljük, egy sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük őket, majd meglocsoljuk olívaolajjal.

200 fokra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt aranybarnára pirítjuk a bagettszeleteket. Míg pirulnak a bagettek, a ricottás krémhez mehet a reszelt cukkini, amit kinyomkodunk, mielőtt beletesszük. Alaposan elkeverjük és mehetnek is a még forró bagettszeletekre. Friss bazsalikomlevéllel megextrázva tálaljuk.
Elkészítési idő: 15 perc

SPENÓTOS-RICOTTÁS CSIRKECAPRESE SALÁTÁVAL

HOZZÁVALÓK 2 FŐRE:
· 1 db csirkemell olívaolaj
· 2 gerezd fokhagyma
· 100 g friss bébispenót
· só, bors
· ¼ db szerecsendió
· 250 gr ricotta
· 50 gr parmezán

A CAPRESÉHEZ
· 300 gr koktélparadicsom
· 1 db mozzarella
· só, bors
· 2 - 3 ek olívaolaj
· 2 ek balzsamecet
· 1 kis csokor friss bazsalikom

ELKÉSZÍTÉS:
A csirkét elfelezzük, mindkét felet bevágjuk, de ne teljesen, csak annyira, hogy meg tudjuk tölteni. A töltelékhez 2-3 evőkanál olívaolajon kicsit megpirítjuk a fokhagymát, rádobjuk a spenótot, és ha összeesett és elfőtte a vizet, sózzuk, borsozzuk és ráreszeljük a szerecsendiót. Ezután összekeverjük a ricottával, belereszeljük a parmezánt, majd betöltjük a sózott, borsozzott csirkemellbe. Enyhén kiolajozott tepsire tesszük, és 200 fokra előmelegített sütőben fél óra alatt megsütjük.

A salátához a paradicsomot elfelezzük, egy keverőtálban összeforgatjuk az összetépkedett mozzarellával, sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk olívaolajjal, balzsamecettel, rátépkedjük a bazsalikomot, és a megsült hússal tálaljuk.

Fotók: Street kitchen

DÍJAINK, ELISMERÉSEINK

Az elmúlt időszakban több elsimerést is kaptunk szakmai berkekből. Ezekre az eredményeinkre büszkék lehetünk, tejtermékeink megméretettek hazai sajtmustrán, ahol rendkívüli eredményeket tudhatunk magunkénak.

2020-ban a Magyar Sajtkészítők Egyesülete által szervezett VIII. Magyar Sajtmustrán Ricottánkkal bronz minősítést, míg Mozzarella golyónkkal ezüst minősítést sikerült szereznünk.

2022-ben a 29. Alföldi Állattenyésztési és Mezőgazdasági napok alkalmával megrendezett „Termékdíj a Magyar Állattenyésztésért 2022" pályázatán a Makrom Kft. ZILDA Tejfeldolgozó üzeme az Új, A2-es Tejtermékek a ZILDA-tól pályázatáért II. díjban részesült.

ZILDA
SAJTOK OLASZ TECHNOLÓGIÁVAL

AHOL MEGTALÁLHATSZ BENNÜNKET:

ARABICA KÁVÉZÓ
7342 Mágocs, Szabadság utca 40.

BOCK HOTEL ERMITAGE, ÓBOR ÉTTEREM
7773 Villány, Batthyány Lajos utca 15.

BODRI OPTIMUS ÉTTEREM
7100 Szekszárd, Vitéz utca 1.

BRUCKER BAKERY SANDWICH & COFFEE
223 Budapest, Jókai Mór utca 38.

DANIC KFT.
7628 Pécs, Danicpuszta 1.

DONAUTICA HOTEL & RESTAURANG
7133 Fadd, Dunasor utca 53.

GRANDIOR BORBISTRO
7773 Villány, Baross Gábor utca 104.

HALASI PINCE PANZIÓ
7773 Villány, Baross Gábor utca 78.

HOTEL ANNA VILLA
8723 Balatonföldvár, Rákóczi Ferenc utca.9.

KAMRASHOP.HU
egész Budapest területén

KIFLI.HU
egész Budapest területén

KIKELET ÉTTEREM ÉS KÁVÉZÓ
7635 Pécs, Málics Ottó utca 1.

KISBOLT- SZIGLIGET
8264 Szigliget, Öreghegyi utca 1.

KOSSUTH1 PÉKSÉG & KÁVÉZÓ
1028 Budapest, Kossuth Lajos utca 1.

KOVÁSZVIRÁG PÉKMŰHELY
8600 Siófok Fő utca 111.

NANA BISTRO & BAR
7621 Pécs, Király utca 2.

MATIEVICS VENDÉGHÁZ
7121 Szálka, Pincehegy utca 1.

NORESA ÉTTEREM ÉS PANZIÓ
7121 Szálka, Kossuth Lajos utca 68.

PALATINUS BOUTQUE HOTEL
7621 Pécs, Király utca 3.

RITTINGER ÉTTEREM ÉS HOTEL
7150 Bonyhád, Zrínyi Miklós utca 27.

WWW.ZILDA.HU

Elérhetőségeink:

Cím: 7342 Mágocs, Külterület 061/2 hrsz.
Telefon: + 36 30 123 9544
E-mail: zilda@zilda.hu

RENDELÉS PARTNEREKNEK:
rendeles@zilda.hu

NYITVA TARTÁS:
Hétfő: 8:00 -16:00
Kedd: 8:00 -16:00
Szerda: 8:00 -16:00
Csütörtök: 8:00-16:00
Péntek: 8:00 -16:00

: ZILDA Tejfeldolgozó

: zildatej