

Mléčné
BIO výrobky
z naší ekofarmy



Ze zelených stránek Bílých Karpat



BIO - Jogurtové mléko

kyselomléčný výrobek

Ochucený jogurtový nápoj
různých příchutí.

balení: plastová lahev
hmotnost: 0,45 kg
trvanlivost: 14 dnů



BIO - Čerstvé mléko

čerstvé pasterizované
plnotučné bio mléko

balení: plastová lahev
objem: 0,4 l a 1 l
trvanlivost: 7 dnů



Ze zelených strání Bílých Karpat

BIO - Plnotučný zákys

kyselomléčný výrobek

balení: plastová lahev

hmotnost: 0,43 kg

trvanlivost: 14 dnů



BIO - Tvaroh

měkký plnotučný nezrající sýr

balení: plastový kelímek

hmotnost: 0,25 kg a 0,5 kg

trvanlivost: 10 dnů



BIO - Balkánský sýr

poloměkký plnotučný nezrající sýr,
vakuově balený

balení: vakuové balení

hmotnost: 0,13 kg

trvanlivost: 21 dnů





BIO - Čerstvý sýr
měkký plnotučný nezrající sýr

balení: plastový kelímek
hmotnost: 0,13 kg
trvanlivost: 14 dnů

Čerstvý sýr s kořením
měkký plnotučný nezrající sýr

balení: plastový kelímek
hmotnost: 0,13 kg
trvanlivost: 14 dnů



BIO - [REDACTED]
poloměkký plnotučný zrající sýr

Jediný BIO [REDACTED] v ČR

balení: hliníková folie,
papirová krabice
hmotnost: 0,105 kg
trvanlivost: 14 dnů



**ČESKÁ
BIOPOTRAVINA®
2015**

Nejlépe hodnocený mléčný výrobek
v soutěži ČESKÁ BIOPOTRAVINA 2015

Rozdíl mezi BIO mlékem a konvenčním mlékem

Ve výživě dobytka

- Zvířata na ekofarmě mají přístup k volné pastvě, díky čemuž si mohou vybírat, na co mají právě chuť.
- Mláďata se krmí mlékem od své matky.
- Zvířata jsou krmena vlastními ekologicky vyprodukovanými krmivly.



Ve způsobu a čistotě ustájení

- Způsob ustájení zaručuje přirozené podmínky pro zdravý vývoj a život zvířete.
- Při čištění stájí a hubení hmyzu se mohou používat pouze povolené prostředky, je zakázáno používat nebezpečné insekticidy a čisticí látky.



V přístupu k léčbě zvířat

- Je zakázáno preventivní používání veterinárních léčiv včetně antibiotik.
- Jsou zakázány hormony stimulující růst či produkci mléka.
- Pokud již dojde k onemocnění zvířete, pak se přednostně léčí jinak než veterinárními léky (fytoterapeutické přípravky, homeopatické léky, stopové prvky a minerály).



Ve zpracování mléka a mléčných výrobků

- Ve výrobcích se nesetkáme s žádnými kontroverzními ěčky.
- BIO jogurty, ochucené tvarohy apod. nejsou aromatizovány syntetickými aromaty, slazeny náhradními sladidly a barveny syntetickými barvivy.
- Ovocná složka není konzervována konzervanty či ošetřena siřičitany.

V nutričních hodnotách

- BIO mléko má přirozeně vyšší obsah určitých živin než mléko z běžných chovů.
- BIO mléko obsahuje vyšší hladinu omega 3 mastných kyselin nutných pro zdravé srdce, klouby, pevné kosti a zuby.
- BIO mléko má vyšší hodnoty vitamínu E (přibližně o 50% než v běžném mléce), vitamínu A a antioxidantů.



Ekofarma Javorník

Od roku 1996 hospodaříme v systému ekologického zemědělství se šetrným způsobem hospodaření k půdě, s nadstandardními podmínkami pro ustájení a zacházení se zvířaty. Obděláváme půdu na 1800 ha, jsme významným producentem pšenice špaldy. Zaměřujeme se na zpracování vlastní produkce biomléka v malé mlékárně. Již od r. 1993 provozujeme pekárnu, ke zhodnocení ovoce slouží pěstitelská pálenice a pro zpracování masa připravujeme vlastní bourárnu.



Držitel ocenění
**Zemědělec roku
Zlínského kraje**
v letech 2011 a 2014

Naše filozofie:

zdravá půda a krajina = zdravá krmiva a zvířata = zdravé vlastní kvalitní produkty a potraviny = zdravý člověk

Malá mlékárna

Vyrábíme kvalitní výrobky pouze z čerstvě nadojeného mléka od našich dojníc, které se pasou a jsou chovány v CHKO Bílé Karpaty, v systému ekologického zemědělství. Zaměřujeme se na výrobu čerstvých sýrů, tvarohu, jogurtů, jogurtových a kysaných nápojů, především v BIO kvalitě. Mléko zpracováváme pouze šetrnou pasterizací bez používání homogenizace, ve výrobcích si tak zachovává původní vlastnosti a biologickou hodnotu.

Výrobky neobsahují žádné přidané konzervační látky mimo kuchyňské soli, která sýrům dodává chuť. Proto jsou doporučovány i pro zdravou výživu dětí.

Klademe důraz na kvalitu a prospěšnost zdraví a výrobky odpovídají nárokům současného spotřebitele – vysoký obsah bílkovin, vápníku a ušlechtilých mléčných kultur.



JAVORNÍK CZ s. r. o.

Štítná nad Vláří 414

Tel. 577 002 312

e-mail: mlekarna@javor-st.cz

obchod@javor-st.cz

www.ekofarmajavornik.cz

Ze zelených stránek Bílých Karpat