



Ри́ківськ Си́ри

КАТАЛОГ ТОВАРІВ

ЇЖТЕ натуральне

ПРОСТИЙ СКЛАД

молоко • сіль • культури бактерій

... - це серія продуктів компанії „Рyki“, призначена для любителів традиційного сиру з простим складом. Для створення такого сиру достатньо трьох інгредієнтів: молока, солі і культур бактерій.

Унікальний смак визначається як нашою рецептурою, так і молоком, яке походить з однієї з найкращіших земель, що пахнуть травами та сонцем - Люблінщини.

Ось як виглядає наш сир!



Сир **Ryki Edam** із серії „Їжте натуральне“ - це сир, призначений для любителів традиційних смаків і простих рецептур. Це унікальний м'який повножирний сир голландського-швейцарського типу. Він характеризується відмінним ніжним смаком, збагаченим горіховою ноткою. Має виразні овальні дірки розміром зі стиглу вишню. Він радує своїм букетом смаків та ароматів. Незамінний для бутербродів, закусок та гарячих страв.

Сир **Ryki Maasdam** із серії „Їжте натуральне“ - це сир, призначений для любителів нових смаків, що базуються на простих натуральних рецептурах. Сичужний сир швейцарського типу з м'яким ароматом та солодково-горіховим смаком. Овальні, круглі дірки розміром з велику вишню. Ідеально підходить для бутербродів, закусок та салатів.

Сир **Ryki Koneser** із серії „Їжте натуральне“ - це сир, призначений для любителів унікальних смакових відтінків. На основі простої композиції. Для його створення достатньо лише трьох інгредієнтів - молока, солі та культур бактерій. Це сир швейцарського типу з тривалим терміном дозрівання (5 тижнів) із м'яким ароматом та гострішим смаком та великими овальними дірками. Ідеально підходить до свіжого хліба, а також створює ідеальну композицію з фруктами та вином.

ПЕРЕВАГА НАШОЇ НОВОЇ УПАКОВКИ



СИР ДОВШЕ
ЗАЛИШАЄТЬСЯ СВІЖИМ



ЕКОЛОГІЧНІША



ЛЕГШЕ ПІДДАЄТЬСЯ
ПЕРЕРОБЦІ



ПРОСТА І ПРАКТИЧНА
У ВИКОРИСТАННІ



СУЧАСНИЙ ВИД
УПАКОВКИ
„ВІДКРИТИ-ЗАКРИТИ“

БЕЗ ЛАКТОЗИ

БЕЗ ГМО

З МОЛОКА КОРІВ,
ЯКИХ ГОДУЮТЬ
КОРМАМИ БЕЗ ГМО*



ЩО НАС ВИРІЗНЯЄ

● МОЛОКО З УНІКАЛЬНИХ РАЙОНІВ

Люблінську височину визнано одним з екологічно чистих районів Польщі. Для виготовлення риківських сирів ми використовуємо високоякісне коров'яче молоко з ферм, розташованих переважно в Люблінському регіоні. Унікальні якості молока з областей з низькою концентрацією забруднюючих речовин зумовлюють повний та природний смак риківських сирів.

● КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА НА ВСІХ ЕТАПАХ

Кожен виробничий етап від сировини до кінцевого продукту контролюється згідно з суворими стандартами. Завдяки цьому наші сири мають унікальний та неповторний смак.

● СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Секрет успіху риківських сирів - це поєднання сучасних технологій з ретельно підібраними рецептами, розробленими на основі багаторічного досвіду. Найважливішим для риківських сироварів є дотримання найвищих світових виробничих стандартів.

● СМАК ПРИРОДИ

Всі наші сири виробляються з однаковою ретельністю, а для їхнього виробництва ми використовуємо тільки коров'яче молоко. Риківські сири набувають неповторного смаку, дозріваючи на ялинових дошках, а процес копчення здійснюється тільки натуральним способом.

● ДТУРБОТА ПРО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

У нашому виробництві ми використовуємо лише інноваційні рішення, які допомагають нам піклуватися про довкілля. Для нас важливу роль відіграє проєкологічна свідомість та запобігання забрудненню довкілля. У нас є власна мембранна очисна станція - це найсучасніша будівля такого типу у польській молочній промисловості. Цікавим фактом є її екологічний ефект - вода очищається настільки, що стає придатною для пиття.



БЕЗ КОНСЕРВАНТІВ



ДЖЕРЕЛО КАЛЬЦІЮ



З МОЛОКА КОРІВ,
ЯКИХ ГОДУЮТЬ
КОРМАМИ БЕЗ ГМО



МОЛОКО НАЙВИЩОЇ
ЯКОСТІ



НАТУРАЛЬНОГО
КОПЧЕННЯ



RYCKI EDAM

Унікальний м'який жирний голландсько-швейцарський сир. Характеризується ідеальним ніжним смаком з горіховим відтінком. Має еластичну біло-жовту м'якоть, чіткі, овальні дірки розміром зрілої черешні. Захоплює своїм ароматно-смаковим букетом. Незамінний для бутербродів, закусок, салатів та гарячих страв.

RYCKI EDAM LIGHT

Перший у Польщі дозріваючий знежирений голландський сир з м'яким смаком й легкими пряними та кислими нотками. Перший сир з настільки низьким вмістом жиру (на 50% менше, ніж у інших сирів). Його ніжний і неповторний смак має пряний відтінок, а аромат спокушає унікальним, молочно-вершковим букетом. Це гарантія найвищої якості та турботи про сирних гурманів, які дотримуються дієти.

RYCKI EDAM NATURALNIE WĘDZONY

Перший у Польщі дозріваючий копчений сир з овальними дірками. Своїм унікальним характером та виразним смаком він завдячує натуральному процесу копчення на трісках. Має однорідну м'якоть та тонку коричневу скоринку. Virізняється цікавим копченим ароматом. Це справжня перлина серед польських копчених швейцарсько-голландських сирів.



RYCKI MAASDAM

Найновіший продукт молочного комбінату «Рики». Вишуканий швейцарський сир. Виготовляється з молока найвищого ґатунку, отриманого з екологічно чистих районів. Захоплює витонченим, злегка горіховим смаком. Має м'яку, світло-жовту консистенцію та виразні овальні дірки. Ідеально смакує зі свіжим хлібом, а також чудово поєднується з вином та фруктами.

CEZAR

Ніжний сир з незвичайними смаковими компонентами. Завдяки унікальній технології та композиції високоякісних інгредієнтів, протягом 10-тижневого періоду дозрівання на ялинових дошках набуває характерного м'якого смаку. Збагачений легким пікантним відтінком, характерним для класичних сирів. Характеризується незвичайним запахом і світло-жовтою, делікатною, однорідною м'якоттю. Сир Цезар - це справжній скарб сироварного мистецтва. Ідеально підходить для сирної тарілки, подається з виноградом, горіхами або оливками.



GOUDA

Високоякісний голландський сир. Його гармонійний, злегка горіховий смак зумовлений поєднанням багатих традицій риківських сироварів та останніми досягненнями в технології виробництва сирів. Має однорідну делікатну м'якоть, кремовий колір та нечисленні дірки розміром з зерна рису або горошку. Незвичайний вершковий аромат. Рекомендується для бутербродів, закусок і салатів.



ZAMOJSKI

Унікальний напівтвердий голландський сир, у якому відмінно поєднана делікатність з виразністю. Свій неповторний смак, м'який аромат та делікатну однорідну м'якоть з нечисленними круглими дірками отримує завдяки коров'ячому молоку найвищої якості. Спеціально розроблений рецепт виробництва підкреслює його неповторний характер та смак. Ідеально підходить на сніданок, для бутербродів і чаю.



ZAMOJSKI WĘDZONY

Ідеальний копчений голландський сир, виготовлений з найбільш якісної сировини за традиційним рецептом. Свій чудовий смак і аромат отримує в процесі натурального копчення. Відрізняється золотисто-коричневою, злегка твердою скоринкою, нечисленними овальними дірками розміром з горошину. Порадує кожного любителя жовтих сирів. Відмінно підкреслює смак бутербродів і закусок.



EMENTALER

Емменталь - це дозріваючий швейцарський сир з м'яким і легким солодкуватим смаком. Виготовляється з молока найвищої якості. Не містить консервантів, має злегка тверду консистенцію, світло-жовтий колір та великі овальні дірки. Це чудове джерело білка і кальцію. Сир Емменталь є складовою багатьох салатів, соусів, запіканок і піци. Ідеально підходить для страв з рису та сирних паст. Чудово смакує з червоним вином.



RAMZES

Перший у Польщі дозріваючий копчений сир з овальними дірками. Своїм унікальним характером та виразним смаком він завдячує натуральному процесу копчення на трісках. Має однорідну м'якоть та тонку коричневу скоринку. Відрізняється цікавим копченим ароматом. Це справжня перлина серед польських копчених швейцарсько-голландських сирів.



HIT Z RYK

Перший в Польщі дозріваючий знежирений голландський сир з м'яким смаком й легкими пряними та кислими нотками. Перший сир з настільки низьким вмістом жиру (на 50% менше, ніж у інших сирів). Його ніжний і неповторний смак має пряний відтінок, а аромат спокушає унікальним молочно-вершковим букетом. Це гарантія найвищої якості та турботи про сирних гурманів, які дотримуються дієти.



SERWATKA W PROSZKU

Молочний комбінат «Рики» також виробляє високоякісну суху сироватку у формі негігроскопічних гранул, добре розчинних у воді. Це напівфабрикат, який отримується у процесі виробництва голландсько-швейцарських дозріваючих сирів. Основним інгредієнтом сироватки є лактоза. Найцінніші харчові властивості у сироватці мають сироваткові білки, які вважаються найбільш легкозасвоюваними з усіх доступних білків. У цьому продукті також міститься багато мінеральних солей та вітамінів групи В. Все більше людей відкривають для себе властивості сироватки, які сприяють зміцненню здоров'я, та включають її в свій щоденний раціон. Риківська сироватка користується популярністю не тільки серед вітчизняних споживачів, але й по всьому світу. Ми експортуємо її до Нідерландів, Німеччини, Італії, Румунії, Іспанії, Сербії, Болгарії, Франції, а також до азійських країн: Китаю, Кореї, Сінгапуру, Тайваню. Сироватка - це цінна та затребувана сировина, яка використовується в кондитерській, хлібопекарській та молочній промисловості.

ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ

Молочний комбінат «РИКИ» розпочав свою діяльність у 1926 році в підвалі скромного дерев'яного будинку, у якому знаходилася каса комбінату. У той час члени Товариства сільськогосподарських спільнот вирішили створити підприємство, яке б спеціалізувалося на виробництві масла. Цікаво, що у той час підприємство приймало лише 120 літрів молока на добу.

Подальші зміни призвели до того, що в 1950-х роках підприємство було директивно націоналізоване, і на його базі створено Повітовий молокозавод у Гарволіні, Риківську філію. Лише в 1954 році молокозавод розпочав працювати як автономне підприємство, що виробляло масло, творог та дозріваючі сири.

У червні 1972 року було відкрито сучасний молокозавод з виробничою потужністю 100 тис. літрів на день, який знаходився на вулиці Житній (сьогодні тут розташований головний офіс Молочного комбінату «Рики»). З цього моменту почався динамічний розвиток заводу.

Молочний комбінат «Рики» - це один з найкрупніших і найбільш визнаних польських виробників дозріваючих голландських, швейцарсько-голландських та швейцарських сирів. Ми маємо понад 90 років досвіду та володіємо сучасними технологіями. Завод розташований у винятковому мальовничому регіоні східної Польщі - у Люблінському воєводстві. Великою перевагою цього району є чисте повітря та обширні зелені території. Це створює сприятливі умови для сільського господарства та годівлі молочних порід.

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA RYKI
ul. Żytnia 3, 08-500 Ryki, Polska
Tel.: (+48) 81 865 15 07
Fax: (+48) 81 865 12 69

ВІДДІЛ ПРОДАЖ ТА МАРКЕТИНГ
Tel.: (+48) 81 865 14 81
(+48) 81 865 36 25
Fax: (+48) 81 865 21 67
E-mail: marketing@smryki.pl
export@smryki.pl
serwatka@smryki.pl

www.smryki.pl



EraDobregoSera