



# СИРИ З МІСТА РИКИ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦІЇ



ЇЖТЕ  
натурально



## ЧИМ МИ ВИДІЛЯЄМОСЯ

### ● МОЛОКО З ВИНЯТКОВИХ РАЙОНІВ

Люблінська височина вважається однією з найчистіших земель на території Польщі. Для виробництва нашого сиру ми використовуємо коров'яче молоко найвищої якості з ферм, розташованих переважно на Люблінщині. Унікальна якість молока з районів з низькою концентрацією забруднюючих речовин сприяє отриманню виразності та природності смаку сирів з міста Рики.

### ● КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА НА КОЖНОМУ ЕТАПІ

Кожен етап виробництва підпорядковується суворим стандартам, від сировини до кінцевого продукту. Завдяки цьому наші сири є продуктами з винятковим і неповторним смаком.

### ● СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Секрет успіху сирів з міста Рики – поєднання сучасних технологій з ретельно підбраною рецептурою, розробленою в результаті багаторічного досвіду. Найважливіше для сироварів з міста Рики – підтримувати найвищі стандарти роботи на основі світових стандартів виробництва.

### ● СМАК ПРИРОДИ

Усі наші сири виробляються однаково дбайливо, і для їх виробництва ми використовуємо лише коров'яче молоко. Неповторного смаку сири з міста Рики набувають у міру їх дозрівання на ялинових дошках, а процес копчення відбувається виключно природним шляхом – на буковій та вільховій стружці.

### ● ТУРБОТА ПРО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

У своїй роботі ми використовуємо лише інноваційні рішення, завдяки яким ми дбаємо про навколишнє середовище. Для нас важливі екологічна свідомість та протидія забрудненню природи. Ми маємо власну мембранну очисну установку – це найсучасніша інвестиція такого типу в польській молочній промисловості. Цікавою особливістю є її екологічна функція – очищені стічні води перетворюються на воду, придатну для пиття. Крім того, ми використовуємо менше пластику для виробництва нашої найновішої упаковки – її легше переробляти, а отже, вона екологічно чиста.

### ● ПОЛЬСЬКИЙ ПРОДУКТ

Молоко, яке використовується для виробництва сиру, надходить з ферм, які належать виключно членам нашого кооперативу.



БЕЗ КОНСЕРВАНТІВ



ДЖЕРЕЛО КАЛЬЦІЮ



ДЖЕРЕЛО БІЛКУ



МОЛОКО НАЙВИЩОЇ ЯКОСТІ



ПРИРОДНЕ КОПЧЕННЯ  
НА БУКОВИХ ТА  
ВІЛЬХОВИХ ДРОВАХ

# ЇЖТЕ Найнатуральніше

**ПРОСТИЙ СКЛАД**  
молоко • сіль • культури бактерій

... це серія продуктів з міста Рики, присвячених людям, які шукають традиційний сир з простим складом. Для приготування такого сиру достатньо 3 інгредієнтів: молока, солі і бактеріальних культур. Неповторний смак визначається як нашим рецептом, так і молоком, яке походить з одного з найкращих регіонів, що пахне травами і сонцем – Люблінщини.

Ось такий у нас сир!



без консервантів

без лактози

свіжість  
на довший  
час!

легко  
відкривається  
і закривається

БЕЗ  
барвників

з польського  
молока

## ПЕРЕВАГИ НАШОЇ НОВОЇ УПАКОВКИ



СИР ЗБЕРІГАЄ  
СВІЖІСТЬ ДОВШЕ



БІЛЬШ ЕКОЛОГІЧНО  
ЧИСТА



ЛЕГШЕ  
ПЕРЕРОБЛЯТИ



ЛЕГКА  
І ПРАКТИЧНА  
У ВИКОРИСТАННІ



СУЧАСНИЙ  
РІЗНОВИД УПАКОВКИ  
ВІДКРИЙ-ЗАКРИЙ



### **RYKI EDAM**

Унікальний, м'який жирний сир голландсько-швейцарського типу. Вирізняється ідеальним, ніжним смаком, збагаченим горіховою ноткою. Має пружну, світло-жовту м'якоть. В нього овальні дірочки розміру стиглої черешні. Сир захоплює своїм смаком і ароматним букетом. Незамінний для бутербродів, закусок, салатів і гарячих страв.



### **RYKI EDAM LIGHT / ЛЕГКИЙ**

Перший у Польщі твердий, нежирний голландський сир з м'яким смаком, в якому переплітаються злегка пряні і кислуваті нотки. Перший сир з таким низьким вмістом жиру (на 50% менше за інші сири). Його ніжний і неповторний смак має пряну нотку, а аромат спокушає неповторним молочно-кремовим букетом. Це гарантія найвищої якості та турботи для сирних гурманів, які дотримуються дієти.



### **RYKI EDAM NATURALNIE WĘDZONY**

Перший в Польщі копчений сир з овальними дірочками. Своім винятковим характером і неповторним смаком він зобов'язаний процесу натурального копчення на буковій та вільховій стружці. М'якоть у нього однорідна, а шкірка ніжна і коричнева. Вирізняється цікавим ароматом копчення. Це справжня перлина серед польських копчених сирів швейцарсько-голландського типу.



### **RYKI MAASDAM**

Благородний сир швейцарського типу. Він захоплює своїм вишуканим, солодко-горіховим смаком. Має пружну світло-жовту консистенцію і виразні овальні дірочки. Він чудово смакує зі свіжим хлібом, а також добре поєднується з вином та фруктами.



## ПРОСТИЙ СКЛАД

### RYKI EDAM

Сир із серії «Їж натуральне» для людей, які шукають традиційні смаки та прості рецепти. Для його створення потрібно **всього три інгредієнти**. Це унікальний, м'який жирний голландсько-швейцарський сир. Virізняється ідеальним, ніжним смаком, збагаченим горіховою ноткою. Має чіткі, овальні дірочки розміру стиглої черешні. Сир захоплює своїм смаком і ароматним букетом. Незамінний для бутербродів, закусок і гарячих страв.



## ПРОСТИЙ СКЛАД

### RYKI MAASDAM

Сир із серії «Їж натуральне» для людей, які шукають нові смаки на основі простих, натуральних рецептів. Для його створення потрібно **всього три інгредієнти**. Твердий сир швейцарського типу з м'яким горіховим ароматом і солодкуватим присмаком. Дірочки овальні, круглі, за розміром не більші стиглої черешні. Ідеально підходить для бутербродів, закусок і салатів.



## ПРОСТИЙ СКЛАД

### RYKI KONESER

Сир із серії «Їж натуральне» присвячений людям, які шукають вишуканості смаку. Для його створення достатньо **лише трьох інгредієнтів** – молока, солі, бактеріальних культур. Це сир швейцарського типу з великими овальними дірочками. Завдяки унікальній технології та натуральному складу найякісніших складників він набуває характерного пряного смаку з солодкуватим відтінком протягом щонайменше 5-тижневого терміну дозрівання на ялинових дошках. Збагачений виразним ароматом. Він створює ідеальну композицію в поєднанні з фруктами та вином, та підкреслює особливі моменти.



## ПРОСТИЙ СКЛАД

### RYKI ŚMIETANKOWY

Голландський сир із серії «Їж натуральне». Виробляється за традиційною рецептурою, яка складається **лише з трьох інгредієнтів**: молока, солі та бактеріальних культур. Завдяки 5-тижневому дозріванню на ялинових дошках сир набуває свого неповторного, виразного вершкового смаку. Він ідеально підходить в якості складника багатьох страв, як гарячих, так і холодних.



### CEZAR

Ніжний сир, який вирізняється незвичайними смаковими компонентами. Завдяки унікальній технології та складу найякісніших інгредієнтів він набуває характерного м'якого смаку протягом 10-тижневого періоду дозрівання на ялинових дошках. Сир збагачений легким відтінком пікантності, якого не мають класичні сири. Характеризується незвичайним запахом і світло-жовтою, м'якою однорідною м'якоттю. Сир «Цезар» - справжній скарб сирного мистецтва. Ідеально підходить для створення сирної нарізки, подається з виноградом, горіхами або оливками.



### **GOUDA**

Високоякісний сир голландського типу. Своім гармонійним, злегка горіховим смаком він завдячує поєднанню багатьох традицій сироварів з міста Рики та останнім досягненням технології виробництва. Його однорідна м'яка консистенція має кремовий колір та невеличкі дірочки розміру рисових зернят або фасолін. Сир має незвичайний вершковий аромат. Добре поєднується з бутербродами, закусками та салатами.



### **ZAMOJSKI Z RYK**

Унікальний напівтвердий голландський сир, який ідеально поєднує в собі ніжність і виразність смаку. Завдяки молоку високої якості цей сир вирізняється неповторним смаком, ніжним ароматом і еластичною консистенцією м'якоти з поодинокими круглими дірочками. Спеціально розроблена рецептура виробництва підкреслює неповторний характер і смак сиру. Він ідеально підходить для сніданку, бутербродів та чаю.



### **ZAMOJSKI WĘDZONY**

Чудовий копчений голландський сир, виготовлений з найякіснішої сировини за традиційним рецептом. Сир набуває чудового смаку і аромату під час природного копчення на деревині бука та вільхи. Відрізняється золотисто-коричневою, злегка твердою шкіркою і нечисленними поодинокими овальними дірочками розміром горошини. Він порадує смак кожного гурмана та любителя твердих сирів. Сир чудово підкреслює смак закусок і вишуканих страв.



### **EMENTALER**

Ементалер – це твердий сир швейцарського типу з м'яким і злегка солодкуватим смаком. Сир виробляється з молока найвищої якості. Він не містить консервантів, характеризується злегка твердою консистенцією, світло-жовтим кольором і великими овальними дірочками. Це чудове джерело білка і кальцію. Сир Ементалер є інгредієнтом багатьох салатів, соусів, запіканок і піци. Ідеально підходить для страв з рису та сирних паст. Він чудово смакує з червоним вином.



### **RAMZES**

Перший в Польщі копчений сир з овальними дірочками. Своім винятковим характером і неповторним смаком він завдячує процесу натурального копчення на буковій та вільховій стружці. М'якоть сиру однорідна, а шкірка ніжна і коричнева. Сир вирізняється цікавим ароматом копчення. Це справжня перлина серед польських копчених сирів швейцарсько-голландського типу.



### **HIT Z RYK**

Перший у Польщі твердий, нежирний голландський сир з м'яким смаком, в якому переплітаються злегка пряні і кислуваті нотки. Перший сир з таким низьким вмістом жиру (на 50% менше за інші сири). Його ніжний і неповторний смак має пряну нотку, а в ароматі спокुшає неповторний молочно-кремовий букет. Це гарантія найвищої якості та турботи про сирних гурманів, які дотримуються дієти.



## НОВИЗНА

### MASŁO RYCKIE EXCLUSIVE

Масло Рицке Ексклюзів має чудовий смак і ніжну структуру. Завдяки традиційній рецептурі та високоякісним продуктам воно чудово смакує не тільки на бутерброді, а й як інгредієнт багатьох страв. Кожен брикет масла Рицке Ексклюзів виготовлений з польського молока та містить 82% жиру. Вершкове масло також є джерелом жиророзчинних вітамінів. Це ідеальне доповнення до страв.



## НОВИЗНА

### SER RYCKI TARTY MIX

Сир Рицкі Тертий Мікс – це добірна композиція смаків сирів з міста Рики, зібрана в одній упаковці, яка була розроблена для задоволення потреб найвибагливіших споживачів. Його функціональність полягає в тому, що можна, завдяки спеціальній смужці, відкривати і закривати упаковку, коли потрібно. Додатковою перевагою упаковки є краплеподібне дно, завдяки чому упаковка самостійно стоїть. Тертий сир – ідеальний продукт для людей, які цінують час під час приготування їжі. Також доступний у версії 2 кг.



### SERWATKA W PROSZKU

SM Рики також виробляє високоякісну сироватку в порошку у вигляді негіроскопічних гранул, добре розчинних у воді. Це проміжний продукт процесу дозрівання сиру голландсько-швейцарського типу. Основним інгредієнтом сироватки є лактоза. З точки зору харчової цінності, найціннішими в сироватці є сироваткові білки, які вважаються такими, що засвоюються найкраще з усіх доступних білків. Цей продукт також містить велику кількість мінеральних солей і вітамінів групи В. Все більше людей виявляють корисні властивості сироватки, включаючи її в свій щоденний раціон. Сироватку Рики не тільки цінують вітчизняні підприємці, але й експортують багатьом одержувачам по всьому світу. Нашими одержувачами є: Нідерланди, Німеччина, Італія, Румунія, Іспанія, Сербія, Болгарія, Франція, а також країни Азії: Китай, Корея, Сінгапур, Тайвань. Сироватка є цінною і затребуваною сировиною, яка використовується в кондитерській, хлібопекарській і молочної промисловості.

## Завантажте програму Сир Рицкі Едам і живіть в гармонії з природою

Завдяки додатку ви можете перевірити поточну якість повітря та знайти поради щодо розділення сміття. Ви знайдете оригінальні рецепти сиру, багато цікавих фактів та розвиваючих ігор для найменших. Ми також підготували набір порад спеціально для вас, з яких ви дізнаєтеся, як бути активним на SERio!



Завантажте додаток на сайті  
[www.ryckiedam.eu](http://www.ryckiedam.eu)

## ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ

Молочний кооператив «РИКІ» розпочав свою діяльність у 1926 році в підвалі скромної дерев'яної будівлі, де розміщувалася штаб-квартира кооперативу. Саме тоді члени Товариства організації сільськогосподарських груп вирішили створити завод, що спеціалізується на виробництві масла. Цікаво, що тодішні кооперативи закуповували лише 120 літрів молока на добу.

Подальші перетворення призвели до того, що в 1950-х роках завод був націоналізований – створено Повітовий молокозавод у Гарволіні, філія в Риках. Лише в 1954 році почав функціонувати Незалежний молочний комбінат, який займався виробництвом масла, м'якого та твердого сиру.

У червні 1972 року введено в експлуатацію сучасний молокозавод з цільовою виробничою потужністю 100 тис. кв. літрів на добу, який знаходився на вулиці Житня (нинішня резиденція С.М. Рикі). Відтоді завод також динамічно розвивався.

Молочний кооператив «РИКІ» є одним із найбільших та найцінніших польських виробників голландських, швейцарсько-голландських та швейцарських твердих сирів. Ми маємо 95-річний досвід, підкріплений сучасними технологіями. Завод розташований в унікальному та мальовничому регіоні на сході Польщі, а саме в Люблінському регіоні. Великою перевагою цієї території є чисте повітря та численні зелені насадження. Це створює сприятливі умови для землеробства та розведення молочної худоби.



**SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA RYKI**  
ul. Żytnia 3, 08-500 Ryki, Polska  
Тел.: (+48) 81 865 15 07  
E-mail: sekretariat@smryki.pl

**ВІДДІЛ ТОРГІЛІ І МАРКЕТИНГУ**  
Тел.: (+48) 81 865 14 81  
(+48) 81 865 36 25  
E-mail: marketing@smryki.pl  
export@smryki.pl  
serwatka@smryki.pl



[www.smryki.pl](http://www.smryki.pl)