



KRÁL SÝRŮ ORIGINAL

Díky unikátní kombinaci ušlechtilých plísňových kultur a více než 100leté zkušenosti přináší Král Sýrů Original jedinečnou a charakteristickou chuť hermelínu. Sýr je typický svou jemnou sametovou plísní, lehkým žampionovým aroma a lahodnou krémovou konzistencí, která se vám příjemně rozplyne na jazyku.

PÁROVÁNÍ S VÍNY:

Nejlépe se snoubí s vynikající chutí vín jak jsou Pinot Noir či Merlot.



POVZNESTE SÝR NA ZÁŽITEK

A NAUČTE SE PÁROVAT VÍNA SE SÝRY

Král Sýrů je typický svou jemnou sametovou plísní, lehkým žampionovým aroma a lahodnou krémovou konzistencí, která se skvěle snoubí s ušlechtilými víny. Pojďte si dopřát rozplývavý požitek z Krále Sýrů ve spojení námi doporučenými lahodnými víny.

KRÁL SÝRŮ, ROZPLÝVÁ SE PŘÍMO KRÁLOVSKY





KRÁL SÝRŮ KRÉMOVÝ

Lahodný sýr s bělostnou ušlechtilou plísni a decentní vůní čerstvých žampionů s jemným krémovým středem, který se rozplývá na jazyku.

PÁROVÁNÍ S VÍNY:

Snoubí se skvěle se zralými červenými víny, nejlépe s odrůdami Modrý Portugal a Svatovavřínecké.



KRÁL SÝRŮ ZELENÝ PEPŘ

Lahodný plísňový sýr charakteristický svou krémovou chutí doplněnou o pepřnou chuť zeleného pepře – nově uvnitř sýra.

PÁROVÁNÍ S VÍNY:

Dokonalou chuťovou harmonii s tímto sýrem tvoří aromatické víno Tramín červený polosuché.



KRÁL SÝRŮ LAHŮDKOVÁ PAPRIKA

Plísňový sýr charakteristický svou krémovou konzistencí nechává nově uzrát jemné koření lahůdkové papriky uvnitř sýra.

PÁROVÁNÍ S VÍNY:

Tento hermelín si skvěle vychutnáte se šťavnatým nazrálým Chianti nebo s ovocnými tóny Cabernet Sauvignon.



KRÁL SÝRŮ PROVENSÁLSKÉ BYLINKY

Lahodný plísňový sýr charakteristický svou jemnou krémovou chutí nechává nově uzrát voňavou směs koření bylinek uvnitř sýra.

PÁROVÁNÍ S VÍNY:

Sýry si nejlépe vychutnáte s víny z kategorií sladkých a speciálních vín, jako jsou slámová a ledová vína.

