

# Sándor Tamás

— SAJTMANUFAKTÚRA —

## SAJTKÓSTOLÓK

### 1. Tradicionális sajtkóstoló

**Tartalma:**

a manufaktúra tradicionális készítésű sajtjainak a kóstolója : 5 fajta tehénsajt látogatás a sajtkészítő manufaktúrába.

**Kóstoló:**

kovászolt kenyér, szűz kukoricaesíraolaj, magvak, bükki ásványvíz, fehérbor

**Időtartam: 1-2 óra, ára: 6.000 ft/fő**

### 2. Észak - hegyvidéki sajtok kóstolója

**Tartalma:**

5 fajta bükki hegyvidéki tehénsajt + 2 fajta limitált hegyvidéki juh és kecskesajt látogatás a sajtkészítő manufaktúrába.

**Kóstoló:**

kovászolt kenyér, szűz kukoricaesíraolaj, magvak, bükki ásványvíz, fehér és vörösbor

**Időtartam: 1-2 óra, ára: 8.000 ft/fő**

### 3. Sajt – gasztronómia BIRTOK kóstoló

**Tartalma:**

5 fajta bükki hegyvidéki tehénsajt + frissen köpült hegyvidéki vaj, zsendicekrém vargánya velővel, savóval kelesztett sós kifli, sajtropogós, szűz kukoricaesíraolaj, magvak, aszalt gyümölcs, bükki gyógynövénytea és ásványvíz, fehérbor.

**Időtartam: 1-2 óra, ára: 8.000 ft/fő**

### 4. Sajt – gasztronómia RÉGIÓ kóstoló

**Tartalma:**

3 fajta bükki hegyvidéki tehénsajt + 2 fajta limitált hegyvidéki juh és kecskesajt, érlelt mangalicasonka, szilvásváradi „Sáfrány” füstölt pisztrángfilé, mátrai bivalyrezervátum érlelt hátszín és fűszeres szalámi, szomolyai cseresznyeekvár, szűz kukoricaesíraolaj, magvak kemencés kenyér, bükki ásványvíz, mátrai és mádi fehérbor, egri vörösbor.

**Időtartam: 1-2 óra, ára: 10.000 ft/fő**

### 5. Sándor Tamás MANUFAKTÚRA birtoklátogatás - sajtkóstoló

**Program tartalma:**

látogatás Répáshutára ( 2 óra ) a tejtermelő gazdaság legelőterületére : a tej keletkezésének bemutatása ( a hegyvidéki legelő BIOSZ tartalma ), bükki gyógynövénytea kóstoló.

Indulás Mónosbélbe a sajtmanufaktúrába – a feldolgozó és a sajtérlelő látogatása : hogyan lesznek a tejből sajtok és tejtermékek? – elméleti és gyakorlati bemutató.

**Kóstoló:**

5 fajta bükki hegyvidéki tehénsajt + savósajt, joghurt,tejdesszert, bükki ásványvíz -a sajtok táplálkozás élettani jelentősége, felhasználása a konyhában. fehér és vörösbor, tokaji kései szüretelésű bor – sajtok és borok , milyen sajtához milyen bor illik.

**Időtartam: 5-6 óra, min: 8-10 főtől, ára: 25.000 ft/fő**



[www.bukkisajt.hu](http://www.bukkisajt.hu)