

Významná česká značka mléčných výrobků Laktos slaví 90 let od svého založení

Vlajkovou lodí se stává stále oblíbenější sýr Cheddar

Značka sýrů LAKTOS se těší oblibě gurmánů již od roku 1936. V letošním roce v listopadu oslaví tak devadesát let od svého založení. Prošla řadou změn a reorganizací, kvalita výrobků pod touto značkou byla ale vždy zachována. Svým zákazníkům nabízí kvalitní mléčné výrobky, které vyrábí v Krásné Hoře nad Vltavou na Příbramsku. Značka je distribuována na český i zahraniční trh prostřednictvím českého výrobce ALIMPEX FOOD a.s. Výrobky LAKTOS si tak zachovávají svoji chuť a kvalitu, ale získají novou image, která by měla napomoci jejich oblibě i u mladé generace. Jako první zaznamenal tuto proměnu sýr Cheddar, který je nabízen v podobě plátkového a strouhaného sýra a bločku. Značka LAKTOS je zárukou kvality, a to i po devadesáti letech, kdy je stále schopna oslovit i ty nejmladší gurmány. Do budoucna bude svoje výrobky v trendy balení nadále rozšiřovat. Protože LAKTOS znamená – vše dobré z mléka.

„Značku LAKTOS jsme do naší rodiny výrobků přijali začátkem roku 2025. LAKTOS je značka, která má podle nás co nabídnout, protože se chce neustále vyvíjet dle potřeb našich zákazníků,“ uvádí Martin Kincl, marketingový ředitel značky LAKTOS. „Nově uvádíme na trh stále populárnější sýr Cheddar, a to ve dvou baleních. V podobě plátkové a strouhaného sýra. Jeho využití do tortil, na pizzy, do toustů nebo salátů je bezbřehé. Baví mě to, že i po devadesáti letech má značka stále co nabídnout a být součástí životů všech generací,“ dodává Martin Kincl.



Sýr Cheddar patří k jednomu z nejoblíbenějších sýrů na světě. Je



ideální na svačinu, k vínu, masu i do hamburgerů nebo salátů. Obsahuje 50 % tuku v sušině. Sýr se poprvé vyráběl ve 12. století v obci Cheddar v jihozápadní Anglii. Původně zrál v jeskyních v sýrařských blocích, což mu dodávalo specifickou strukturu i chuť. Mladý Cheddar má jemnou, máslovou až mírně oříškovou chuť s nasládlým nádechem. Zralý Cheddar zraje několik měsíců až let, je výrazný, pikantní, slane kyselý a tvoří se v něm křupavé krystalky mléčnanu vápenatého. Tradiční čedar je světlý, krémový až bílý, ale často se barví přírodním barvivem annatto na sytě oranžovou. Annatto jsou přírodní semínka ze stromu Achiote, která se ve Vietnamu používají jako

barvivo při vaření. Obsahují karoten, a proto mají sytě červenooranžovou barvu.

Využití sýru Cheddar v kuchyni

Protože se skvěle a rovnoměrně rozpouští, je ideální do burgerů, sendvičů, omáček nebo na zapékání či na nachos. Ve studené kuchyni se hodí výborně k vínu, ovoci či čerstvému pečivu.

Sýry Cheddar značky LAKTOS jsou k dostání v běžné obchodní síti.

Pro více informací kontaktujte:

Mgr. Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz nebo katerina.goroskov@muniga.cz, GSM: +420 731 613 603,
www.muniga.cz

Tip na Křupavé nachos s rozpečeným Cheddarem

Křupavé tortilla chipsy, čerstvá zelenina a pořádná porce rozpečeného Cheddaru. Rychlé nachos, které připravíte za pár minut a ze stolu zmizí ještě rychleji.

Doba přípravy 20 minut

Počet porcí - 4 porce

Obtížnost - snadná

Ingredience

150 g Laktos Cheddar – strouhaný sýr

1 balení tortilla chipsů

150 g cherry rajčátek

1 menší červená cibule

1 jalapeño

1 menší plechovka kukuřice

čerstvý koriandr

zakysaná smetana k podávání

salsa nebo guacamole podle chuti

Tip

Pro sytější variantu můžete před zapékáním přidat trhané kuřecí maso, fazole nebo opečené mleté hovězí. Nachos servírujte rovnou po vytažení z trouby, kdy je Cheddar ještě krásně vláčný.

Postup

Troubu předehřejte na 190 °C. Tortilla chipsy rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem. Přidejte nakrájená rajčátka, cibuli, kukuřici a kolečka jalapeña. Vše bohatě zasype strouhaným Cheddarem Laktos. Pečte přibližně 7–10 minut, dokud se Cheddar krásně nerozpustí. Hotové nachos posype čerstvým koriandrem a ihned podávejte se zakysanou smetanou, salsou nebo guacamole.



Oslavte společně s námi výročí založení značky LAKTOS v podobě lahodného pokrmu ze skvělého sýru Cheddar, který pod touto značkou dodnes naleznete v obchodních sítích po celé ČR.

Značka Laktos byla založena 24.11.1936 ve 13 h a 13 min.

Více na www.laktos.cz



ALIMPEX FOOD a.s. je společností zabývající se zejména výrobou, velkoobchodem a distribucí čerstvých, mražených a nechlazených potravin. Katalogová nabídka obsahuje více než 6000 položek výrobků. Společnost dodává na trh výrobky českých mlékáren, ale i vlastní značky: LAKTOS, Krajanka, Krajánek, Páté du Chef a Zorba. Dále pak značky, které na trhu výhradně zastupuje, jako například EISKAFFEE nebo Philadelphia.

Pro více informací kontaktujte:

Mgr. Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz nebo katerina.goroskov@muniga.cz, GSM: +420 731 613 603,

www.muniga.cz