

IZHODIŠČA ZA PROJEKT: LOŠKI EDAMEC



Loški edamec je primarni izdelek Loške mlekarne. Ta se izdeluje v treh različnih vrstah:

EDAMEC – Loški / Poltrdi mastni sir iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka, z najmanj 45% mlečne maščobe v suhi snovi.

EDAMEC – Lahki / Poltrdi polmastni sir iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka, z najmanj 30% mlečne maščobe v suhi snovi.

EDAMEC – »Ta luknast« / Poltrdi mastni sir iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka, z najmanj 45% mlečne maščobe v suhi snovi. Posebnost je luknjičast videz sira tip – ementalec.



Sir edamec je v osnovi poltrdi, polnomastni sir. Vsebuje najmanj 45 % mlečne maščobe v suhi snovi in vsaj 50 % suhe snovi. Izdelan je iz mleka z 2,9 % mlečne maščobe.

Ime ima po mestu Edam na Nizozemskem, od koder tudi izvira. Izvirna tehnologija sira edamskega tipa se je skozi stoletja izpopolnjevala in prenašala v sirarne po vsem svetu.

V Škofji Loki izdelujemo sir edamec v obliki štruce, težke približno 3 kg. Narejen je na klasičen način v holandski banji. Mleko za sir izhaja iz ravninskega dela Škofje Loke, Poljanske, Selške doline in iz okoliških hribov.

Ponudimo ga lahko kot predjed ali kot glavno jed. V kulinariki ga uporabljamo kot dodatek jedem, za solate, pizze in kot delikateso pri uživanju belih vin.

Loški edamec bi lahko dobil najvišjo zaščito - to je ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA.

Za to zaščiteno označbo porekla velja kot sledi:

Zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Proizvodnja je geografsko omejena, kakovost in značilnosti kmetijskega pridelka ali živila pa so izključno ali bistveno posledica geografskega okolja ter njegovih naravnih in človeških dejavnikov. Vsi postopki pridelave in predelave morajo potekati na predpisanem geografskem območju, prav tako pa morajo iz tega območja izhajati tudi uporabljene surovine.

CILJ : Loški edamec, zaščiten z geografskim poreklom za prodajo v premium razredu (posebna premium embalaža z višjo dodano vrednostjo, obdrži prepoznavnost obstoječe prenovljene kolekcije izdelkov Loške mlekarne)