

Litovelské máslo: jak vzniká

Patříte-li k těm, kdo do prodejen La Formaggeria Gran Moravia chodí pravidelně nakupovat extra čerstvé máslo, jistě vás bude zajímat, jak tento lahodný výrobek v litovelské sýrárně Orrero vzniká. Základem je vysoce kvalitní mléko určené na výrobu sýru Gran Moravia.

je však stále rozhodujícím faktorem, protože máslo je přírodní a „živý“ produkt, závislý na ročním období, na krmení zvířat, klimatu apod. Jedině člověk tak dokáže díky svému citu zaručit co nejlepší výsledek.



▼ Mléko se nejprve nechává přirozeně odstávat ve vysokých několikapetrových odstavačích. Smetana, která je lehčí, vystoupá vzhůru a vespod zůstane mléko, které je určené pro výrobu sýra Gran Moravia.

Tento zrcí proces dodá výslednému máslu to nejlepší aroma a chuť.

▼ Další den se smetana o teplotě 10 až 12 °C přepouští čerpadlem z uzruvačů do zmáselňovače. Zmáselňovač je jednoduchý stroj, v němž se smetana stluče, oddělí se voda a vzniká máselné zrno, které je dopraveno do odlučovacího válce. Aby bylo máslo homogenní,



▼ Odstátá smetana je přepouštěna na odstředivky, kde je rotačním pohybem zkoncentrována až na tučnost mezi 50–55 procenty.

▼ Máslař musí máslo, které vychází ze zmáselňovače, dobře stlačovat do kartonu, aby nevznikaly mezery a másla



bylo v balení požadované množství. Máslo se balí do 10 nebo 25 kg bloků, které jsou dochlazovány v chladicích boxech na teplotu 4–8 °C.

▼ Takto vyrobené máslo obsahuje minimálně 82 % mléčného tuku, maximálně 16 % vody a maximálně 2 % netuků.



▼ Základem pro výrobu litovelského másla je použití sladké smetany spolu se smetanou, která se získá při vlastní výrobě sýrů. Díky této kombinaci má máslo svoji jedinečnou chuť. Smetana se zpasterizuje (dojde k jejímu rychlému tepelnému ohřevu na pasteru) při teplotě 95 °C a následně zchladí v deskovém chladiči umístěném za pasterem.



je hněteno dvěma hnětači, které jsou dochlazovány ledovou vodou, aby se máslo nelepilo.

Smetana se nechá odpočívat a zrát za stálého dochlazování v tzv. uzruvačích, v nichž získává optimální vlastnosti pro zmáselnění.

▼ Průmyslová výroba je v každé své fázi kontrolována počítačem. Role člověka



▼ Bloky extra čerstvého másla jsou během několika hodin rozvezeny do sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia, kde jsou porcovány na různé velké kousky.