



There are no words that would give justice to the exquisite taste of the Pag cheese, its excellence can only be experienced by tasting it



Pag cheese *The most awarded national gastro product*

Paški sir ~ čarolija okusa



NAJNAGRAĐIVANIJI HRVATSKI GASTRO PROIZVOD

Paški sir je nadaleko poznat, prepoznatljiv po razmjerno tvrdoj teksturi, blagoj slanosti, osebujnom mirisu i okusu kojem posebnost daje ovčje mlijeko osobitog okusa zbog mješavine aromatičnih trava s primjesom morske soli.

Paška sirana danas količinski više nego ikada proizvodi priznati brand Paški sir i paletu drugih sireva: Pramenko, Dalmatinac, Primorac, Trapist, Mediterano, Paprenjak, Parenjak, ribani paški sir, skutu te pašku janjetinu i ovčetinu. Svi sirevi su nositelji oznake Hrvatski otočni proizvod. Paška sirana je najveći proizvođač ovčjeg mlijeka za 2009., 2010. i 2011. godinu i dobitnica je brojnih međunarodnih i domaćih priznanja. Paški sir je najnagrađivaniji ovčji sir na hrvatskim prostorima dok su ostali sirevi osvajači medalja i nagrada za kvalitetu na izložbama i natjecanjima.

Na prestižnom svjetskom natjecanju **World Cheese Awards 2011.** u Birminghamu osvojili su četiri medalje dok je na ovogodišnjem sir Dalmatinac proglašen najboljim sirom Srednje i Istočne Europe dok je novi sir Parenjak ovjenčan medaljom..

„Prvi smo plasirali sir na tržište, prvi mu dali etiketu, poslali ga na natjecanje i dobili medalje za njega. Prvi smo od paškog sira stvorili brand za kojeg se danas zna, ne samo u Hrvatskoj, nego i u cijelom svijetu.“, kažu u Paškoj sirani. Zato se s pravom može reći da je sir proizveden u Paškoj sirani tradicija pretočena u savršenstvo okusa. ☺

The story of this most famous of the Croatian cheeses begins at the Paška Sirana (dairy of Pag). Over 65 years of tradition in cheese making accumulated into flavor perfection, and they are now making more of the renowned cheese than ever before.

The Pag cheese is identifiable by its relatively hard texture, mild salinity and a very distinctive flavor and aroma deriving from a mixture of aromatic herbs with a hint of sea salt that the sheep feed on.

“We were the first to present the cheese to the market, label it, send it out to the world and win it prizes. It is now a respected and acclaimed brand, not only in Croatia, but worldwide.” say the cheese makers of Paška Sirana.

They have many medals and awards to back up what they say, for instance: four medals at the prestigious **World Cheese Awards** championship of 2011 in Birmingham, not to mention it being the most award-winning sheep cheese in Croatia.

Apart from their most prized Paški Sir, they make a wide variety of other products: Pramenko, Dalmatinac (voted best cheese in Middle and Eastern Europe), Primorac, Trapist, Mediterano, Paprenjak and Parenjak cheeses - all of which are labeled a Croatian Island Product.

The largest producer of sheep milk in the years 2009, 2010 and 2011 also make grated cheese, curd, lamb and mutton, and have won national and international awards and quality medals for many of their products. ☺

Paška sirana
Adresa: Zadarska 5
23250 Pag
Tel.: ++38 (023) 600 810
Tel.: ++38 (023) 600 820
Fax.: ++38 (023) 611 024



Za doživjeti okus Paškog sira nema riječi koje bi ga znale vjerno opisati već ga treba jednostavno kušati i uživati u svakom dodiru ove prave otočke čarolije okusa...