**Jak uchovat Olomoucké tvarůžky v té nejlepší kvalitě? Zásadní je správná teplota skladování**

Loštice, 6. srpna 2024 – **Svět sýrů je rozmanitý a nabízí širokou paletu chutí. Velmi oblíbené jsou například zrající sýry, mezi něž patří i jediný původně český sýr – Olomoucké tvarůžky. Chlouba české sýrařské tradice se pyšní bohatou historií, nezaměnitelnou chutí a vysokou výživovou hodnotou. Jak ale zajistit, aby si tvarůžková delikatesa udržela svou plnou chuť a aroma co nejdéle?**

Existuje několik tisíc druhů sýrů, které se liší zpracováním a konzistencí. Jednou z oblíbených kategorií jsou zrající sýry, které procházejí procesem zrání. Během tohoto období se odehrávají složité biochemické procesy ovlivňující chuť, vůni a texturu sýra. Zrající sýry vyžadují zvláštní péči, protože jejich kvalita se neustále vyvíjí a závisí na teplotě, vlhkosti a typu kultury. Typickým představitelem zrajících sýrů jsou právě Olomoucké tvarůžky.

Celý proces výroby Olomouckých tvarůžků je pod přísnou kontrolou. Od výběru nejkvalitnějších surovin až po finální balení prochází pečlivým dohledem, aby se k zákazníkům dostaly v té nejlepší kvalitě. „*Kvalitu Olomouckých tvarůžků můžeme garantovat jen do chvíle, než je předáme dalším článkům distribučního řetězce. Pro zachování kvality sýra je tak nezbytné dodržet správné teplotní podmínky při přepravě, prodeji i skladování v domácnosti u konečného zákazníka, což je právě v rozmezí 4-8 °C,“* upozornil **Rastislav Mikuška**, **vedoucí kvality společnosti A. W, výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

Tvarůžky zrají v symetrických vrstvách od povrchu ke středu, což ovlivňuje jejich chuť a konzistenci. Jsou ideální ke konzumaci v různých stádiích zralosti. *„Olomoucké tvarůžky jsou živý produkt, který se neustále vyvíjí. Proto je důležité, aby byly skladovány ve stanovených podmínkách. Jen tak si zachovají svou charakteristickou chuť a krémovou texturu,“* uvedl **Rastislav** **Mikuška.**

Více než tři týdny před datem minimální trvanlivosti (DMT) bývají Olomoucké tvarůžky tužší a mají výrazné tvarohové jádro, což je ideální pro ty, kdo preferují jemnější chuť a pevnější konzistenci. Přibližně dva týdny před DMT se vyvíjí výraznější maz a chuť se stává intenzivnější. Jeden týden před DMT tvarůžky dosahují nejvyššího stupně zralosti, jsou plně prozrálé až k jádru, mají pikantnější chuť a měkčí texturu.

Olomoucké tvarůžky jsou bohaté na bílkoviny a vápník a mají nízkou energetickou hodnotu díky nízkému obsahu tuku. Jsou ideální pro zdravý životní styl a díky své jedinečné chuti představují výjimečný gastronomický zážitek.

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A.W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A.W. spol. s r.o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A.W. spol. s r.o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takže se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)