



Psal se rok 1923, kdy se do Československa poprvé dostal francouzský sýr camembert. Zdali recepturu přivezl některý z českých sýrařů, který se při službě v armádě dostal až do Francie, to zůstává záhadou. Jisté je však to, že se čeští mlékaři a sýraři v Hesově na Přibyslavsku rozhodli tuto delikatesu vyrobit také a založili družstvo na zpracování mléka Pribina.

Pravděpodobně tehdy ještě neměli tušení, že pokusem vytvořit obdobnou lahůdku, dají život nejproslulejšímu plísňovému sýru v České republice, který si už můžeme dopřávat skoro tak dlouho, jako existuje naše republika sama. Za tu dobu se u Krále Sýrů ledacos změnilo, co zůstalo, je jeho charakter pravého českého hermelínu, který nikde jinde nenajdete.

Ušlechtilý a vznešený hermelín

Silně aromatický camembert však bylo třeba přizpůsobit chuti a zvyklostem českých labužníků, a proto hesovští sýraři přišli s vlastní úpravou původní receptury. Začali používat pasterované mléko a především jiný druh plísně, díky níž sýr při zrání nemění svou podobu tak zásadně, získává příjemné žampionové aroma a krémově lahodnou chuť. Pro svůj produkt v roce 1946 nechali patentovat vlastní název. Inspirací se jim stala nápadná podobnost povrchu jejich sýru s bílou, sametově hebkou kožešinou hranostajů typickou pro české panovníky - hermelínem.

Inovace ve výrobním procesu a název Král Sýrů

Nejdříve se originální české hermelíny vyráběly ručně. Jejich obliba ale rostla a bylo potřeba požadavkům trhu přizpůsobit i výrobu. Proto od roku 1976 přešla sýrárna na linkovou výrobu, aby byla schopna vyrábět hermelín po celý rok a neomezovala se jen na zimní sezónu. Zároveň se tak daly sýry vyvážet i do odlehlejších částí Československa.

Největší inovace ve výrobě proběhly kolem roku 1993, kdy se majitelem společnosti Pribina stal Jean-Noël Bongrain. On a jeho rodinná firma už tehdy byla jedním ze světových hráčů ve výrobě sýrů.

V tomto roce se také hesovský hermelín začal prodávat pod značkou Král Sýrů, která vyjadřuje jeho vysokou kvalitu.

Češi ho milují

Jemné jádro ukryté pod kůrkou pokrytou charakteristickou ušlechtilou plísní miluje stále více Čechů. Podle průzkumu, který si začátkem tohoto roku nechala společnost Savencia zpracovat vyplynulo, že mezi spotřebiteli je Král Sýrů považován za nejchutnější český plísňový sýr. Až 65 % spotřebitelů při nákupu rozlišuje, zda kupuje tradiční hermelín, který zaručuje vysokou kvalitu a charakteristickou chuť nebo jiný plísňový sýr.

Jeho vznešená povaha se hodí nejlépe jako chutná delikatesa ke kvalitním vínům, dobrým pochutinám a čerstvému pečivu. Přesně tak ho Češi milují nejvíce. Příjemné večery za doprovodu této delikatesy si dopřává až 67 % jeho příznivců.



Limitovaná edice obalu k 95. výročí

Král Sýrů Hermelín Originál

Sýr s krémovou konzistencí a ušlechtilou plísní, která mu dodává typický bělostný vzhled a jedinečné jemné žampionové aroma.

Ideálně vyzrálý a krémový je sýr 10-20 dnů před datem spotřeby.

Vyzkoušejte třeba s vínem Chardonnay na sudu barrique a makadamovými oříšky.

Cena : 37,90 Kč

Gramáž : 120 g