



PRI NAS LAHKO DOBITE:

- mleko
- sir (poltrdi, z dodatki čilija, popra)
- maslo
- skuto
- smetano
- mladi sir
- kislo mleko
- sirotko
- pinjenec
- sirne plošče
- sir v darilni embalaži (primerno tudi za poslovna darila)

DA NOI POTETE OTTENERE:

- latte
- formaggio (semiduro, con peperoncino, pepe)
- burro
- ricotta
- panna
- formaggio giovane
- latte acido
- siero di latte
- latticello
- piatti di formaggio
- formaggio in confezione regalo (adatto anche per regali aziendali)

IN OUR RETAIL YOU CAN GET:

- milk
- cheese (semi-hard, with chilli, pepper)
- butter
- cottage cheese
- cream
- young cheese
- sour milk
- whey
- buttermilk
- cheese plates
- cheese in gift packaging (also suitable for business gifts)

BEI UNS KÖNNEN SIE BEKOMMEN:

- Milch
- Käse (Schnittkäse; mit Chili- Zusätzen; mit Pfeffer)
- Butter
- Quark
- Sahne
- junger Käse
- Sauermilch
- Molke
- Buttermilch
- Käseteller
- Käse in Geschenkpackung (auch für Geschäftsgeschenke geeignet)



Sirarna
Kanal

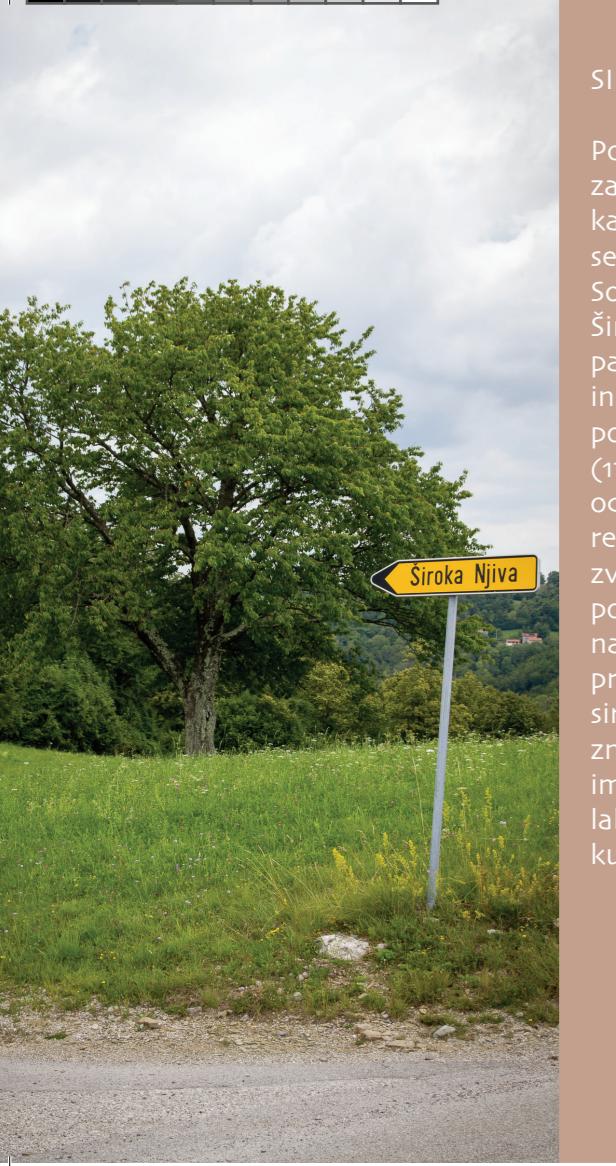
URNIK
pon-čet: 7h-15h
pet: 8-16h
Izven urnika smo dosegljivi na telefon
+386 41520949

ORARIO
Dal lunedì al giovedì dalle 7:00 alle 15:00
Venerdì dalle 8:00 alle 16:00
Fuori dagli orari, chiama il telefono
+386 41520949

TIMETABLE
Mon- Thu: 7 am to 3 pm
Friday from 8 am to 4 pm
Outside the timetable, you can call
+386 41520949

GEÖFFNET:
Mon-Don von 7.00 bis 15.00 Uhr
am Freitag von 8.00 bis 16.00 Uhr
Außerhalb der Dienststunden rufen Sie aus
+386 41520949

SIRARNA Kanal
Kidričeva 3b
5213 Kanal, Slovenija
t.: +386 5 9948 585
e.: sirarnakanal@gmail.com



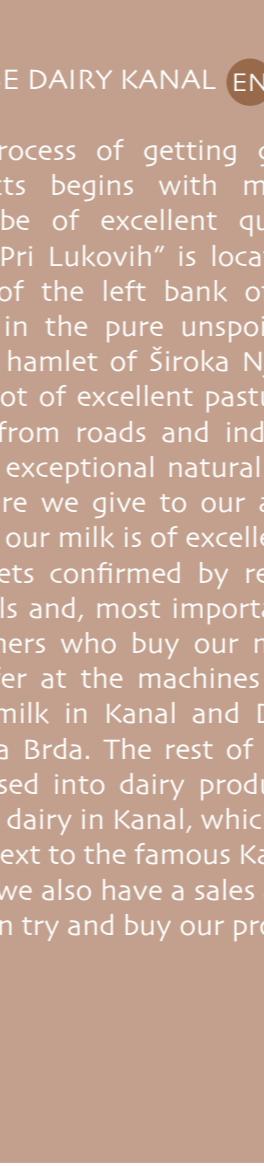
SIRARNA KANAL SI

Pot do dobrih mlečnih izdelkov se začne pri mleku, ki mora biti odlične kakovosti. Naša kmetija »Pri Lukovih« se nahaja na pobočju levega brega reke Soče, v čisti neokrnjeni naravi zaselka Široka Njiva, kjer je ogromno sočne paše in odmaknjeno od prometnic in industrije. Zaradi izjemnih naravnih pogojev in skrbi, ki jo posvečamo (17 kravam) živalim je naše mleko odlične kakovosti. To nam potrjujejo redne kontrole mleka, predvsem pa zvesti kupci svežega mleka, ki ga ponujamo na mlekomatu v Kanalu in na Dobrovem v Brdih. Ostalo mleko predelamo v mlečne izdelke v naši sirarni v Kanalu, ki se nahaja tik ob znamenitem kanalskem mostu. V njej imamo urejen prodajni prostor, kjer lahko naše izdelke poskusite in tudi kupite.



CASEIFICIO KANAL IT

Il processo per ottenere buoni prodotti caseari inizia con il latte, che deve essere di ottima qualità. La nostra fattoria "Pri Lukovih" si trova sul pendio della riva sinistra del fiume Isonzo nella natura pura e incontaminata del villaggio di Široka Njiva, dove ci sono enormi pascoli succosi, lontani dalle strade e dall'industria. A causa delle eccezionali condizioni naturali e della cura che dedichiamo ai nostri animali (17 mucche), il nostro latte è di ottima qualità. Ciò è confermato dai regolari controlli sul latte e, soprattutto, dai fedeli consumatori di latte fresco, che lo offriamo ai distributori di latte fresco che si trovano a Kanal e a Dobrovo in Goriška Brda. Il resto del latte viene trasformato in prodotti caseari nel nostro caseificio a Kanal, che si trova proprio accanto al famoso ponte di Kanal, nel quale abbiamo un fornitore servizio dove potete provare e comprare i nostri prodotti.



CHEESE DAIRY KANAL EN

The process of getting good dairy products begins with milk, which must be of excellent quality. Our farm "Pri Lukovih" is located on the slope of the left bank of the Soča River, in the pure unspoiled nature of the hamlet of Široka Njiva, which has a lot of excellent pasture and it's away from roads and industry. Due to the exceptional natural conditions and care we give to our animals (17 cows), our milk is of excellent quality.

This gets confirmed by regular milk controls and, most importantly, loyal customers who buy our milk, which we offer at the machines for selling fresh milk in Kanal and Dobrovo in Goriška Brda. The rest of the milk is processed into dairy products in our cheese dairy in Kanal, which is located right next to the famous Kanal bridge. There we also have a sales area where you can try and buy our products.



KÄSEREI KANAL DE

Der Weg zu guten Milchprodukten beginnt mit Milch, die von ausgezeichneter Qualität sein muss. Unser Bauernhof »Pri Lukovih« liegt am Hang des linken Ufers des Soča Flusses in der unberührten Natur des Weilers Široka Njiva. Aufgrund außergewöhnlicher natürlicher Bedingungen und Fürsorgen, die widmen wir uns den Tieren, ist unsere Milch von ausgezeichneter Qualität. Dies wird durch regelmäßige Milchkontrollen bestätigt. Wir haben viele treue Kunden, die frische Milch auf der Maschine in Kanal und in Dobrova v Brdih einkaufen. Der Rest der Milch wird in unserer Käserei in Kanal zu Milchprodukten verarbeitet. Die Käserei befindet sich neben der berühmten Kanalbrücke, wo wir einen Verkaufsbereich haben. Dort können Sie unsere Produkte probieren und kaufen.