

От кравата до фунийката



World from our Doorstep



Луксозен млечен ръчноправен сладолед

“Уиндърмирър Айскрийм Ко” е
основана в Уиндърмиър и
произвежда луксозен млечен
ръчноправен сладолед от над 10
години.



Лоу Сизерг

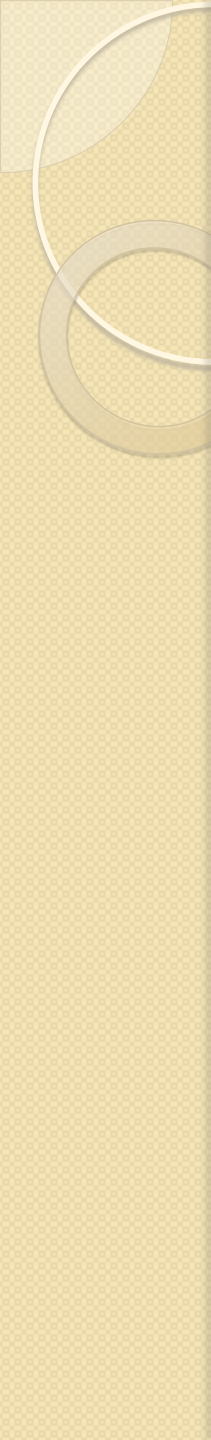
- През 2005г. те се сливат с Лоу Сизерг, за да могат да ползват мляко директно от фермата им.



Кравите в Лоу Сизерг



- Фермата Лоу Сизерг е дом на 150 червени, кафяви, черни и бели крави (това е кръстоска между Холщайн, Шведска червена и Монбелиард).

- 
- “Нашата теория си остава проста: щастливите животни дават здравословна продукция. Почти всички крави са развъдени и отгледани от нас. Те пасат по полето през лятото, но стоят на закрито от ноември до март, като се хранят със силаж, направен от трева и други полезни за тях култури, отгледани във фермата. Докато времето се оправи, те презимуват в кабинки с гумени подове, достатъчно вода за пиене и места, където да се чешат.”

Правене на сладолед

- Цялото оборудване трябва да се стелиризира с пероцитна киселина и да се изплакне със студена вода преди употреба



Цистерната за мляко

- Цистерната за мляко трябва да бъде стерилизирана и изплакната.



Изпомпване на млякото от резервоара



Млякото отива в пастьоризатор.



- Млякото се загрява до 71.9 градуса, за да бъдат убити вредни бактерии като салмонела и листерия. Това отнема 110 минути.

Добавяне на захар и сметана

- Към млякото се добавят захар, сметана, кондензирано мляко на прах, декстроза и емулгатор



Добавяне на захар и сметана

Сладоледът се нарича луксозен, защото включва пълномаслено мляко и двойна сметана.



Хомогенизатор и охладител



- След това млякото преминава през хомогенизатора за предотвратяване разделянето на сметаната, а след това и през охладителя.

Цистерна за зреене



- След това млякото се слага в цистерна за зреене за 24 часа. Така млякото се отпуска след турболентността, през която е преминало. Поддържа се температура между 0 и 7.2 градуса.
- На този етап се добавят и ароматите.

Машината за сладолед

През последните
няколко години
Уиндърмиър
експериментира със
собствени плодови
вкусове. По този начин
те могат да контролират
продуктите като
намаляват броя на
добавките, най-вече
цветове и вкусове.



Замразена сметана



- Млякото се разпенва от барабана и се избива в сметана. Страните на машината замразяват сместа – която се превръща на замразена сметана.

Напълване на съдовете за сладолед



- Сладоледът излиза от машината за сладолед направо в предварително избраните съдове.

Напълване на съдовете за сладолед



- Сладоледът се нарича ръчно правен, защото вместо машина, има човек, който пълни съдовете и добавя допълнителни продукти на ръка.

Фризерът



- Веднага след като съдовете са напълнени, се поставят във фризера, за да се втвърди сладоледа. Това отнема 24 часа при температура минус 24 градуса.

ММММ, вкусно!

Най-сетне
сладоледът
е готов за
сервиране
във фунийка
или в
купичка, за
вкъщи.



“Скууп”



- “Скууп” разполага с няколко фургона, за единия от които има сключен договор с Националния Тръст и се намира на паркинга на Тарн Хоус. Другият е на разположение за шоута и селски събори.

“Скууп”



- “Скууп” също така отварят и по-голяма сергия, когато правят 2-3-дневни събития, които наподобява повече сладоледаджийница, и предлага смутита, сокове и торти.

Вкусове



Те правят до 32 различни
вкуса пресен млечен
сладолед и сорбе.

Ванилията е най-
популярна, следвана от
карамел, ментово
шоколадови парченца и
шоколад.

Кой ви е любимият?

Благодарности

- Благодарим на Еленор и Стив Дъфин от “Уиндърмиър Айскрийм” за помощта им при създаването на тази презентация и реализирането на това събитие.



SCOOP CHOC ICE