

**1. מירב**

גבינה קשה בסגנון מנצ'גו הספרדית. מדלית כסף ארצית 2009.

**2. עין מודע**

גבינה קשה מחלב כבשים בסגנון פקורינו. מדלית כסף ארצית 2009. מדלית כסף, באליפות העולם 2015.

**3. מעין חרוד**

תום כבשים גבינה קשה, גאוות המחלבה. מדלית זהב, באליפות העולם 2015.

**4. עמק המעינות**

תום עזים, גבינה קשה.

**\* עזנטל**

גבינת עזים בסגנון אמנטלר.

**5. עין שוקק**

גבינה עדינה חצי קשה מחלב עזים.

**6. מסחה**

גבינת עזים חצי קשה וריחנית בסגנון רובלושון, טלג'יו ומונסטר.



**7. ענבר**

גבינת הדגל של המחלבה. בהשראת גבינת מוצ'לי השוויצרית. א. עם זרעי חרדל. מדלית ארד, באליפות העולם 2015. ב. עם תימין. ג. עם יין אדום. ד. עם פלפל גרוס.

**8. תבור**

גבינה עדינה חצי קשה מחלב כבשים. מדלית כסף ארצית 2009.

**9. כמהין**

גרסת פרימיום עם כמהין שחורות מאיטליה. מדלית ארד, באליפות העולם 2015.

**10. אלה**

גבינת עזים חצי קשה/חצי רכה בסגנון "סולא" האיטלקית (סוליה).

**\* טל**

גבינת עזים חצי רכה-עדינה.

**13. יובל**

בסגנון קממבר מחלב עזים.

**14. פרי מגדים**

גבינה רכה/לקטית בסגנון פריי הצרפתית. מיוצרת בשיטה הישנה.

**15. ארבל**

גבינה רכה/לקטית מחלב עזים בסגנון קרוטן מאזור הלואר בצרפת.

**16. עבדת**

רכה/לקטית מחלב עזים בסגנון ולנסה עם פחם ערמונים. מקורה באזור הלואר בצרפת. מדלית כסף ארצית.

**11. כנרת**

כחולה עדינה עם עובש רוקפורטי.

**12. עמית**

בסגנון ברי עם אגוזי מלך.

**17. נירית**

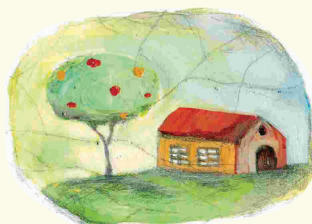
גבינת כבשים רכה/לקטית, עם פחם ערמונים. מדלית כסף באליפות העולם 2017.

גבינות קשות ■ גבינות חצי קשות ■ גבינות עובש חצי קשות עד חצי רכות ■ גבינות לקטיות/רכות



# שירת רועים®

## גבינות צאן



מחלבת שירת רועים יצגה את ישראל בשתי אליפויות עולם לגבינות שנערכו בצרפת בשנים 2015 ו-2017 וזכתה בחמש מדליות: זהב, 2 כסף 21 ארד.



בשנת 2009 זכו 5 מגבינות המחלבה במדליות זהב וכסף בתחרות הגבינה של ישראל. גבינת הענבר זוכת מדלית הזהב, מייצגת את ישראל בספר הגבינות העולמי. לאחר 9 שנות ייצור בקיבוץ רשפים עברה המחלבה לקיבוץ לוטם כדי לאפשר חוויה שלמה למבקרים.

במחלבה בלוטם (ליד כרמיאל) ניתן לראות את תהליכי הייצור וההבשלה, לטעום ולקנות את גבינות המחלבה, להשתתף בסדנאות ולשבת ולהתענג על מנות הבית המיוחדות, המבוססות כולן על גבינות המחלבה.

מחלבת שירת רועים הינה מחלבת בוטיק, המייצרת גבינות איכותיות מחלב צאן (עזים וכבשים). במחלבה מיוצרות גבינות קשות, חצי קשות, חצי רכות ורכות, בשיטות מסורתיות הנהוגות באירופה, ללא חומרי שימור, ללא צבעי מאכל וללא ציפוי שעווה.



בית לגבינות, הצמוד למחלבה בקיבוץ לוטם, פתוח לקהל בסופי שבוע ובחגים 9:00-16:00 בשעות חורף ו 10:00-17:00 בשעות קיץ. באמצע השבוע ניתן לרכוש את הגבינות בתאום מראש. רשימת המעדניות המוכרות את גבינות המחלבה ברחבי הארץ מופיעה ומתעדכנת באתר המחלבה [www.shiratroim.co.il](http://www.shiratroim.co.il)

מיכל מור מלמד, גבנית המחלבה היא קלינאית תקשורת ותיקה שנחשפה לעולם הגבינות באקראי, במהלך חופשת רחיפה במצנחים באלפים הברניים בשוויץ בקיץ 2005. מאז למדה את רזי המקצוע בארץ, בשוויץ, בצרפת ובאיטליה וכיום היא מדריכה מחלבות בחו"ל.

במאי 2014 התקבלה מיכל כחברת כבוד בגילדת הגבנים העולמית על שם סינט אוגוזון בטקס רב רושם בבית שגריר צרפת בישראל.

ביוני 2015, במהלך מונדיאל הגבינות בצרפת, התקבלה מיכל כחברת כבוד באיגוד הגבנים היוקרתי של סינט מור דה טוריין. במונדיאל הגבינות 2017 בצרפת, מונתה מיכל לשפוט בתחרות היוקרתי, כחלק מסגל השופטים.



הגבינות כשרות- בהשגחת מועצה אזורית משגב הרב עוזיאל אליהו



מחלבת "שירת רועים" - קיבוץ לוטם (משגב, ליד כרמיאל) 2012400  
טלפון: 04-6787161 נייד מיכל: 052-2548052 פקס: 077-2259500

אתר אינטרנט: [www.shiratroim.co.il](http://www.shiratroim.co.il) דואר אלקטרוני: [shiratroim@gmail.com](mailto:shiratroim@gmail.com)