



אוטופי – בוטיק גבינות טבעוניות הוא בוטיק לייצור "גבינות" טבעוניות איכותיות וייחודיות בעבודת יד ובטכניקות מסורתיות.

הכול התחיל מתוך געגוע ל"מוצרי חלב" מהם אנו נמנעים באורח החיים הטבעוני. מתוך הגעגוע החל תהליך למידה חובק עולם, על טכניקות שונות לייצור "גבינה" ממרכיבים שונים, כולל אגוזים מסוגים שונים וסויה. לכל אחד מהמרכיבים – האגוזים השונים וגם הסויה, סגולות ויתרונות משלו, והוא מתאים לסוגי גבינה אחרים. את כל המרכיבים אנחנו מנביטים, מתסיסים, מייבשים ומיישנים, בתהליכי ייצור מסורתיים, מה שמאפשר למוצר הסופי להתיישן "כמו גבינה", ולקבל טעמים ומרקמים שונים.

במשך חודשים ארוכים המטבח הפרטי הפך למעבדה. השקענו במיטב חומרי הגלם, למדנו עוד ועוד טכניקות, שילבנו טעמים ותרבויות, והכול על טהרת הצומח.

העבודה נעשית בעבודת יד קפדנית משלב ההתחלה ועד לשלב הסיום, והגבינות מיושנות ב"מערה" הפרטית שלנו, תוך הקפדה ושמירה על טמפרטורה ולחות קבועים.

יצרנו גבינות מסוגים שונים, במרקמים שונים, ובעזרתם של חברים ובני משפחה, דייקנו עוד ועוד את הטעמים.

אנחנו משתמשים בחומרים טבעיים בלבד, אגוזים, שקדים, סויה, פירות וצמחים שונים, אצות ועוד. המוצרים שלנו טבעוניים, אינם מכילים מוצרים מן החי ונעשים בתהליכי ייצור קפדניים וידידותיים לסביבה, ומשתמשים במים מטהורים (אוסמוזה הפוכה) בלבד בכל שלבי הייצור.

גם היום כשכבר יש לנו אוסף מוצרים מכובד, אנחנו עובדים כל העת על מוצרים נוספים ועל היכולת לאפשר חיי מדף ארוכים (יחסית) הכול – בלי לפגוע באיכות המוצר ובטעמו.


המוצרים של שלנו הם לא "לטבעונים בלבד", הם טעמים בזכות עצמם, בריאים ומזינים. אינם כוללים חומרים משמרים ומתאימים לכל מי שאיכות, בריאות, חמלה ושמירת סביבה יקרים לליבו. אנחנו פועלים מתוך שליחות לעשיית טוב בעולם

ולעולם, ומתוך אהבה ♥



* * *

ה"גבינות" שלנו נקראות על שמות אבני חן, סדרת הספיר - סדרת גבינות בסגנון לאבנה, טופז - בסגנון "שמנת", אודם - היא סדרת "גבינות" בסגנון "ברי", לשם - סדרה בסגנון "צפתית", פנינה - בסגנון מוצרלה. ענבר היא פתיתים בסגנון פרמזן, ברקת היא "גבינה" קשה בסגנון אנגלי ושוהם, סדרת "גבינות" קשות מיושנות זמן ארוך ב"מערה" שלנו.

גבינות קשות: 

גבינות קשות מיושנות ומיובשות, גבינות הדגל של "אוטופי".

סדרת **שוהם** - גבינה מאגוזי קשיו, מותססת ומיושנת ב"מערת הגבינות" שלנו, בציפויים ייחודיים של פחם, עשבי תיבול, צ'ילי מעושנת, ובגרסה מותססת בשילוב מיסו יפני, בציפוי פטריות פורצ'יני ובציפוי ווסאבי. הגבינה עשירה בטעמה, ואורך חייה ארוך - כשלושה חודשים.

ברקת - גבינה בסגנון "צ'דר" אנגלית, מיוצרת בתהליך חימום, עם קשיו וסויה. מיושנת ומיובשת ב"מערת הגבינות". הברקת מעולה גם כגבינה מותכת, לטוסטים. בתהליך הייבוש הגבינה נסדקת, ונוצרת לה מעטפת "קראסט". אורך החיים של הגבינה כשישה שבועות.

ענבר היא גבינה בסגנון פרמזן - עשויה מאגוזי ברזיל וצנוברים, הגבינה מותססת, מיובשת לחלוטין בטמפרטורה נמוכה, ומרוסקת לפתיתים או שבבים. אורך החיים של הגבינה עולה על שלושה חודשים.

גבינות חצי קשות: 

סדרת **לשם** - גבינה מאגוזי קשיו בסגנון צפתית, עדינה בטעמה, ויחסית בעלת אחוזי שומן נמוכים. היא טובה לחיתוך לקוביות, למריחה, ומצוינת גם בפשטידות וקישים. מגיעה בטעם רגיל (ללא תוספות) ועם זיתים. אורך חיי המדף של הלשם הינו כשלושה שבועות.

סדרת **אודם** - גבינה בסגנון גבינת ברי - מאגוזי קשיו ושמן קוקוס, הגבינה היא עתירת שומן (כ-40%), ועשירה מאד בטעמה. מגיעה בתוספת כדורי פלפל צבעוניים, פקאן או תאנים. אורך החיים של האודם הינו כשלושה שבועות.

פנינה - סדרת המוצרלה. פנינה חמה היא גבינה המיוצרת מקשיו וסויה, העוברת התססה ובישול. ניתן לפרוס אותה לפרוסות ולהשתמש בטוסטים, פיצה, לזניה ועוד. היא מתאימה ביותר לחימום ואורך החיים שלה הוא כשלושה שבועות.

הפנינה הקרה מיוצרת מאגוזי קשיו בתהליך ייחודי. היא מכודרת לכדורים קטנים וטעימה מאד כתוספת לסלט. אורך החיים שלה כשלושה שבועות.

גבינות רכות: 

סדרת **ספיר** - גבינה קרמית מאגוזי קשיו בסגנון לבנה, בעלת חמיצות עדינה ומרקם רך במיוחד. הספיר מגיעה ללא תוספות, בתוספת שמן זית וזעתר (ספיר גלילית), או בתוספת שום ונענע - ספיר יונית. אורך חיי הספיר הינו כשלושה שבועות.

סדרת **טופז** - סדרת גבינות קשיו בסגנון "שמנת", הן קרמיות ועשירות במרקמן ובטעמן. טופז מגיעה בטעם "נקי", בתוספת זיתים, שום שמיר או עירית. אורך חייהן כשלושה שבועות.

מוצרים נוספים: **יוגורט** קשיו וסויה אורגנית, **וחמאה** עשירה משמנים צמחיים וסויה אורגנית. 

