

Сыры МясновЪ из Алтайского края!

Сыр АЛТАЙСКИЙ ЗОЛОТОЙ (GOLD) твердый 50%

Сыр с ярким послевкусием со сладковатыми пряными нотками. Богатым, многогранным вкусом, этот сыр обязан сложному сочетанию заквасок, которые используются при его производстве и насыпному способу формования. Благодаря этому создаётся характерный ажурный рисунок на плотной текстуре сыра.



Сыр АЛТАЙСКИЙ ГОЛД (GOLD) твердый 50%

Сыр с ярким послевкусием со сладковатыми пряными нотками. Богатым, многогранным вкусом, этот сыр обязан сложному сочетанию заквасок, которые используются при его производстве и насыпному способу формования. Благодаря этому создаётся характерный ажурный рисунок на плотной текстуре сыра.



Сыр АЛТАЙСКИЙ полутвердый 50%

Полутвердый сыр с насыщенным терпким вкусом глубокого янтарного цвета. Обладает плотной структурой и рисунком в форме редких овальных и круглых глазков. Универсален в кулинарии: это и самостоятельная закуска, и вкусное дополнение к десертам, фруктам и салатам.



Сыр АЛТАЙСКИЙ полутвердый 50% нарезка

Сыр с плотной и твёрдой структурой с редкими глазками круглой или овальной формы. Вкус очень насыщенный, терпкий, чуть солоноватый, а цвет – глубокий янтарный.



Сыр ГРАН-ПРИ твердый 50%

Пряный сыр с идеально ровной и твёрдой структурой. Вкус очень насыщенный, терпкий, чуть солоноватый, с ореховыми нотками.



Сыр ЭЛИДОРФ (ELIDORF) твердый 50%

Сыр Элидорф имеет выраженный пряный вкус с ореховыми нотками, обладает твёрдой текстурой с редкими круглыми глазками.



Сыр ШВЕЙЦАРСКИЙ твердый 50%

Твердый сыр с плотной структурой и редкими овальными или круглыми глазками. Пластичный, не крошится и не ломается. Обладает немного пряным ореховым вкусом.



Сыр Советский полутвердый 50% 300г

Его называют младшим братом Швейцарского сыра. Для Советского сыра характерен выраженный сырный вкус, слегка пряный и сладковатый. Это сорт длительной выдержки: созревает сыр не менее 90 суток. Благодаря этому его структура плотная с редкими глазками овальной или круглой формы.



Сыры МясновЪ из Алтайского края!

Сыр Горный мастер, созревание 45 суток

Сыр обладает пикантным, слегка пряным вкусом с насыщенным сырным ароматом. Созревает сыр в натуральной корке в течение 45 суток – дольше, чем традиционные полутвердые сыры, поэтому имеет более плотную структуру с редкими круглыми, овальными или угловатыми глазками.



Сыр Сливочный полутвердый

Полутвердый сыр с ажурной текстурой и нежным сливочным вкусом. Отлично дополняет горячие блюда, соусы, выпечку, а также используется в качестве самостоятельной закуски.

Сыр Российский полутвердый 50%

Полутвёрдый, пористый сыр с ярко выраженной кислинкой. Российский сыр имеет умеренно пластичную текстуру и хорошо раскроется, как в роли закуски, так и в плавленом виде в пасте или сэндвичах.



Сыр Российский полутвердый 50% нарезка

Вкус Российского сыра с едва уловимой кислинкой. Текстура напоминает ажурный рисунок с множеством небольших глазков. Подходит для приготовления разнообразных блюд: горячие и холодные закуски, салаты, соусы, паста, сэндвичи.

Сыр Российский полутвердый 50%

Удобный формат классического сыра, подходящий для кулинарных экспериментов! Вам не придется тратить время на то, чтобы потереть сыр: сразу добавляйте в блюдо!



Сыр ПАРМЕЗАН (PARMESAN) твердый 45%

Твёрдый сыр, выдержанный в течение 180 суток, с плотной консистенции без рисунка, с глубоким ароматом с нотками лесного ореха и пикантным, солоновато-сладким вкусом.

Сыр Пармезан твердый 45% тертый

Сыр с насыщенным пикантным солоноватым вкусом и плотной текстурой. Уже натёртый сыр сделает проще приготовление пасты, ризотто, салата Цезарь, идеального соуса Песто и других блюд в итальянском стиле.



Сыр КОСИЧКА копченый 30%

Твёрдый сыр, выдержанный в течение 180 суток, с плотной консистенции без рисунка, с глубоким ароматом с нотками лесного ореха и пикантным, солоновато-сладким вкусом.



Сыры МясновЪ из Алтайского края!



Сыр Голландский полутвердый 45%, созревание 60 суток

Традиционный сыр, приготовленный из коровьего пастеризованного молока, по специальному рецепту, за счет чего имеет сбалансированный вкус с легкой кислинкой и нежным пряно-ароматным послевкусием. Имеет плотную однородную текстуру со слепым рисунком.



Сыр Голландский полутвердый 45% нарезка 125г, созревание 60 суток

Удобный формат сыра – тонкие ломтики, идеально подходящие для быстрого приготовления бутербродов, сырных тарелок и закусок. Голландский сыр – это сорт с ярко выраженным сырным, немного кисловатым вкусом с легкой ореховой ноткой



Сыр Костромской полутвердый, созревание 45 суток

Полутвердый сыр с умеренно острым, слегка кислым вкусом. Легко нарезается на тонкие ломтики и не ломается при сгибании. Поэтому его можно использовать не только как закуску, но и для украшения блюд



Сыр Лайт 30% МясновЪ ФЕРМА 300г, созревание 45 суток

Этот сыр разработан по специальной рецептуре, он действительно «легкий», поскольку обладает пониженной долей жира, но при этом сохраняет пластичность, нежную консистенцию и выраженный вкус традиционного полутвердого сыра.



Сыр Тильзитер 50% МясновЪ ФЕРМА 300г , созревание 45 суток

Полутвердый сыр, в котором объединены лучшие немецкие традиции. Родиной сыра еще в 19 веке стал городок в Германии под названием Тильзит. Наш Тильзитер обладает мягким сырным вкусом, переходящим в кисловатое послевкусие.



Сыр Тильзитер (Tilsiter) полутвердый 50%, нарезка 125г, созревание 45 суток

Сыр Тильзитер с узнаваемым «ажурным» рисунком на разрезе обладает мягким сливочно-молочным вкусом с кислинкой. Тонкая нарезка на профессиональном слайсере позволяет правильно раскрыть вкус сыра.



Сыр рассольный Брынза классическая 40%

Полутвердый сыр с умеренно острым, слегка кислым вкусом. Легко нарезается на тонкие ломтики и не ломается при сгибании. Поэтому его можно использовать не только как закуску, но и для украшения блюд



Сыр МУДРАЯ КОЗА твердый 45%

Сыр с козьим молоком - кладезь витаминов и находка для гурманов. Имеет ореховый вкус. Рекомендуется для любителей сыра с ярким характерным ароматом и вкусом

Сыры МясновЪ из Алтайского края!



Сыр Маасдам (Maasdam) полутвердый 45%, созревание 45 суток

За 45 дней созревания на сыре появляется характерный рисунок: крупные шарообразные глазки.

Обладает нежным, легким ароматом, сладковатым сырным, чуть пряным вкусом и эластичной текстурой с характерным рисунком, состоящим из глазков неправильной формы



Сыр Маасдам (Maasdam) полутвердый 45% нарезка 125г, созревание 45 суток

Свое название получил в честь небольшого городка Маасдам в Нидерландах. Натуральный процесс созревания также придаёт сыру особенный аромат. Сыры делают только из молока высшего качества от коров, пасущихся на горных алтайских лугах, без использования сухого молока, консервантов и усилителей вкуса.

Сырная тарелка АЛТАЙСКАЯ МЪ ФЕРМА 125г Киприно

В Алтайской сырной тарелке собраны 3 сорта сыра, созданных по уникальным рецептурам алтайских сыроделов.

- Сыр Алтайский с насыщенным терпким вкусом и глубоким янтарным цветом.
- Сыр Алтайский Золотой отличается сладковатым вкусом и слегка пряным ароматом.
- Сыр Алтайский Premium, созревая, приобретает пряный вкус с легким ореховым послевкусием и выраженный сырный аромат, плотную и слегка ломкую консистенцию.

Сырное ассорти дополнено алтайским мёдом, жареным арахисом, фундуком, изюмом и гриссини (хлебными палочками).



Сыр Три Сыра тёртый 45%

Швейцарский, Голландский, Российский – сочетание тертых сыров, которое отлично подходит для приготовления салатов и пасты, пиццы и горячих бутербродов.