

**ПРИВЕТСТВУЕМ ВАС!**

**МЫ ВАРИМ ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СЫРЫ БОЛЕЕ 6 ЛЕТ.**

**ЕСЛИ ВЫ ИЛИ ВАШИ БЛИЗКИЕ ЛЮБЯТ СЫР РЕКОМЕНДУЕМ  
ПОЗНАКОМИТЬСЯ С НАШИМИ СЫРАМИ ПОБЛИЖЕ.**

**ОТПРАВЛЯЕМ В РАЗНЫЕ ГОРОДА, ПОЧТОЙ РФ,  
ЯНДЕКС ДОСТАВКОЙ, ОЗОН ДОСТАВКОЙ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНО МЫ НАХОДИМСЯ Г.ГАЛДОМ**

**"СЕМЕЙНАЯ СЫРОВАРНЯ ЕГОРОВЫХ"**

# ПРАЙС:



## В НАЛИЧИИ

**Томме из коровьего молока** — традиционный альпийский сыр из Французских и Швейцарских Альп.

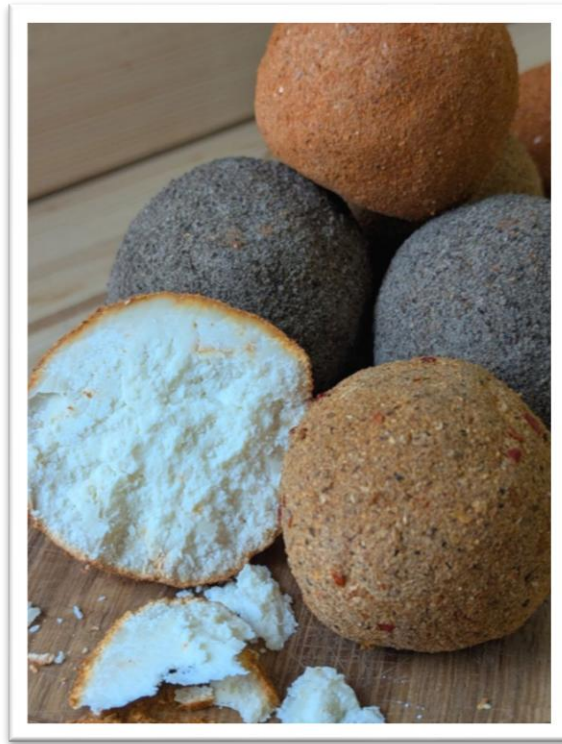
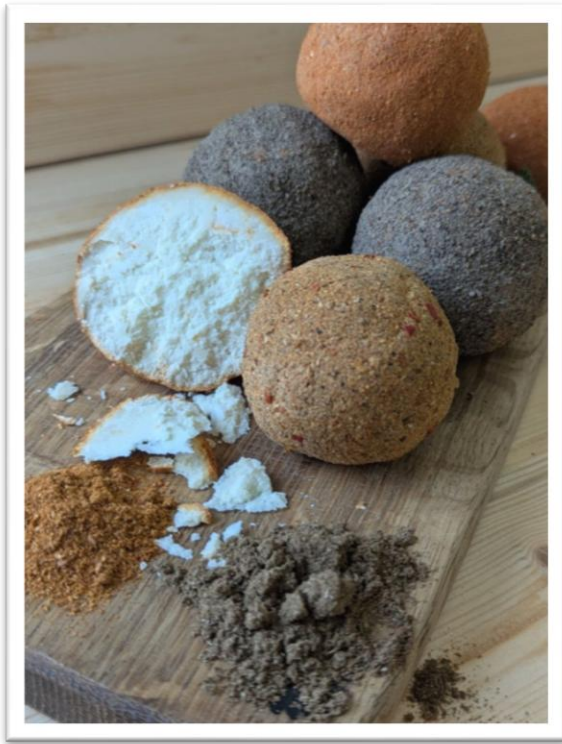
**Особенности:** круглая форма, коричнево-серая съедобная корочка, кремообразная текстура.

**Вкус:** насыщенный ореховый с фруктовыми нотками.

**Созревание:** 7 недель — 3 месяца.

**Сочетания:** идеален с вином, хлебом и колбасами.

**Стоимость: 310 руб за 100гр**



**В НАЛИЧИИ** (вкусы узнавайте)

**Кнолле** — оригинальный твёрдый сыр в форме шариков, приготовленный из отборного коровьего молока с добавлением ароматных специй.

**Особенности:**

- Компактная шарообразная форма
- Плотная, ломкая текстура
- Бледно-жёлтый цвет

**Вкус:** насыщенный, пикантный, с яркими нотками специй. Возможны обсыпки: черный перец, аджика, паприка, хмели-сунели.

**Применение:**

- Идеален для сырной тарелки
- Используется в тёртом виде для пасты и ризотто
- Добавляется в салаты и супы
- Подходит для фондю

**Созревание:** от 2 месяцев до 1 года (становится плотнее со временем).

**Калорийность:** 396 ккал на 100 г продукта.

**Стоимость: 330 руб за 100 гр**



## **НЕТ В НАЛИЧИИ**

**Лимбургер козий** — мягкий сыр с ярким характером и насыщенным вкусом.

### **Особенности:**

- Нежно-сливочный цвет
- Мягкая жёлто-коричневая корочка с белой плесенью
- Выпускается в форме кирпичиков

**Вкус:** интенсивный, с пикантными нотками козьего молока.

В начале созревания нежный, со временем становится более выраженным.

**Созревание:** 2 недели — 3 месяца.

**Сочетания:** идеально сочетается с молодым картофелем, чёрным хлебом и луком. Подаётся с пивом, сухим красным вином или яблочным сидром.

**Вес:** 200–500 грамм.

**Стоимость: 450 руб за 100 гр**



## **В НАЛИЧИИ**

**Халлуми** — традиционный кипрский сыр, идеальный для жарки благодаря высокой температуре плавления.

### **Особенности:**

- Плотная, слоистая текстура
- Белый цвет
- Слабосоленый вкус
- Характерный скрип при откусывании

**Вкус:** солоноватый, с лёгкой мятной ноткой.

**Уникальность:** не плавится при жарке, образуя аппетитную золотистую корочку.

**Применение:** идеально для гриля, жарки на сковороде, добавления в салаты. Сочетается с овощами, фруктами (особенно с арбузом), мясом.

Пищевая ценность (на 100 г): Жиры: 26 г Белки: 22 г

**Калорийность:** 322 ккал

**Стоимость: 220руб за 100 гр**



## **В НАЛИЧИИ**

**Хаварти из коровьего молока** — благородный полутвёрдый сыр с утончённым сливочным вкусом и приятной однородной текстурой.

### **Особенности:**

- Гладкая, эластичная консистенция;
- Средняя плотность, легко нарезается;
- Корочка светло-соломенного оттенка.

**Вкус:** насыщенный сливочный, с деликатной сладостью и лёгкими ореховыми нотками, характерными для коровьего молока.

**Созревание:** 1–3 месяца.

**Применение:** отлично подходит для приготовления бутербродов, добавления в пасту и запеканки, а также для сырной тарелки. Гармонично сочетается с лёгкими красными и белыми винами, мёдом и орехами.

**Жирность:** 45–55%.

**Стоимость: 290 руб за 100 гр**



## **НЕТ В НАЛИЧИИ**

**Дуглас с пажитником** — оригинальный полутвёрдый сыр с пикантным вкусом и ароматом, обогащённый семенами пажитника.

### **Особенности:**

- Нежная, сливочная текстура
- Характерный ореховый привкус от пажитника
- Равномерное распределение семян по всей массе

**Вкус:** сливочный с пряными нотками пажитника и лёгкой остротой.

**Состав:** цельное коровье молоко, закваска, пажитник, соль.

**Сочетания:** прекрасно дополнит сырные тарелки, сочетается с овощами, фруктами и красными винами.

**Жирность:** 45–50%

**Стоимость: 290 руб за 100 гр**



## **В НАЛИЧИИ**

**Канестрато из коровьего молока** — традиционный итальянский твёрдый сыр.

**Вкус:** коровий канестрато менее насыщенный, чем у овечьего канестрато, но также может варьироваться от мягкого и сладковатого у молодых сыров до более острого и пикантно о у выдержанных.

**Текстура:** плотная, ломкая

**Созревание:** от 2 до 14 месяцев, в зависимости от желаемого уровня зрелости.

**Использование в кулинарии:** Молодой сыр (до 6 месяцев) можно употреблять как столовый, добавляя оливковое масло, уксус и специи. Выдержанный вариант подходит для тёрки в пасту, супы и салаты.

**Сочетаемость:** Хорошо сочетается с красными и белыми винами, свежими овощами и фруктами.

**Стоимость: из коровьего молока - 350 руб за 100 гр**



## **В НАЛИЧИИ (МАЛО)**

**Хаварти из козьего молока** — изысканный полутвёрдый сыр с нежным сливочным вкусом и характерной кремовой текстурой.

### **Особенности:**

- Кремообразная консистенция
- Умеренная плотность
- Корочка светло-бежевого оттенка

**Вкус:** сливочный, с лёгкой кислинкой и травяными нотками козьего молока.

**Созревание:** 1–3 месяца.

**Применение:** идеален для сэндвичей, салатов, супов. Прекрасно сочетается с белым вином и фруктами.

**Жирность:** 50–60%

**Стоимость: 350 руб за 100 гр**



## В НАЛИЧИИ

**Сыр Дуглас коровий** — классический полутвёрдый сыр с благородным насыщенным кусом и традиционной плотной текстурой. **Особенности:** плотная, однородная консистенция; умеренная упругость, хорошо держит форму при нарезке; корочка натурального светло-коричневого оттенка.

**Вкус:** глубокий, сливочный, с деликатной солоноватостью и лёгкими пикантными нотками. В послевкусии прослеживаются тонкие ореховые оттенки и приятная молочная сладость.

**Созревание:** 2–4 месяца.

**Применение:** идеален для сырных тарелок, сэндвичей и горячих бутербродов. Отлично плавится, поэтому прекрасно подходит для запекания, пиццы и соусов. Сочетается с красными винами средней насыщенности, грушами, виноградом и грецкими орехами.

**Жирность:** 48–52%.

**Стоимость: 290 руб за 100гр**



## **В НАЛИЧИИ**

**Сыр Пекорино** — итальянский сыр из овечьего молока.

**Характеристики:** текстура: от мягкой (молодой) до твёрдой (выдержанный);

**Цвет:** от белого до соломенного;

**Вкус:** от сливочного с ореховыми нотами (молодой) до пикантного и солоноватого (зрелый).

**Созревание:** от 20 дней до 12 месяцев.

**Как использовать:** тёртым — для пасты, ризотто; как закуску — с мёдом, орехами, фруктами; в салатах и на сырных тарелках.

**Сочетается с:** красными винами (Кьянти, Бароло), грушами, виноградом, мёдом и хлебом.

**Жирность:** ~48-55%.

**Калорийность (на 100г):** ~400 ккал.

**Стоимость: из овечьего молока – 550 руб за 100 гр**



## **В НАЛИЧИИ**

**Пряный сыр** — молодой пикантный сыр с богатым ароматом специй из натурального коровьего молока.

### **Особенности:**

- Нежная, кремовая текстура
- Молочно-белый цвет
- Короткий срок созревания

**Вкус:** сливочный с яркими нотками специй — чеснока, зелени и смеси перцев. Умеренно солёный.

**Состав:** пастеризованное молоко, молочная сыворотка, соль, сушёный чеснок, зелень (укроп, петрушка, майоран, базилик), смесь пяти перцев.

**Применение:** отлично подходит для бутербродов, салатов, жарки. Можно употреблять как самостоятельную закуску.

**Калорийность:** 228 ккал на 100 грамм продукта.

**Стоимость: 290 руб за 100 гр**



## **В НАЛИЧИИ**

**Халлуми в брусочках с пажитником** — ароматный рассольный сыр с пикантной ноткой

### **Особенности:**

- светлый кремово-белый цвет;
- плотная однородная текстура без корки;
- выпускается в форме порционных брусочков.

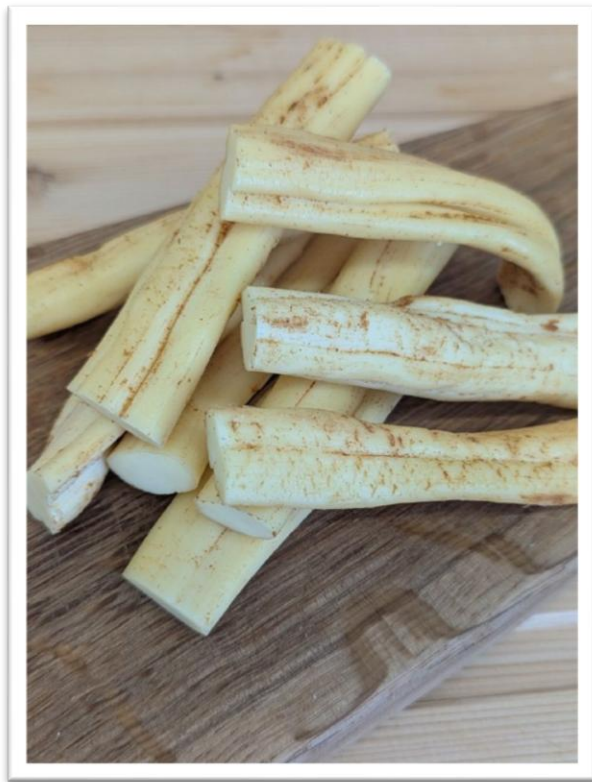
**Вкус:** солоновато-сливочный с тёплыми пряными нотами пажитника. В свежем виде умеренно насыщенный, при лёгкой обжарке раскрывается полнота аромата и появляется приятная хрустящая корочка.

### **Сочетания:**

- идеально подходит для жарки на сковороде или гриле (без добавления масла);
- дополняет салаты с тёплыми овощами и зеленью;
- сочетается с мёдом, гранатовым соусом или свежими томатами;
- подаётся как самостоятельная закуска с лепёшками или оливковым маслом.

**Рекомендуемые напитки:** белое сухое вино, освежающие лимонады с травами, лёгкие лагеры и пшеничные сорта пива.

**Стоимость: 210 руб за 100 г.**



## НЕТ В НАЛИЧИИ

### Сырные палочки

**С ароматом копчения** — для ценителей ярких впечатлений.

Копчёная специя и оливковое масло создают богатый, многогранный вкус с дымным акцентом. Эти палочки станут изюминкой вашей сырной тарелки или **идеальной закуской к бокалу пива**: подчеркнут вкус тёмных сортов и добавят глубины светлым.

**Простые** — воплощение классического сырного вкуса. Без лишних добавок, только чистый, выразительный аромат сыра. Универсальный выбор для тех, кто ценит натуральность: понравится детям и придётся по душе даже искущённым гурманам.

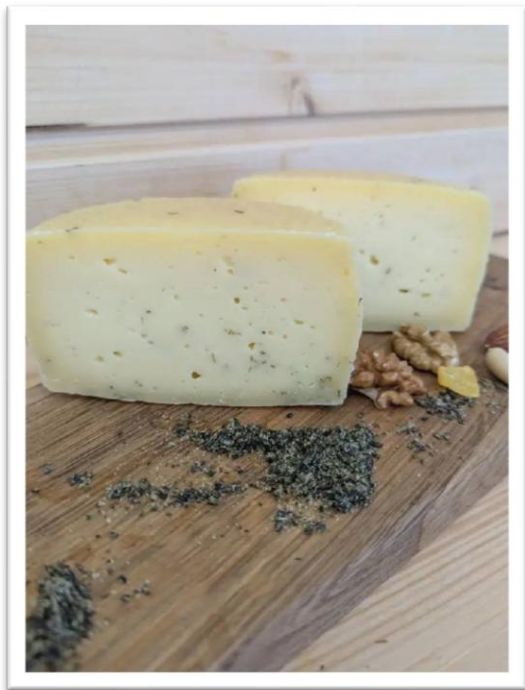
**Отлично сочетается с любым пивом**, не отвлекая от его букета.

Вакуумная упаковка весом 200 г надёжно сохраняет свежесть продукта.

Подавайте их:

- самостоятельно — как быстрый и вкусный перекус **к пиву**;
- с мёдом, орехами и фруктами — для утончённой закуски;
- в составе салатов — для добавления сырной ноты;
- к напиткам — от пива до лёгких вин.
- 

**Соимость: 550 Р за упаковку.**



**В НАЛИЧИИ (вкусы узнавайте)**

### **Качотта — итальянский сыр**

#### **Виды:**

- **Классика** — воплощение нежности и сливочности. Чистый молочный вкус с мягкой солоноватостью. Идеальный выбор для тех, кто ценит традиционные сырны ноты.
- **С томатами** — более яркий и ароматный вариант. Лёгкая кислинка томатов гармонично сочетается с сырным вкусом, а аппетитные вкрапления добавляют эстетики при подаче.
- **С жареным луком** — насыщенный и ароматный. Приятная сладость карамелизованного лука создаёт необычное, но очень гармоничное сочетание с основой сыра.
- **С песто** — изысканный вариант с узнаваемым вкусом итальянского соуса. Нежные травяные ноты базилика, лёгкая ореховая глубина и тонкий чесночный оттенок дополняют сырную основу, создавая сложный и утончённый букет.

Подавайте при комнатной температуре, дополняйте фруктами, орехами, мёдом или мясными нарезками. И не забудьте бокал любимого вина!

**Стоимость: 280 руб. за 100 г.**

**Напишите из какого молока желаете видеть сыры в своём наборе:**

- из коровьего

- козьего

- овечьего

- или сделать набор полагаясь на наш вкус?

**Рекомендуем заказать приветственный набор от 5000 т.р. и более. В наборе сыры из наличия.**

**Напишите на какую сумму желаете набор или несколько наборов.**

**Для оформления заказа пишите полный адрес:**

город, улица, дом, кв., ФИО, тел.

**Заказ отдаётся на отправку только после оплаты!!!**