



КЕ

хорошие молочные  
продукты



23: 79 FRY

е сроки  
- тем лучше  
должно быть  
льное

коробки

гельны

е белка – не

- ✓ Для чая и для взбивания для соусов
- ✓ В составе растительных модифицированных консервантов
- ✓ Лучше выпивать пастеризованные
- ✓ Состав: с...
- ✓ Чем выше тем сливки





✓ Состав: МОЛОКО  
нормализованное,  
сахар



# Простокваща



к)

ние

ов

кремовым оттенком

your head. I bowled a  
(bull) in the series  
a detect fear?  
It was four ... or  
don, I saw it as  
tion and they did not  
part of it. The plan  
d there.  
Did you consider your  
wicket?  
I enjoyed getting (Alastair Cook)  
at. He is a great player and if

# Йогурт



✓ не менее 5% белка на 100 грамм продукта

✓ Сроки хранения от



- ✓ Состав: закваска
- ✓ Выбирай кефир, произведенный недавно
- ✓ Консистенция тягучая,
- ✓ Названия «кефир»





# Выводы

- ✓ Максимально простое творческое решение задачи: творожная масса с сухофруктами и корицей
- ✓ Название упаковки «Творческие решения»
- ✓ Цена соответствует качеству



# Творожные сырки

- Как можно меньше добавок
- Сырок из натуральной



- (состав: какао тертое, масло какао, сахар)
- Упаковка целая, без капель влаги
- Чем меньше времени прошло с даты производства, тем лучше

# Сметана



овке –

био»,

орогих  
о иное, как

закваска,  
я  
лов

эт на цену  
ественной  
е месяца

# Твердые сыры

- Расположение сырных глаз на расстоянии
- Предпочтительно приобретать наглядно отрезанный сырной головкой
- Упругая консистенция
- Цена соответствует



# Мягкие сыры



мягковатая,  
ровная

головки,  
мная  
до слабо-

генция  
влияет на

✓ легко читаемая  
информация на упаковке

# Рассольные сыры

- ✓ Проверить соответствие температуры в магазине
- ✓ Чем выше доля жира, тем полезнее сыр.
- ✓ Чем богаче упаковка, тем лучше
- ✓ Недолгий срок годности



# Главлённые

## сыры

- ✓ Кон
- ✓ эле
- ✓ Цв
- ✓ же
- ✓ ма
- ✓ В с
- ✓ сод
- ✓ мо
- ✓ кра
- ✓ Ес
- ✓ до
- ✓ бы
- ✓ «п
- ✓ а н
- ✓ вкусом грибов».
- ✓ Цена не всегда соответствует качеству.

