

Добрый день!

Представляем Вашему вниманию домашний сыр, состоящий исключительно из натуральных продуктов. Ведь ни для кого не секрет, что домашняя продукция никогда не сравнится с магазинной. Поэтому предлагаем Вам ознакомиться с нашим ассортиментом.



Преимущества домашнего сыра над “магазинным”

- Главное преимущество домашнего сыра в его натуральности, так как в составе используется молоко утренней дойки и сычужный фермент, без добавления консервантов, поэтому срок годности маленький. Для поставки в магазин конечно же такой сыр не подойдет, любая торговая точка заинтересована в прибыли от продаж а риски и возможные убытки от скоропортящихся продуктов им точно не нужны. Поэтому в составе сыра, представленного на прилавках магазина, мы часто видим различные загустители, ароматизаторы, консерванты, стабилизаторы и прочую химию, без которой нельзя обеспечить долгий срок хранения и презентабельный внешний вид. Какова же польза от такого сыра?
- В домашнем сыре множество витаминов: B1, A, B6, B2, D и особенно B12. Богат белками и кальцием.
- Соотношение цены и качества домашнего сыра приятно удивит вас.



1. Моцарелла

Моцарелла — это несоленый мягкий молодой сыр, в форме шариков, обладает идеальным нейтральным вкусом и специфической структурой, благодаря которой он слегка тянется, что идеально подходит для приготовления пиццы. Также его используют в рецептуре салатов, лазаньи, пельменей, выпечки и десертов. Сыр Моцарелла прекрасен как самостоятельная закуска, которая идеально сочетается с белым вином, ягодами и оливками.

Самым популярным во всем мире салатом с сыром Моцарелла считается – «Капрезе», в нем толстыми пластинами чередуют помидоры, сыр и базилик, в качестве заправки используют оливковое масло.

Моцарелла хранится в рассоле не больше того времени, которое указано. Если вы достали продукт из упаковки, то лучше всего переложить его в стеклянную посуду. В таком случае срок хранения продукта всего 2 дня. **В холодильнике сыр Моцареллу нужно хранить на самой теплой полке, морозилка для него не подходит.**



2. Халлуми

Халуми – это скороспелый полутвердый рассольный, нежно-пряный, со своеобразным кисломолочным вкусом и необычным запахом сыр. У него упругая структура, поэтому Халлуми лучше порезать слоями и кушать с хлебом и овощами. Он имеет высокую температуру плавления и подходит для обжаривания или приготовления на гриле. В жареном виде сыр не растекается и плавится очень мало, приобретая при этом аппетитную румяную корочку. Идеально сочетается с белым сладким вином или холодным пивом.



©TINY URBAN KITCHEN

3. Реблошон

Реблошон – это мягкий сыр с так называемой «промытой корочкой». Внутренняя консистенция Реблошона похожа на Бри, а пикантная корочка добавляет очень оригинальную нотку к его вкусу. Реблошон идеально сочетается с белыми и красными сухими винами и шампанским.



4. Рикотта

Рикотта – это молочный продукт, изготовленный из сыворотки, которая в избытке остается после приготовления твердых сыров. Имеет сладковатый вкус очень похожий на творог, только нежнее и с привкусом кипяченого молока. Используется для приготовления тальятелли (пельмени), добавляют в лазанью, пироги, можно есть просто как творог. Рикотта хорошо подвергается термообработке и образует замечательную корочку. Ее можно запечь с любыми овощами и фруктами. Этот продукт прекрасно сочетается с прованскими травами и белым вином.



5. Качотта

Качотта - полумягкий сыр с нежной пластичной текстурой, он отлично плавится и считается превосходным бутербродным сыром. Его подают просто свежим, добавляют в него зелень и оливки.



6. Камамбер

Камамбер - мягкий сыр с поверхностной белой плесенью. Сыр сливочный, мягкий, а иногда даже текучий. Нежный, острый, сладковатый на вкус, имеет запах свежих шампиньонов. Главная особенность камамбера — это легкость плавления. Уже через несколько минут при комнатной температуре его серединка размягчается и начинает течь. При запекании камамбер быстро плавится и смягчает свой вкус, с ним хорошо готовить пироги, пиццу, горячие бутерброды или просто запекать его целиком куском с зеленью или фруктами. Сливочно-острый вкус камамбера подчеркнут молодые красные вина.



7. Бри

Бри — мягкий сыр из коровьего молока с белой плесенью, он обладает нежнейшим сливочным вкусом с еле уловимым ореховым ароматом, полностью раскрывающимся в зрелом возрасте, когда он приобретает дополнительные острые ноты. Кстати, об остроте сыра можно судить по толщине головок – чем они тоньше, тем острее вкус. Его принято подавать к белому и красному вину, он неплохо сочетается с шампанским. В плане закусок бри наиболее выгодно сочетается с дыней или зелеными яблоками, но его вкус также хорошо оттеняется орехами, ягодами, свежими овощами и мясными блюдами. Прежде чем подавать бри к столу, его необходимо немного подержать при комнатной температуре, только тогда его аромат полностью раскроется и позволит в полной мере насладиться изысканной трапезой.

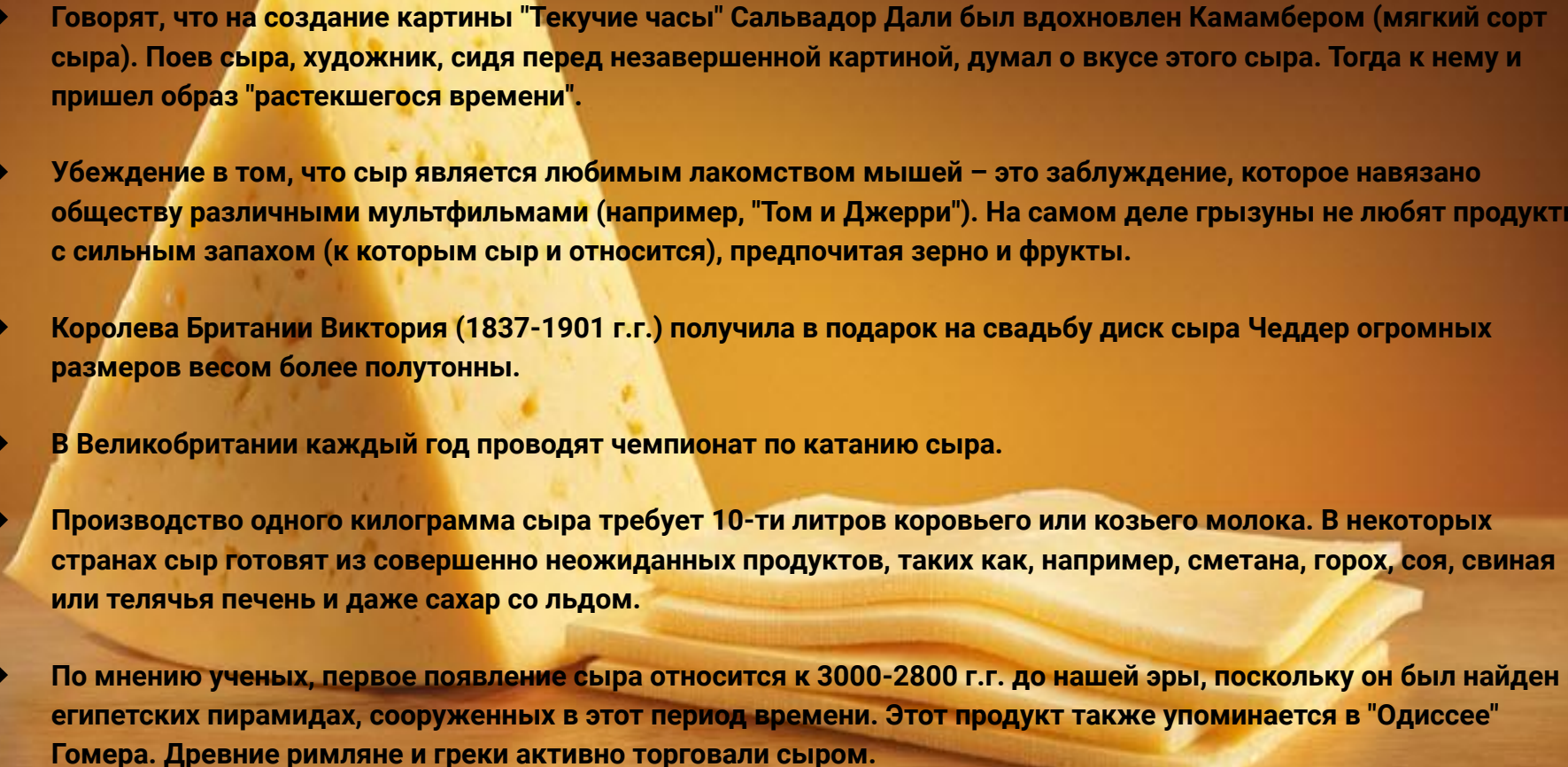


8. Брынза

Брынза — сыр, обычно белого до слабо-жёлтого цвета, вкус и запах кисломолочные, в меру солёные. Консистенция — умеренно плотная, чаще твёрдая, слегка ломкая, но не крошливая. Брынза корки не имеет, поверхность чистая, ровная, со следами серпянки. Отлично зарекомендовала себя в легких овощных салатах. По сравнению с другими твердыми сырами, состав брынзы намного лучше сбалансирован для пользы человеческого организма: жиров в ней меньше, а белков - больше.



Интересные факты о сыре

- 
- Говорят, что на создание картины "Текучие часы" Сальвадор Дали был вдохновлен Камамбером (мягкий сорт сыра). Поев сыра, художник, сидя перед незавершенной картиной, думал о вкусе этого сыра. Тогда к нему и пришел образ "растекшегося времени".
 - Убеждение в том, что сыр является любимым лакомством мышей – это заблуждение, которое навязано обществу различными мультфильмами (например, "Том и Джерри"). На самом деле грызуны не любят продукты с сильным запахом (к которым сыр и относится), предпочитая зерно и фрукты.
 - Королева Британии Виктория (1837-1901 г.г.) получила в подарок на свадьбу диск сыра Чеддер огромных размеров весом более полутонны.
 - В Великобритании каждый год проводят чемпионат по катанию сыра.
 - Производство одного килограмма сыра требует 10-ти литров коровьего или козьего молока. В некоторых странах сыр готовят из совершенно неожиданных продуктов, таких как, например, сметана, горох, соя, свиная или телячья печень и даже сахар со льдом.
 - По мнению ученых, первое появление сыра относится к 3000-2800 г.г. до нашей эры, поскольку он был найден в египетских пирамидах, сооруженных в этот период времени. Этот продукт также упоминается в "Одиссее" Гомера. Древние римляне и греки активно торговали сыром.



И нам уже не нужно ждать отмены санкций, чтоб насладиться вкусом сыра, по качеству не уступающим Европейскому. Мы предлагаем Вам лучшую в своем роде альтернативу высокого качества, с доставкой на дом.

Контакты для связи и оформления заказа:

- 8-982-278-30-15 (МТС) ; 8-922-735-28-08 (Whats App, Viber) - Ирина
- <https://vk.com/home.cheese>