Great Kitchen Camembert Сыр Грейт Китчен Камамбер

Страна: Россия

Производитель: ЗАО «Томммолоко»

Категория: мягкий сыр

Состав: коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска (термофильные и мезофильные молочные микроорганизмы), культуры

белых плесеней, молокосвертывающий фермент (животного

происхождения), уплотнитель хлорид кальция

Особенность: мягкий сыр с благородной белой плесенью

Вкус: изысканный аромат корочки с грибными нотами в сочетании со

сливочным вкусом сыра. Нежная и кремовая текстура

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки с орехами, фруктами, свежим багетом. . Перед подачей сыр рекомендуется нарезать на треугольники и подавать при комнатной температуре, чтобы вкус и аромат раскрылись ярче. Также можно использовать как ингредиент брускет, салатов в сопровождении с легкими и освежающими игристыми винами или сухими сидрами



ЗАО «Томмолоко» – российский производитель молочной продукции, который входит в состав крупного агрохолдинга «Группа Компаний Томмолоко». Компания базируется в Белгородской области и выпускает более 70 видов молочной продукции. Сырьем предприятие обеспечено благодаря тому, что выращивает собственный молочный скот, строго следит за качеством сырья.

Линейка сыров Great Kitchen – это ассортимент сыров с белой плесенью (классические рецепты и с добавками: орехи, грибы, голубая плесень) для истинных ценителей эстетики и гастрономического удовольствия.

Холдинг обладает большими производственными мощностями, собственной логистической системой, продукция поставляется во многие города и сети магазинов: от Калининграда до Владивостока. На каждом этапе производства, фасовки, упаковки и транспортировки строго контролируется качество и безопасность.

