

## **Tome de Bois Walnut** **Сыр Том де Буа с грецким орехом**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО "Сырная Губерния"

**Состав:** молоко коровье цельное, термофильные молочнокислые заквасочные микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, уплотнитель: хлорид кальция, грецкий орех, поваренная пищевая соль. Может содержать следы других орехов

**Особенность:** зреет 40 дней

**Вкус:** приятный, сбалансированный, слегка пикантный, с доминирующим оттенком свежих сливок. Текстура плотная. Нежное обволакивающее послевкусие с легкими ореховыми акцентами

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, используют в приготовлении бутербродов, канапе, салатов, а также подают с фруктами. Сочетается с винами, зерновыми дистиллятами, водкой, пивом.



## **Tome de Bois Herbes De Provence** **Сыр Том де Буа с прованскими травами**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО "Сырная Губерния"

**Состав:** молоко коровье цельное, термофильные молочнокислые заквасочные микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, уплотнитель: хлорид кальция, поваренная пищевая соль, прованские травы. Может содержать следы орехов

**Особенность:** зреет 40 дней

**Вкус:** нежный, гастрономичный, с молочно-кремовыми нотами и восхитительными нюансами душистых трав. Текстура плотная. Элегантное пряное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, используют в приготовлении бутербродов, канапе, салатов, а также подают с фруктами. Сочетается с винами, зерновыми дистиллятами, водкой, пивом.



## **Tome de Bois Cumin** **Сыр Том де Буа с тмином**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО "Сырная Губерния"

**Состав:** молоко коровье цельное, термофильные молочнокислые заквасочные микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, уплотнитель: хлорид кальция, поваренная пищевая соль, тмин. Может содержать следы орехов

**Особенность:** зреет 40 дней

**Вкус:** удивительный, благородный, насыщенно сливочный, с яркими пряными акцентами. Текстура плотная. Глубокое благородное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, используют в приготовлении бутербродов, канапе, салатов, а также подают с фруктами. Сочетается с винами, зерновыми дистиллятами, водкой, пивом.



## Tome de Bois Сыр Том де Буа

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО "Сырная Губерния"

**Состав:** молоко коровье цельное, термофильные молочнокислые заквасочные микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, уплотнитель: хлорид кальция, поваренная пищевая соль. Может содержать следы орехов

**Особенность:** зреет 40 дней

**Вкус:** яркий, натуральный, интенсивно молочный, с отличным балансом сладости и солоноватости. Текстура плотная. Пышное сливочное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска, используют в приготовлении бутербродов, канапе, салатов, а также подают с фруктами. Сочетается с винами, зерновыми дистиллятами, водкой, пивом.



ООО «Сырная губерния» – это налаженное сырное производство полного цикла: производство, созревание, нарезка и упаковка. Сыроварня частная, здесь работают только на натуральном сырье, используют новейшее оборудование российского производства и выпускают вкуснейшие полутвердые сыры и мягкий сыр рикотту, изготовленные по лучшим европейским рецептам. Компания "Сырная Губерния" находится в Калужской области – одном из самых передовых регионов РФ.

Сыроварня была открыта в 2016 году, чтобы накормить вкусным и полезным сыром своих детей, родственников и друзей. А позже выросла в завод. В сутки он перерабатывает 30 тонн молока. Каждый из 34 работников предприятия вкладывает душу в производимый сыр. Название сыров переводится как «сделанный на опушке леса» (Tome de Bois).