

DORBLU Classic Сыр Дорблю Класик

Страна: Россия

Производитель: ООО «Аллогой»

Категория: мягкий сыр с голубой плесенью

Состав: пастеризованное коровье молоко, пищевая соль, плесневые грибы *Penicillium roqueforti*, микробиологический молокосвертывающий фермент, мезофильные молочнокислые бактерии

Особенность: изготовлен по оригинальной технологии с вызреванием в специальных погребах

Вкус: нежная кремообразная консистенция с прожилками благородной голубой плесени, яркий, пикантный, в меру соленые, слегка островатые оттенки

Рекомендации по употреблению: компонент для сырной тарелки, с виноградом и медом, можно добавлять в салаты и сэндвичи, выпечку и сливочные соусы; в сочетании с ароматными натурально-сладкими белыми винами



Взгляните на эти произведения искусства! Мастера сыроделия использовали ингредиенты исключительно высочайшего качества. Их ювелирный подход к работе подарил нам настоящие шедевры. Они созданы благодаря вековому опыту, через который была пронесена искренняя любовь к сыру. Авторы объединили их под названием

DORBLU (D'or blu), что в переводе с французского означает «голубое золото».

Ценители голубых сыров любят DORBLU за его неповторимый вкус и индивидуальность. Нежный, кремовый DORBLU с прожилками пикантной благородной голубой плесени – это особое наслаждение для незабываемых моментов каждого вашего дня. Не отказывайте себе в удовольствии остаться наедине с этим ни с чем не сравнимым вкусом.

В 1908 году компания Кезерай Шампиньон связала свою жизнь с высоким искусством сыроделия. Уважение к сыру передавалось из поколения в поколение. Наивысшие стандарты производства, использование отборных ингредиентов, верность традициям и ценный столетний опыт обеспечивают надежное качество сыров DORBLU. А преданная любовь клиентов на протяжении десятилетий доказывает это.