

## Сыры с голубой плесенью с умеренным ароматом и вкусом Сыр Кубанский Блюз



**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с голубой плесенью, жирность 50%

**Особенность:** для приготовления голубых сыров в сырное тесто добавляют споры *Penicillium roqueforti*, который создает голубые прожилки

**Состав:** молоко цельное, молоко пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, культура плесневых грибов *Penicillium roqueforti*, молокосвертывающий ферментного препарата животного происхождения

**Органолептика:** сыр с голубыми прожилками, жирный, твердый и эластичный, с бархатистой или гладкой корочкой, внутри маслянистая мякоть, отличается ярко выраженным солоноватым вкусом, напоминающим лесной орех

**Рекомендации по употреблению:** компонент для сырной тарелки, мед, конфитюр, орехи и свежие фрукты (манго, груши, виноград, клубника, смородина и многие другие за исключением цитрусовых), для приготовления различных блюд, например, пицца, ризотто или паста; в сочетании с ароматными натурально-сладкими винами из ягод, пораженных плесенью Ботритис (Сен Круа Дю Мон, Сотерн и другими), со сладкими креплеными винами (Портвейны, Херес Педро Хименес), а также мистелями (Пино де Шарант)

**Например:** сбалансированная сладость венгерского белого вина **Szamorodni Balassa Tokaj** (Самородни Балаша Токай) с оттенками спелых фруктов, сливочного крема и лимонного пирога, цветочного мёда и обжаренных орехов, с лёгкими сливочными нюансами создает отличный контраст с острым и соленым вкусом сыра. Сыр составит гармоничную пару к красному портвейну **Kopke Fine Tawny Porto** (Портвейн Копке Файнони) с обволакивающим вкусом, с тонами цукатов, сухофруктов, обжаренных орехов и яркими минеральными нюансами в продолжительном послевкусии.

## Сыр Royal Cheese (Роял Чиз)



**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с голубой плесенью, жирность 60%

**Особенность:** для приготовления голубых сыров в сырное тесто добавляют споры *Penicillium roqueforti*, который создает голубые прожилки

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, с использованием чистых культур мезофильных и термофильных микроорганизмов, культуры *Penicillium roqueforti*, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения Каймакс М, соль

**Органолептика:** аромат богатый, сыр имеет более мягкую и нежную консистенцию, напоминающую масло, из-за большего содержания жира, острый, пикантный вкус

**Рекомендации по употреблению:** компонент для сырной тарелки, мед, конфитюр, орехи и свежие фрукты (манго, груши, виноград, клубника, смородина и многие другие за исключением цитрусовых), для приготовления различных блюд, например, пицца, ризотто или паста; в сочетании с ароматными натурально-сладкими винами из ягод, пораженных плесенью Ботритис (Сен Круа Дю Мон, Сотерн и другими), со сладкими креплеными винами (Портвейны, Херес Педро Хименес), мистелями (Пино де Шарант), а также со стаутом или портером

**Например:** фруктовая сладость белого сладкого вина сотерн **Chateau Guiraud** (Шато Гиро), наполненного теплыми медовыми нотами в сочетании с апельсиновыми цукатами, плотной текстурой и сбалансированной кислотностью составляет гармонию с ярким ароматом голубого сыра. Кремовый, сладковатый и обволакивающий вкус темного пива **Fuller's London Porter** (Пиво Фуллерс Ландон Портер), с нотами шоколада и какао подчеркнет нежную текстуру сыра и дополнит вкус.

## Сыры с белой плесенью

### Сыр Бри

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью, жирность 50%

**Особенность:** созревание продолжается на протяжении всего срока годности и прекращается лишь в тот момент, когда от него отрезан первый кусочек, а вкусовая гамма раскрывается исключительно при комнатной температуре

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, мезофильные и термофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Penicillium candidum*, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль

**Органолептика:** пушистая корочка, которая имеет тонкий аромат с деликатным аммиачным оттенком, имеет нежную текучую мягкость с тонами фруктов и орехов в послевкусии, по мере созревания сыр приобретает остроту

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в паре к освежающим белым и розовым винам со средней и высокой кислотностью, к разнообразным игристым винам, а также в сочетании с легкими красными винами (Божоле, молодое Кьянти или Пино Нуар из Нового Света)

**Например:** игристое белое вино **Bestheim Cremant d'Alsace Brut** (Бестхайм Креман д'Эльзас), его фруктовая освежающая кислотность с тонкими нюансами миндаля и минеральностью во вкусе прекрасно будет гармонировать со сливочными и ореховыми оттенками сыра. Игристое розовое **Calvet Crémants de Bordeaux** (Кальве Креман де Бордо) с округлым нежным вкусом, с нотами спелых ягод и сливочных леденцов, подчеркнет нежную текстуру сыра.

### Сыр Edel (Эдэль)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью, жирность 50%

**Особенность:** молодой сыр на вкус нежный и мягкий, по мере созревания приобретает некоторую остроту

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, мезофильные и термофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Penicillium candidum*, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль

**Органолептика:** покрыт бархатистой корочкой, внутри нежнейшая сливочная масса, легкий аромат лесных орехов и грибное пикантное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в сочетании с легкими красными винами (Божоле, молодое Кьянти или Пино Нуар из Нового Света) и насыщенными розовыми (Бандоль), а также разнообразные белые сухие и игристые вина

**Например:** ароматное белое полусухое вино из Эльзаса **Les Princes Abbes Riesling** (Ле Принс Аббе Рислинг) с цитрусовой освежающей кислотностью во вкусе будет гармонировать со сливочной текстурой сыра и подчеркнет его аромат. Гармоничную пару составит сухое розовое вино из региона Прованс (Бандоль) с нотами спелых лесных ягод и оттенками прованских трав **Domaine de la Begude Rose** (Домен де ля Бегюд Розе), а также испанское сухое розе **Torello Petjades** (Торелло Петьядес) с ароматом спелых красных ягод и специй



## Сыр Delice (Делис)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью, жирность 50%

**Особенность:** нежная маслянистая консистенция становится мягче по мере созревания

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, мезофильные и термофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Penicillium candidum*, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль

**Органолептика:** покрыт бархатистой корочкой, обладает сливочным вкусом с нотами фруктов и лесного ореха, с тонким грибным послевкусием

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в сочетании с легкими красными винами (Божоле, молодое Кьянти или Пино Нуар из Нового Света) и к освежающим белым и розовым винам с высокой кислотностью (Рислинг, Альбариньо, Шардоне из Шабли), к классическим игристым винам с выдержкой на осадке (Шампань, Кава, Креманы)

**Например:** белое шампанское категории брют **Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc De Blancs** (Жозеф Перрье Кюве Рояль Блан де Блан), выдержанное не менее 36 месяцев на дрожжевом осадке.

Благодаря своей изысканной кремовой структуре и мягкой кислотности, Блан де Блан может подчеркнуть сливочную текстуру сыра. Розовое шампанское категории брют **Maison Gamet Rose** (Мэзон Гамэ Розе) с нотами клубники со сливками, сливочной карамели, ванили, хлебной булочки бриошь дополнит сливочный вкус сыра. В сочетании с белым сухим вином **Sankt Anna Pure Mineral**

**Riesling** (Санкт Анна Пюр Минераль Рислинг) сыр поможет сгладить высокую кислотность напитка.



## Сыр Сливочное удовольствие

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью, жирность 60%

**Особенность:** сыр созревает в течение всего срока годности прямо в упаковке, меняя при этом вкус, структуру и аромат

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, мезофильные и термофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Penicillium candidum*,

молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль

**Органолептика:** молодой сыр имеет плотную консистенцию, слегка творожистую, вкус и аромат нежный грибной; по мере его созревания консистенция становится мягкой и кремообразной; на последнем этапе созревания вкус и аромат сыра приобретают более острые оттенки, а края окрашиваются в цвет топленого молока

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в сочетании с выдержанными белыми винами (Мерсо, Соаве Резерва), к классическим игристым винам с выдержкой на осадке (Шампань, Кава, Креманы), а также в сочетании с легкими красными винами (Божоле, молодое Кьянти или Пино Нуар из Нового Света)

**Например:** выдержанное в дубовых бочках белое сухое вино **The Prisoner Chardonnay** (Призонер Шардоне) из Калифорнии с маслянистым телом и ярким фруктовым вкусом дополнит текстуру сыра.

Белое сухое вино с выдержкой на дрожжевом осадке **Monteseroni Cantina Filippo Filippi**

(Монтесерони Кантина Филиппо Филиппи) с выраженным ароматом цитрусового варенья, цветов медоносов, яблочного пюре с ванильной эссенцией и солоноватой ноткой в послевкусии подчеркнет солоноватый вкус сыра.





## Сыр Реблошон

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью и промытой корочкой, жирность 50%

**Особенность:** после процесса прессования сыр тщательно промывают в рассоле; производится он в форме круга, который вызревает на протяжении 2-4 недель

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, термофильные и мезофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Geotrichum candidum*, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий фермент микробного происхождения

**Органолептика:** корочка у такого сыра становится очень насыщенной, а сам сыр сохраняет мягкий сливочный привкус с грибными нюансами, имеет оранжевую корку с белым тонким налетом и сладковатой мякотью

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в сочетании с умеренно сильными красными винами (невыдержанные Мерло, Сира, Каннонау и другие), а также с сухими, полусухими или даже сладкими винами из высокоароматичных сортов винограда (эльзасский Рислинг, Гевюрцтраминер, Мускат, Торронтес)

**Например:** сухое красное вино **Saint-Vincent Rouge Cotes-du-Rhone** (Сен-Винсан Руж Кот-дю-Рон) с ароматом спелых красных ягод, сливы и мягкими тонами гвоздики, черного перца и гарриги.

Полусладкое красное вино **Franconia Zorzettig** (Зорзетич Франкония) с насыщенными нотами черных ягод, инжира и легкими нюансами лакричных леденцов. Сладковатый вкус сыра гармонично дополнит ароматное сладкое белое игристое вино Асти, например, **Campoferro Asti Dolce** (Кампоферро Асти Дольче).



## Сыр Gusto Perfetto (Густо Перфекто)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью и промытой корочкой, жирность 50%

**Особенность:** вместо того, чтобы дать развиваться белой плесени на поверхности сыра, его с самого начала созревания начинают отмывать в вине

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, мезофильные и термофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Geotrichum candidum*, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая

**Органолептика:** насыщенная, плотная и ароматная корочка, нежная мякоть с обволакивающим сливочным вкусом и ароматом лесного ореха и грибов, оттененные виноградной ноткой

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в сочетании с ароматными белыми винами с хорошей кислотностью (эльзасские Рислинг, Гевюрцтраминер или Пино Гри), с оранжевыми винами, а также с умеренно сильными красными винами (невыдержанные Мерло, Сира, Каннонау и другие)

**Например:** белое сухое вино **Riesling Grand Cru Kitterle** (Рислинг Гран Крю Киттерле) из Эльзаса с интенсивным ароматом, с нотами засахаренных фруктов, цитрусовых, специй и имбиря подчеркнет пикантную остроту сыра. Прекрасную пару составит армянское сухое оранжевое вино **Bambak**

**Orange Jraghatspanyan** (Бамбак Оранж Джрагацпаян) с насыщенным ароматом сухофруктов, айвы, подсушенных полевых цветов и теплыми пряными нотами. Красное сухое вино **Aglianico del**

**Taburno** (Альянико дель Табурно) с нотами шелковицы, чернослива, черного перца, пряных трав, темного шоколада и тонко выделанной кожи подчеркнет грибной тон сыра.



## Сыр Кубань-Элит

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Калория

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью, жирность 50%

**Особенность:** через корочку белой плесени проступает посыпка из растительного угля фруктовых деревьев

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, мезофильные и термофильные заквасочные микроорганизмы, культура *Penicillium candidum*,

молокозсвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль, уголь растительный

**Органолептика:** по консистенции сыр нежный, корочка с плесенью более плотная, как и полагается сырам с белой плесенью, а пепел придает сыру некую изюминку

**Рекомендации по употреблению:** с орехами, фруктами (хурмой, манго, клубникой, голубикой и другими), свежим багетом, крекерами, зеленью, добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; в сочетании с умеренно сильными красными винами (невыдержанные Мерло, Сира, Каннонау и другие), а также с молодым коньяком

**Например:** вкус лесных орехов и сложный аромат сыра создают идеальный баланс с молодым французским коньяком **Merlet VS** (Мерле VS) с утонченным, деликатным ароматом ванили, спелой груши, персика, с тонкими нотками фундука, апельсиновой цедры и деликатными пряными нюансами во вкусе. Итальянское красное сухое вино с острова Сардиния **Primo Scuro** (Примо Скуро) из сорта Каннонау с выраженными нотами спелых черных ягод, черного перца и ягодного варенья, с бархатистыми танинами дополнит вкус сыра.



Общество с ограниченной ответственностью фирма «Калория» является одним из крупнейших молокоперерабатывающих предприятий юга России. Оно расположено в благодатной сырьевой зоне - Каневском районе Краснодарского края.

По данным Центра изучения молочного рынка, Краснодарский край занимает одно из ведущих мест по производству товарного молока среди регионов России, а Каневской район лидер по производству молока-сырья в крае, что позволяет не испытывать дефицита в сырьевых ресурсах. Так же хотим отметить, что в районе отсутствуют факторы, влияющие на внешнюю среду, благодаря чему закупаемое у ведущих местных предприятий молоко-сырье отличается безопасностью и высоким качеством.

На предприятии действуют физико-химическая и микробиологическая лаборатории, которые обеспечивают контроль качества и безопасности сырья, ингредиентов, оборудования, готовой и отгруженной продукции. Лаборатории круглосуточно осуществляют строжайший контроль за процессом производства молочной продукции, в результате ни один готовый продукт не отправляется к покупателю без подтверждения его отличного качества.

Традиции производства сыров с плесенью в России начали возрождать именно в Каневском районе на фирме «Калория» еще в 2003 году, объем реализации составлял 1-1,5 тонны в месяц.

Выполняя Указ Президента Российской Федерации на момент введения санкций, предприятие обеспечило импортозамещение исчезнувших с прилавков сыров, увеличив объем их реализации до 40-50 тонн в месяц. Но и сегодня фирма «Калория» сохраняет свою уникальность в том, что грамотно внедряет научные разработки собственных кадров, в числе которых доктор технических наук и кандидат технических наук и выпускает шестнадцать видов элитных сыров как с белой, так и с голубой плесенью одновременно:

4 вида с голубой плесенью – «Кубанский блюз», «Royal cheese», «Picante» (единственный в России!), «Горгонзола»

12 видов с белой – «Кубань-Плезир», «Рависман» (запатентованная технология!), «Колорит», «Edel», «Delice», «Сливочное удовольствие», «Реблошон», «Gusto perfetto», «Кубань-элит», «Черная жемчужина» (единственный в России!), «Бри», «Камамбер».

### Полезные свойства

Чем полезен сыр с плесенью, активно демонстрируют жители Франции, употребляющие его в сочетании с винами. Официально там случается меньше всего инфарктов в мире! Кроме того, польза сыра с **голубой плесенью** заключается:

1. В богатом содержании белка, которое на четверть превышает его количество в мясе;

2. Благоприятное влияние на обменные процессы и на микрофлору кишечника, улучшает работу желудка;
3. Поставке кальция в организм и его легком усвоении, а значит в формировании крепкой костной системы и зубов;
4. Стимулировании выработки меланина, который защищает нас от пагубного влияния ультрафиолетовых лучей;
5. Укреплении сердечной мышцы;
6. Противодействии закупориванию сосудов;
7. Выработке серотонина – гормона радости, что приводит к нормализации психологического состояния;
8. Устранение бессонницы и хронической усталости за счет содержания пантотеновой кислоты;
9. Противовоспалительном эффекте благодаря пенициллину;
10. Нормализация гормонального фона.

Рассмотрим теперь, чем полезен сыр с **белой плесенью**:

1. Замедление процессов старения;
2. Улучшение качества кожных покровов благодаря ретинолу;
3. Снижение риска развития раковых опухолей;
4. Укрепление скелета;
5. Профилактика появления рассеянного склероза;
6. Активизация процессов метаболизма, что, в свою очередь, способствует похудению;
7. Предотвращение целлюлита.