

Endorf Loutter Сыр Эндóर्फ Лáуттер

Страна: Россия

Производитель: АО Тульский Молочный Комбинат

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, культуры молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, соль

Особенность: производится по рецептуре голландского сорта полутвердого сыра, созревает в оболочке сырной головки из латекса, срок выдержки 2,5-3 месяца

Вкус: с кремовым вкусом, мягкой текстурой, может иметь небольшие округлые глазки, легко гладко режется

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, хорошо плавится, для приготовления различных салатов, горячих бутербродов и фондю; в паре с белыми сухими фруктовыми со средней кислотностью или полусладкими винами, а также деликатные розовые вина ягодной стилистики



Endorf Monamont Сыр Эндóर्फ Монамóнт

Страна: Россия

Производитель: АО Тульский Молочный Комбинат

Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, культуры молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, соль

Особенность: производится по рецептуре твердого французского сыра Comte длительного созревания в натуральной сырной корочке, срок выдержки 6-8 месяцев

Вкус: насыщенный, с плотной текстурой, может крошиться, когда режется, слегка пряный, с фруктово-ореховым ароматом и послевкусием

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, для создания салатов и паст, сочетается с овощами, салатами и горячими блюдами; в паре с насыщенными полнотелыми красными сухими и полусухими винами



Endorf Tulyere Сыр Эндóर्फ Тульéр

Страна: Россия

Производитель: АО Тульский Молочный Комбинат

Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, культуры молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, соль

Особенность: производится по рецептуре твердого швейцарского сыра длительного созревания в натуральной сырной корочке, срок выдержки 6-8 месяцев

Вкус: насыщенный, с плотной текстурой, может крошиться, когда режется, пряный, с легким сладковатым послевкусием

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, для создания салатов и паст, сочетается с овощами, салатами и горячими блюдами; в паре с насыщенными полнотелыми красными сухими и полусухими винами



Endorf Parmesan Сыр Эндóрф Пармезáн

Страна: Россия

Производитель: АО Тульский Молочный Комбинат

Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, культуры молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, соль

Особенность: производится по рецептуре твердого итальянского сыра длительного созревания в натуральной сырной корочке, срок выдержки от 9 месяцев

Вкус: насыщенный, с плотной и ломкой текстурой, может крошиться, когда режется, имеет пикантный аромат со сливочными нюансами и пряно-острым послевкусием

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, для создания салатов и паст, сочетается с овощами, салатами и горячими блюдами; в паре с насыщенными полнотелыми красными сухими и полусухими винами



Тульский молочный комбинат — современное предприятие, которое производит качественную продукцию. В ассортименте предприятия представлено молоко, кефир, йогурты, сметана, творог и сыры. Его история началась в далеком 1943 году. На протяжении всего времени существования комбинат развивался и модернизировался. Так, в 2017 году был открыт цех, в котором сегодня

производят полутвердые, твердые и сливочные сыры.

Акционерному обществу принадлежат несколько торговых марок. В частности, «Endorf», которая специализируется на производстве полутвердых и твердых выдержанных сыров, изготовленных по французским и швейцарским технологиям.