

## Camembert Treville Gourmet Сыр Камамбёр Гурмэ Тревиль

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Тревиль»

**Категория:** мягкий сыр

**Состав:** молоко цельное, термофильные заквасочные микроорганизмы, плесневые культуры, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция

**Особенность:** мягкий сыр с корочкой из благородной белой плесени

**Вкус:** яркий и острый аромат корочки в сочетании с нежным и сливочным вкусом сыра, мягкая кремовая текстура

**Рекомендации по употреблению:** в качестве ингредиента салатов, в составе сырной тарелки, как самостоятельное блюдо, в запеченном виде с томатами черри, оливковым маслом и медом. В сопровождении с легкими и освежающими белыми, розовыми и игристыми винами



## Camembert Treville Noir Сыр Камамбёр Тревиль Нуар

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Тревиль»

**Категория:** мягкий сыр

**Состав:** молоко цельное, термофильные заквасочные микроорганизмы, плесневые культуры, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, уголь древесный

**Особенность:** мягкий сыр с корочкой из благородной белой плесени в обсыпке из древесной золы

**Особенность:** мягкий сыр с благородной белой плесенью

**Вкус:** яркий аромат корочки с грибными нотами в сочетании с пикантным, но сливочным вкусом сыра. Нежная и кремовая текстура, особый яркий вкусовой акцент добавляет обсыпка из золы.

**Рекомендации по употреблению:** в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт, сэндвичей, салатов. В сопровождении с легкими и полнотелыми белыми и игристыми винами, также сочетается со сладкими десертными винами



## Camembert Treville Classique Сыр Камамбёр Тревиль Классик

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Тревиль»

**Категория:** мягкий сыр

**Состав:** коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска, культуры белых плесеней, сычужный фермент (животного происхождения), грецкие орехи

**Особенность:** мягкий сыр с благородной белой плесенью

**Вкус:** яркий аромат корочки с грибными нотами, во вкусе сочетание пикантного, но нежного сыра с ореховыми нюансами. Нежная и кремовая текстура

**Рекомендации по употреблению:** в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт, сэндвичей, канапе, соусов. В сопровождении с умеренно яркими во вкусе и аромате белыми и игристыми винами с высокой кислотностью



## Treville Brie Сыр Бри Тревиль

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Тревиль»

**Категория:** мягкий сыр

**Состав:** молоко цельное непастеризованное, термофильные заквасочные микроорганизмы, плесневые культуры, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция

**Особенность:** мягкий сыр с благородной белой плесенью

**Вкус:** Тонкий и изысканный орехово-грибной аромат Нежная и кремовая текстура

**Рекомендации по употреблению:** в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт, сэндвичей, канапе, салатов, соуса для пасты. В сопровождении с высококислотными белыми или легкими нетанинными красными винами



ООО «Тревиль» – российская компания, основанная в 2005 г., которая специализируется на производстве сыров и располагается в Подмосковье. Сырье для производства ООО «Тревиль» закупает у предприятия ЗАО «Ногинское», которое имеет в собственности 1800 голов молочного скота.

Технологи компании строго соблюдают французские технологии при производстве сыров, используют классические методы изготовления и строго придерживаются норм по выдержке сыра.

Все сорта сыров марки «Тревиль» сертифицированы Таможенным союзом и соответствуют его требованиям по нормам хранения и безопасности продукции.