

Laime Пармезан Сыр Лаймэ Пармезан

Страна: Россия

Производитель: ООО «Продлайн»

Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime, по оригинальному итальянскому рецепту из натурального молока без использования растительных жиров, выдержка 6 месяцев

Вкус: плотная, немного ломкую консистенцию, однородная гладкая структура и деликатные фруктовые ноты с терпкими нюансами в послевкусии

Рекомендации по употреблению: компонент для сырной тарелки, а также для приготовления салатов, закусок и горячих блюд; в сочетании с полнотелыми красными винами (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



Dziugas Сыр Пармезан Джюгас

Страна: Россия

Производитель: ООО «Продлайн»

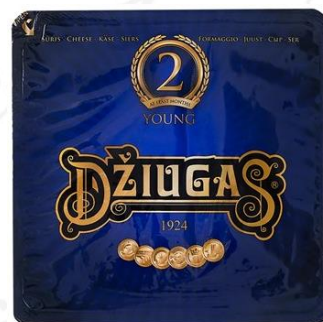
Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато, соль

Особенность: самый молодой представитель твердых сыров литовского бренда, созревание в течение 2 месяцев

Вкус: плотная структура, пикантное и умеренно терпкое, солоноватое послевкусие

Рекомендации по употреблению: как компонент для сырной тарелки, а также для приготовления бутербродов, салатов, горячих блюд и выпечки; в сочетании с полнотелыми красными винами (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



Laime Gorgonzola Сыр Лаймэ Горгонзола

Страна: Россия

Производитель: ООО «ПиР-ПАК»

Категория: мягкий сыр с голубой плесенью

Состав: молоко пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, уплотнитель хлорид кальция, краситель Е 140, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, культура плесневых грибов *Penicillium roqueforti*, консервант натамицин

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime по традиционному итальянскому рецепту

Вкус: нежная кремообразная консистенция с прожилками благородной голубой плесени, яркий, пикантный, характерное соленое, сладковато-горьковатое послевкусие

Рекомендации по употреблению: компонент для сырной тарелки, с виноградом и медом, для приготовления различных блюд, например, пицца, ризотто или паста; в сочетании с ароматными натурально-сладкими белыми винами



Laime Blue Cheese **Сыр Лайме́ Блю Чиз**

Страна: Россия

Производитель: ООО «ПиР-ПАК»

Категория: мягкий сыр с голубой плесенью

Состав: молоко пастеризованное, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, краситель Е 140, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, культура плесневых грибов *Penicillium roqueforti*, консервант натамицин

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime

Вкус: нежная кремообразная консистенция с равномерными вкраплениями голубой плесени, насыщенный, в меру соленый, обладает деликатным терпким сливочно-пикантным послевкусием

Рекомендации по употреблению: компонент для сырной тарелки, с виноградом и медом, для приготовления различных блюд, например, пицца, ризотто или паста; в сочетании с ароматными натурально-сладкими белыми винами



Laime Tete De Moine **Сыр Лайме́ Тёт Де Муа́н розочки**

Страна: Россия, производитель сыра-сырья Швейцария

Производитель: ООО «Продлайн»

Категория: полутвердый сыр

Состав: цельное молоко, соль, закваска из культур молочнокислых бактерий, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime, оригинальный швейцарский сыр, изготовленный из не пастеризованного коровьего молока с крепкой корочкой, нарезается розочками

Вкус: изумительный, яркий и маслянистый, деликатное пикантное послевкусие

Рекомендации по употреблению: в паре с белыми винами с высокой кислотностью (например, Шардоне (Шабли) или Рислинг (Эльзас, Мозель))



Laime Switzerland Swiss **Сыр Лайме́ Швейцарский**

Страна: Швейцария

Производитель: LeSuperbe Services AG

Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное, соль, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime по оригинальному швейцарскому рецепту

Вкус: деликатная пряность, плотная текстура, сливочные акценты с тонами фруктов и лесного ореха в послевкусии

Рекомендации по употреблению: для сэндвичей, приготовления выпечки; в паре с полнотелыми красными винами (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



Laime Maasdam **Сыр Лайме Маасда́м**

Страна: Швейцария

Производитель: LeSuperbe Services AG

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко нормализованное, соль, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime по оригинальному голландскому рецепту

Вкус: насыщенный, пикантный, слегка сладковатый с ореховыми тонами

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, в качестве самостоятельной закуски сочетается с белым виноградом и инжиром; в паре с лёгкими фруктовыми красными винами с низким уровнем танинов или деликатные розовые вина ягодной стилистики, а также с белыми натурально-сладкими винами



Laime Swiss Cheddar **Сыр Лайме Чэ́ддер**

Страна: Швейцария

Производитель: LeSuperbe Services AG

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко нормализованное, соль, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime по оригинальному рецепту, швейцарский вариант сыра Чеддер

Вкус: элегантный, деликатный фруктовый, с плотной текстурой и нежной кислинкой в послевкусии

Рекомендации по употреблению: широко используется в кулинарии – от основных блюд до десертов, хорошо плавится; в паре к освежающим белым винам со средней кислотностью (например, Пино Гриджо, Шардоне, Верментино), полнотелым белым с выдержкой в дубе (например, Шардоне и Вионье), а также натурально-сладким белым винам



Laime Le Gruyere **Сыр Лайме Грюйёр (Выводимый)**

Страна: Швейцария

Производитель: LeSuperbe Services AG

Категория: твердый сыр

Состав: молоко цельное, молокосвертывающий фермент животного происхождения, закваска из молочнокислых культур, соль

Особенность: изготовлен под контролем и при участии правообладателя товарного знака Laime, по традиционной технологии в деревушке Грюйер (наименование, защищенное по происхождению), в процессе созревания головки сыр периодически переворачивают и обмывают соленой водой

Вкус: консистенция твердая и монолитная, незернистая, фруктовый профиль, сливочное послевкусие

Рекомендации по употреблению: в сочетании с полнотелыми красными (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо) и ароматными белыми винами с хорошей кислотностью (например, эльзасский Рислинг, Гевюрцтраминер)



Emmi Emmentaler **Сыр Эмми Эмменталь (Выводимый)**

Страна: Россия

Производитель: ООО «Продлайн»

Категория: твердый сыр

Состав: молоко цельное, закваска из пропионовых культур, сычужный фермент животного происхождения, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, соль

Особенность: производство сыра выполняется с применением непастеризованного коровьего молока

Рекомендации по употреблению: добавка в пиццу, мясные и овощные блюда, пасты, салаты, соусы, даже в печенье и фондю; в паре с ароматными красными сухими и полусухими винами, а также с ароматными белыми винами с хорошей кислотностью (например, эльзасский Рислинг, Гевюрцтраминер)



Emmi Hofchas **Сыр Эмми Хофхас (Выводимый)**

Страна: Россия

Производитель: ООО «Продлайн»

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко пастеризованное, закваска из культур молочнокислых бактерий, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин, соль

Вкус: насыщенный, со сливочно-ореховым послевкусием, дополненное нежным молочным нюансом

Рекомендации по употреблению: в паре с деликатными сочными винами (например, Божоле, Кьянти или Пино Нуар из Нового Света)



Emmi Raclette Pure Classic **Сыр Эмми Раклет классический (Выводимый)**

Страна: Россия

Производитель: ООО «Продлайн»

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко пастеризованное, закваска из культур молочнокислых бактерий, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, соль

Особенность: раклет отлично плавится и предназначен для жарения/запекания

Вкус: нежный, сливочный, с фруктовыми сладковатыми нюансами в послевкусии

Рекомендации по употреблению: для приготовления сэндвичей, соусов и горячих блюд, а также одноименного блюда, в основу которого идет расплавленный тягучий сыр; в паре с лёгкими фруктовыми красными винами с низким уровнем танинов или деликатные розовые вина ягодной стилистики, также в Швейцарии употребляют в паре с темным пивом



Вся продукция, выпускаемая под брендом LAIME, проходит строжайший контроль. Мы отбираем для вас самые вкусные продукты по всему миру. Сертификаты и награды, полученные нашей продукцией, подтверждают этот факт.

Мы тщательно контролируем качество и натуральность каждого продукта, выпускаемого под брендом LAIME, на каждом этапе производства, начиная с экологичности сырья.

Некоторые сыры изготавливаются непосредственно в Швейцарии. Lustenberger & Dürst представляет бренд LeSuperbe – олицетворение лучшего швейцарского сырного искусства уже более 155 лет. Это делает Lustenberger & Dürst SA одним из старейших производителей сыра в Швейцарии.

Название *Грюйер* происходит от названия швейцарской деревушки Грюйер, где производился этот вид сыра. Для производства 35-килограммовой головы сыра необходимо по меньшей мере 400 литров свежего молока. Сыры Грюйер защищены сертификатом происхождения и качества (АОС). В

процессе многомесячного созревания сырную голову периодически переворачивают и обмывают соленой водой.

Сыр *Раклет* – знаменитый Швейцарский сыр. Традиционно его готовят с помощью специального приспособления – раклетницы. Сыр держат над огнем, а затем соскабливают расплавленную верхушку сыра прямо в тарелку, подают с запечённым картофелем, жемчужным луком и огурцами, вяленой свиной шеей с авокадо и спаржей, ростбифом, креветками, тыквой, артишоками, киноа, булгуром и другими гарнирами.

Сыр *Тет де Муан* (фр. «Голова монаха») – оригинальный швейцарский полутвёрдый сыр, изготовленный из не пастеризованного коровьего молока. Готовят Тет де Муан из свежего молока, надоенного исключительно в летний период, когда коровы пасутся на сочных пастбищах Юрских гор. Никакие пищевые добавки и красители не допускаются.

Эмменталь родом из Швейцарии и относится к твердым сырам. По давно сложившейся традиции, производство сыра выполняется с применением непастеризованного коровьего молока. Впервые его изготовили в 1293 году в долине Эмме. Первоначально сыровары готовили его лишь в летний сезон и понемногу. Однако продукт так полюбился людям, что было налажено его производство в больших объемах. Так называемые слезы сыра – это капли соленой жидкости, скопившиеся в его глазках во время выдержки. Конденсат образуется на втором этапе выдержки, когда переносят сыр из теплого помещения в холодное. «Слезы» свидетельствуют о высоком качестве готового продукта.

Родина *Маасдама* – Голландия, ведь именно в этой стране была придумана уникальная технология его приготовления. Сыр длительное время созревает, благодаря чему получается таким изысканным и оригинальным. Продукт имеет пластичную текстуру с редкими круглыми глазками, по размеру напоминающими спелую вишню.