Parmesan Marzipan Desert Cheese Set Пармезан Марципан Десертный Сырный Сет

Страна: Россия

Производитель: ООО «Дениз Ричардс»

Категория: ассорти сыров

Состав: сыр Пармезан 12 месяцев выдержки

(пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения); сыр Пармезан 6 месяцев выдержки (пастеризованное молоко



с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения, краситель аннато); сыр Пармезан 9 месяцев выдержки (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения); мед цветочный натуральный; марципан (сахар, миндаль 26%, инвертный сахарный сироп, сироп глюкозы, обезжиренный какао порошок, ферментный препарат микробного происхождения инвертаза); орех кешью

Особенность: готовая к употреблению сырная тарелка, собравшая лучшие разновидности сорта Пармезан (6, 9 и 12-тимесячной выдержки), дополненная медом, марципаном, орехом кешью и бамбуковыми шпажками

Вкус: твёрдый Пармезан с плотной текстурой и солоноватыми пикантными тонами в сливочном послевкусии

Рекомендации по употреблению: сырную тарелку дополнят полнотелые насыщенные красные сухие вина

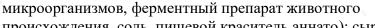
Десертная сырная тарелка Особый вечер 1

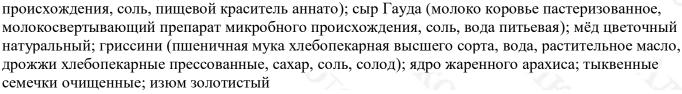
Страна: Россия

Производитель: ООО «Дениз Ричардс»

Категория: ассорти сыров

Состав: сыр с голубой плесенью (пастеризованное коровье молоко, соль, плесневые грибы Penicillum roqueforti, закваска и фермент животного происхождения); сыр Пармезан (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых





Особенность: готовая к употреблению сырная тарелка, собравшая сорта самых популярных сыров мира (сыр с голубой плесенью, пармезан, гауда), дополненная медом, хлебными палочками, арахисом, тыквенными семечками и бамбуковыми шпажками

Вкус: мягкий, сливочный, нежный Дорблю (Голубой сыр) с прожилками голубой плесени, с острыми акцентами; твёрдый Пармезан с плотной текстурой и солоноватыми пикантными тонами; полутвёрдая Гауда с нежным кремовым тоном и сливочным послевкусием

Рекомендации по употреблению: сырную тарелку дополнят белые сухие вина, выдержанные в дубе, сладкие крепленые вина, а также виски, коньяки, арманьяки и бренди



Десертная сырная тарелка Особый вечер 2

Страна: Россия

Производитель: ООО «Дениз Ричардс»

Категория: ассорти сыров

Состав: сыр Чеддер (молоко коровье пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий фермент, соль, краситель аннато); сыр Грана (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов,



ферментный препарат животного происхождения, соль, пищевой краситель аннато); сыр ореховый (молоко коровье пастеризованное, вода питьевая, соль, грецкий орех, фермент животного происхождения); ядро жаренного арахиса; тыквенные семечки очищенные; клюквенный джем (ягоды клюквы, сахар, фруктозно-глюкозный сироп, вода, пектин, регулятор кислотности – лимонная кислота); гриссини (пшеничная мука хлебопекарная высшего сорта, вода, растительное масло, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль, солод); изюм золотистый

Особенность: готовая к употреблению сырная тарелка, собравшая сорта самых популярных сыров мира (сыр Чеддер, Грана и ореховый), дополненная клюквенным соусом, хлебными палочками, арахисом, тыквенными семечками и бамбуковыми шпажками

Вкус: плотный Чеддер с деликатном ореховой направленностью и соблазнительной кислинкой в послевкусии; ореховый со сливочными оттенками и нотками ореха в послевкусии; твёрдый Грана с плотной текстурой и солоноватыми пикантными нотами в послевкусии

Рекомендации по употреблению: сырную тарелку дополнят красные сухие вина, а также виски, коньяки, арманьяки и бренди

Denise Richards original snacks

Контрастное сочетание сыра и топпингов от французских сырных сомелье рождает прекрасное угощение, которое придётся по вкусу каждому. Традиция подачи сырного ассорти пришла к нам именно из Франции. Там придумали употреблять сыры как полноценное блюдо и даже десерт.

Компания «Дениз Ричардс» является молодым, динамично развивающимся российским предприятием, специализирующимся на производстве высококачественных натуральных продуктов питания и оригинальных закусок. Предприятие обладает серьезными производственными мощностями и продолжает непрерывно развиваться, осваивая все новые направления и сегменты рынка. Ассортимент непрерывно расширяется.