

Егорлык Молоко Brie Сыр мягкий с белой плесенью Бри

Страна: Россия

Производитель: ООО ТД Мир

Категория: сыр мягкий с белой плесенью

Состав: молоко цельное пастеризованное коровье, мезофильные и термофильные заквасочные культуры, ферментный препарат (*Penicillium Candidum*, *Geotrichum Candidum*), соль пищевая. Жирность 50%

Особенность: изготавливается по традиционному французскому рецепту, Бри – один из самых древних французских сыров

Органолептика: обладает ярким ароматом с нотами лесного ореха и нашатыря, бархатистой корочкой, нежная кремообразная консистенция внутри, сбалансированный сливочный вкус

Рекомендации по употреблению: данный сорт сыра обычно подают ломтиками, вместе с корочкой, можно подчеркнуть его изысканный вкус белыми крекерами, французским хлебом, грушами, яблоками или другими фруктами, засахаренными грецкими орехами или миндалем, медом, вареньем из вишни или инжира; в сочетании со стаутом и некоторыми сортами темного пива, освежающими белыми винами со средней кислотностью (например, Пино Гриджо, Шардоне, Верментино), легкими фруктовыми красными винами (например, Божоле, Кьянти или Пино Нуар из Нового Света)



Егорлык Молоко Camembert

Сыр мягкий с белой плесенью Камамбёр классический

Страна: Россия

Производитель: ООО ТД Мир

Категория: сыр мягкий с белой плесенью

Состав: молоко цельное пастеризованное коровье, молокозвертывающий фермент, поверхностная флора (*Penicillium Candidum*, *Geotrichum Candidum*), соль. Жирность 50%

Особенность: изготавливается по традиционному французскому рецепту, Камамбер – сыр из коровьего молока в Нормандии

Органолептика: обладает деликатным ароматом с нотами шампиньонов, мха и сырой земли, бархатистой корочкой, нежная кремообразная консистенция внутри, сбалансированный слегка пикантный вкус

Рекомендации по употреблению: подавать при комнатной температуре, чтобы он немного подтаял, с орехами, фруктами, свежим багетом и зеленью, камамбер добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; с этим сыром хорошо сочетаются фруктовые розовые и разнообразные красные вина (например, Кьянти, деликатные вина из Бордо и Бургундии, вина из сортов Каберне Совиньон, ронской смеси)



Егорлык Молоко Camembert Сыр мягкий с белой плесенью Камамбёр с грецким орехом

Страна: Россия

Производитель: ООО ТД Мир

Категория: сыр мягкий с белой плесенью

Состав: молоко цельное пастеризованное коровье, молокосвертывающий фермент, поверхностная флора (*Penicillium Candidum*, *Geotirchum Candidum*), грецкий орех, соль. Жирность 50%

Особенность: изготавливается по традиционному французскому рецепту с добавлением орехов, Камамбер – сыр из коровьего молока в Нормандии

Органолептика: обладает деликатным ароматом с нотами лесных грибов и грецкого ореха, бархатистой корочкой, нежная сливочная консистенция внутри с вкраплением мелких хрустящих кусочков ореха, изысканный пикантный вкус с легкой ореховой горчинкой

Рекомендации по употреблению: подавать при комнатной температуре, чтобы он немного подтаял, с орехами, фруктами, свежим багетом и зеленью, камамбер добавляют в выпечку, салаты и используют в десертах; с этим сыром хорошо сочетаются разнообразные красные вина (например, Кьянти, деликатные вина из Бордо и Бургундии, вина из сортов Каберне Совиньон, ронской смеси), а также белые вина с длительной выдержкой в дубовой бочке (например, южное Шардоне, вина из сортов Руссан и Марсан, Шампань)



Станица Егорлыкская – гостеприимная казачья станица в окружении живописных полей. Под ярким южным солнцем мы возделываем сельскохозяйственные культуры, основали ферму и построили завод «Егорлык Молоко». Все это, чтобы создавать изысканные сыры: "Камамбер", "Бри", "Кроттен", "Моцарелла", "Буррата", "Страчателла", "Рикотта" и "Халлуме".

Бри (фр. Brie) – мягкий сыр из коровьего молока, получивший своё имя по названию французской провинции (расположена в центральном регионе Иль-де-Франс недалеко от Парижа), где его впервые стали делать. Основное отличие бри от камамбера - запах корочки. Бри пахнет лесным орехом и нашатырем. Один из самых древних французских сыров. Известно, что это был один из самых популярных сыров ещё в средние века.

Бри всегда был сыром королей. Бланка Наваррская, графиня Шампанская, имела обыкновение посылать бри в качестве дара королю Филиппу Августу, который приходил от него в восторг. С наступлением Рождества придворные дамы всегда с нетерпением ждали в качестве подарка от Шарля Орлеанского свежего сыра бри. Большими любителями бри были королева Марго и Генрих IV.

Камамбер (фр. Camembert) – сорт мягкого жирного сыра, изготавливаемый из коровьего молока. Имеет цвет от белого до светло-сливочного. Исконный французский камамбер – "сын" бри – изготавливается из коровьего молока в Нормандии. По легенде, рецепт этого деликатеса открыла в 1791 году крестьянка из деревни Камамбер.

У этого сыра чуть-чуть грибной вкус, а аромат напоминает запах шампиньонов, мха и сырой земли. На ощупь он мягкий и не должен рассыпаться при нарезке. Настоящий камамбер не хранится долго, поэтому иногда его продают немного незрелым.