

## LeSuperbe Swiss Hard Сыр ЛеСупёрб Свис Хард

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** твердый сыр

**Состав:** коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, термофильная закваска, сычужный фермент (животного происхождения)

**Особенность:** швейцарский аналог сыра Пармезан, изготовлен по традиционному швейцарскому рецепту из коровьего молока, выдержка 15 месяцев

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

**Рекомендации по употреблению:** для приготовления пиццы, ризотто, пасты, лазаньи, овощных салатов, запеканок, сливочных и сырных супов, десертов, начинки для пирогов, великолепно дополняет вкус теста, если в измельченном виде его добавить в процессе приготовления теста для выпечки, хорошо плавится, приобретая вязкую текстуру; в паре с полнотелыми красными винами (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



## LeSuperbe Le Gruyere Сыр ЛеСупёрб Грюйёр

**Страна:** Швейцария, Le Gruyère AOP

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** твердый сыр

**Состав:** цельное пастеризованное коровье молоко, соль, термофильная закваска, сычужный фермент (животного происхождения)

**Особенность:** изготовлен вручную, наименование, защищенное по происхождению, в процессе созревания головки Грюйера периодически переворачивают и обмывают соленой водой, выдержка 5 месяцев

**Вкус:** отчетливый фруктовый профиль, плотная, удобная для нарезания структура, сливочное солоноватое послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** как основа для фондю, для выпечки сырных маффинов и печенья, как добавка к спагетти и салатам; 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)



## LeSuperbe Saint-Christoph Сыр ЛеСупёрб Сан-Кристоф

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** пастеризованное коровье молоко, соль, термофильная закваска, сычужный фермент животного происхождения

**Особенность:** изготовлен вручную, период созревания – 6 недель

**Вкус:** деликатный, кремовая мягкая структура, с акцентами мускатного ореха и нежной сливочностью в послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** используется для приготовления сырной тарелки, к нему принято подавать виноград, грецкие орехи или груши; в паре с освежающими белыми винами со средним уровнем кислотности (например, Пино Гриджо, Шардоне, Верментино)



## **LeSuperbe Fior delle Alpi** **Сыр ЛеСупёрб Фьор дёлле Альпи**

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** твердый сыр

**Состав:** пастеризованное коровье молоко, соль, термофильная закваска, сычужный фермент животного происхождения

**Особенность:** изготовлен вручную, выдержка минимум 12 месяцев, черная корка

**Вкус:** пряный, зрелый, с акцентами луговых трав, орехов, кристалликами соли, плотной структурой

**Рекомендации по употреблению:** один из универсальных сыров, которые можно ежедневно употреблять в составе самых разных блюд: от горячих бутербродов до изысканных пикантных соусов; в сочетании с выдержанными белыми винами (например, Шардоне и Вионье в дубе) или полнотелыми красными (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



## **LeSuperbe Swiss Cheddar** **Сыр ЛеСупёрб Свис Чеддер**

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** цельное пастеризованное коровье молоко, соль, термофильная закваска, сычужный фермент животного происхождения

**Особенность:** 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



## **LeSuperbe Swiss Alpine Cow** **Сыр ЛеСупёрб Свис Альпийская Корова**

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** цельное пастеризованное коровье молоко, соль, термофильная закваска, сычужный фермент микробиального происхождения

**Особенность:** изготовлен ремесленным способом из молока альпийских коров

**Вкус:** элегантный, деликатный сливочный, с молочно-фруктовыми нотами, текстура средней плотности

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска в составе сырной тарелки в паре к освежающим белым винам со средней кислотностью (например, Пино Гриджо, Шардоне, Верментино), а также к игристым. Также можно использовать в качестве кулинарного ингредиента (сэндвичи, жульен, салаты)



## LeSuperbe Swiss Chalet Сыр ЛеСупёрб Свис Шалé

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** цельное пастеризованное коровье молоко, соль, термофильная закваска, сычужный фермент животного происхождения

**Особенность:** изготовлен вручную, период созревания до 5 месяцев

**Вкус:** деликатный, сливочный, со сладковатыми нотами, текстура средней плотности, нежная

**Рекомендации по употреблению:** как самостоятельная закуска в составе сырной тарелки в паре к освежающим белым, розовым и игристым винам со средней кислотностью (Просекко, полусухие вина из Муската), полнотелым белым с выдержкой в дубе (например, Шардоне и Вионье). Также можно использовать в качестве кулинарного ингредиента (сэндвичи, жульен, салаты, пицца)



## LeSuperbe Grand Maurice Сыр ЛеСупёрб Гран Морис

**Страна:** Швейцария

**Производитель:** Lustenberger & Dürst SA

**Категория:** твердый сыр

**Состав:** коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, термофильная закваска, сычужный фермент (животного происхождения)

**Особенность:** изготовлен из коровьего молока по традиционному семейному рецепту, который создан сыроделом Морисом Люстенбергером и передавался из поколения в поколение, выдержка 8 месяцев

**Вкус:** благородный, сбалансированный, пикантный и фруктовый, с ореховыми нотами, плотная текстура

**Рекомендации по употреблению:** дополняет сырную тарелку, в составе салатов и брускетт, великолепно дополняет вкус теста, если в измельченном виде его добавить в процессе приготовления теста для выпечки, хорошо плавится, приобретая вязкую текстуру; в паре с полнотелыми красными винами (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



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.

Фирменные сыры производятся партнерскими молочными заводами исключительно для Lustenberger & Dürst, а затем тщательно созревают в погребах Affinage в Хюненберге (ZG, Центральная Швейцария) или Heitenried (FR, Западная Швейцария). Ежегодно более 6700 тонн сыра перерабатывается в современных упаковочных системах в Хюненберге и экспортируется в более чем 40 стран. Головной офис находится в Швейцарии. Имея филиалы в Италии, Испании, Великобритании и США, а также сеть компаний-партнеров, Lustenberger & Dürst представлена по всему миру.