

## Brie Бри

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Егорлык Молоко»

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью

**Состав:** молоко цельное пастеризованное коровье, закваска (термофильные и мезофильные молочнокислые микроорганизмы), молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, поверхностная флора (*Penicillium Candidum*, *Geotrichum Candidum*), соль, уплотнитель - хлорид кальция. Продукт может содержать следы орехов

**Особенность:** производится из коровьего молока. Снаружи покрыт корочкой, поверх которой растёт благородная белая плесень

**Вкус:** утонченный, сливочный, маслянистый с грибными и землистыми оттенками. Мягкая текстура. Благородное послевкусие с легкой горчинкой

**Рекомендации по употреблению:** чтобы Бри полностью раскрыл свой вкус, подавайте его при комнатной температуре. Лучше есть его в чистом виде или подать на закуску со слегка кислыми фруктами, например яблоками, грушами или виноградом, можно с грецкими орехами. Круассан с бри и кофе с молоком - классический французский завтрак. Сочетается с пивом, белыми тихими и игристыми винами



## Brie Бри для запекания

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Егорлык Молоко»

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью

**Состав:** молоко цельное пастеризованное коровье, закваска (термофильные и мезофильные молочнокислые микроорганизмы), молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, поверхностная флора (*Penicillium Candidum*, *Geotrichum Candidum*), соль, уплотнитель - хлорид кальция. Продукт может содержать следы орехов

**Особенность:** производится из коровьего молока. Снаружи покрыт корочкой, поверх которой растёт благородная белая плесень

**Вкус:** нежный сливочный сыр приобретает новые качества при жарке - корочка, покрытая белой благородной плесенью, становится поджаристой и хрустящей, а внутри образуется горячая тягучая консистенция

**Рекомендации по употреблению:** подавайте с хрустящим багетом, темным хлебом, овощами-гриль. Сочетается с пивом, белыми тихими и игристыми винами



## Camembert Камамбёр Классический

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Егорлык Молоко»

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью

**Состав:** молоко цельное пастеризованное коровье, закваска, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, поверхностная флора (*Penicillium Candidum*, *Geotirchum Candidum*), соль, уплотнитель - хлорид кальция. Продукт может содержать следы орехов

**Особенность:** производится из коровьего молока. Снаружи покрыт корочкой, поверх которой растёт благородная белая плесень

**Вкус:** мягкий, маслянистый, сливочный, слегка солоноватый с грибными нюансами. Нежная, кремовая текстура. Глубокое пикантное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** Камамбер традиционно подают комнатной температуры. Отлично сочетается со свежим багетом с хрустящей корочкой и прошутто, фруктами (инжиром, абрикосами, грушами и яблоками), орехами, конфитюром, джемами, в том числе и мёдом. Можно подать к легким ароматным красным, розе или белым винам, к игристым и пиву.



## Camembert Камамбёр с грецким орехом

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Егорлык Молоко»

**Категория:** мягкий сыр с белой плесенью

**Состав:** молоко цельное пастеризованное коровье, закваска, молокосвертывающий фермент. препарат микробного происхождения, поверхностная флора (*Penicillium Candidum*, *Geotrichum Candidum*), грецкие орехи, соль, уплотнитель - хлорид кальция. Продукт может содержать следы других орехов

**Особенность:** производится из коровьего молока. Снаружи покрыт корочкой, поверх которой растёт благородная белая плесень

**Вкус:** мягкий, маслянистый, сливочный, слегка солоноватый с грибными и ореховыми нюансами. Нежная, кремовая текстура с твердыми вкраплениями. Глубокое пикантное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** Камамбер традиционно подают комнатной температуры. Отлично сочетается со свежим багетом с хрустящей корочкой и прошутто, фруктами (инжиром, абрикосами, грушами и яблоками), орехами, конфитюром, джемами, в том числе и мёдом. Можно подать к легким ароматным красным, розе или белым винам, к игристым и пиву.



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

Почему выбирают «Егорлык Молоко»:

1. Собственные поля. Сами выращивают кормовые культуры для сбалансированного питания коров.
2. Современная молочная ферма. Бурёнки симментальской породы привезены из Австрии.
3. Ферма полностью автоматизирована и отвечает европейским стандартам качества.
4. Свежее молоко. Между фермой и заводом всего 12 километров.
5. Натуральный состав сыров. Только цельное молоко, закваска, ферменты и соль.
6. Классические рецептуры. Сотрудничают с экспертами по сыроварению из Франции и Италии.