

TM Jean Brie Сыр TM Жан Бри

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: мягкий сыр

Состав: коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска, культуры белых плесеней, сычужный фермент (животного происхождения)

Особенность: мягкий сыр с благородной белой плесенью

Вкус: яркий и острый аромат корочки в сочетании с нежным и сливочным вкусом сыра, мягкая кремовая текстура

Рекомендации по употреблению: в качестве ингредиента салатов, в составе сырной тарелки, как самостоятельное блюдо, запеченным с томатами черри, оливковым маслом и медом. В сопровождении с легкими и освежающими белыми, розовыми тихими и игристыми винами



TM Jean Camembert Сыр TM Жан Камамбёр

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: мягкий сыр

Состав: коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска, культуры белых плесеней, сычужный фермент (животного происхождения)

Особенность: мягкий сыр с благородной белой плесенью

Вкус: яркий аромат корочки с грибными нотами в сочетании с пикантным вкусом сыра. Нежная и кремовая текстура

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт и сэндвичей. В сопровождении с легкими и освежающими белыми тихими и игристыми винами



TM Jean Camembert Сыр TM Жан Камамбёр с орехами

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: мягкий сыр

Состав: коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска, культуры белых плесеней, сычужный фермент (животного происхождения), грецкие орехи

Особенность: мягкий сыр с благородной белой плесенью и грецкими орехами

Вкус: яркий аромат корочки с грибными нотами, во вкусе сочетание пикантного, но нежного сыра с ореховыми нюансами. Нежная и кремовая текстура

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт, сэндвичей, канапе, соусов. В сопровождении с умеренно яркими во вкусе и аромате белыми тихими винами с выдержкой в дубовых бочках, а также игристыми винами с выдержкой на дрожжевом осадке



TM Jean Camembert Bleu

Сыр ТМ Жан Камамбёр Блу с белой и голубой плесенью

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: мягкий сыр

Состав: коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска, культуры белых плесеней, культура голубой плесени, сычужный фермент (животного происхождения)

Особенность: мягкий сыр с благородной белой и вкраплениями голубой плесени

Вкус: яркий аромат корочки с грибными нотами, во вкусе солоноватый, пикантный и умеренно острый вкус. Нежная и кремовая текстура

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт, сэндвичей, канапе, соусов. В сопровождении с яркими во вкусе и аромате белыми тихими и игристыми винами



TM Jean Cambozola

Сыр ТМ Жан Камбоцзола с белой и голубой плесенью с виноградным соусом

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: мягкий сыр

Состав: коровье молоко пастеризованное, соль пищевая, закваска, культуры белых плесеней, культура голубой плесени, сычужный фермент (животного происхождения); виноградный соус (виноград, сахар, вода, загуститель, пектины, лимонный сок, концентрат моркови, натуральный ароматизатор, консервант сорбат калия, минеральный концентрат молока)

Особенность: мягкий сыр с благородной белой и голубой плесенью вместе с виноградным соусом

Вкус: яркий аромат корочки с грибными нотами, во вкусе солоноватый, пикантный и умеренно острый вкус. Нежная и кремовая текстура. Сочетание с соусом раскрывает и дополняет вкус

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как ингредиент брускетт, сэндвичей, канапе, соусов. В сопровождении с яркими во вкусе и аромате белыми тихими и игристыми винами



TM Jean Gruyere

Сыр ТМ Жан Грюйёр

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: твердый сыр

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

Особенность: твердый сыр в кубиках

Вкус: отчетливый фруктовый профиль, плотная структура, сливочное солоноватое послевкусие

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как добавка к спагетти и салатам, а также основа для фондю. В сочетании с полнотелыми красными и ароматными белыми винами с хорошей кислотностью



TM Jean Chevre Сыр TM Жан Шевр (козий)

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: полутвердый сыр

Состав: непастеризованное козье молоко, соль пищевая, отвердитель - хлористый кальций, мезофильная закваска, консервант (калий азотнокислый, натамицин), молокосвертывающий фермент, полученный ферментацией или микробного происхождения, фермент липаза

Особенность: полутвердый сыр из козьего молока в кубиках

Вкус: свежий, молочный, текстура средней плотности, с утонченными оттенками свежих орехов, деликатной пикантной составляющей

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как добавка к салатам, а также как ингредиент брускетт, сэндвичей. В сочетании с белыми креплеными, а также белыми тихими фруктовыми винами с хорошей кислотностью, например, из сорта Совиньон Блан



TM Jean Gorgonzola Сыр TM Жан Горгонзола

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: мягкий сыр

Состав: молоко пастеризованное, соль пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, мезофильные и термофильные микроорганизмы, культура голубой плесени

Особенность: мягкий десертный сыр с голубой плесенью в кубиках

Вкус: умеренный пикантный и ореховый, сливочная, мягкая, пастообразная текстура, а во вкусе есть отчетливо сладкие нотки

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, с медом, орехами, инжирным или грушевым вареньем. В сочетании с натурально-сладкими белыми винами, а также с портвейнами и сладкими хересами



TM Jean De Brebis Сыр TM Жан Де Бребі (овечий)

Страна: Россия

Производитель: Ле Форт

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко овечье цельное пастеризованное, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, соль пищевая

Особенность: полутвердый сыр из овечьего молока в кубиках

Вкус: яркий, с очень пикантным ароматом с нотками сухофруктов и трав, нежным солоноватым вкусом, текстура средней плотности

Рекомендации по употреблению: в составе сырной тарелки, как добавка к салатам, а также как ингредиент брускетт, сэндвичей, пасты и пиццы. В сочетании с фруктово-пряными красными винами средней танинности, а также ягодно-пряными насыщенными розовыми, например, из Бандоля



Ле Форт – российская компания, которая специализируется на производстве сыров и сырных деликатесов. В ассортименте представлены как продукты среднего ценового сегмента, так и премиальные: сыры, сырные сетки и закуски.

Ле Форт владеет собственным производством, на всех этапах осуществляется строгий контроль за качеством, компания придерживается европейских стандартов. Также Ле Форт владеет собственной логистической службой.

Компания уделяет большое внимание инвестированию в развитие своего производства и дизайну упаковки.

Линейка сыров Jean – это ассортимент сыров и закусок для настоящих ценителей необычных вкусов, вина и европейского образа жизни. Яркая и стильная упаковка создана специально для

молодых и активных покупателей, для которых лучшим способом провести встречу с друзьями или романтическое свидание сопровождаются вином и изысканными закусками.