

## Антипаста красный перчик с мягким сыром в масле BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** перец красный фаршированный сыром в масле

**Состав:** перец, растительное масло, сливочный сыр, соль, специи, упаковочный газ (азот)

**Особенность:** итальянские закуски антипаста, начинкой является сливочный сыр, который готовится по традиционной итальянской рецептуре, имеет жирность 70%

**Органолептика:** ровной округлой формы, имеют яркий цвет, сочную сладковатую мякоть, насыщенный сливочный вкус сыра

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с хлебными закусками, сопровождая розовые и легкие красные вина (например, Кьянти, Бардолино), а также водкой, зерновыми дистиллятами, текилой



## Антипаста оливки с мягким сыром в масле BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** оливки фаршированные сыром в масле

**Состав:** оливки без косточки, растительное масло, сливочный сыр, соль, специи, упаковочный газ (азот)

**Особенность:** итальянские закуски антипаста, начинкой является сливочный сыр, который готовится по традиционной итальянской рецептуре, имеет жирность 70%

**Органолептика:** ровной округлой формы, имеют плотную мякоть с характерной деликатной горчинкой, сбалансированной сливочным вкусом сыра

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с хлебными закусками, сопровождая водкой, зерновыми дистиллятами, текилой, а также белыми сухими яркими высококислотными винами (например, из сортов Рислинг, Совиньон Блан, Альбариньо)



## Антипаста патиссоны с мягким сыром в масле BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** патиссоны фаршированные сыром в масле

**Состав:** патиссоны маринованные, растительное масло, сливочный сыр, соль, специи, упаковочный газ (азот)

**Особенность:** итальянские закуски антипаста, начинкой является сливочный сыр, который готовится по традиционной итальянской рецептуре, имеет жирность 70%

**Органолептика:** ровной округлой формы, имеют плотную хрустящую мякоть с характерной кислинкой, сбалансированной сливочным вкусом сыра

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с хлебными закусками, сопровождая водкой, зерновыми дистиллятами, текилой, а также в сочетании с цитрусово-фруктовыми белыми тихими и игристыми винами с хорошей кислотностью



## Сыр твердый Пармезан BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** сыр твердый

**Состав:** молоко цельное пастеризованное, молочная бактериальная культура, молокосвертывающий сычужный фермент животного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, соль поваренная пищевая (хлорид натрия). Упаковано в модифицированной атмосфере (упаковочный газ: CO<sub>2</sub>+N<sub>2</sub>)

**Особенность:** изготовлен в России, мастерами сыроварами, по традиционной итальянской рецептуре

**Органолептика:** ломкая текстура, вкус сыра богатый, сбалансированный, с пикантной кислинкой, переходящий в длительное орехово-сливочное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать к пармезану красное, полнотелое вино с высоким уровнем танинов и ягодно-пряной направленностью во вкусе (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



## Сыр твердый Мартелло BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** сыр твердый

**Состав:** молоко цельное, молоко обезжиренное, соль пищевая, закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, аромаобразующая культура *Brevibacterium linens*. Упаковано в модифицированной атмосфере (упаковочный газ: CO<sub>2</sub>+N<sub>2</sub>)

**Особенность:** изготовлен в России, мастерами сыроварами, по традиционной европейской рецептуре; сыр с мытой корочкой: в течение всего срока созревания (срок выдержки – 4 месяца) оmyвается с морской солью и травами

**Органолептика:** ломкая текстура, вкус сыра богатый, глубокий, яркий сливочный, орехово-пряный

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать красное, полнотелое вино с высоким уровнем танинов и ягодно-пряной направленностью во вкусе (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, а также выдержанные вина из Бордо)



## Сыр полутвердый Марсенталь Арабеск BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** сыр полутвердый

**Состав:** Молоко козье цельное, молоко козье обезжиренное, соль пищевая, закваска мезофильных и термофильных микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим

**Особенность:** молодой сыр из козьего молока (срок выдержки 1 месяц)

**Органолептика:** обладает нежной консистенцией, приятным умеренно соленым вкусом и деликатным послевкусием козьего молока с легкими ореховыми нотками

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать с белыми яркими, освежающими винами (лучше всего из Совиньона Блан) или со среднетелыми сочными красными винами ягодной/пряной направленности (например, Кьянти, Бардолино)





## Сыр Сербский сливочный BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** сыр мягкий сливочный

**Состав:** молоко пастеризованное нормализованное, пастеризованные сливки, закваска лиофилизированных культур: мезофильные молочнокислые микроорганизмы, ферментный препарат молокосвёртывающий микробиологического происхождения, соль поваренная пищевая

**Особенность:** изготовлен из натурального молока и сливок по сербскому рецепту

**Органолептика:** обладает невероятно мягкой и нежной структурой, схожей с мягким творогом, и обволакивающим сливочным вкусом

**Рекомендации по употреблению:** для приготовления бутербродов и холодных закусок, можно смешивать с зеленью и специями, и в дальнейшем использовать его для начинки, также используется как соус для горячих блюд и супов, сочетается с овощами и фруктами; в сочетании с игристыми белыми или розовыми, а также с белыми яркими, освежающими винами (например, из Совиньон Блана, Аrintу, Вердехо)



## Сыр Сербский сливочный с зеленью BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** сыр мягкий сливочный

**Состав:** молоко пастеризованное нормализованное, пастеризованные сливки, овощная паста (лук, вода, глюкозно-фруктозный сироп, огурец, соль, загуститель модифицированный кукурузный крахмал, сахар, чеснок, укроп, регулятор кислотности лимонная и уксусная кислота), закваска

лиофилизированных культур: мезофильные молочнокислые микроорганизмы, ферментный препарат молокосвёртывающий микробиологического происхождения, соль поваренная пищевая

**Особенность:** изготовлен из натурального молока и сливок по сербскому рецепту

**Органолептика:** обладает невероятно мягкой и нежной структурой, схожей с мягким творогом, богатым ароматом трав и обволакивающим сливочным вкусом

**Рекомендации по употреблению:** ингредиент для брускетт, тапасов (как мясные, колбасные, так и рыбные), роллов, закусок из чипсов с рыбой или паштетом, с блинами; в сочетании со среднетелыми сочными красными винами ягодной/пряной направленности (например, Кьянти, Бардолино) или с белыми яркими, освежающими винами (например, из Совиньон Блана, Аrintу, Вердехо)



## Сыр Сербский сливочный с томатом и базиликом BURËNKA CLUB (Бурёнка Клуб)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Маркет Лайн

**Категория:** сыр мягкий сливочный

**Состав:** молоко пастеризованное нормализованное, пастеризованные сливки, овощная паста (томатное пюре, вода, базилик, соль поваренная пищевая, томат, чеснок, лук), закваска лиофилизированных культур: мезофильные молочнокислые микроорганизмы, ферментный препарат

молокосвёртывающий микробиологического происхождения, соль поваренная пищевая

**Особенность:** изготовлен из натурального молока и сливок по сербскому рецепту

**Органолептика:** обладает невероятно мягкой и нежной структурой, схожей с мягким творогом, богатым ароматом базилика и вяленого томата, и обволакивающим сливочным вкусом

**Рекомендации по употреблению:** ингредиент для брускетт, бутербродов, с блинами, также используется как соус для горячих блюд и супов; в сочетании с розовыми плотными, фруктово-ягодными винами или со среднетелыми сочными красными винами ягодной/пряной направленности (например, Кьянти, Бардолино)





BURËNKA CLUB – это клуб единомышленников, предпочитающих лучшее и готовых наслаждаться гармоничным сочетанием вкуса и пользы натуральных молочных продуктов. Их философия строится на современных технологиях, классических рецептурах и изысканном вкусе. Здесь хочется проводить свободное время в приятной компании, наслаждаясь подлинным вкусом продуктов, делающих каждое мгновение особенным.

Маркет Лайн – крупнейший дистрибьютор молочной группы товаров на территории Северо-Западного Федерального округа, а также федеральный поставщик для сетевой розницы. Уже более 25 лет является эксклюзивным представителем заводов-производителей РФ и Белоруссии, а также прямым импортером из стран Европы, Африки, Азии и Америки.

Их ассортиментный портфель – это идеально подобранные бренды известных отечественных и импортных молочных производств, на сегодняшний день включает в себя более 3 000 наименований продукции.