

## Crinkles Basil Сыр Кринклс Базилик

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Хэлси Фудс»

**Категория:** запеченный сыр

**Состав:** сыр (пастеризованное коровье молоко, пищевая соль, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий фермент препарат животного происхождения), базилик сушеный

**Особенность:** три вида сыра (Швейцарский, Голландский, Чеддер); не используется фритюр, запекание позволяет выпарить воду и уменьшить жирность; не содержат сахара, усилителей вкуса, консервантов

**Вкус:** хрустящая текстура, сбалансирован по соли, пряное послевкусие с базиликом

**Рекомендации по употреблению:** можно использовать в качестве компонента салатов или как украшение основного блюда, хорошо сочетается с белыми сухими и полусухими ароматными винами (например, новосветские вина из сорта Совиньон Блан или Торонтес)



## Crinkles Tomato Сыр Кринклс Томат

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Хэлси Фудс»

**Категория:** запеченный сыр

**Состав:** сыр (пастеризованное коровье молоко, пищевая соль, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий фермент препарат животного происхождения), томат сушеный

**Особенность:** три вида сыра (Швейцарский, Голландский, Чеддер); не используется фритюр, запекание позволяет выпарить воду и уменьшить жирность; не содержат сахара, усилителей вкуса, консервантов

**Вкус:** хрустящая текстура, сбалансирован по соли, пикантное сладковатое послевкусие томатов

**Рекомендации по употреблению:** можно использовать в качестве компонента салатов или как украшение основного блюда, в дополнение к сухому красному вину с яркой пряной направленностью или к деликатным образцам пива с лёгкой горчинкой



## Crinkles Garlic Сыр Кринклс Чеснок

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Хэлси Фудс»

**Категория:** запеченный сыр

**Состав:** сыр (пастеризованное коровье молоко, пищевая соль, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий фермент препарат животного происхождения), чеснок молотый

**Особенность:** три вида сыра (Швейцарский, Голландский, Чеддер); не используется фритюр, запекание позволяет выпарить воду и уменьшить жирность; не содержат сахара, усилителей вкуса, консервантов

**Вкус:** хрустящая текстура, сбалансирован по соли, пикантная остринка чеснока в послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** можно использовать в качестве компонента салатов или как украшение основного блюда, в дополнение к ароматным светлым и тёмным сортам пива



## Crinkles Chile Сыр Кринклс Чили

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Хэлси Фудс»

**Категория:** запеченный сыр

**Состав:** сыр (пастеризованное коровье молоко, пищевая соль, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий фермент препарат животного происхождения), перец красный

**Особенность:** три вида сыра (Швейцарский, Голландский, Чеддер); не используется фритюр, запекание позволяет выпарить воду и уменьшить жирность; не содержат сахара, усилителей вкуса, консервантов

**Вкус:** хрустящая текстура, сбалансирован по соли, пикантная остринка перца в послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** можно использовать в качестве компонента салатов или как украшение основного блюда, сочетается с большинством категорий пива и коктейлями на основе самогона или текилы



Миссия компании – улучшение качества жизни через готовые вкусные натуральные продукты. Многие из нас любят перекусы, закуски такие как чипсы и снеки и употребляют их, даже зная о потенциальном вреде. Альтернатива – продукция с «честным составом», в которой сохраняется яркий вкус, при этом она полностью естественна и натуральна.

**Crinkles (кринклс)** – это сыр, запеченный до хрустящей корочки с добавлением специй. Микс сыров твердых сортов, таких как: «Швейцарский», «Голландский», «Чеддер», запекается в печи с тщательно подобранными специями. Технология бережного нагревания позволяет

выпарить воду и уменьшить жирность.

В результате появляется тонкий, легкий и хрустящий кринкл с насыщенным вкусом сыра и пикантными нотами специй. Все тот же сыр, но вкус ярче!

В продукте нет ничего лишнего: красителей, консервантов, усилителей вкуса, добавляются только тщательно подобранные специи.

Продукт не имеет прямых аналогов на российском рынке. Его уникальность в сочетании трёх факторов: выдержанного сыра из настоящего молока, тщательно подобранных специй и запатентованной технологии.