

Schönfeld Maasdam Сыр Шонфелд Маасдам

Страна: Россия

Производитель: ООО «ПиР-ПАК»

Категория: полутвердый сыр

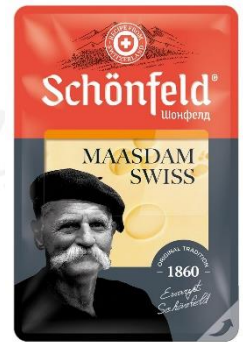
Состав: молоко нормализованное пастеризованное, бактериальная закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль

Особенность: изготовлен по оригинальному голландскому рецепту

Вкус: насыщенный, нежный, обладает эластичной текстурой, имеет небольшие, размером с горошину, глазки, яркие сливочные и сладковато-ореховые акценты

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, в качестве самостоятельной закуски сочетается с белым виноградом и инжиром; в паре с белыми натурально-сладкими и полусладкими винами

Родина *Маасдама* – Голландия, ведь именно в этой стране была придумана уникальная технология его приготовления. Сыр длительное время созревает, благодаря чему получается таким изысканным и оригинальным.



Schönfeld Swiss Cheese Сыр Шонфелд Швейцарский

Страна: Россия

Производитель: ООО «ПиР-ПАК»

Категория: полутвердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, бактериальная закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения

Особенность: рецепт появился в прошлом веке и использовался швейцарцами для приготовления бутербродов

Вкус: обладает гладкой эластичной текстурой, могут встречаться крупные глазки, имеет нюансы пряных трав, дополняющих фруктово-сливочный аромат и вкус

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, хорошо плавится; в паре к игристым винам с выдержкой на осадке, белым винам со средней кислотностью и легким фруктовым красным винам

Швейцарский изготовлен по оригинальному рецепту. Его рецепт нашли в семейных книгах и шесть десятилетий спустя воспроизвели из местного молока от коров, пасущихся на пышных пастбищах. Свежий клевер, пышная трава и местный воздух Боденского озера дополняют особый вкус сыра.



Schönfeld Parmesan Сыр Шонфелд Пармезан

Страна: Россия

Производитель: ООО «ПиР-ПАК»

Категория: твердый сыр

Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, бактериальная закваска термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения

Особенность: изготовлен по традиционной итальянской технологии из молока красно-датской породы коров, созревает 6 месяцев в больших головах весом до 40 кг

Вкус: насыщенный вкус и аромат, чуть сладковатый, с нотками орехов и сухофруктов, твердая текстура, долгое приятное послевкусие

Рекомендации по употреблению: применяют в кулинарии, для создания салатов и паст, сочетается с овощами, салатами и горячими блюдами; в паре с насыщенными полнотелыми красными сухими и полусухими винами

Один из самых известных сыров в мире, *Пармезан*, получил свое название в честь итальянских городов, где впервые появился.





Российские любители сыра знают бренд Шонфелд уже более 10 лет. Компания находится в постоянном поиске вкусов, видов сыра и его упаковок, которые максимально удовлетворят спрос покупателей. Как говорит известный сыродел и мастер бренда Эварист Шонфелд, даже за самым большим столом каждый найдет для себя неповторимый вкус на сырной тарелке Шонфелд.

Забота о здоровом образе жизни – мировой тренд. Шонфелд поддерживает этот принцип. Сырье с собственной фермы или от надежных партнерских предприятий. Всю продукцию проверяет служба контроля качества.

В линейке Шонфелд уже сейчас насчитывается более 80 разных сыров. Одних только сыров с голубой плесенью более 5 видов, а также есть с белой плесенью. Ежегодно выпускается не менее 15 новинок в разных сегментах сырной категории, среди которых есть как широко известные классические виды, так и эксклюзивные, вроде раклета с трюфелем или камамбера с пажитником.

Шонфелд развивает собственное производство в Калужской области, где под контролем каждый технологический этап.

- итальянское оборудование и закваски;
- камеры созревания сыра оборудованы климатической системой, которая обеспечивает оптимальные температуру и влажность;
- технологи сырного производства прошли обучение и стажировку в Италии и регулярно консультируются с итальянскими коллегами по оперативным вопросам.

Здесь расположена и ферма, где предприятие содержит коров пород джерсейская и красная датская. Их молоко лучше всего подходит для производства сыра благодаря высокому содержанию кальция, микроэлементов, белка и оптимальному соотношению жирных и аминокислот. Рацион животных сбалансирован и подобран с учетом требований для сыропригодного молока. Большую часть кормов выращивают на собственных посевных площадях.

«Schönfeld – сыр с человеческим лицом.»