

## Palla Picante

### Сыр Пálла Пикáнте с Прованскими Травами и Чесноком

**Страна:** Россия

**Производитель:** КФХ Усманова

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** коровье молоко пастеризованное, термически обработанные прованские травы (сухой базилик, орегано, розмарин, перец) и чеснок, культуры молочнокислых бактерий, мококосвертывающий фермент препарат микробного происхождения, соль

**Особенность:** фермерский продукт, с добавлением прованских трав и чеснока

**Вкус:** богатый и пикантный аромат в сочетании со сливочным вкусом. Умеренно-пряный с легкими чесночным акцентом

**Рекомендации по употреблению:** в составе сырной тарелки, в сочетании с оливками, как ингредиент салатов, пасты. Сочетается с игристыми/тихими винами с яркой пряной ароматикой (Совиньон Блан из Новой Зеландии, Гевюрцтраминер из Эльзаса)



## Palla Picante

### Сыр Пálла Пикáнте с Клюквой

**Страна:** Россия

**Производитель:** КФХ Усманова

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** коровье молоко пастеризованное, термически обработанная сушеная клюква и семена черного тмина, культуры молочнокислых бактерий, мококосвертывающий фермент препарат микробного происхождения, соль

**Особенность:** фермерский продукт, с добавлением сушеной клюквы и семян черного тмина

**Вкус:** пикантный сладковатый аромат в сочетании со сливочным вкусом. Клюква придает небольшую терпкость и приятную кислинку. Плотная консистенция

**Рекомендации по употреблению:** в составе сырной тарелки, в сочетании с оливками, как ингредиент салатов, пасты. В сопровождении с кофе или игристыми/тихими розовыми винами



## Palla Picante

### Сыр Пálла Пикáнте с орехами

**Страна:** Россия

**Производитель:** КФХ Усманова

**Категория:** полутвердый сыр

**Состав:** коровье молоко пастеризованное, термически обработанные орехи (миндаль, фундук) и листья пажитника, культуры молочнокислых бактерий, мококосвертывающий фермент препарат микробного происхождения, соль

**Особенность:** фермерский продукт, с добавлением орехов и листьев пажитника

**Вкус:** пикантный ореховый аромат в сочетании со сливочным вкусом. Плотная консистенция

**Рекомендации по употреблению:** в составе сырной тарелки, в сочетании с оливками, мясными деликатесами, как ингредиент салатов, пасты. В сопровождении с кофе или игристыми/тихими винами с продолжительной выдержкой на осадке



КФХ Усманова – небольшое молодое фермерское хозяйство, которое специализируется на производстве сыров. Основательница - Орзу Усманова. Орзу получила высшее образование по специальности «Бродильное производство», а затем отучилась в НИИ Сыроварения и Маслоделия на мастера-сыровара. После этого Орзу Усманова открыла сыроварню в Крыму, а затем – в Подмосковье.

Рецепты сыров, которые выпускаются сейчас, созданы Орзу на основе ее личных экспериментов по сочетанию разных продуктов.