

## Parmesan Marzipan Desert Cheese Set Пармезан Марципан Десертный Сырный Сет

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Дениз Ричардс»

**Категория:** ассорти сыров

**Состав:** сыр Пармезан 12 месяцев выдержки

(пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения);

сыр Пармезан 6 месяцев выдержки (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения, краситель аннато); сыр Пармезан 9 месяцев выдержки (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, соль, молокосвертывающий фермент животного происхождения); мед цветочный натуральный; марципан (сахар, миндаль 26%, инвертный сахарный сироп, сироп глюкозы, обезжиренный какао порошок, ферментный препарат микробного происхождения инвертазы); орех кешью

**Особенность:** готовая к употреблению сырная тарелка, собравшая лучшие разновидности сорта Пармезан (6, 9 и 12-тимесячной выдержки), дополненная медом, марципаном, орехом кешью и бамбуковыми шпажками

**Вкус:** твёрдый Пармезан с плотной текстурой и солоноватыми пикантными тонами в сливочном послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** сырную тарелку дополняют полнотелые насыщенные красные сухие вина



## Десертная сырная тарелка Особый вечер 1

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Дениз Ричардс»

**Категория:** ассорти сыров

**Состав:** сыр с голубой плесенью (пастеризованное

коровье молоко, соль, плесневые грибы *Penicillium roqueforti*, закваска и фермент животного происхождения);

сыр Пармезан (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного

происхождения, соль, пищевой краситель аннато); сыр Гауда (молоко коровье пастеризованное,

молокосвертывающий препарат микробного происхождения, соль, вода питьевая); мёд цветочный натуральный; гриссини (пшеничная мука хлебопекарная высшего сорта, вода, растительное масло, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль, солод); ядро жаренного арахиса; тыквенные семечки очищенные; изюм золотистый

**Особенность:** готовая к употреблению сырная тарелка, собравшая сорта самых популярных сыров мира (сыр с голубой плесенью, пармезан, гауда), дополненная медом, хлебными палочками, арахисом, тыквенными семечками и бамбуковыми шпажками

**Вкус:** мягкий, сливочный, нежный Дорблю (Голубой сыр) с прожилками голубой плесени, с острыми акцентами; твёрдый Пармезан с плотной текстурой и солоноватыми пикантными тонами; полутвёрдая Гауда с нежным кремовым тоном и сливочным послевкусием

**Рекомендации по употреблению:** сырную тарелку дополняют белые сухие вина, выдержанные в дубе, сладкие крепленые вина, а также виски, коньяки, арманьяки и бренди



## Десертная сырная тарелка Особый вечер 2

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Дениз Ричардс»

**Категория:** ассорти сыров

**Состав:** сыр Чеддер (молоко коровье пастеризованное, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий фермент, соль, краситель аннато); сыр Грана (пастеризованное молоко с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов,

ферментный препарат животного происхождения, соль, пищевой краситель аннато); сыр ореховый (молоко коровье пастеризованное, вода питьевая, соль, грецкий орех, фермент животного происхождения); ядро жаренного арахиса; тыквенные семечки очищенные; клюквенный джем (ягоды клюквы, сахар, фруктозно-глюкозный сироп, вода, пектин, регулятор кислотности – лимонная кислота); гриссини (пшеничная мука хлебопекарная высшего сорта, вода, растительное масло, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль, солод); изюм золотистый

**Особенность:** готовая к употреблению сырная тарелка, собравшая сорта самых популярных сыров мира (сыр Чеддер, Грана и ореховый), дополненная клюквенным соусом, хлебными палочками, арахисом, тыквенными семечками и бамбуковыми шпажками

**Вкус:** плотный Чеддер с деликатным ореховой направленностью и соблазнительной кислинкой в послевкусии; ореховый со сливочными оттенками и нотками ореха в послевкусии; твердый Грана с плотной текстурой и солоноватыми пикантными нотами в послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** сырную тарелку дополняют красные сухие вина, а также виски, коньяки, арманьяки и бренди



**Denise Richards**  
original snacks

Контрастное сочетание сыра и топпингов от французских сырных сомелье рождает прекрасное угощение, которое придется по вкусу каждому. Традиция подачи сырного ассорти пришла к нам именно из Франции. Там придумали употреблять сыры как полноценное блюдо и даже десерт.

Компания «Дениз Ричардс» является молодым, динамично развивающимся российским предприятием, специализирующимся на производстве высококачественных натуральных продуктов питания и оригинальных закусок. Предприятие обладает серьезными производственными мощностями и продолжает непрерывно развиваться, осваивая все новые направления и сегменты рынка. Ассортимент непрерывно расширяется.