

Прайс-лист Ремесленных сыров в Одессе

Все сыры делаются нами из свежего натурального молока, привезенного непосредственно от хозяев. В сыры не кладутся никакие добавки, только натуральные составляющие. Все сыры производятся вручную по итальянским, французским, швейцарским, испанским и авторским рецептам. Купив наш ремесленный сыр, Вы можете быть уверены в его качестве и вкусовых характеристиках.

Отдельные виды сыров

	Название сыра	Цена за 100 грамм	Наличие	Хранение	Примечание
	Валенсия Мягкий сыр с белой плесенью. Делается из козьего или коровьего молока. Корочка – бело-мраморная, плотноватая, под ней – сливочная прослойка, переходящая в нежно-пикантную мякоть.	85 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке и в коробочке или контейнере в течение 10 дней.	Сыр продается целыми головками. Вес головок 400-500 грамм.

	<p>Валенсия кофейная, Валенсия паприка Корочка сыра покрывается тонким слоем натурального кофе или молотой паприки. Кофе или паприка придает сыру Валенсия новый букет вкусов и ароматов.</p>	85 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке и в коробочке или в контейнере в течение 10 дней.	Сыр продается целыми головками. Вес головок 400-500 грамм.
	<p>Бавария Мягкий сыр с белой плесенью. Корочка – белая бархатистая. Мякоть – нежно-сливочная, средней текучести, с небольшими, иногда крупными порами.</p>	85 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке в течение 25 дней.	Головку сыра можно разрезать пополам. Вес головок 600-800 грамм.
	<p>Камамбер Мягкий сыр с белой плесенью. Готовится из коровьего молока. Запах – легкий грибной. Мякоть – сливочно-тягучая с пикантно-ореховым вкусом.</p>	85 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке и в коробочке или контейнере в течение 15 дней.	Сыр продается целыми головками. Вес головок 300-500 грамм.

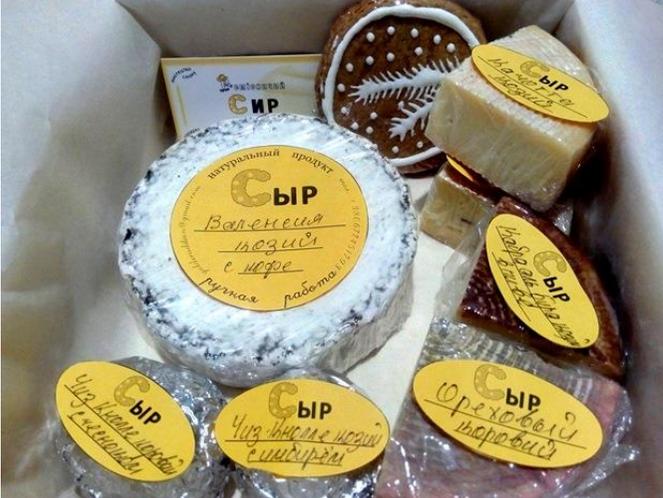
	<p>Шевр Мягкий козий сыр с корочкой белого или кремового цвета. Под ней – сливочная текучая прослойка, переходящая в нежную сердцевину. Вкус сыра нежный на начальном этапе созревания и насыщенно-пикантный на последнем.</p>	85 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке в течение 15 дней.	Сыр продается целыми головками. Вес головок 400-500 грамм.
	<p>Качотта коровья выдержанная Полутвердый сыр. Может присутствовать небольшое количество белой и голубой плесени на корочке. Вкус – сливочно-пикантный. Структура с небольшими или средними глазками. Может быть с добавками (тмин, прованские травы, орехи)</p>	75 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке в течение 60 дней.	Головку сыра можно разрезать пополам. Вес головок 600-800 грамм.

	<p>Качотта с оливками Полутвердый сыр. Вкус – сливочно-пикантный. Структура с небольшими или средними глазками. Добавка – кусочки натуральных оливок.</p>	80 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в пищевой пленке в течение 30 дней.	Головку сыра можно разрезать пополам. Вес головок 600-800 грамм.
	<p>Качотта молодая Полутвердый молодой сыр. Вкус – сливочно-пикантный. Структура с небольшими порами. Может быть с добавками (тмин, прованские травы)</p>	65 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в фольге или пищевой пленке в течение 30-40 дней.	Головку сыра можно разрезать пополам. Вес головок 600-800 грамм.
	<p>Качотта козья выдержанная Полутвердый сыр. Может присутствовать небольшое количество белой и голубой плесени на корочке. Вкус – сливочно-пикантный, насыщенный. Структура с небольшими или средними глазками.</p>	90 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в фольге или пищевой пленке в течение 60 дней.	Головку сыра можно разрезать пополам. Вес головок 500-800 грамм.

	<p>Чиз Кнолле козий с имбирем Полутвердый острый сыр с имбирем и приправами (смесь перцев, мускатный орех, кориандр, гвоздика)</p>	80 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в фольге или пищевой пленке в течение 30-40 дней.	Заказ не менее 500 грамм.
	<p>Чиз Кнолле коровий с чесноком Полутвердый острый сыр с чесноком и приправами (смесь перцев, мускатный орех, кориандр, гвоздика)</p>	75 грн.	Уточнять при заказе	На средней полке холодильника в фольге или пищевой пленке в течение 30-40 дней.	Заказ не менее 500 грамм.
	<p>Моцарелла Конкилья Рассольный сыр с нежной корочкой и слоистой мягкой, слегка поскрипывающей на зубах мякотью. Моцареллу делаем в форме ракушек.</p>	50 грн.	По заказу	На средней полке холодильника в контейнере с рассолом в течение 5-7 дней	Заказ не менее 500 грамм.

	<p>Моцарелла фаршированная (помидора, оливы, грибы, груша) Рассольный сыр. В середине каждой моцарелки – олива или кусочек помидора, груши и т.д.</p>	65 грн.	По заказу	На средней полке холодильника в контейнере с рассолом в течение 3-5 дней	Заказ не менее 500 грамм.
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-----------	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Мы предлагаем также наборы сыров. Это прекрасная возможность попробовать сразу несколько видов ремесленного сыра.

	Название сыра	Цена	Наличие
	<p>Набор сыров составляется из тех сортов и видов сыра которые есть в наличии во время заказа. Общий вес сыра в наборе может быть от 500 до 1500 грамм.</p>	80 грн. за 100 грамм	Уточнять при заказе

Сыр в подарок

	Название сыра	Цена за набор	Наличие
	Головка любого вида сыра или набор ассорти	Стоимость сыра или набора ассорти + 50 грн (подарочная упаковка)	Уточнять при заказе

Доставка сыра по г. Одессе – 50 грн., на пос. Котовского и в другие отдаленные районы города – 100 грн. В другие города Украины сыр можно передать транспортом.