



meridian



Дорогие Партнеры и Друзья!

Рады представить вам нового производителя сыров торговой марки **QUATTRO FORMAGGI** в нашем ассортименте!

Сыры **QUATTRO FORMAGGI** - это продукция высшего качества, производимая по итальянским технологиям и с участием итальянских мастеров сыроваров «казеифичио» на заводе в городе Новомосковске, Тульской области.

Производственные линии завода оснащены оборудованием известных итальянских марок в соответствии с последними достижениями технологий сыроварения. Вместе с тем, в производстве многих сыров используется ручной труд. С одной стороны, это дань итальянским традициям, с другой стороны некоторые сыры получают качественнее и вкуснее при использовании многовекового опыта итальянских традиций.



СЫР «АЗИАГО», 47%

Азиаго - итальянский ароматный сыр из коровьего молока, обладает эластичной коркой бледно-желтого цвета с клейкой, достаточно мягкой мякотью и крупными глазками.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Вид упаковки: бумага

Вес нетто: 1,000 кг



СЫР «ГОРГОНЗОЛА ПИКАНТНАЯ», 50%

Горгонзола принадлежит к так называемым голубым сырам. Обладают характерными прожилками голубой плесени.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий культуры *Penicilium Cand.*

Вид упаковки: бумага

Вес нетто: 3,000 кг



СЫР «ТАЛЕДЖИО», 48%

Таледжио - один из самых «пахучих» полумягких итальянских десертных сыров, обладающий очень насыщенным и пикантным ароматом, который с трудом поддается описанию.

Состав: молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

Вид упаковки: бумага

Вес нетто: 1,500 кг

