



White Cheese

from
Zhukovka

Завод ООО «Жуковское молоко» был построен летом 2016 года для производства сыров Brie и Camembert торговой марки White Cheese from Zhukovka.

Для производства нашего сыра мы используем только фермерское молоко и французские технологии, а инновационное немецкое оборудование позволяет нам получить продукт высшего качества, по характеристикам не уступающий французскому сыру.





Brie

Сыр Бри мягкий и приятный на вкус. Его обычно употребляют с красными молодыми винами. Сочетается сыр Бри с яблоками, грушами, дыней, ананасом, виноградом, инжиром, медом, белыми крекерами и миндалем...

Brie WhiteCheese *from Zhukovka*

Срок годности: 60 суток
М.д.ж. 60%



Возможная фасовка и упаковка сыра Бри



Бри ТМ «WhiteCheese from Zhukovka» в картонной упаковке.
Вес – 150 гр



Бри ТМ «Белый сыр из Жуковки» в гофроупаковке.
Вес – 125 гр

CAMEMBERT

Сыр Камамбер имеет нежный, чуть грибной вкус. Его можно подавать отдельно с орехами, зеленью и сладкими фруктами, включать в состав сырной тарелки. Такой сыр обычно употребляют с красными молодыми винами...



Camembert White Cheese

*from
Zhukovka*

Срок годности: 60 суток

М.д.ж. 50%



Возможная фасовка и упаковка сыра Камамбер



Камамбер ТМ
«WhiteCheese from
Zhukovka» в картонной
упаковке.
Вес – 150 гр



Камамбер ТМ «Белый
сыр из Жуковки» в
гофроупаковке.
Вес – 125 гр

The image features several slices of Bresse Blue cheese, a soft cheese with a creamy texture and distinct blue-green mold veins. The cheese is presented on a dark, rustic wooden cutting board. In the background, there are two slices of orange, adding a fresh, citrusy element to the composition. In the foreground, a small glass jar filled with honey is visible, suggesting a pairing or accompaniment for the cheese. The lighting is warm and focused, highlighting the textures of the cheese and wood.

BRESSE BLUE

Сыр с голубой плесенью производится по особой технологии, с использованием «культурных» видов голубой плесени рода *Penicillium*. Категория таких элитных сыров включает в себя продукты с характерным зеленоватым или голубоватым оттенком сырной массы, особой текстурой и выраженным, острым ароматом.

Bresse Blue
White Cheese
from
Zhukovka



Вес: 150г

Упаковка: Картонная

Срок годности: 60 суток

М.д.ж. 60%

Рикотта

Рикотта — традиционный итальянский сыровоточный сыр. Рикотта приготавливается из сыровоточки, остающейся после приготовления других сыров.

Рикотта — популярный компонент многих десертов (для которых часто измельчается и взбивается в мягкую массу): канноли, торты из рикотты и шоколада, солёных пирогов, *pastiera napoletana*. Также рикотта применяется в рецептах горячих блюд (в частности, некоторых разновидностей лазаньи), используется при выпечке традиционного пасхального хлеба Пастьера.



Рикотта
WhiteCheese
from
Zhukovka



Вес: 180г

Упаковка: Пластик

Срок годности: 60

суток

М.д.ж. 45%



Адрес производства: Брянская область, Жуковский р-н, г. Жуковка, пер.
Планерный, д. 13
тел.: 8-(4832) - 555-406; 8-(4833) - 432-251

**Будем рады видеть
Вас в числе наших
партнеров!**

