



Новогрудские дары

Вид	Наименование	Особенности	Срок годности	Жирность	Объем	Цена за кг.
	Сыр "Maasdam Elite"	Сыр обладает выраженным сладковато-пряным вкусом. Особенность сыра заключается в том, что в состав закваски входят пропионово-кислые бактерии, поэтому сыр восхищает чудным рисунком круглых крупных сырных глазков и является настоящей находкой для праздничного застолья.	180 суток	45%	Около 7 кг	
	Сыр "Монтерей" элитный	Сыр имеет утонченный, пикантный, одновременно сладковато-пряный вкус. Благодаря закваске с пропионово-кислыми бактериями, яркой особенностью сыра является наличие крупных сырных глазков, размером с вишню, которые так привлекают покупателей. Этот удивительный сыр, нарезанный на ломтики, украсит своим присутствием сырную тарелку на каждом столе.	181 суток	45%	Около 7 кг	
	Сыр "Голландский Новый"	Сыр с характерным чистым, молочным вкусом, но при всём при этом с нотками лёгкой кислинки и остроты. Благодаря пониженному содержанию жира - 30%, сыр "Голландский Новый" является ценным продуктом в диетическом, лечебном и здоровом питании. Сыр отлично подходит для приготовления бутербродов, салатов, горячих блюд и десертов.	240 суток	30%	Около 3,5 кг	
	Сыр "Гауда - Бел"	Сыр характеризуется выраженным сырным вкусом, с оттенком лёгкой кислинки. Он изготавливается по особому рецепту на современном оборудовании, что придаёт сыру неповторимый вкус и отличное качество. Сыр подходит как для приготовления традиционных бутербродов, так и различных горячих блюд.	240 суток	45%	Около 3,5 кг	
	Сыр "Эдам Новогрудский"	Сыр с характерным выраженным сырным вкусом, с оттенком лёгкой кислинки. Он изготавливается по особому рецепту на современном оборудовании, что придаёт сыру неповторимый вкус и отличное качество. Сыр подходит как для приготовления традиционных бутербродов, так и различных горячих блюд.	240 суток	45%	Около 2,5-4,0 кг	

	<p>Сыр "Королевский" с ароматом топленого молока.</p>	<p>Сыр с великолепным сырным вкусом и ароматом топленого молока. Идеально подходит для приготовления сырных закусок, салатов, сырных запеканок, тостов, бутербродов к чаю или кофе.</p>	<p>240 суток</p>	<p>45%</p>	<p>Около 3,5 кг</p>	
	<p>Сыр "Королевский" с ароматом грецкого ореха.</p>	<p>Сыр обладает характерным сырным вкусом и ароматом грецкого ореха. Отлично подходит для приготовления сырных закусок, салатов и традиционных бутербродов. Благодаря отменному вкусу изумительному аромату, этот сыр наилучшим образом разнообразит повседневное меню.</p>	<p>240 суток</p>	<p>45%</p>	<p>Около 3,5 кг</p>	
	<p>Сыр "Pesto Red"</p>	<p>Пикантный вкус, своеобразный аромат придадут сыру тщательно подобранные пряности, а соответствующую окраску (красный цвет) - натуральные красители. Этот сыр придётся по душе любому гурману, который ищет для себя, что-то новое в мире вкусов и ярких ощущений. Сыр, нарезанный на ломтики, украсит сырную тарелку и праздничный стол.</p>	<p>240 суток</p>	<p>45%</p>	<p>Около 3,5 кг</p>	
	<p>Сыр "Pesto Green"</p>	<p>Сыр характеризуется выраженным сырным вкусом с тонкими нотками пряностей. Он имеет насыщенный зелёный цвет, благодаря добавлению натуральных красителей. Сыр добавляют в салаты, мясные и рыбные блюда, и просто используют в пищу как изысканную и лёгкую закуску. Этот удивительный сыр - удовольствие для гурманов и настоящая находка для праздничного застолья.</p>	<p>240 суток</p>	<p>45%</p>	<p>Около 3,5 кг</p>	

