



АССОРТИМЕНТ ТМ «ЧИЗАВАРИ»

Частная сыроварня

О НАС

- Частная сыроварня "Чизавари" была открыта в 2017 году и позволяет производить практически любые итальянские и кавказские сыры. Качество продукции обеспечивается современным технологическим оборудованием. Это танки охладители, сыроваренные ванны, котлы, холодильники, бактерицидные лампы, электронные лабораторные системы и др. В производстве используются исключительно натуральные закваски и ферменты. Транспортировка фермерского молока производится на специально оборудованных автомобилях.



БУРРАТА



○ Это итальянский сыр представляющий собой шарик моцареллы, заполненный сырным кремом. Его название происходит от итальянского слова «burro», означающего «сливочное масло». В качестве основных ингредиентов для бурраты используются свежие коровьи сливки и молоко, что придает сыру нежную консистенцию и изысканный сливочный вкус.

Наименование	Тип	Срок хранения, суток	Температура хранения, ° С	Вес, шт (головка)	НДС	Упаковка
Буррата	Рассольный	10	4-5	0,150	10%	Термостакан



ФАСОВКА БУРАТТЫ

	150 гр, с веревкой	125 гр, с веревкой
		
200 гр, с узлом	150 гр , узлом	
		
200 гр, без узла	150 гр, без узла	125 гр без узла.
		



СТРАЧАТЕЛЛА

Страчателла- это сырный деликатес родом из итальянского региона Апулия на востоке Апеннинского полуострова.

Представляет собой полоски моцареллы со сливками.

Страчателла используется в приготовлении супов, мороженого и салатов.



Наименование	Тип	Срок хранения, суток	Температура хранения, ° C	Вес, гр	НДС	Упаковка
Страчателла	мягкий	10	4-5	500	10%	Термостакан



МОЦАРЕЛЛА

Это мягкий молодой сыр из южной Италии. В местной кухне моцарелла чаще всего используется в пицце, свежих салатах, закусках (капрезе), запеканках, лазанье и пасте.



Наименование	Тип	Срок хранения, суток	Температура хранения, °С	Вес, шт (головка)	НДС	Упаковка
Моцарелла	Рассольный	15	4-5	0,200/2 шарика	10%	Термостакан



КАЧИОКАВАЛЛО

- Качиокавалло имеет сладковатый вкус и мягкую консистенцию. Его название происходит от итальянских слов «сасио» (сыр) и «а савалло» (верхом): грушевидные головки этого сыра для созревания подвешивают «верхом», связывают и перекидывают через шесты.

Наименование	Тип	Срок хранения, суток	Температура хранения, °С	Вес, шт (головка)	НДС	Упаковка
Качиокавалло	Полумягкий, полутвердый	120	4-5	0,200	10%	Вакуум.

В НАШЕМ АССОРТИМЕНТЕ ИМЕЕТСЯ ПРОВОЛА СО ВКУСАМИ:



- Классическая;
- С травами;
- Сладкий перец;
- С грибами.



Наименование	Тип	Срок хранения, суток	Температура хранения, ° С	Вес, шт (головка)	НДС	Упаковка
Провола	Полумягкий, полутвердый	120	4-5	0,200	10%	Вакуум.



СУЛУГУНИ

Рассольный грузинский сыр из региона Самегрелло. Сулугуни имеет чистый кисломолочный, умеренно соленый вкус и запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию. Не имеет корки, допускается на поверхности легкая слоистость в виде отделяющихся слоев.



Наименование	Тип	Срок хранения, суток	Температура хранения, ° С	Вес, шт (головка)	НДС	Упаковка
Сулугуни	Рассольный	25	4-5	0,290	10%	вакуум



Спасибо за внимание!

