

Фермерские Продукты

KALINA FARMER





О нас

На создание настоящего вкусного сыра влияет много факторов: от погоды до профессионализма сыровара. В нашей Kalina Farmer вы найдете сыр на любой вкус, всегда высшего качества, так как мы работаем с проверенными фермерами и знаем их в лицо.

Такой подарок приятно, полезно и легко подарить, поэтому мы разработали для вас подарочные наборы.

Натуральные продукты

Стильная упаковка

Гарантия качества

БРЫНЗА

Рассольный сыр, изготавливаемый из пастеризованного коровьего молока. Структура сыра едва рассыпчатая, но не плотная, легко разрезается и обладает солоноватым вкусом кисломолочной продукции.

ВАЛАНСЕ

Мягкий молодой сыр из козьего молока в форме усеченной пирамидки, покрытой золой и припущеной слоем белой плесени. Время созревания около 2 недель. Жирность сыра около 45%, выдержка около 3 недель.

СЕНТ-МОР-ДЕ-ТУРЕН

Мягкий молодой сыр из козьего молока, покрытый синевато-серой корочкой пушистой благородной плесени. Производится в виде небольшого полена. Время созревания около 2 недель. Жирность сыра около 45%, выдержка около 3 недель.

ВЁГЕЛЬСБЕРГ КЛАССИЧЕСКИЙ

Авторский немецкий полутвердый сыр. Производится из цельного коровьего молока. Жирность сыра около 50-52%, выдержка от 1-2 месяцев.

Вёгельсберг с пажитником

Вёгельсберг с чили

Вёгельсберг с базиликом и чесноком

Вёгельсберг с томатом и луком

Вёгельсберг с имбирем

Вёгельсберг с черемшой

Вёгельсберг с чёрным трюфелем



РАКЛЕТ

Полутвердый сыр из цельного коровьего молока с плотной, но довольно упругой мякотью. Это идеальный сыр для плавления! Сыр при нагревании не пузырится и не течет, а во время плавления приобретает характерный аромат сырных грибов. Жирность сыра около 50%, выдержка от 1,5 месяцев.

КАМАМБЕР

Мягкий сыр с маслянистой текстурой из коровьего молока, покрытый корочкой из белоснежной благородной плесени Сан Марселин. Сыр имеет тонкий грибной вкус и аромат, бархатистую поверхность и нежную сердцевину. Жирность сыра около 60%, выдержка около 2 недель.

КРОТТЕН

Мягкий молодой непрессованный сыр из козьего молока. Сыр имеет приятный вкус с легкой кислинкой и слегка ореховый привкус. Время созревания от 2 недель. Жирность сыра около 45%, выдержка около 3 недель.

ГАУДА КЛАССИЧЕСКАЯ

Полутвердый сорт сыра, изготавливается из коровьего молока. Сыр с нежным сливочным вкусом, долей жира около 40-45% и выдержкой от 3 месяцев и более.

Гауда с лавандой

Гауда с горчицей

Гауда с черным тмином и гвоздикой

Гауда три специи

ВЫБЕРИ
СВОЮ КОРЗИНУ

1



EASY

ЧТО ВХОДИТ	ВЕС, ГР
КАМАМБЕР	100
ГАУДА ТРИ СПЕЦИИ	300
ВЁГЕЛЬСБЕРГ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	300
МЕД	250
ОРЕШКИ	200
ОБЩИЙ ВЕС	1150

2



MIDDLE

ЧТО ВХОДИТ	ВЕС, ГР
КАМАМБЕР	100
ГАУДА КЛАССИЧЕСКАЯ	300
ВЁГЕЛЬСБЕРГ С БАЗИЛИКОМ И ЧЕСНОКОМ	300
ГАУДА ТРИ СПЕЦИИ	300
МЕД	250
ОРЕШКИ	150
ОБЩИЙ ВЕС	1400

3



VIP

ЧТО ВХОДИТ	ВЕС, ГР
КАМАМБЕР	100
ГАУДА КЛАССИЧЕСКАЯ	300
ВЁГЕЛЬСБЕРГ С БАЗИЛИКОМ И ЧЕСНОКОМ	300
ГАУДА ТРИ СПЕЦИИ	300
СЕНТ-МОР-ДЕ-ТУРЕН	150
МЕД	500
ОРЕШКИ	300
СУХОФРУКТЫ	300
ВИНО	750
ОБЩИЙ ВЕС	3000

ВЫБЕРИ СВОЮ БАНКУ МЕДА

KALINA FARMER



KALINA FARMER

мёд кипрей с ягодами черной смородины, мёд таёжный с имбирем и лаймом,
мёд таёжный с курагой, мед таёжный с маточным молочком, мёд кипрей
с ежевикой, мёд кипрей с ягодами малины, мёд с живицей, мёд таёжный
с кедровыми орешками, мёд с прополисом, мёд таежный с корицей,
мёд таёжный с грецким орехом, маралий корень и многие другие.

КОНТАКТЫ



KALINA FARMER

KALINA FARMER



info@kalina.catering



+ 7 (499) 643 55 30



kalina.catering



kalina.catering...

