

Выбирайте натуральное!



+7 912 062 26 33 (Антон)
+7 3522 545 808
sales.aristey@yandex.ru

Натуральные фермерские сыры от производителя.

Коммерческое предложение



Частная сыроварня "Аристей" развивающееся предприятие, с 2019 года производящее до 15т выдержанных фермерских сыров в год. Наша продукция имеет высокие потребительские свойства и представлена в специализированных и сетевых магазинах, а также заведениях HoReCa.

Отличный вкус.

Созревание голов происходит в специальных камерах с поддержанием необходимой температуры и влажности. Соблюдение данных условий позволяет получить насыщенный вкус и аромат сыра, а также позволяет ему правильно плавиться. Наши сыры прекрасны в сочетании с ингредиентами блюд, винами и другими напитками.

Забота о здоровье

Мы не используем пальмовое масло и иные заменители молочного жира, а также красители, консерванты и ароматизаторы. Только натуральное молоко от лучшего хозяйства курганской области, закваски французской компании Danisco, ферменты и соль.

Высокое качество и сертификация.

Мы тщательно контролируем каждый этап производства, от получения сырья до отгрузки готового сыра. Каждая партия молока проходит ветеринарный контроль. Сырьё и продукция сертифицированы системой "Меркурий", "Честный Знак".

Доставка

Мы осуществляем доставку наших сыров до клиента собственными силами в необходимых временных, санитарных и температурных режимах.

Наша продукция

№	Наименование	Срок созревания	Цена р/кг	
1	Сыр Карфилли	Выдержка в камере созревания от 4 до 8 мес.	800 с НДС	Сливочный, острый, с нотками цитруса
2	Сыр Чеддер	Выдержка в камере созревания от 6 до 12 мес.	820 с НДС	Сливочный, острый, с лёгкой кислинкой, ореховое послевкусие.
3	Сыр Зауральский Сливочный	Выдержка в камере созревания 21 день	610 с НДС	Свежий, сливочный

Состав продукта: Коровье молоко цельное пастеризованное, соль пищевая не йодированная, хлорид кальция, сухая мезофильная, термофильная закваска, сычужный фермент животного происхождения.

Упаковка, сроки годности: Голова 7-8 кг. Кусок в вакуумной упаковке (150-300гр.) – 60дней.

Условия хранения и транспортировки: При t от 0 - +6С и относительной влажности 80-85%.

