

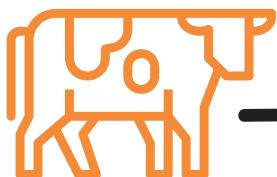


CHEF WORKS


PRIMEMILK
master ingredients

ИЗГОТОВЛЕНИЕ МЯГКОГО СЫРА

ЗДОРОВЫЕ КОРОВЫ



МОЛОКО



СЫР



ПОДСЫРНАЯ
СЫВОРОТКА



МЯГКИЙ СЫР



белок
альбумин

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА
ДОБАВЛЕНИЕ ЛИМОННОЙ
КИСЛОТЫ И СЛИВОК



+

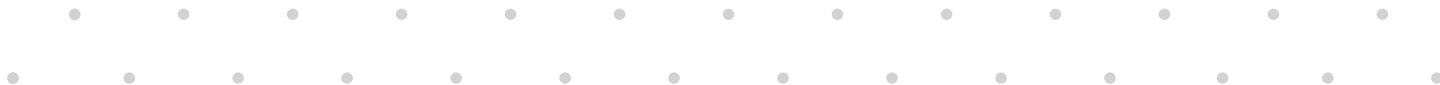
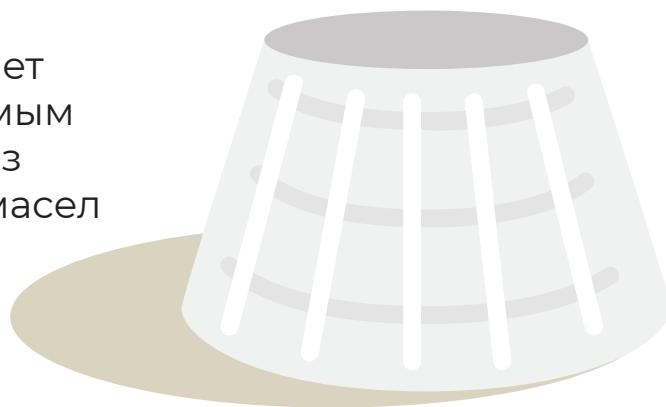


+



ЧТО ТАКОЕ МЯГКИЙ СЫР ОТ ПРАЙМИЛК?

Низкокалорийный, диетический мягкий сыр, изготовленный по уникальной технологии. Обладает нежной текстурой и неповторимым молочным вкусом. Изготовлен из молочной сыворотки и сливок/масел по уникальной рецептуре, разработанной технологами PRIMEMILK.



ПРЕИМУЩЕСТВА МЯГКОГО СЫРА

- 1** отлично сбалансированный **солонovато сладкий** вкус
- 2** содержание натурального молочного сахара (**лактозы**), который придает сыру легкую естественную **сладость**
- 3** содержание легко усвояемого белка **альбумин**
- 4** **отсутствие** в составе продукта **консервантов**, стабилизаторов, красителей и ароматизаторов
- 5** **не растекается** при нагревании и **не теряет** полезных свойств при запекании
- 6** **большой** срок годности



МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯГКОГО СЫРА

КАЛЬЦИЙ	ФОСФОР	КАЛИЙ	МАГНИЙ	ЖЕЛЕЗО	НАТРИЙ
строительный материал	энергетический обмен, формирует мышечные ткани	водно-солевой баланс	нервная система	участвует во всех обменных процессах, омолаживает кожу	предохраняет организм от обезвоживания
2 967 мг/кг	1 700 мг/кг	1 295 мг/кг	255 мг/кг	2,42 мг/кг	1092 мг/кг



Доказано, что в мягком сыре от PRIMEMILK больше кальция, магния, железа, чем в некоторых молочных продуктах.



АССОРТИМЕНТ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	СОСТАВ	ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА	УПАКОВКА	СРОК ГОДНОСТИ
Сыр мягкий с массовой долей жира в сухом веществе 10%	Сыворотка молочная концентрированная , сливки пастеризованные, регулятор кислотности кислота лимонная, комплексная пищевая добавка (загустители: гуаровая камедь, ксантановая камедь)	Жир в сухом веществе: 10±1,6 % Влага: 70-76 % Белок: 8,5 %	 <p>2,25 кг 1100 г 800 г</p>	<p>При температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 85 % – не более 120 суток. После вскрытия оригинальной упаковки при тех же температурно-влажностных режимах не более 3 суток.</p>
Сыр мягкий с массовой долей жира в сухом веществе 40 %	Сыворотка молочная концентрированная , сливки пастеризованные, регулятор кислотности кислота лимонная, комплексная пищевая добавка (загустители: гуаровая камедь, ксантановая камедь)	Жир в сухом веществе: 40±1,6 % Влага: 68-72% Белок: 7,0 %	<p>Пакет: от 5 до 10 кг</p> 	
Продукт белковый пищевой "ДеликаЧиз" с массовой долей жира в сухом веществе 50%	Сыворотка концентрированная, кокосовое масло , регулятор кислотности лимонная кислота, регулятор кислотности гидроксид натрия	Жир в сухом веществе: 50±1,6 % Влага: 62-65 % Белок: 5,0 %		

УПАКОВКА

ВЕДРО



2,25 кг



110 г, 800 г



ПАКЕТ



ПРИМЕНЕНИЕ

СЫР МЯГКИЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 10%



СЫРНИКИ



ЗАПЕКАНКА



**ТВОРОЖНЫЕ
ВАФЛИ**



ВЫПЕЧКА

ПРИМЕНЕНИЕ

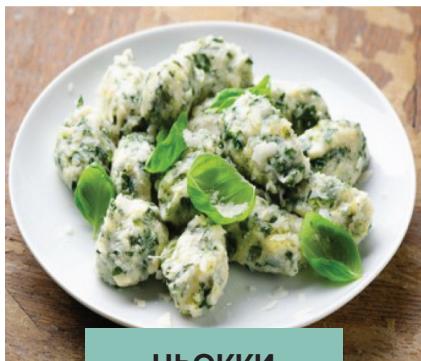
СЫР МЯГКИЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 10%



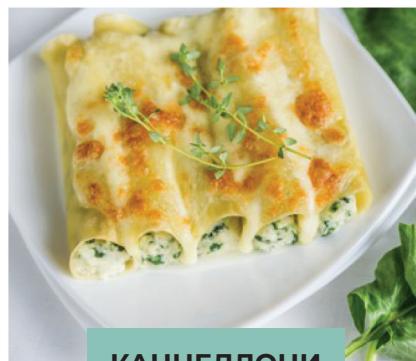
ВАРЕНИКИ



РАВИОЛИ



НЬОККИ



КАННЕЛЛОНИ

ПРИМЕНЕНИЕ

СЫР МЯГКИЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 40%



ЧИЗКЕЙК



МУССЫ



ПРИМЕНЕНИЕ

ПРОДУКТ БЕЛКОВЫЙ ПИЩЕВОЙ "ДЕЛИКАЧИЗ" С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 50%



ЧИЗКЕЙК



МУССЫ



КРЕМ
(для тортов, капкейков,
трайфлов)



РОЛЛЫ

