



**ПОПРОБУЙТЕ НАШИ САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Классические сыры

1	Моцарелла	1400	руб./кг.
2	Крем-сыр Филадельфия	1400	руб./кг.
3	Рикотта (чистый или с любым ароматом)	900	руб./кг.
4	Эдамский сыр	1400	руб./кг.
5	Гауда	1400	руб./кг.
6	Гауда (выдержанный)	1800	руб./кг.
7	Французский блю (сыр с голубой плесенью)	2300	руб./кг.
8	Грюер	2200	руб./кг.
9	Романо	2200	руб./кг.
10	Чеддер	2200	руб./кг.
11	Швейцарский кружевной (Baby Swiss)	2200	руб./кг.
12	Козий на лимонной закваске	2200	руб./кг.
13	Козий сыр по французски	2500	руб./кг.
14	Томме козий твердый	2500	руб./кг.
15	Фета (из козьего молока)	2500	руб./кг.

Авторские сыры на основе гауды

16	Шамбала (пажитник - вкус грецкого ореха)	1400	руб./кг.
17	Итальянский Сад (сушеные на солнце томаты, красный перец, лук, чеснок, базилик, тимьян и перец)	1400	руб./кг.
18	Имбирь (красный перец, Лук, Чеснок, Хрен)	1400	руб./кг.
19	Кайенский Перец (острый & пряный)	1400	руб./кг.
20	Горошины перца (зеленые)	1400	руб./кг.
21	Смесь черного перца	1400	руб./кг.
22	Сыр с базиликом	1400	руб./кг.
23	Сыр с кумином (зира)	1400	руб./кг.
24	Сыр мраморный (с темным пивом)	2500	руб./кг.
25	Вегетарианский сыр (без животного фермента)	1400	руб./кг.
26	Сыр с лесными грибами	1800	руб./кг.
27	Сыр с халапенью	1700	руб./кг.
28	Сыр с тыквенными семечками	1400	руб./кг.
29	Травы сада	1400	руб./кг.
30	Сыр винный	2500	руб./кг.
31	Сыр с травами прованса	1400	руб./кг.
32	Розмарин	1400	руб./кг.
33	Сыр с белым трюфелем	3500	руб./кг.
34	Сыр с черным трюфелем	3000	руб./кг.
35	Чипото	1700	руб./кг.
36	Рикотта со специями (шарики)	80	руб./шт.

Дополнительная продукция:

37	Морковный пирог (600гр)	800	руб./ед.
38	Чизкейк (600гр)	800	руб./ед.
39	Соус «Песто» (100гр)	500	руб./ед.
40	Мёд - разнотравье (500мл)	500	руб./ед.

Молочные продукты

41	Йогурт	140	руб./литр
42	Сыворотка	50	руб./литр
43	Коровье молоко	120	руб./литр
44	Козье молоко	170	руб./литр

Мы можем сделать сыр на любой вкус! Доставка 300 руб. по Москве, при заказе от 3000 руб.

ЗАКАЗАТЬ МОЖНО ЗДЕСЬ: <http://www.cheesefarm.ru/> или <http://www.33cheese.ru/>  
+7 (916) 112-4361; +7 (903) 799-2776 д. Мошницы ул. Звездная 169

\* Весь мягкий сыр хранится от 5 до 7 дней при температуре от +1 до +3 градуса по Цельсию.

Все твердые и полутвердые сыры хранятся от 3 до 6 месяцев при температуре от +2 до +6 градусов по Цельсию.