
КАТАЛОГ
НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ



Panière





О КОМПАНИИ

В Красноярском районе Самарской области есть особое место, где находится уникальный агрохолдинг, который занимается производством крафтовых сыров по традиционным итальянским рецептам из натурального молока. Главной, эксклюзивной составляющей этого проекта является необычная ферма, где в роскошных условиях содержится большое стадо овец молочной породы Lacaune.

Идея об открытии собственной сыроварни возникла после того, как один за другим стали уходить из России поставщики премиальных сортов сыра. А овечий сыр практически весь завозился к нам из других стран. Но мы подумали и пришли к выводу, что вполне можем делать его сами. И ничуть не хуже зарубежных производителей! Поэтому решили добавить в традиционную линейку ещё и сыр из овечьего молока, которое имеет много полезных свойств:

- оно содержит в два раза больше цинка и кальция по сравнению с коровьим и козьим молоком,
- имеет высокую энергетическую ценность 110 ккал (против 60 ккал коровьего и 68 ккал козьего), жирность 6%,
- отличается большим количеством питательных веществ, антиоксидантов и животного белка (5,4 г на 100 г молока),
- оказывает большое влияние на формирование костной ткани человеческого организма.



Мы производим сыры без искусственных добавок и только из натурального молока, в котором нет ни грамма антибиотиков. Тщательно проверяем все сырье и работаем только с проверенными поставщиками. Наш главный принцип в работе — сохранение высокого качества сыра, его вкусовых и питательных характеристик. Наша цель — не только заместить импорт, но и максимально обеспечить своей продукцией жителей Самарской области с выходом на другие регионы.

Головокружительная идея о производстве овечьего сыра и стала основой нашего проекта. Овечья ферма — пока ещё большая редкость для России, и встретить такое хозяйство можно не в каждом регионе. Особенностью нашей фермы является то, чтобы мы выращиваем животных исключительно для получения молока.

Сейчас в нашем ассортименте более 20 сортов сыра из коровьего и овечьего молока. Среди них — Камамбер, Страчателла, Рикопта, Монте Блун (с голубой плесенью), несколько видов Качотпы, Монтазио с разным сроком созревания и другие. Кроме довольных покупателей, их высоко оценили и столичные эксперты, которым мы предложили продегустировать нашу продукцию.





МОНТАЗИО MONTASIO

Монтазио обладает легким кремово-молочным вкусом, плотной текстурой и имеет небольшие «глазки». Относительно высокое содержание молочного жира в сыром молоке придает сыру насыщенный вкус, который прекрасно дополняет другие продукты. Монтазио обладает мягким ароматом, что оставляет его в тени более ароматных сыров. Вкус сыра колеблется в зависимости от срока его выдержки: от мягкого, кремово-молочного вкуса до изысканного пряного. Подается в составе сырной тарелки, со свежими грушами или грецкими орехами.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 39%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 24 г, жиры - 32 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

389 ккал / 1624 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.

MONTASIO FRESCO

Сыр, выдержанный от 2 до 4 месяцев. Вкус мягкий, сливочный, гармоничный, напоминающий альпийское молоко.

MONTASIO MEZZANO

Сыр, созревающий от 5 до 10 месяцев. Вкус более полный, яркий.

MONTASIO STAGIONATO

Сыр с выдержкой более 10 месяцев. Вкус максимально маслянистый легким намеком на остроту.





ПЕКОРИНО PECORINO

Вкус пекорино достигается за счет пикантности и приятной солоноватости. Сыр имеет насыщенный аромат, который немного напоминает овечье молоко. Пекорино широко используется в итальянской кухне и может использоваться в качестве самостоятельной закуски, а также для добавления в различные блюда, включая салаты, пасты и супы.

15 ДНЕЙ. СВЕЖИЙ Fresco

Корка тонкая белого или светло-жёлтого цвета. Тело мягкое, гладкое, молочно-белое с небольшим количеством дырочек. Вкус мягкий, слегка терпкий.

2-3 МЕС. ПОЛУТВЁРДЫЙ Semiduro

Имеет толстую, бледно-коричневую поверхность. Консистенция упругая с редкими отверстиями. Вкус интенсивный, гармоничный.

ОТ 8 МЕС. ЗРЕЛЫЙ Stagionato

Имеет цилиндрическую форму с немного выпуклыми боковинами. Твёрдый сыр из молока овец. Тело цвета соломы. Консистенция плотная с небольшим числом отверстий. Вкус солёный, ароматный, пряный, слегка острый, верхняя часть твёрдая, коричневая.

СОСТАВ:

пастеризованное цельное овечье молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, кунжут. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 45%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 25,5 г, жиры - 33 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

419 ккал / 1754 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.





АЗИАГО ASIAGO

Производится по рецепту и технологии сыра Азьяго (Asiago) с вызреванием 20-30 дней. Этот сыр относится к полутвердым итальянским сырам. Светло-желтый, с крупными дырочками, отличается нежным вкусом и необычным сырным ароматом, имеет мягкую консистенцию. Используется для приготовления бутербродов, салатов, супов, соусов, запекается с пастой, подается в качестве самостоятельного блюда или в составе сырной тарелки, отлично сочетается с белым и розовым вином.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 52%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 17 г, жиры - 21 г, углеводы - 0,5 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

259 ккал / 1084 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.





РИКОТТА

RICOTTA

Рикотта — традиционный итальянский сывороточный сыр белого цвета, зернистый по структуре и нежный по консистенции. Благодаря лактозе он имеет пресный, но чуть сладковатый вкус. Рикотта отличается низким содержанием жира и большим количеством белков, кальция, фосфора и цинка.

СОСТАВ:

молочная сыворотка, выработанная из пастеризованного молока, соль, уплотнитель хлорид кальция, регулятор кислотности лимонная кислота.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

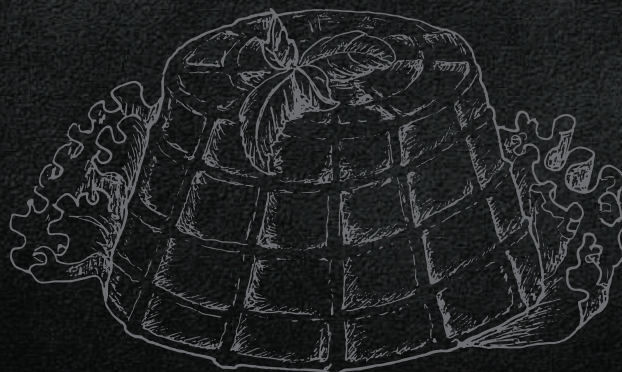
белки - 8 г, жиры - 13 г, углеводы - 5 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

169 ккал / 707 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

8 суток.





СЫР С ТРЮФЕЛЕМ

Изысканный вкус, пикантные нотки черного трюфеля и невероятное блаженство — всё это на одной сырной тарелке. Смело можно сказать, что сыр струфелем посвящается гурманам этого продукта. Его вкус поражает своей глубиной, а аромат влюбляет в себя с первых ноток. Превосходен в качестве лёгкого аперитива в сопровождении молодого вина. Можно добавлять в различные блюда.

СЫР С ОРЕГАНО

Ароматные итальянские травы орегано позволяют нежно сливочно-ореховому вкусу сыра раскрыться еще больше. Ценителям сыров с добавлением орегано придется по вкусу наша новинка.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, чёрный трюфель / орегано. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 52%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

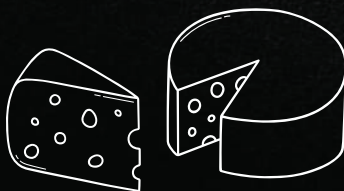
белки - 21 г, жиры - 27 г, углеводы - 2,1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

390 ккал / 1650 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



Диаметр: 100 мм
Высота: 60 мм

Диаметр: 190 мм
Высота: 90 мм

Размер кусочка:
80-250 г





СЫР С ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

Сочетание сливочного вкуса и ароматной перчинки придутся по душе любителям острого. Чтобы по достоинству оценить вкус этого сыра с пикантным акцентом рекомендуем его сочетать со свежими помидорами или оливками. Этот сыр отлично подойдет для салатов или горячих блюд.

СЫР С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Обладает нежным сливочным вкусом с ярким сладковатым послевкусием и легким покалыванием на языке. Предпочтительно есть его с помидорами или оливками, чтобы по достоинству оценить его вкус. Благодаря легкости плавления сыр отлично подойдет для приготовления салатов и горячих блюд. Идеален, как закуска к легкому красному вину.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, черный перец / красный перец. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 52%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

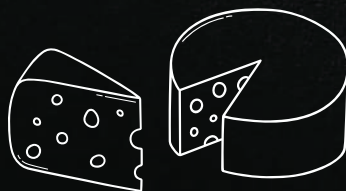
белки - 21 г, жиры - 27 г, углеводы - 2,1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

390 ккал / 1650 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

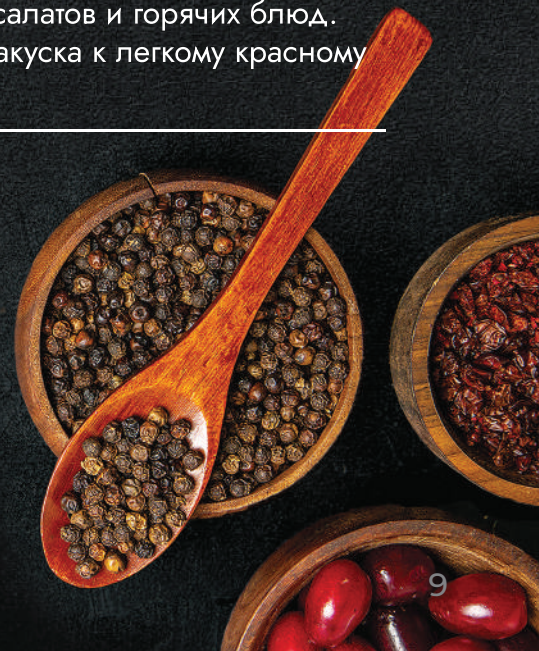
30 суток.



Диаметр: 100 мм
Высота: 60 мм

Диаметр: 190 мм
Высота: 90 мм

Размер кусочка:
80-250 г





СЫР С БАЗИЛИКОМ

Сыр со сбалансированным сливочным вкусом и плотной текстурой. Свежий базилик придает яркий вкус и неповторимый аромат.

СЫР С ПАЖИТНИКОМ

Итальянский сливочный сыр с добавлением пажитника, который придает сыру ореховый вкус. Головки, покрытые тонкой желто-оранжевой блестящей корочкой, созревают в течение 14–90 дней. Этот сыр прекрасно сочетается со свежими помидорами или оливками, которые подчеркивают сладковатый нежно-молочный вкус. Прекрасно подходит для приготовления сэндвичей и салатов.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, сушеный базилик / семена пажитника. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 52%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

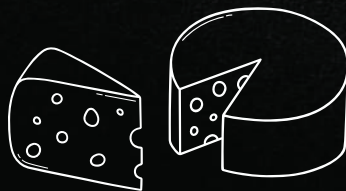
белки - 21 г, жиры - 27 г, углеводы - 2,1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

390 ккал / 1650 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



Диаметр: 100 мм
Высота: 60 мм

Диаметр: 190 мм
Высота: 90 мм

Размер кусочка:
80-250 г



СЫР КЛАССИЧЕСКИЙ

Классический столовый сыр с нежным сливочным слегка сладковатым вкусом. Имеет полутвердую кремообразную текстуру и тонкую плотную корку. Срок вызревания 7-14 дней. Благодаря легкости плавления отлично подойдет для приготовления салатов и горячих блюд.



СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 52%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

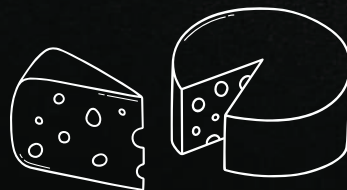
белки - 24 г, жиры - 32 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

388 ккал / 1624 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



Диаметр: 100 мм

Высота: 60 мм

Диаметр: 190 мм

Высота: 90 мм

Размер кусочка:

80-250 г





ГОРГОНЗОЛА

GORGONZOLA

Мякоть сыра белого или кремового цвета с характерными прожилками голубой плесени и сладковато-сливочным вкусом. Зреет от 2 до 4 месяцев и по мере созревания приобретает всё более острый вкус. Этот сыр обычно используют как самостоятельную закуску или же в качестве ингредиента для приготовления таких блюд, как супы, салаты, соусы к пасте, ризотто и полента и проч. Замечательно сочетается с грецкими орехами, сыром маскарпоне, фруктами (грушами, персиками, сливами, виноградом и т. д.), томатами черри, болгарским перцем, редькой, шоколадом и т. д. А в сочетании с цветочным медом или апельсиновым конфитюром сыр подарит незабываемый яркий и насыщенный вкус.

СОСТАВ:

пастеризованное цельное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, культуры *Penicillium roqueforti*.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 19 г, жиры - 24 г, углеводы - 1,7 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

292 ккал / 1222 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



ГРЮЙЕР GRUYÈRE

Грюйер обладает сладковатым, нежным вкусом и тонким ароматом, благодаря своему тонкому нежному вкусу и особой кремовой текстуре. Вкус может сильно отличаться в зависимости от срока выдержки. Молодой сыр сливочный с ореховыми нотками. Вкус выдержанного Грюйера становится интенсивнее, проявляется сложный букет с землистыми оттенками. Когда сыр выдерживается от 5 месяцев до года, во рту ощущается легкая зернистость. Он прекрасно сочетается с фруктами и орехами, а также подходит для фондю.

СОСТАВ:

пастеризованное цельное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 52%

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

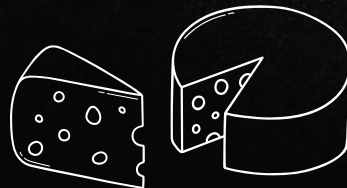
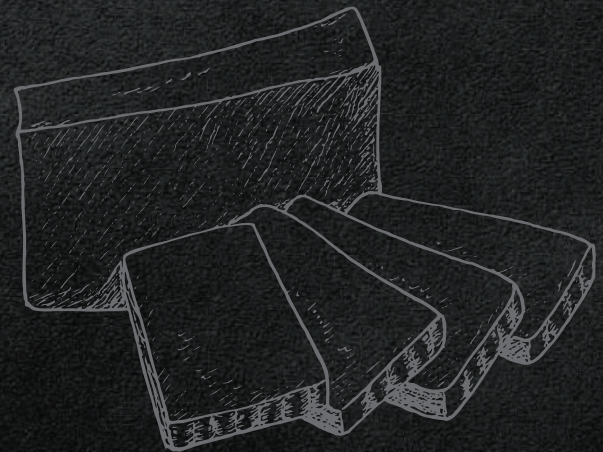
белки - 24 г, жиры - 32 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

412 ккал / 1725 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



Диаметр: 280 мм
Высота: 90 мм

Размер кусочка:
200-400 г



ГРАНА ПАДАНО

GRANA PADANO

9-16 МЕСЯЦЕВ

Сыр имеет зернистую консистенцию, бледно-молочный цвет и нежный вкус. Он отлично сочетается с фруктовыми охлаждёнными белыми винами.

16 МЕСЯЦЕВ

Структура более зернистая, сладость менее ощутима, вкус становится острее и выразительнее. Этот вариант подходит к молодым красным винам с длительным послевкусием

БОЛЕЕ 20 МЕСЯЦЕВ Riserva

Рассчитана на настоящих гурманов. Консистенция очень хрупкая, цвет бледно-жёлтый, вкус максимально полный, терпкий, пикантный.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

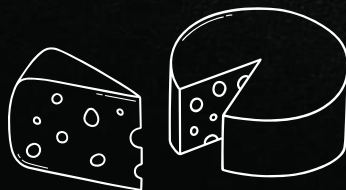
белки - 24 г, жиры - 32 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

412 ккал / 1725 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



Диаметр: 310 мм
Высота: 110 мм

Размер кусочка:
200-400 г





КАМАМБЕР CAMEMBERT

Сыр камамбер – мягкий, со сливочным вкусом, покрытый тонкой твердой корочкой, а сверху – мягким «ковром» плесени. Разновидность плесени – *Penicillium camemberti* – ценность которой для сыроварения заключалась в том, что она дает сыру характерную белоснежную корочку, которые способствуют излечению ряда заболеваний пищеварительной системы.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий, поверхностная микрофлора (*Penicillium Candidum*, *Geotrichum Candidum*).

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 15,3 г, жиры - 28,8 г, углеводы - 0,1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

324 ккал / 1357 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



БРЫНЗА BRÂNZĂ

БРЫНЗА ИЗ КОРОВЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

Брынза — это любимый многими рассольный сыр, который делают из козьего, овечьего, а в наши дни и коровьего молока. Без него невозможно представить кухню многих стран мира: Болгарии, Грузии, Молдавии, Румынии, Сербии, Украины и многих других. Популярна брынза еще с советских времен и в России. Используют этот сыр для приготовления салатов, холодных закусок, горячих блюд и выпечки.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 12 г, жиры - 16 г, углеводы - 2,6 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

208 ккал / 874 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

10 суток.





СКАМОРЦА

SCAMORZA

В классической форме груши, сыр из семейства «паста филата». Этот продукт обладает эластичной и бархатистой текстурой, а его вкус одновременно сладковато-сливочный и при этом с солоноватыми нотками. Созревает 3-6 дней. Является прекрасным самостоятельным продуктом, который можно подавать в качестве закуски к вину, пиву, также он отлично сочетается с фруктами. Чаще всего этот продукт используют для изготовления различных бутербродов и сэндвичей. Благодаря легкости плавления, этот продукт можно использовать для запекания овощей, лазаньи и т. п.

СОСТАВ:

пастеризованное цельное молоко, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 45%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 17 г, жиры - 18 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

233 ккал / 976 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

15 суток.



МОЦАРЕЛЛА

MOZZARELLA

Моцарелла — это молодой итальянский сыр быстрого созревания. Отсутствие углеводов в составе делает сыр диетическим продуктом. Он содержит много белка, необходимого для построения мышечной ткани, поддержания энергии. В итальянской кухне моцарелла вездесуща: от салатов и паст до десертов, идеально сочетается с красными и белыми винами.



СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

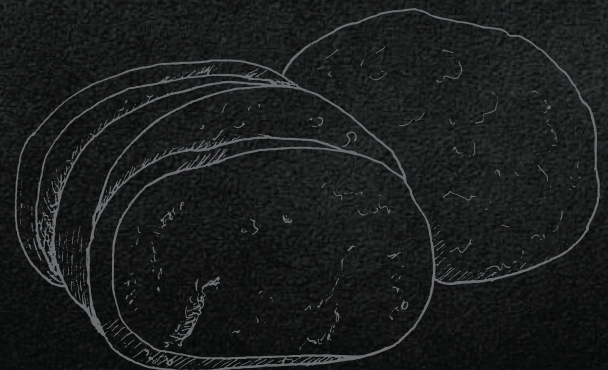
белки - 17 г, жиры - 19 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

243 ккал / 1017 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

8 суток.



СТРАЧАТЕЛЛА STRACCIATELLA

Страчателла — это нежные волокна моцареллы со сливками, он употребляется в качестве самостоятельной закуски, так как это уже готовый свежий сыр. Он отлично сочетается с овощами и фруктами, его можно также приправить различными специями и травами.

СТРАЧАТЕЛЛА С ТРЮФЕЛЕМ



СОСТАВ:

пастеризованное молоко, сливки
ультрапастеризованные, регулятор кислотности
лимонная кислота, молокосвертывающий
ферментный препарат животного
происхождения, закваска термофильных
молочнокислых бактерий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 16 г, жиры - 18 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

330 ккал / 1381 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

8 суток.

БУРРАТА BURRATA

Буррата — это мешочек из моцареллы, наполненный страчателлой. Она обычно подается с помидорами и овощами гриль. Также она сочетается с бальзамическим уксусом, бобовыми, медом, дыней, орехами, чесноком, оливковым и трюфельным маслом и белым вином. Сыр также можно использовать в различных салатах.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, сливки ультрапастеризованные, регулятор кислотности лимонная кислота, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, закваска термофильных молочнокислых бактерий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

белки - 16 г, жиры - 18 г, углеводы - 1 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

330 ккал / 1381 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

8 суток.





ХАЛУМИ HELLIM

Рассольный полутвердый и эластичный сыр Халуми имеет характерный молочный аромат с легкими мятными оттенками. Вкус острый и соленый. Этот сыр из-за высокой температуры плавления отлично подходит для жарки и барбекю.

СОСТАВ:

пастеризованное молоко, соль,
молокозвертывающий ферментный препарат
животного происхождения, закваска
термофильных молочнокислых бактерий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

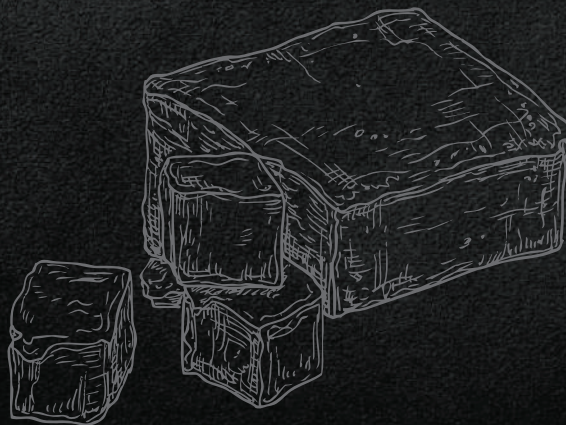
белки - 17 г, жиры - 24 г, углеводы - 1,4 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

260 ккал / 1201 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:

30 суток.



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

СОСТАВ: натуральное цельное молоко.
Массовая доля жира 3,3-6%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:
белки - 4,6 г, жиры - 3,3-6 г, углеводы - 6,4 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:
74 ккал / 310 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:
8 суток.

СЛИВКИ

СОСТАВ: сливки.
Массовая доля жира 20%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:
белки - 2,5 г, жиры - 20 г, углеводы - 4 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:
206 ккал / 851 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:
8 суток.



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА



МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

СОСТАВ: натуральное цельное молоко.
Массовая доля жира 6,2-9,9%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:
белки - 6 г, жиры - 6,2-9,9 г, углеводы - 4,8 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:
99-133 ккал / 313-550 кДж.

СРОК ХРАНЕНИЯ:
8 суток.

ЙОГУРТ ОВЕЧИЙ

СОСТАВ: пастеризованное цельное овечье молоко, йогуртовая закваска, фруктовое пюре.
Массовая доля жира 20%.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:
белки - 4,6 г, жиры - 3,3 г, углеводы - 6,4 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:
74 ккал / 310 кДж.

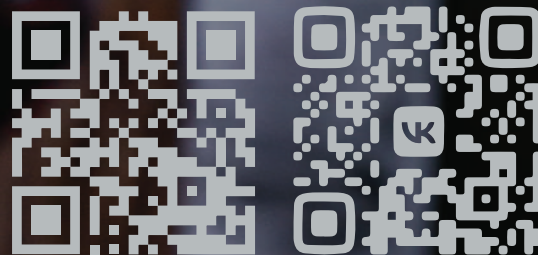
СРОК ХРАНЕНИЯ:
15 суток.



С ЧЕРНИКОЙ

НАТУРАЛЬНЫЙ

С КЛУБНИКОЙ



ООО «Агропартнер»

Россия, г. Тольяти, 445009, ул. Победы, 4а

Тел. +7 (991) 836-24-66

www.paniere.ru

E-mail: paniere@inbox.ru