

Den Cheese



Мягкий, с нейтральным сливочным вкусом и не требующий созревания сыр из молока и сливок известен с XVII века.

В мире существует множество сыров по вкусу, структуре и консистенции похожих на наш сыр, такие как «Маскарпоне», «Креметте» и «Филадефия». Но это не мешает «Den Cheese Калужский» оставаться уникальным российским продуктом, созданным для профессиональных поваров.

«Den Cheese Калужский» термоустойчив. У него стабильная консистенция. Продукт универсален в применении.

Этот продукт - не для сторонников догматичности. Он позволяет создавать бесконечно много новых кулинарных шедевров. Сыр добавляют в блюда для насыщения сливочным вкусом или создания основы для более ярких вкусовых акцентов.

Соус на базе «Den Cheese Калужский» замечательно подходит для пасты, птицы и рыбы.

Для придания нежной текстуры и сливочного вкуса используйте «Den Cheese Калужский» в приготовлении крем-супов, молочных коктейлей, смузи, при выпечке кишей.



Состав: творог 28%,
соль поваренная пищевая



Международные системы контроля
качества ISO и HASSP



Хранение: сливочный сыр хранится в
оригинальной упаковке изготовителя
при температуре 2-6 °С – 3 месяца со
дня изготовления



Упаковка: профессиональная
пластиковая тара с крышкой по 3,3 кг



Den Cheese



Продукция произведена (Россия)



ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ

Центральный офис группы компаний «СОЮЗСНАБ»
143405, Московская область, г.Красногорск,
Ильинский тупик, д.6
Тел.: многоканальный (+7 495) 937-87-37
Отдел продаж Центрального офиса
направление Horeca (+7 495) 937-87-75

Всегда актуальная информация
об ассортименте на сайте
www.horeca-ssnab.ru

СЛИВОЧНЫЙ СЫР Den Cheese

КАЛУЖСКИЙ