

К А Т А Л О Г



Пошехонский

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 45 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков круглой, овальной, угловатой и щелевидной формы, расположенных по всей массе.
Допускается отсутствие рисунка.

Вкус и запах умеренно выраженный сырный, кисловатый. Допускается легкая пряность и наличие слабой горечи.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция(E509), красителя пищевого натурального аннато(E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

359 ккал
1501 кДж

Жир 27,0г
Белок 26,0г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

5,8-6,5 кг.

290 X 105

2 шт.



ПОШЕХОНСКИЙ

это СЫР 1961
БРАСОВСКИЙ СЫР · СЛИВОЧНЫЙ ПИР

45%



Костромской

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 45 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков
круглой, овальной формы, расположенных по
всей массе.

Вкус и запах умеренно выраженный сырный,
слегка кисловатый.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция(E509), красителя пищевого натурального аннато(E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

351 ккал
1467 кДж

Жир 26,3 г
Белок 25,2 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

5,8-6,5 кг.

290 X 105

2 шт.





Сливочный

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 60 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков
круглой или овальной формы равномерно
расположенных по всей массе.

Допускается неровномерный рисунок или его
отсутствие.

Вкус и запах выраженный сырный, слегка
пряный.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока
с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и
термофильных молочнокислых микроорганизмов,
молокоочертывающего ферментного препарата микробного происхождения,
поворенной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция (E509),
красителя пищевого натурального аннато (E160б),
консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



50%

360 ккал
1505 кДж

Жир 28,5 г
Белок 23,8 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

5,8-6,5 кг.

290 X 105

2 шт.





Сметанковый

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 45 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков неправильной угловатой, щелевидной формы, расположенных по всей массе.

Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокоочертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капции (E509), красителя пищевого натурального аннато (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



4 603740 390132

55%

346 ккал
1446 кДж

жир 30,3 г
белок 18,2 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

5,8-6,5 кг.

290 X 105

2 шт.





Российский

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 60 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков неправильной угловатой, и щелевидной формы, равномерно расположенных по всей массе.

Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый без посторонних привкусов и запахов.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молоко свертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капцция(Е509), красителя пищевого натурального аннато(Е160б), консерванта нитрата натрия (Е251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



4 606521 187846

50%

362 ккал
1513 кДж

Жир 29.0 г
Белок 23.0 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

150
Суток

5,8-6,5 кг.

290 X 105

2 шт.





Parmigiano fresco

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 90 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе. Допускается отсутствие рисунка.

Вкус нежный с пикантным послевкусием, сладковатый.
Допускается легкий ореховый привкус.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция(E509), красителя пищевого натурального аннато(E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

355 ккал
1484 кДж

Жир 27.0 г
Белок 28.0 г

от 0С до +6C
и влажности
80-85%

120
Суток

5,8-6,5 кг.

290 X 105

2 шт.





Maasdam

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 45 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков
круглой или овальной формы, расположенных
ровномерно по всей массе.

Вкус и запах со вкусом пропионовокислого
брожения.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока
с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и
термофильных молочнокислых микроорганизмов,
молокоусвртывающего ферментного препарата микробного происхождения,
поворенной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция (E509),
красителя пищевого натурального аннато (E160б),
консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

342 ккал
1430 кДж

жир 26.1 г
Белок 26.7 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

3-4 кг.

290 X 150
X 120

4 шт.





MAASDAM

СЫР 1941

45%

Голландский

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 60 суток.

На разрезе равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе.

Вкус и запах выраженный сырный с наличием остроты и легкой кисловатости.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молоко свертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капцция (E509), красителя пищевого натурального аннато (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

353 ккал
1476 кДж

Жир 26,8 г
Белок 26,0 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

3-4 кг.

290 X 150
X 120

4 шт.





ГОЛЛАНДСКИЙ

СЫР
БАКОВОЙ СЫР - СЫРОВЫЙ СЫР

45%

Гауда

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 30 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков круглой или овальной формы, расположенных по всей массе. Допускается рисунок, состоящий из глазков неправильной формы неравномерно расположенный по массе сыра или отсутствие рисунка.

Вкус и запах умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый. Допускается наличие легкой горечи.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молоко свертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капциса (E509), красителя пищевого натурального аннато (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

344 ккал
1438 кДж

Жир 28,0 г
Белок 23,0 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

3-4 кг.

290 X 150
X 120

4 шт.





Тильзитер

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 30 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков неправильной угловатой, щелевидной формы, расположенных равномерно по всей массе.

Вкус и запах выраженный сырный.

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокоочертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капцция (E509), красителя пищевого натурального аннато (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).



45%

304 ккал
1271 кДж

Жир 24,3 г
Белок 21,2 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

3-4 кг.

290 X 150
X 120

4 шт.



ТИЛЬЗИТЕР

СЫР

БРАСКОВСКИЙ СЫР - СЫРОВЯЛЕНЬЕ

45%



Эдам

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 30 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков неправильной угловатой, щелевидной формы, расположенных по всей массе. Допускается отсутствие рисунка.

Вкус и запах выраженный сырный слегка сладковатый.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокоочертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капциса (E509), красителя пищевого натурального анната (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

348 ккал
1455 кДж

Жир 26,0 г
Белок 26,0 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

3-4 кг.

290 X 150
X 120

4 шт.





Арбатский

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 45 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков неправильной угловатой, щелевидной формы, расположенных по всей массе.

Вкус и запах выраженный сырный с легкой пряностью.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокоочертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция (E509), красителя пищевого натурального аннато (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



45%

327 ккал
1367 кДж

Жир 24,3 г
Белок 24,2 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

0,7-1,2 кг.

100 X 100

12 шт.





Столичный

СЫР СЫЧУЖНЫЙ

Срок созревания - 45 суток.

На разрезе рисунок состоящий из глазков неправильной угловатой, щелевидной формы, расположенных по всей массе.

Вкус и запах выраженный сырный с легкой пряностью.

СОСТАВ:

Изготовлено из предварительно нормализованного пастеризованного молока с использованием заквасочных культур на основе мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокоочертывающего ферментного препарата микробного происхождения, поверенной пищевой соли, уплотнителя хлорида капцции (E509), красителя пищевого натурального аннато (E160б), консерванта нитрата натрия (E251).

ПОЛУТВЕРДЫЙ

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО



4 603740 390057

55%

346 ккал
1446 кДж

Жир 24,3 г
Белок 18,2 г

от +2С до +6С
и влажности
80-85%

120
Суток

0,7-1,2 кг.

100 X 100

12 шт.







ООО "БРАСОВСКИЕ СЫРЫ"

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

242300 • БРЯНСКАЯ ОБЛАСТЬ • БРАСОВСКИЙ РАЙОН
ПОСЕЛОК ЛОКОТЬ • УЛИЦА ДЭРЖИНСКОГО 2

ТЕЛЕФОН • +7 4832 33 02 38

E-mail • bra_mo@mail.ru
www.bramo.ru