

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЙ СЫР



Два Сырoвара

ООО «ПК ФОРМУЛА»

2022 год

6

Лет успешной
работы

6

Крупных городов

География продаж

- 📍 Екатеринбург
- 📍 Кемерово
- 📍 Новосибирск
- 📍 Красноярск
- 📍 Барнаул
- 📍 Белокуриха

Более 10 видов сыра

Более 40 разновидностей

Более 15 уникальных вкусов

● Твердые сыры

● Полутвёрдые сыры

● Мягкие сыры

● Со специями

● С благородной плесенью

Традиционная рецептура

-За основу взяты традиционные
рецепты лучших сыроделия мира;

Большой выбор видов и вкусов

- Более 10 видов сыра;
- Более 40 разновидностей;
- Более 15 специй;
- Собственные разработки;

Натуральное сырье для производства

- В производстве сыра
используется только цельное
молоко с ферм Алтайского края;
- Натуральное сырье и
компоненты животного
происхождения;

Свежий Алтайский



- Сыр Свежий (Адыгейский)-мягкий, малосольный сыр, который готовится из коровьего молока.
- Имеет творожную консистенцию.
- Сыр отличается нежным сливочным вкусом.

Свежий Алтайский копчёный



- Коптится на ольховой щепе.
- Имеет творожную консистенцию.
- Сыр отличается нежным сливочным вкусом с легкой ноткой копчения.

Сулугуни Алтайский



- Традиционный Грузинский солёный сыр отличается молочным вкусом.
- Податливая, упругая, слоистая структура.
- Обладает приятным, нежным запахом.

Сулугуни Алтайский копчёный



- Отличается ярко выраженным копченым ароматом
- Имеет светло-коричневую корочку

Палочки Алтайские сливочные



- Слоистый сыр, изготовленный из коровьего молока.
- Нежный сливочный вкус.

Палочки Алтайские сливочные копченые



- Копчёный на ольховой щепе.
- Обладает сливочным вкусом и приятным ароматом копчения.

Палочки Алтайские сливочные с чесноком



- Имеет сливочно-чесночный вкус и аромат.

Палочки Алтайские сливочные с аджикой



- Обладает приятным острым привкусом аджики.

Батон Алтайский Исландия



- Сыр собственной разработки Двух Сыроваров в виде рулета с добавлением композиции пряных трав.

Батон Алтайский с прованскими травами



- Сыр собственной разработки Двух Сыроваров в виде рулета с добавлением прованских трав.

Батон Алтайский с прованскими травами

копченый



- Сыр собственной разработки Двух Сыроваров в виде рулета с добавлением прованских трав
- Копчёный на ольховой щепе.

Батон Алтайский с Вишней



- Сыр собственной разработки Двух Сыроваров в виде рулета с добавлением вишни.
- Обладает сладким привкусом.

Сыр Белпер Кнолле выдержанный с чёрным перцем



- Творожный сыр, сваренный по швейцарской технологии и выдержанный в особых условиях.
- Сыр обладает пряной корочкой из черного перца.
- Внутри сыр имеет насыщенный вкус и твердую консистенцию.

Сыр Белпер Кнолле выдержанный с красной паприкой



- Творожный сыр, сваренный по швейцарской технологии и выдержанный в особых условиях.
- Сыр обладает пряной корочкой из смеси трав и паприки.
- Внутри сыр имеет насыщенный вкус и твердую консистенцию.

Сыр Белпер Кнолле выдержанный сладкий с сумахом



- Творожный сыр, сваренный по швейцарской технологии и выдержанный в особых условиях.
- Сыр имеет сладкий вкус, покрыт дробленным сумахом, внутри имеет твердую консистенцию.

Сыр Белпер Кнолле с кофе



- Творожный сыр, сваренный по швейцарской технологии из коровьего молока.
- Это мягкий сладкий сыр, с творожной консистенцией, обвален в кофе.

Сыр Белпер Кнолле с сумахом



- Сыр имеет сладкий вкус, покрыт дробленным сумахом и внутри имеет мягкую творожную консистенцию.

Сыр Белпер Кнолле с паприкой



- Имеет мягкую творожную консистенцию и обсыпан смесью трав и паприки.
- Обладает насыщенным вкусом.

Сыр Белпер Кнолле с прованскими травами



- Имеет мягкую творожную консистенцию и обсыпан смесью прованских трав.
- Обладает насыщенным вкусом.

Сыр Белпер Кнолле с Мексика



- Имеет мягкую творожную консистенцию и обсыпан смесью мексиканских трав.
- Обладает насыщенным вкусом.

Сыр Белпер Кнолле с перцем черным



- Имеет мягкую творожную консистенцию и обсыпан черным перцем.
- Обладает насыщенным острым вкусом.

Сыр Моцарелла



- Свежий слоистый сыр, имеет легкий сливочный вкус, не соленый.
- Белоснежно-кремовый шарик с гладкой поверхностью.

Сыр Страчателла



- Мягкий нежный сыр, производимый из коровьего молока.
- Тонкие пористые нити сыра пропитанные сливками.
- Обладает нежным сливочным вкусом.

Сыр Буррата



- Представляет собой мешочек из теста моцареллы наполненный страчателлой.

Сыр Качокавалло Алтайский



- Итальянский полутвёрдый сыр сваренный из коровьего молока.
- Обладает гладкой текстурой и сливочным вкусом.
- Сыр формируют вручную, поэтому он имеет необычную форму «груши».

Сыр Булочка Алтайская



- Собственная разработка Двух Сыроваров.
- Сыр обладает сливочным вкусом с приятным ароматом копчения.

Сыр Проволоне Алтайский



- Итальянский полутвёрдый сыр сваренный из коровьего молока.
- Обладает гладкой текстурой и имеет мягкий и нежный вкус.

Сыр Скаморца Алтайская



- Итальянский полутвёрдый сыр сваренный из коровьего молока.
- Сыр формируют вручную, поэтому он имеет необычную форму «груши».
- Обладает гладкой текстурой и нежным вкусом с ярко выраженным ароматом копчения.

Сыр Качотта с базиликом



- Итальянский полутвёрдый сыр с легкой корочкой, изготовленный из коровьего молока.
- Свежий базилик придает яркий вкус и неповторимый аромат.

Сыр Качотта с паприкой



- Хлопья сладкой паприки придают вкус спелых перцев.

Сыр Качотта с томатом



- Томаты придают насыщенный пряный вкус.

Сыр Качотта с кедровым орехом



- Алтайский кедровый орех придает нежный сладковатый вкус.

Сыр Качотта с лисичками



- Имеет яркий вкус и аромат жаренных грибов с луком.

Сыр Халуми сыр для жарки без специй



- Национальный кисломолочный продукт Кипра.
- Сыр халуми представляет собой полутвёрдый продукт белого цвета, изготавливаемый из цельного коровьего молока.
- Халуми имеет упругую, зернистую консистенцию. Сыр халуми хорошо карамелизуется за счет высокого содержания лактозы

Сыр Халуми сыр для жарки с мятой



- Халуми имеет упругую, зернистую консистенцию.
- Мята придает яркий вкус и неповторимый аромат

Сыр Камамбер



- Французский мягкий сыр с благородной белой плесенью.
- Отличается нежной, текучей консистенцией и сладковато-сливочным вкусом с грибным оттенком.
- Корочка с бархатистой белой плесенью съедобна.

Сыр Бри



- Французский мягкий сыр с благородной белой плесенью.
- Молодой сыр обладает мягким сливочным вкусом
- Выдержанный обладает более острым и пикантным вкусом
- Корочка с бархатистой белой плесенью съедобна.