

Тимирязевская сыроварня начинает реализацию сыров собственного производства

ТИМИРЯЗЕВСКАЯ СЫРОВАРНЯ



Сыр Халлуми - Благодаря высокой температуре плавления, Халлуми можно обжаривать на сковороде с использованием оливкового масла, на гриле, мангале, делать из него кебаб или шашлыки. **Цена за 100 гр. - 100 руб.**

Домашний сыр - диетический продукт. Содержащиеся в нем белки, аминокислоты, витамины и минералы легко усваиваются организмом. Продукт способствует нормализации уровня сахара и холестерина в крови. Благодаря содержащимся в нем ферментам и бактериям сыр улучшает пищеварение, способствует снижению веса. **Цена за 100 гр. - 90 руб.**



Армянский рассольный сыр **Чечил** из коровьего молока в виде тонких нитей, заплетенных в косичку. Вкус нежный, сливочный, соленый, с пикантными нотками. **Цена за 100 гр. - 100 руб.**

Качетта - итальянский полумягкий сыр. Текстура качетты может быть от «молодой» и сливочной до полутвердой, а вкус обычно мягкий, молочный. **Цена за 100 гр. - 100 руб.**



Продукцию можно
приобрести в кафе у входа
в столовую по адресу:

г. Москва,
ул. Лиственничная аллея,
д. 2, корпус Д

