

Сулугуни

Сыр «Сулугуни» – рассольный грузинский сыр из гиона Самегрело.

Сулугуни имеет чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус и пах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию. Допускается наличие небольшого количества глазков и легкая слоистость на поверхности. Цвет сыра — однородный по всей массе.

Копченый сулугуни. Сыр коптят в течение нескольких суток, после чего он становится немного плотнее и обретает золотистый темный цвет корочки. Копченый Сулугуни хранится дольше классического и более устойчив к высоким температурам.

Легкий кисломолочный вкус и копченый аромат прекрасно дополняют по вкусу светлое пиво или сухое красное вино.



| Вес нетто, кг | Форма выпуска | Срок годности, сутки | Жирность, % |
|---------------------|--------------------|----------------------|-------------|
| 0,250 (белый) | вакуумная упаковка | 90 | 45 |
| 0,230 (копченый) | вакуумная упаковка | 90 | 45 |

г.Энгельс, ул.Томская, д.50
Саратовская обл.

+7 (8453) 55-52-16,
+7 (8453) 52-55-17

