

МОСКВА
2024



Собственное
производство сыров
со всех уголков света



Мы хотели бы видеть больше здоровых
и счастливых людей, поэтому производим
по-настоящему вкусные продукты
из 100% натурального молока.

Качественное может
быть доступным



Наши сыры оценят и истинных гурманы, и те, кто любит совмещать вкусное с полезным. Вам не показалось! Выбор сыров у нас и правда большой.

Пробежимся по сырным верхушкам — сыры нашего производства:

Гауда

Гауда имеет плотную консистенцию и сливочный вкус с ароматом луговых трав. По мере созревания меняется и характер сыра: усиливается аромат, улавливается вкус топленого молока, сырное тесто желтого цвета.

Повседневный ломтевой сыр, но с этим сыром можно смело открывать для себя новые вкусы и гастрономические сочетания. В Нидерландах Гауду очень часто едят как снэк, обмакивая кубики сыра в местную горчицу. А также он оригинально раскрывается с инжиром, гранатом. Особенно удачно сыр сочетается с выдержанными красными винами.

Гауда отлично поддается плавлению, попробуйте добавить его в горячее, суп, салат, соус или сэндвичи.





Качотта

Качотта в переводе с итальянского — «сырок». У нашей качотты спокойный, сливочный вкус, но с узнаваемым характером. Плотное и эластичное тесто — если сжать сыр в руках, он примет прежнюю форму.

Молодой сыр прекрасно ляжет на утренние бутерброды.

А выдержанный сыр Качотта выпускается в колотом виде, выдержка от 360 дней. Вкус более выраженный, с ярким сырным послевкусием. Можно подать в сырной тарелке и потягивать кусочки за ужином.



Аксиньинский

Аксиньинский — классический советский сыр с ненавязчивым сырным вкусом и легкой кислинкой.

Для него характерно белое тесто с ажурным рисунком, образованным обилием маленьких угловатых глазков.

Повседневный ломтевой сыр — уронили на бутерброд и наслаждаемся этим простым, но крайне гармоничным сочетанием. Аксиньинский сыр хорошо плавится.



Раклет

Раклет — тягучий, прекрасно плавящийся сыр родом из Швейцарии обладает глубоким вкусом с легкой сладостью и ореховыми нотками.

Под воздействием жара верхний слой сыра начинает плавиться и подрумяниваться. Его срезают специальным ножом на тарелку и плавят следующую порцию.

Для того, чтобы правильно расплавить сыр в домашних условиях вам понадобится ракетница. Но можно запечь раклет и в духовке с функцией гриля.

Раклет шикарно идет с жареным беконом и картофелем в мундире.



Грюйер

Грюйер — пикантный аромат и яркий сырный вкус с ореховым послевкусием. У сыра плотная консистенция, пластичное тесто с немногочисленными глазками от светло желтого до кремового.

По мере созревания Грюйер переходит в категорию резерв, далее гранд/резерв — сыры, отобранные для более длительного созревания,

Грюйер будет хорош как в качестве самостоятельной закуски, а также его хорошо добавлять к блюдам, к которым просятся пикантные нотки. Удачно сочетается с фруктами.



ЛюбИм

ЛюбИм интересен выраженным вкусом жареных лесных орехов и медовым послевкусием. Сыр произведен по оригинальной технологии. Фирменный сыр созревает через 45 дней. Отпускается в возрасте 60 дней. ЛюбИм может созревать до 36 месяцев. При этом в возрасте от 18 месяцев он переходит в категорию резерв, далее гранд/резерв.

Интересный ломтевой сыр на бутерброд на каждый день. За счет невыраженного сырного вкуса прекрасно дополняет блюда для запекания, такие как, мясо по-французски.

Более выдержанный сыр подходит для лазаньи, но мы советуем для придания дополнительного вкуса и аромата добавить Бокаччо.



Чеддер

Чеддер отличается ярким сырным вкусом и приятным терпким послевкусием грецкого ореха.

Созревает Чеддер в бандаже из ткани. Выдержанный сыр переходит в Чеддер резерв и гранд/резерв – категорию сыров, отобранных для дальнейшего созревания в возрасте от 18 до 36 месяцев. Во вкусе начинают преобладать терпкие ноты морской соли, появляется медовое послевкусие.

Чашечка кофе эспрессо — лучшее дополнение к насыщенному вкусу Чеддера, попробуйте! А на ужин сыр станет идеальным компаньоном к белому вину.



Боккаччо

Сыр, названный в честь итальянского автора эпохи Возрождения Джованни Боккаччо, вырабатывается по технологии выработки сыра Пармезан из пастеризованного молока.

Тесто недостаточно пластичное: ломкое у молодых сыров и колющееся у выдержанных. В тесте допускается присутствие кристаллов: Лактата кальция и Тирозина.

Цвет от белого до насыщенного кремового. Рисунок отсутствует (допустимы редкие глазки различной формы).

Срок созревания: от 6 до 36 месяцев. Отгружается в возрасте от 6 месяцев.



Сильвер

Сильвер имеет яркий сырный вкус, с приятным длительным послевкусием козьего молока, нотками кешью и луговых трав.

По происхождению Сильвер — это Итальянский козий сыр, а мы его вырабатываем из смеси козьего и коровьего молока.

Хорошо сочетается с горьким кофе, красными полнотелыми винами, дополняется крепкими напитками, с самостоятельным букетом. Также этот вид сыра будет прекрасным полноценным блюдом без добавлений других ингредиентов.



Гранж

Гранж — сыр с ореховым ароматом и насыщенным сырным вкусом. В послевкусии присутствуют нотки миндаля и фруктов. На разрезе встречаются вкрапления сырных кристаллов, текстура льняная, при этом он достаточно плотный, у Гранд Резерва (сыра, выдержанного более 18 месяцев) преобладает карамельный цвет.

Хорошо сочетается со сладкими и полусладкими винами, с пресными галетами, отлично подходит для приготовления блюд с запеканием.



Камамберр

Камамбер — сыр с мягкий и кремовым вкусом с легкой остротой и нотками грибов.

Под снежно-белой бархатистой корочкой благородной плесени прячется мягкое, нежнейшее, почти мажущееся тесто. Диаметр головки сыра — 8 см. Созревание этих небольших кругляшков длится от 4 до 6 недель. Зрелый Камамбер имеет более яркий аромат, чем у молодого сыра и более насыщенный вкус.

Перед подачей рекомендуем дать сыру прогреться при комнатной температуре хотя бы 30 минут, тогда его серединка начнет подтаивать, а вкус раскроется.

Во Франции Камамбер любят сочетать с тёплым хрустящим багетом. Отличную пару ему также составит груша, яблоко или миндаль. Из напитков Камамбер хорошо чувствует себя в тандеме с красными молодыми терпкими винами, яблочным или грушевым сидром.



Бри

Бри — с ароматом шампиньонов и нежным вкусом с нотками молодых лесных орехов. Французы знали толк в Бри уже в 8 веке!

Бри так же, как Камамбер, лучше вынуть из холодильника заранее и дать ему отдохнуть при комнатной температуре — мякоть слегка подтаеет, вкус и аромат раскроются.

Бри прекрасно сочетается с яблоками и другими фруктами. Подчеркнуть сочность и мягкость сыра способны сухие или легкие красные вина, яблочный сидр и свежие соки.



Тома

Тома относится к элитным сортам и отгружается только в зрелом виде.

Сыр созревает с участием дрожжей, живущих на его поверхности. Для контроля развития вкуса корочку сыра «намывают» с использованием рассолов. В результате мы получаем сыр с яркими фруктовыми вкусами забродивших груш, сидра, ананаса.

На нашей сыроварне Тома продается в колотом виде. Прекрасен на сырной тарелке или на закусочных бутербродах.

К сыру Тома подается легкое, сухое или полусухое вино.



Халуми

Халуми раскрывается во всей красе в горячем виде. Во время согревания на гриле или сковороде сыр не плавится, а покрывается румяной корочкой.

Подается как самостоятельная закуска, сочетается с зеленью, мятой или в составе салатов со свежими овощами.

Кстати, киприоты любят есть этот сыр с арбузом или с копченой свиной.



Белпер Кнолле

Белпер Кнолле переводится с немецкого как «трюфель из Белпа»..

Швейцарский сыр в форме небольших шариков мы изготавливаем из коровьего молока с добавлением чеснока и розовой гималайской соли.

Шарики обваливаются в различной оригинальной обсыпке: молотом черным перце, копченой паприке, базилике, смеси приправ и пряностей.

А для желающих попробовать все вкусы Белпер кнолле мы делаем микс сыров в масле. В одной банке уживаются молодые и выдержанные сыры с различными специями, залитые подсолнечным маслом.

Белпер кнолле хорошо будет добавить в овощной салат.



Выдержанные сыры мы можем предоставить в двух вариантах – целыми головами и фиксированным весом (по 0,2 кг) в колотом виде, в контейнерах под запайку с использованием газовой-модифицированной среды.



Сырные тарелки — отличный вариант для тех, кто хочет попробовать всё и сразу. Собираем ассорти из нескольких видов сыра и разной выдержкой в одной сырной тарелке.

Экскурсии

Совершайте увлекательное гастрономическое путешествие по миру вкусов и сырных традиций, не покидая Московской области!

Приглашаем посетить экскурсию на Сыроварню «Горка», где вы увидите технологию производства сыра, начиная с выбора молока до процесса выдержки. После экскурсии проведем для вас дегустацию сыров с подробным рассказом о каждом виде, сроках созревания, вариантах подачи и сочетаний.

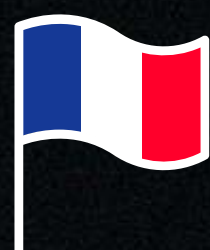
Также на сыроварне проводятся индивидуальные экскурсии в рамках проведения дня рождений и других мероприятий с возможностью изготовить сыр самостоятельно.

Возможна совместная дегустация с нашим винным бутиком Винотека «ГОРКА» расположенной с нами в одном здании.



	ПРОГРАММА:	СТОИМОСТЬ:
Обзорная экскурсия	Посещение сыроварни. Вы сможете увидеть наше производство, камеру созревания сыров, а также поближе познакомиться с нами и нашей историей!	<p>Группы до 6 человек: 9 000 ₽</p> <p>Группы от 7 человек: 1 000 ₽ с человека</p>
Экскурсия с дегустацией	После обзорной экскурсии на сыроварне мы устроим дегустацию сырной тарелки, будем пробовать самые разные сорта сыров, узнавать новые, интересные сочетания, много общаться и весело проводить время!	<p>Группы до 6 человек: 10 000 ₽</p> <p>Группы от 7 человек: 1 200 ₽ с человека</p>
Посещение сыроварни + дегустация (сырная тарелка) + участие в выработке	<p>Хотите увидеть процесс изготовления сыров и даже поучаствовать в нем?</p> <p>Это отличная идея для корпоратива, встречи с друзьями или семейной поездки. Вокруг солнце и загородная эстетика, а внутри — десятки видов сыра, которые уже ждут вашей экспертной оценки.</p>	<p>Группы до 6 человек: 18 000 ₽</p> <p>Группы от 7 человек: 2 000 ₽ с человека</p> <p>А также у вас будет возможность выкупить свой созревший сыр со скидкой 50%</p>
Сырный мастер класс	<p>На мастер-классах под руководством профессионалов-сыроваров вы сможете самостоятельно изготовить сыры группы Паста Филата (Страчателла, Моцарелла, Сулугуни, Косичка) или Белпер кнолле с переработкой 30 кг молока.</p> <p>Каждый участник забирает свой сыр домой.</p>	<p>Группа из 6 человек: 20 000 ₽</p>

История КОМПАНИИ



- Мы начали строить наш цех более 6 лет назад под руководством ведущих французских технологов. Аутентичное оборудование для ремесленной сыроварни было привезено из Франции!
- Сердце сыроварни «Горка» наполнено любовью к традициям. И потому для ряда сыров нам было важно сохранить технологию приготовления, как на их родине.



Производственные процессы

- Технологический процесс начинается с приёмки и оценки молока.
- После подтверждения качества молока идет охлаждение молока. На линию устанавливается фильтр. Молоко закачивается в подготовленные и продезинфицированные танки.
- Танки имеют функцию термоса и также имеют подвод ледяной воды. Молоко хранится в этих танках при определенных температурах — 6-8 градусов. Температура поддерживается автоматически. Когда температура поднимается, то происходит доохлаждение молока.
- На этапе подготовки молока для производства сыра, молоко подвергается бережной пастеризации — 63-65°C, продолжительность выдержки 30 минут.
- Пастеризованное молоко охлаждается до температуры сквашивания, перекачивается в сыроизготовитель. Вносятся закваски, компоненты, необходимые для выработки определенного сыра и фермент.



Производственные процессы

- Далее идет сквашивание, образование сгустка, нарезка сгустка на кубики, постановка сырного зерна. Далее происходит обсушка зерна, готовое зерно выгружается в формы сыра.
- В зависимости от того, какой мы делаем сыр, он либо прессуется, либо проходит самопрессование.
- При прохождении достаточного прессования и набора кислотности сыр отправляется в посолку.
- После посолки сыр обсушивается. Если это сыр с белой благородной плесенью — он направляется в камеру созревания плесенных сыров.
- Если это сыр с мытой корочкой, он отправляется в камеры для мойки поверхности сыра.
- Если это просто твердый сыр, то он отправляется на покрытие либо латексом, либо парафином, либо специальной пленкой для созревания.
- Покрытый сыр идет в камеру созревания, где он проходит созревание. В зависимости от того, какой сыр, сроки созревания могут быть разными — от 40-45 до 90 дней. Есть сыры, которые созревают до 3 лет.



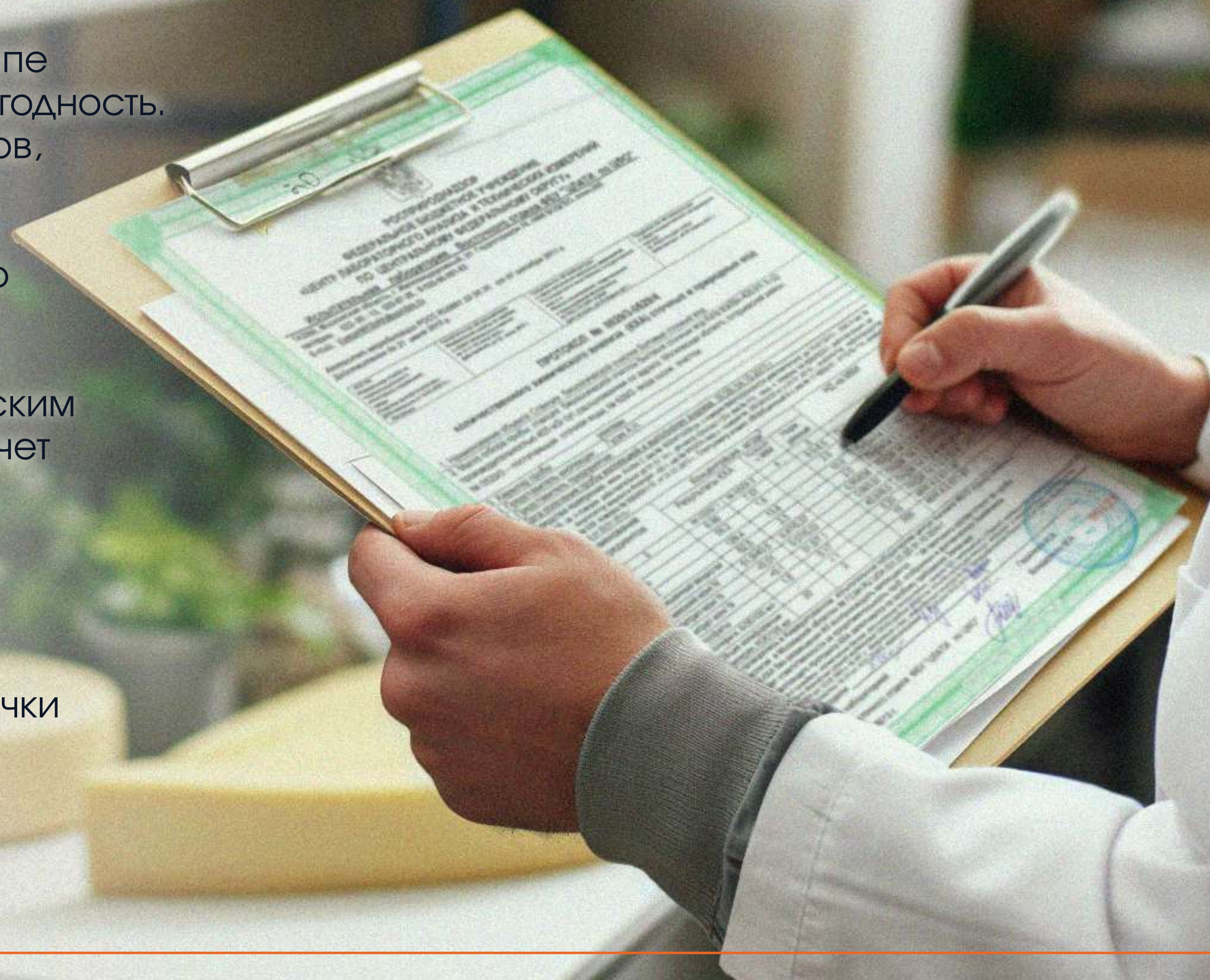
Качество продукции

Сыр вырабатывается из молока. Поэтому на этапе приёмки проводится анализ молока на сыропригодность. Проверяется содержание жира, белка, углеводов, рН — кислотности молока. А также молоко проверяется на антибиотики, степень чистоты. Для изготовления сыра мы берем чистое молоко высшей пробы.

Контроль качества сыра происходит по химическим параметрам – содержание жира, влаги, пересчет на содержание жира в сухом веществе.

Регулярно продукция проверяется в сторонней лаборатории на пищевую безопасность.

Проводятся исследования на тяжелые металлы, радионуклиды, бактерии группы кишечной палочки и болезнетворные бактерии.



ОТЗЫВЫ О НАС



«Отличная продукция, качество 100 процентов. Удобные для нас фасовки. Цена — качество. Все очень нравится!»

Формула Вина

«Искренне благодарим Вас за проделанную работу! Ваши продукты не только полезны, но и безумно вкусные. Ценим Вашу честность и заботу о потребителях, особенно в условиях сложной ситуации в стране. Вы уделяете внимание нашему здоровью, избегая добавления вредных и непищевых ингредиентов. Качество и вкус заслуживают высокой оценки. Мы высоко ценим такое уважение к потребностям наших клиентов. Устали от безвкусных и бесполезных пластиковых заменителей, именуемых "сыром", которые часто встречаются у других.»

Органик Гольф

«Коробочки вполне устраивают, наибольший спрос у нас именно на них, клиентам очень заходит, думаю — идеальная форма для продажи в нашем сегменте. Сырные тарелки — прекрасная идея, разлетаются в миг, планируем больше заказывать. Очень ждем сырные чипсы! Я не эксперт в сыре, но сыр очень люблю и считаю, что ваш — один из лучших в городе»

ТуВайнс

«Оценку можем дать по позициям с которыми мы работаем. В первую очередь — Белпер Кнолле. С ним работаем без каких либо проблем. От покупателей всегда только положительные отзывы. Сильвер хорошо продается в выдержанном состоянии. Бри направится, особенно, когда он совсем молодой, сливочный. Гауда нам тоже нравится. В дальнейшем планируем заказывать этот сыр больше. С осени попробуем еще какие-нибудь позиции ваших сыров. К поставкам вопросов нет. Все устраивает.»

Даниловский Рынок

«Огромное спасибо за то, что Вы делаете! Спасибо, что производите полезный и наивкуснейший продукт! Спасибо, что не обманываете потребителя, и несмотря на трудности в стране — заботитесь о нашем здоровье, и не добавляете в пищу непищевые, вредные добавки! Спасибо за качество и вкус. Вы уважаете потребителя, и мы это ценим... Надоели уже безвкусные и бесполезные пластиковые брусочки с надписью "сыр..." (таковым не являющиеся), продающиеся в сетях. Перед Новым годом купили головку Колмогоровского. Это что-то волшебное! Вкус потрясающий. И польза огромная. Отныне если сыр — то только у Вас.»

Об увлекательном мире сыроделия мы можем
говорить вечно!

Приглашаем вас на обсуждение и вопросы.
Задавайте любые вопросы, которые у вас
возникли, и делитесь своими впечатлениями.
Всегда открыты к диалогу!



+7 926 - 619 - 43 - 71

cheese@gorka.aero

r.nigmatullin@bmadvisors.ru



МОСКВА 2024