

ФЕСТИВАЛЬ швейцарских сыров



SELGROS
cash & carry

13.12.2017-31.12.2017



История сыроделия в Швейцарии насчитывает более 800 лет

**СЫР ТВЕРДЫЙ
«ШВЕЙЦАРСКИЙ»**

ЕММИ 48%

• 200 г

Арт. 70721055

-17%

379.⁹⁰

200 г

СЫР ТВЕРДЫЙ «ШВЕЙЦАРСКИЙ» СЛАЙСЫ

ЕММИ 48%

• 150 г

Арт. 86294535



-26%

389.⁹⁰

150 г

Срок выдержки сыра составляет 3 месяца. Сырное тесто плотное с круглыми большими аппетитными дырками. Вкус умеренно пикантный, с лёгким ореховым привкусом и мятным ароматом. Швейцарский сыр хорошо подавать к десерту или в качестве закуски. Также он незаменимый ингредиент различных салатов, или например, таких традиционных швейцарских блюд как фондю или сырный швейцарский суп. Традиционный процесс созревания приводит к мягкой текстуре, классическому нежному сливочному вкусу и приятному аромату соломы

mild-nussig - doux aux accents de noix
mild nutty-flavoured - douce aroma di noci
joven con sabor a nuez



СЫР «РАКЛЕТ» EMMI 45%
• 200 г

Арт. 26802421

Сыр «Раклет» (Raclette) готовят из коровьего молока на склонах Альп. Раклет относится к сырам с достаточно плотной текстурой, но нетвердой, светло желтого цвета и тонкой корочкой, со сроком созревания около двух месяцев. Вкус и запах у сыра - полный, пряный, сладкий, со слегка фруктовым ароматом, который усиливается при плавлении. Традиционно этот сыр используют для приготовления одноименного блюда «Раклет». Кусок сыра нагревают и затем этим сыром намазывают кусочки вареного картофеля, добавляют к мясу, рыбе и разного рода супам.



-35%

329.⁹⁰
200 г

СЫР «САН КРИСТОФ»

• кг
Арт. 97073365



-23%

369.⁹⁰
200 г

Сыр «Сан Кристоф» - это симфония умения жить в изысканности вкуса и аромата. Изготавливается вручную традиционным методом. Кремовая мягкая текстура сыра покрыта золотой корочкой. Натуральная свежесть швейцарского молока придает сыру неповторимый пикантный аромат и сливочно-бархатистый вкус с нотками муската. Сыр «Сан Кристоф» заставит Вас сиять от удовольствия, стоит лишь только его попробовать.

В Швейцарии производят более 450 видов сыра, и почти половина всего производимого в стране молока превращается в сыр.

Фермерские хозяйства Швейцарии - небольшие, в среднем 20 – 25 голов.

Почему швейцарский сыр так хорош? Секрет в швейцарском молоке, которое считается самым качественным в мире. Вкус и качество молока зависят от питания животных (свежая альпийская трава) и условий их содержания (свободный выпас).

Молокоперерабатывающие фермы Швейцарии – это маленькие семейные предприятия.

Сыр производится исключительно традиционным способом с использованием лишь 4-х компонентов: сырого коровьего молока, сычужного фермента, соли и культур молочнокислых бактерий.

Самые известные швейцарские сыры: король сыров эмменталь, культовый грюйер, древнейший из всех сыров сверхтвердый сбрынц, оригинальный и пахучий раклет, нежный тет де муан, изысканный кальтбах.

Какой бы из швейцарских сыров вы ни выбрали, не сомневаться можете в одном – гарантированно отличном качестве.





СЫР «ФЬОР ДЕЛЛИ АЛЬПИ»

• 200 г

Арт. 27316637



-20%

439.⁹⁰

200 г

Сыр «Фьор делле Альпи» абсолютно уникален: в нем сочетается аромат деревенского молока и вкус мелких крупинок соли, тающих во рту. Горный туман окутывает сыроварню, где сыр вручную изготавливается по старинным рецептам.

СЫР «ГРЮЙЕР»

• 195 г

Арт. 51355485



Пряно-спелый вкус с мельчайшими кристаллами соли, фруктовая нота, изысканный аромат жареных каштанов или фундука – основные особенности сыра «Грюйер».

-22%

449.⁹⁰

195 г

Неповторимый аромат и тонкий вкус швейцарского сыра «Эмменталер» подарят истинное наслаждение.

СЫР «ЭММЕНТАЛЕР»

• 150 г

Арт. 97439640



-20%

299.⁹⁰

150 г

Халит Тайрекбаров,
бренд-шеф новых концепций
сети кофеен «Шоколадница»



СЫР «КАЛЬТБАХ» 53,3%

• КГ

Арт. 77706968, 78380292

Твердый сыр из коровьего молока получается совершенным благодаря выдержке в специальных пещерах «Кальтбах» с идеальной микрофлорой для сыров. Он производится по старинным швейцарским рецептам, имеет гармоничный пикантный аромат. Деликатность и насыщенность создают идеальный баланс вкуса, частью которого является и натуральная темная корочка этого сыра.



-32%

2299.⁹⁰

КГ

СЫР «ЧЕДДЕР»

• 200 г

Арт. 39327424

-22%

289.⁹⁰

200 г



Гладкая текстура, мягкий, сладкий, сбалансированный и насыщенный вкус – вот те особенности, за которые этот сыр так любят англичане.

СЫР «ДИАБЛО ГУРМЕ»

• 200 г

Арт. 94722196

-21%

439.⁹⁰

200 г



Сладкий, как мед, сыр с дьявольским названием «Диабло-Гурме» носит много масок. Дьявольский соблазн – мягкая сердцевина, спрятанная в черной корочке. Своим качеством сыр обязан местным сыроварням, где сыр изготавливается вручную из свежего фермерского молока по старинным рецептам.

Адреса магазинов: 117546, Москва, ул. Подольских курсантов, д. 26, стр. 1. Часы работы: круглосуточно (31.12.17 г. до 18:00, 01.01.18 г. – с 13:00), без выходных. Тел.: (495) 280-77-95.
142784, г. Москва, Боровское шоссе, 29-й км (п. Внуковское), д. 4, стр. 1. Часы работы: круглосуточно (31.12.17 г. до 18:00, 01.01.18 г. – с 13:00), без выходных. Тел.: (495) 280-19-08.
Московская обл., Люберецкий р-н, 140053, г. Котельники, Новорязанское шоссе, д. 7. Часы работы: круглосуточно (31.12.17 г. до 18:00, 01.01.18 г. – с 13:00), без выходных. Тел.: (495) 640-01-34.
141031, Московская обл., Мытищинский р-н, Автомобильный проезд, МКАД 84 км, ТПЗ «Алтуфьево», влад. 3, стр. 1.
Часы работы: круглосуточно (31.12.17 г. до 18:00, 01.01.18 г. – с 13:00), без выходных. Тел.: (495) 280-07-93.

Все товары сертифицированы. Изображенные в рекламном проспекте модели и упаковки товаров могут отличаться от конкретных моделей и упаковок товаров, представленных в торговых центрах «Зель Гросс». Предложения ограничены запасами товаров. Все цены в рекламном проспекте указаны в рублях, с учетом НДС и с учетом всех скидок. Все цены указаны на дату выхода рекламного проспекта. Представленные в рекламном проспекте цены могут быть изменены без предварительного уведомления как в сторону понижения, так и в сторону повышения от заявленных в рекламном проспекте. В течение периода действия рекламного проспекта цены и наличие товара могут изменяться, информацию о наличии товара и цены уточняйте в торговом центре «Зель Гросс». Предложения, указанные в рекламном проспекте, действительны с 31.12.17 г. по 31.12.17 г.