



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

МУЖСКОЙ ПАФНУТИЕВА БОРОВСКИЙ МОНАСТЫРЬ





С ЗАБОТОЙ
О ВАШЕМ ЗДОРОВЬЕ!

Изготовление сыра – традиционное ремесло православных монастырей, уходящее корнями в глубокую древность. Вековые традиции монастырского быта включали в себя и искусство приготовления вкусных и полезных продуктов для братии и паломников. Наши мастера с особым трепетом относятся к своему делу.

Тем более, что исторически в монастыре существовал поваренный цех, и одна из башен обители и по сей день носит название «Поваренной», напоминая о долгой истории монастырского хлебосольства.

Главная задача в изготовлении сыров – это создание продукта, который был бы не только вкусным, но и по-настоящему полезным для здоровья. Все наши сыры производятся исключительно из натуральных компонентов. Мы используем только лучшее молоко, полученное от коров и коз нашего собственного животноводческого хозяйства.

Это гарантирует свежесть и качество сырья, а так же дает возможность полностью отказаться от использования химических добавок и консервантов.

У нас работают опытные технологи, получившие базовое образование в области прикладных наук по биотехнологии и химии пищевых процессов, учившиеся у лучших сыроделов. Каждый этап производства контролируется с особой тщательностью, чтобы на ваш стол попадал исключительно натуральный продукт, сохранивший всю пользу и вкус настоящего монастырского сыра.

Наши сыры – это результат упорного труда, любви и преданности делу. Попробовав наш сыр, Вы ощутите вкус натурального продукта, сделанного с душой и заботой о Вашем здоровье. Пусть каждый кусочек наших сыров станет для Вас не только чувственным утешением, но и приобщением к древней традиции, возрождаемой в монастырских стенах.

Добро пожаловать за вкусом и качеством!

Наместник Пафнутиева Боровского монастыря Игумен Пафнутий



СЫР РОЩИНСКАЯ СЛОБОДА

- Полутвердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 45%
- Время созревания сыра от 2 месяцев

Вкус сыра сливочный, с молочными нотками, небольшой кислинкой и легкой сладостью.

Линейка Рощинского сыра представлена с разнообразными добавками, делающими сыр более пикантным.

Сыр с добавками имеет привкус и запах внесенных компонентов.

РОЩА РЕЗЕРВ

Срок созревания такого сыра – от полугода до года.

Вкус такого сыра становится более выраженным, остро-сырным. При длительной выдержке образуются кристаллики тирозина, которые приятно похрустывают на зубах.

СЫР ТЕКИЖА

- Полутвердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 50%
- Время созревания сыра - 3-4 месяца

ТЕКИЖА КЛАССИК

Данный сыр созревает от 3 месяцев в латексном покрытии. Сырное тесто мягкое, гладкое, может иметь небольшие глазки. Во вкусе сыра раскрывается гармония молочных, свежих, фруктовых и растительных нот. Сыр может иметь легкую пикантность во вкусе.

ТЕКИЖА КРАФТ

Сыр созревает не менее 12 недель, в течении которого сырные головы натирают специальным аффинажным рассолом.

Корочка бежевого цвета с налетом белой плесени, очень тонкая с запахом сухого сена.

Внутренняя поверхность имеет цвет слоновой кости с эластичной текстурой, которая с возрастом становится мягче. Молодой сыр имеет свежий молочнокислый вкус с легкими нотками сливок и фруктов. В более зрелом возрасте сыр приобретает яркую маслянистость, раскрываются сладко-фруктовые вкусы. Очень зрелый сыр приобретает ярко-оранжевый цвет, насыщенный вкус, землистые и животные ароматы.

Сыр прекрасно подходит как для сырного плато, так и в горячих блюдах швейцарской кухни. Это отличный сыр для плавления.

СЫР БОРОВСКИЙ МОНАСТЫРСКИЙ

- Полутвердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 45%

Хорошо знакомый сыр из группы сыров, созревающих при участии Пропионокислых бактерий, которые дают крупные круглые глазки и характерный сладкий вкус.

Это мягкий и пластичный сыр, обладает сладким вкусом и невыраженным ореховым привкусом.

В послевкусии присутствует легкая острота и выраженные фруктовые оттенки.

Отличается однородной мягкостью и нежной, слегка упругой консистенцией.





СЫР ВОЕВОДА

- Твердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 50%

ВОЕВОДА КЛАССИК

Сыр выдерживается от шести до 12 месяцев.

Тесто тонкое текстуры, плотное и тающее.

Цвет сырного теста от слоновой кости до насыщенно желтого.

Вкус сыра богатый, многогранный с долгим сложным послевкусием масляных, травянистых и цветочно-фруктовых нот.

ВОЕВОДА КРАФР

Срок созревания сыра - более 6 месяцев

В процессе созревания сыр натирают специальным аффинажным рассолом до образования характерной оранжево-коричневой корки.

Аромат такого сыра становится более ярким, с характерными пикантными нотами.



СЫР ЦАРСКАЯ ТРАПЕЗА

- Твердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 50%
- Время созревания сыра - не менее 3,5 мес.

Твердый, но очень пластичный сыр, нарезается полупрозрачными слайсами, которые можно свернуть в трубочку.

Вкус насыщенно сырный, немного сладковатый, с приятными нотками лесного ореха, без остроты.



СЫР КНЯЖИЧ

- Твердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 50%

Сыр выдерживается от шести недель до 12 месяцев

Сыр имеет мягкую текстуру и сладкий вкус.

Под тонкой твердой кожурой находится эластичная, пластичная паста с отверстиями, которые обычно размером с вишню или грецкий орех.

Молодые сыры имеют фруктово-ореховый вкус с пряными, травянистыми и пикантными нотками, проявляющимися с возрастом.

СЫР СТАРОКОЛЬНЫЙ

Твердый сыр из коровьего молока.

Под корочкой толщиной пять миллиметров прячется зернистое, соломенно-желтое тесто с ароматами цитрусов, белых фруктов и сливок.

Тающее нежно зернистое тесто освобождает выраженный масляный солоноватый вкус с чуть сладковатой финальной нотой.





СЫР ПИЛИГРИМ

- Мягкий сыр из коровьего молока, созревающий с поверхностной микрофлорой
- Массовая доля жира 50-55%
- Время созревания сыра от 3 недель до 2 месяцев
- Благородная плесень, участвующая в созревании сыра, придает сыру характерный вкус и аромат.
- Молодой сыр пахнет очень нежно, влажной осенней листвой и грибами
- Текстура сыра тающая, кремовая. Во вкусе прежде всего ощущается яркая сливочность и легкая молочная кислинка

Выдержанный более месяца Пилигрим становится невообразимо богатым, включая в себя множество разнообразных вкусов и ароматов. Корочка приобретает более насыщенный розовый оттенок, появляются ароматы подлеска и мокрого сена.

Сыр раскрывается полностью, сочетая одновременно сливочность и пикантность, фрукты и животные ноты. Корочка приобретает насыщенно бежевый цвет, подсыхает, все еще оставаясь «припудренной» белым налетом *Geotrichum candidum*.

Сыр тает во рту, высвобождая масляные ноты, переплетающиеся с ароматами осеннего леса.



СЫР РИККОТА

Свежий сывороточный сыр.

Риккота производится из подсырной сыворотки, поэтому имеет пониженное содержание жира и высокое содержание белков, большей частью из которых являются сывороточными.

Повышенное содержание альбумина и глобулина делает сыр ценным источником белка, а также незаменимых аминокислот, таких как триптофан и метионин.

Риккота имеет сладко-сливочный вкус, легкую зернистую текстуру, тающую во рту.



СЫР УЕЗДНЫЙ

- Полутвердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 45%
- Время созревания сыра от 30 дней

Полутвердый сыр из коровьего молока, мякоть упругая с мелкими глазками.

Вкус сыра нежный, сливочный с приятной легкой кислинкой. С выдержкой приобретает небольшую остринку, раскрываются карамельные и ореховые нотки.

Оптимальный выбор на каждый день, отлично подойдет для приготовления горячих бутербродов, запеканок и супов.

СЫР СТАРЫЙ БОРОВСК

- Твердый сыр из коровьего молока
- Массовая доля жира 50%
- Время созревания сыра - не менее 3,5 мес.

Твердый сычужный сыр. Вкусовые ноты сыра утонченные, сладковатые, немного пикантные. Дополнительный аромат карамельный он является выраженной чертой продукта.

В разрезе видны ярко выраженные дырочки круглой формы.

Сыр имеет пластичную текстуру, немного сладковатый аромат и бледно-желтый цвет.

