



СЕЛЬСКИЕ ТРАДИЦИИ

ИЗ УГОЛКА ЗЕМЛИ РОДНОЙ

НАТУРАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА



«СЕЛЬСКИЕ ТРАДИЦИИ» —ЭТО:

- НАТУРАЛЬНЫЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ СЫРЫ, МОЛОКО И МАСЛО
- ВЫСОКОУДОЙНЫЕ ПОРОДЫ: ЗААНЕНСКИЕ КОЗЫ И ОВЦЫ ЛАКОН
- СОБСТВЕННАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
- ОТСУТСТВИЕ ПОСТОРОННИХ КОМПОНЕНТОВ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ
- РАСПОЛОЖЕНИЕ В ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОМ РАЙОНЕ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ





Торговая марка «Сельские традиции» с гордостью представляет продукцию из козьего и овечьего молока, созданную в живописном селе Сажное Яковлевского муниципального округа Белгородской области.

Наш современный цех по изготовлению молочных продуктов, оснащенный передовым оборудованием, был запущен в 2023 году. Здесь, на собственной производственной площадке, мы используем только самые свежие ингредиенты, а каждый этап создания сыров проходит под строгим контролем наших опытных технологов. Это позволяет нам гарантировать безупречное качество и неповторимый вкус каждой головки сыра, воплощая лучшие «Сельские традиции» в каждом продукте.





**ПРОДУКЦИЯ
ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА:**



КОЗЬЕ МОЛОКО

Нежное сливочное молоко с тонкими сладковатыми нотками и деликатными оттенками ореха и карамели.

Богато протеином, кальцием и полезными жирными кислотами. Отлично усваивается и подходит для детей с самого раннего возраста. Содержит меньше аллергенов, чем коровье молоко.

Объем: 0,5л

Жирность: 2,8-5,6%



ФЕТА ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Мягкий рассольный сыр. Имеет кисло-молочный, солоноватый с умеренной остротой вкус. Цвет белый с плотной ломкой текстурой. Создается по греческой рецептуре и идеален для легких овощных салатов.

Жирность: 50%



**Золотая медаль, «Продукт года» (World Food Moscow 2024 года)
3 место, «44 сыра» (Кострома сырная 2025 года)**



КАЧОТТА ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Полутвердый сыр, произведенный по традиционной итальянской рецептуре. Отличается нежным сливочным вкусом. Выдержанная Качотта приобретает легкую пикантную остроту.

Жирность: 50%



Дипломы «Новинка» и «Дипломант», «100 лучших товаров России 2024 года»



ТОММ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Полутвердый сыр из козьего молока по французской рецептуре. Обладает богатым сливочным вкусом с деликатной пикантной остринкой. Со временем в его букете раскрываются цитрусовые, грибные и ореховые нотки, делая каждую головку уникальной.

Жирность: 50%



Золотая медаль, «Cheese Expo 2024» (Food Expo)

Золотая медаль, «Продукт года» (World Food Moscow 2024 года)

Дипломы «Новинка» и «Дипломант», «100 лучших товаров России 2024 года»



БЕЛПЕР КНОЛЛЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Твердый сыр в форме шарика в обсыпке из черного молотого перца или копченой паприки, что определяет либо более острый, либо более пикантный вкус с чесночными нотками. Обладает плотной, ломкой текстурой. Создается по швейцарской рецептуре.

Жирность: 50%



Золотая медаль, «Cheese Expo 2024» (Food Expo)

Золотая медаль, «Продукт года» (World Food Moscow 2024 года)

Дипломы «Новинка» и «Дипломант», «100 лучших товаров России 2024 года»

Диплом, «Выбор сетей» (Продэкспо 2025 года)



**ПРОДУКЦИЯ
ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА:**



ОВЕЧЬЕ МОЛОКО

Обладает сладким сливочным вкусом с ароматом пломбира. По содержанию питательных веществ и белка превосходит коровье и козье молоко. Идеально сбалансированный продукт, усвояемость которого организмом человека составляет почти 100%. Рекомендовано для питания беременных и кормящих женщин, детей и подростков, так как способствует усвоению кислорода и питательных веществ клетками головного мозга.

Объем: 0,3 л

Жирность: 4,5-8,0%



Дипломы «Новинка» и «Дипломант», «100 лучших товаров России 2024 года»



ПЕКориНО РОМАНО ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

Твердый сыр с гладкой коркой соломенного оттенка, плотной текстурой и насыщенным пряным ароматом. Цвет варьируется от белого до песочного. Его пикантный вкус дополняется восхитительными фруктовыми нотками. Создан по старинной итальянской рецептуре.

Жирность: не менее 50%



Диплом и золотая медаль, «Продукт года» (World Food Moscow 2024 года)

Диплом, «Выбор сетей» (Продэкспо 2025 года)

1 место, «44 сыра» (Кострома сырная 2025 года)



МАНЧЕГО ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

Изысканный испанский твердый сыр с характерной текстурированной коркой. Его вкус — это нежное сливочное наслаждение с приятными нотками ореха и карамели, дополненное легкой пикантной остринкой.

Жирность: не менее 50%



Диплом и золотая медаль, «Продукт года» (World Food Moscow 2024 года)

С ЧЕМ СОЧЕТАТЬ СЫР?

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ:

Сочные груши, спелые инжиры, хрустящие яблоки, виноград, финики, клюква.

ОРЕХИ:

Грецкие орехи, миндаль, фундук, кедровые орешки.

ХЛЕБ И АККОМПАНЕМЕНТЫ:

Хрустящий багет, деревенский хлеб, ржаной хлеб, зерновые крекеры, мед, фруктовые джемы (абрикосовый, вишневый, инжирный), оливки, нейтральное оливковое масло.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ:

Прошутто, хамон, салями, чоризо, брезаола.

БЕЛЫЕ ВИНА:

Легкие и сухие (Пино Гриджио, Совиньон Блан).

КРАСНЫЕ ВИНА:

Невыдержанные (Пино Нуар, Гаме) или полнотелые и крепкие (Кьянти, Санджовезе, Шираз, Каберне Совиньон, Риоха).

ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДАЖ:

Контактное лицо: Артёменко Людмила

Тел.: +7 915 565 83 40; +7 (4722) 37 69 05 (доб. 2388).

E-mail: lartemenko@bezrk.ru

Контактное лицо: Турьянская Ольга

Тел.: +7 904 082 32 99; +7 (4722) 37 69 00 (доб. 1167).

E-mail: oturyanskaya@bezrk.ru