

# КФХ «Инить» Мастерская Натуральных Продуктов



## МОЛОКО:

Натуральное, цельное деревенское молоко. Коровы находятся на свободном выпасе, питаются только тем, что выбирают сами, а так же экологически чистым зерновым размолом (ячмень, пшеница, овес), мы не используем никакой химии в нашем производстве и на нашей ферме. Действуем по природным законам. Вы можете всегда приехать к нам на ферму и лично убедиться в этичном содержании животных, а так же погладить коров и козочек (они у нас все ручные и общительные), провести с ними бесплатную фотосессию.



ЭТНО деревня "ИНИТЬ"



## Коровье.

Как в детстве, в деревне, настоящее, чистое, свежее молоко.

Хранение: 3 дня в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко коровье натуральное, цельное

Цена 100р. За 1 литр.



## Козье.

Козы у нас Зааненской и Нубийской породы, они все дают молоко, превосходящее по качеству обычную деревенскую козу, а так же их молоко практически не обладает характерным привкусом и запахом козы.

Хранение: 4-5 дней в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко козье натуральное, цельное

Цена 250р. За 1 литр.



## СЫРЫ:

### Сыр полутвердый «Ладога».

Вкусный, полезный, натуральный молодой сыр. Настоящий источник кальция. Еще вчера молоко для этого сыра было травой, а сегодня он уже на столе! Подходит для бутербродов, на каждый день, для пиццы, легко плавится и хорошо трется на терке, его очень любят дети.

Хранение: 2 недели в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, лимонная кислота, кальций, сычуг растительный вегетарианский, соль.

Цена 700р. За кг.



### Сыр полутвердый «Коломна».

Вкусный, полезный, молодой сыр. Обладает натуральным сливочным вкусом. Настоящий источник кальция и наслаждения вкусом. Еще вчера молоко для этого сыра было травой, а сегодня он уже на столе! Подходит для бутербродов, на каждый день, для пиццы, легко плавится и хорошо трется на терке, его очень любят дети. Иногда он бывает чуть мягче обычного из-з повышенной жирности молока (сезонно), это связано с питанием коров, с тем, какую траву они выбирают, так как они у нас на свободном выпасе, они сами регулируют этот процесс.

Хранение: 2 недели в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, лимонная кислота, кальций, сычуг растительный вегетарианский, липаза (натуральный фермент растит происхождения), соль.

Цена 800р. За кг.



## Сыр панир

Свежий сыр, называемый на хинди паниром, можно есть как отдельное блюдо, а можно использовать в различных блюдах. Ничто не может заменить панир. Никакой другой сыр не может соперничать с ним по универсальности применения и тонкому вкусу. Его можно есть как отдельное блюдо, можно делать различные подливки с ним, можно даже сделать вегетарианскую рыбу, просто завернув панир в водоросли.

Хранение: 7 дней в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, лимонная кислота, соль (по желанию).

Цена 700р. За кг.



## Сыр панир мраморный

Свежий маложирный сыр, за счет малого содержания жира становится очень плотным и иногда имеет мраморный окрас. Подходит для спортсменов и тех, кто использует в своем рацион продукты с малым содержанием жира.

Хранение: 10 дней в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, обезжиренное, лимонная кислота, соль (по желанию).

Цена 500р. За кг.



## Сыр домашний

Молодой, мягкий, свежий домашний сыр. Сливочный, вкусный и полезный. Приготовлен по старинным рецептам наших предков. Так они издревле сохраняли и обрабатывали молоко. Сыр можно резать на бутерброды или просто кушать как отдельное блюдо с различными добавками.

Хранение: 5 дней в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, сычужный фермент растительного происхождения, вегетарианский, соль (по желанию).

Цена 700р. За кг.



## Сыр домашний со специями

Молодой, мягкий, пикантный домашний сыр. Травы, используемые для этого сыра заготавливаются в экологически чистых регионах России и Европы. Приготовлен по старинным рецептам наших предков. Так они издревле сохраняли и обрабатывали молоко. Сыр можно резать на бутерброды или просто кушать как отдельное блюдо. Отлично подходит к свежим зеленым салатам! Специи можно выбрать по своему вкусу, есть варианты : «итальянский дом» (розмарин, орегано, паприка и др.), «волшебная индия» (кари, перец чили, паприка, кардамон, и др.), «восточная сказка» (сбор перцев, зира, хмели-сунели, чеснок), «русская деревня» (укроп, петрушка).

Хранение: 5 дней в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, сычужный фермент растительного происхождения, вегетарианский, соль (по желанию), специи.

Цена 900р. За кг.



## Сыр сулугуни

Сыр изготовленный по древним осетинским рецептам. Изначально он назывался «селегин» , что означало «замешанный». Бесподобный сыр! Настоящий вкус этого сыра хранит в себе всю историю и традицию этого горного народа!

Хранение: 10 дней в контейнере с закрытой крышкой в холодильнике, температура не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, сычужный фермент растительного происхождения, вегетарианский, соль (по желанию), специи.

Цена 1200р. За кг.





## Консервированный сыр в оливковом масле со специями

Уникальный деликатес для истинных гурманов. Этим сыром можно заправлять изысканные салаты, подавать к столу с гарнирами, просто наслаждаться вкусом этого удивительного продукта. Благодаря длительному хранению этого сыра, можно его использовать в качестве оригинального подарка в дополнении с хорошим французским вином.

Хранение: 5 месяцев в холодильнике, после открывания не более 10 дней при температуре не более +5С.

Состав: молоко натуральное, цельное, сычужный фермент растительного происхождения, вегетарианский, соль (по желанию), специи, оливковое масло экстра-верджин.

Цена 430р. за 230г.





### **Коломенский Камамбер**

Камамбер это волшебный сыр, его просто так не сделать, на него нужно только идеальное молоко и идеальные условия для его созревания. Мы достигли необыкновенного вкуса этого сыра. Наш аналог французского Камамбера это достойный ответ России на Евро-санкции.

Хранение: 10 дней

Состав: молоко цельное, сычужный фермент грибного происхождения

Цена: 2200р. За 1 кг

# МАСЛО.

## Масло сливочное.

100% натуральное, свежее, сливочное масло! Без добавок и консервантов, как есть. Ничего лишнего.

### Хранение:

В морозилке 3 месяца в фольге или пищевой бумаге

В холодильнике (не более +5С) в масленке, фольге или пищевой бумаге не более 14 дней со дня доставки или после того, как достали из морозилки.

Состав: 100% цельное молоко.

Цена 1500р. За 1 кг



**Топленое масло ГХИ – золото Аюрvedы**  
(Аюрvedaот санскрит. **अप्यु** «āyu» - знание о долгой жизни).

"ГХИ ... полезно для глаз, стимулирует пищеварение, поддерживает румянец и красоту, улучшает память и выносливость, обеспечивает долголетие и защищает тело от различных заболеваний"

- Бхавапракаш, один из основных аюрведических источников.

В отличие от обычного перетопленного сливочного масла, ГХИ имеет чистый золотой цвет, в нём отсутствует осадок и другие примеси, а запах чем-то напоминает карамель, вкус его сладковатый.

ГХИ- это коровье сливочное масло, из которого в процессе вытапливания была удалена вода (около 20% содержания в масле) и твердые частицы молока (молочный белок).

Хранение: ГХИ не требует холодильника, если хранится в герметичном контейнере, чтобы предотвратить окисление.

Согласно Аюрvedе, для медицинского применения масло ГХИ тем лучше, чем дольше оно «созревает». Может храниться много лет и от этого становиться еще полезнее.

Хранение: пол года в прохладном темном месте.

Состав: 100% цельное молоко

Цена 2000р. За 1 кг



# КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ:

## Творог губернский жирный

Натуральный, вкусный, жирный, богатый кальцием продукт от счастливой коровы.

Хранение: 5 дней в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% цельное молоко

Цена 500р. За 1 кг



## Творог маложирный

Творог для тех, кто соблюдает фигуру, занимается активным спортом, или просто любит продукты из маложирного молока. Наш творог богат кальцием и сделан с любовью.

Хранение: 5 дней в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное, обезжиренное молоко

Цена 350р. За 1 кг



## Козий творог

Пользу от этого продукта трудно переоценить, т.к. продукты от наших коз это источник здоровья в чистом виде. Этот творог имеет легкую структуру и обладает массой необходимых веществ для нашего организма. Этот продукт идеально подойдет для грудных детей и тех кто просто заботится о своем здоровье и долголетию.

Хранение: 5 дней в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное козье молоко

Цена 1250р. За 1 кг



## Свежая деревенская сметана

Никакой стол в деревне не обходился без сметаны! Сметана на завтрак с блинами, на обед с борщом, на ужин с салатом!! Нашу сметану можно просто лопать ложкой или намазывать на хлеб вместо масла!

Хранение: 3 дня в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко

Цена 700р. За 1 литр



## Кефир

Кефир, оказывает пробиотическое воздействие, то есть благоприятно влияет на микрофлору кишечника и обмена веществ в целом. Благодаря своему сложному составу, кефир может препятствовать развитию в кишечнике патогенной флоры. Его лечебные свойства основаны на бактерицидности кисломолочных микроорганизмов и результатов их жизнедеятельности по отношению к возбудителям некоторых желудочно-кишечных заболеваний и туберкулёза. Кроме того, кефир обладает иммуностимулирующим, и успокаивающим действием.

Хранение: 3 дня в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко

Цена 200р. За 1 литр



## Тибетский кефир

Это настоящая кладь полезных витаминов и микроэлементов! Незаменимый продукт для здоровья. При регулярном использовании помогает избавиться от множества болезней. Очень полезен для детей, способен избавить от аллергии, диатеза и других нарушений обмена веществ, а так же атеросклероза, вылечивает сердечно –сосудистые заболевания, гипертонию и многие другие.

Хранение: 5 дней в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко

Цена 200р. За 1 литр





## Козий кефир

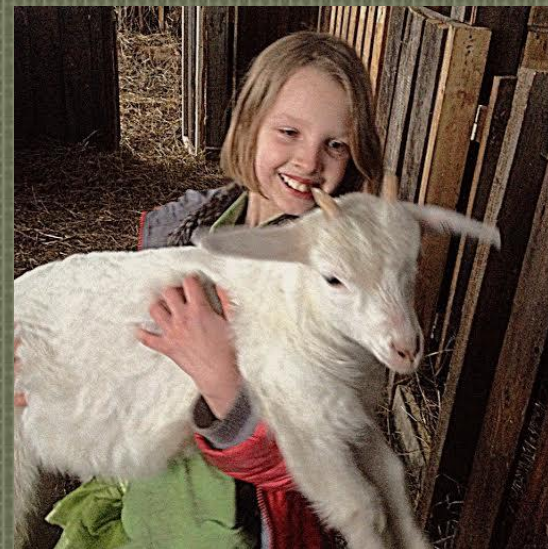
В состав продукта входит калий и магний – минералы, которые особенно важны для нормальной работы сердца и сосудов. Есть в нем фосфор и кальций, совместное действие этих минералов активизирует процесс регенерации и укрепления костной ткани. При регулярном потреблении улучшается состояние зубов, ногтей и волос. В большом количестве в таком кефире находятся витамины группы В, которые нужны для мышечной ткани и для деятельности нервной системы. Есть в нем и витамин А, который способствует повышению остроты зрения.

**Доказано, что при регулярном потреблении нормализуется сон, улучшается аппетит, пропадает одышка и лихорадка, рекомендуется включить в свой рацион** питания этот напиток при малокровии и сахарном диабете. Кроме этого, козий кефир снижает риск возникновения онкологических заболеваний. Стоит также сказать о низкой калорийности, поэтому употреблять продукт можно без опаски в период похудения и при ожирении. К тому же, такой кефир помогает очистить кишечник от токсинов и продуктов распада.

Хранение: 5 дней в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко от зааненских и нубийских коз, (что дает отсутствие яркого запаха козы).

Цена 350р. За 1 литр



## Простокваша

кисломолочный диетический продукт, представляет собой густое закисшее молоко. В основе приготовления простокваши лежит сквашивание молока на чистых культурах молочнокислых бактерий. Отличается высокой усвояемостью, энергетической ценностью, благотворно воздействует на кишечник:

Хранение: 3 дня в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко

Цена 100р. За 1 литр



## Сливки питьевые

Польза питьевых сливок заключается в наличии разных витаминов и минералов. **К тому же их калорийность в среднем составляет 120 ккал**, а значит, в небольших количествах их можно употреблять в период похудения и при ожирении. В составе питьевых сливок находятся белки и жиры, которые снабжают организм незаменимыми кислотами. В большом количестве в этом продукте находится кальций, который укрепляет костную ткань и улучшает состояние зубов, ногтей и волос. В состав питьевых сливок входит витамин А, который улучшает состояние кожи и увеличивает остроту зрения. Есть в этом продукте и витамины группы В, необходимые для нормальной деятельности нервной системы и для мышечной ткани. *Благодаря содержанию аскорбиновой кислоты улучшается иммунитет. Эти сливки идеально подходят для приготовления латтэ и капучино.*

Хранение: 3 дня в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко

Цена 700р. За 1 литр

## Сливки жирные

Если взбить жирные сливки, то они станут густыми и ими можно украшать выпечку или просто кушать как десерт. А также из них можно сделать мороженное.

Хранение: 3 дня в холодильнике при температуре не более +5 С.

Состав: 100% натуральное молоко

Цена 900р. За 1 литр



## **ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:**

Наш хлеб это очень полезный продукт, в нём огромное содержания витаминов группы В. К тому же, наша команда много лет занимается тем, что собирает различные рецепты, традиции, знания о полезной еде и о том, как ее готовили наши предки. Наш хлеб изготовлен на хмелевой закваске, которая была нам передана с любовью из одной глубинки калужской области 7 лет назад. С тех пор мы печем хлеба, а так же угощаем ими всех желающих и делимся этой полезной, волшебной закваской. Если хлеб засох, его можно использовать как сухарики, он не плесневеет и не портится больше месяца, а если и сухари вам не по вкусу, то их можно перемолоть в блендере на панировочные сухарики.

### **Хлеб ржаной, бездрожжевой на деревенской закваске**

Хранение: 7 дней при комнатной температуре в целлофановом пакете. Если хлеб засох, его можно использовать как сухарики, он не плесневеет и не портится больше месяца.

Состав: хмелевая закваска, мука ржаная, вода родниковая, растительное масло, соль, сахар

Цена 250р. За батон (примерно 1 кг)

### **Хлеб пшеничный бездрожжевой на деревенской закваске**

Хранение: 7 дней при комнатной температуре в целлофановом пакете. Если хлеб засох, его можно использовать как сухарики, он не плесневеет и не портится больше месяца.

Состав: хмелевая закваска, мука первого сорта, мука высшего сорта, вода родниковая, растительное масло, соль, сахар

Цена 300р. За батон (примерно 1 кг)



### **Хлеб ржаной со специями, бездрожжевой на деревенской закваске**

Хранение: 7 дней при комнатной температуре в целлофановом пакете. Если хлеб засох, его можно использовать как сухарики, он не плесневеет и не портится больше месяца.

Состав: хмелевая закваска, мука ржаная, вода родниковая, растительное масло, соль, сахар, специи по вкусу (предварительная договоренность)

Цена 350р. За батон (примерно 1 кг)



### **Хлеб пшеничный со специями, бездрожжевой на деревенской закваске**

Хранение: 7 дней при комнатной температуре в целлофановом пакете. Если хлеб засох, его можно использовать как сухарики, он не плесневеет и не портится больше месяца.

Состав: хмелевая закваска, мука первого сорта, мука высшего сорта, вода родниковая, растительное масло, соль, сахар, специи по вкусу (предварительная договоренность)

Цена 300р. За батон (примерно 1 кг)



## Закваска хлебная «Вечная»

Закваска наша была нам передана с любовью из одной глубинки калужской области 7 лет назад. С тех пор мы печем хлеба, а так же угощаем ими всех желающих и делимся этой полезной, волшебной закваской. Если вы хотите сами научиться печь полезный, вкусный хлеб, то эта закваска вам очень пригодится! Попробовав хлеб на домашней закваске, вы ощутите явную разницу с обычным промышленным хлебом. И непременно, захотите его печь сами)! Отличный подарок для тех, кто любит кулинарное дело или заботится о своем здоровье, но при этом не готов отказаться от хлеба. Заказывая закваску «Вечную» вы получите подробную фото-инструкцию о том, как работать с этой закваской и как на ней ставить хлеб.

Хранение: вечное, при правильном уходе.  
Инструкция прилагается.

Состав: мука, вода, хмель, молочная сыворотка.

Цена 500р. (порция 200 гр)



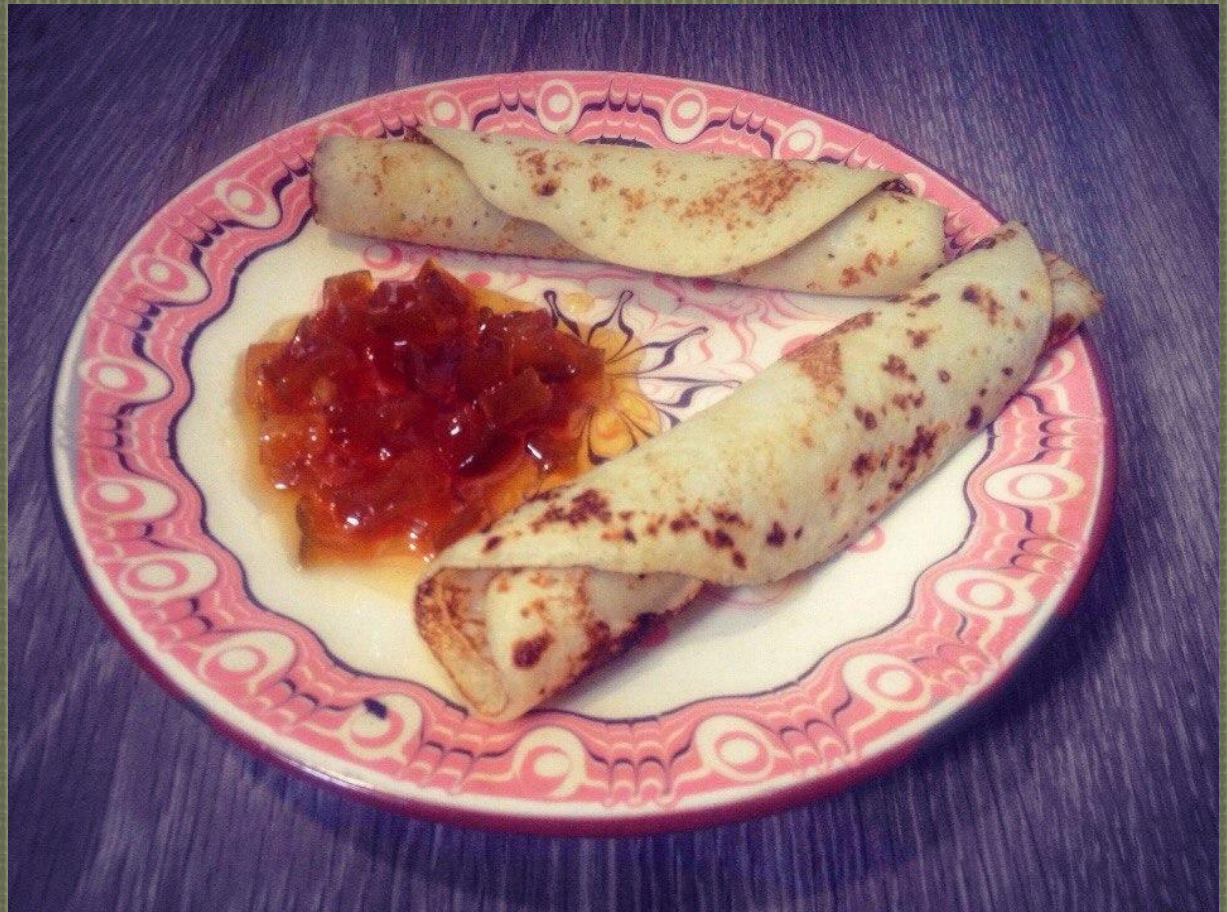
## Полезные деревенские блинчики на сыворотке

Блинчики с дырочками, ароматные, сытные, пахнут деревней, теплом, любовью... что о них говорить?? Их надо пробовать!! Мы не добавляем в них много сахара или соли, делаем их нейтральными, чтобы вы сами выбирали то, с чем хотите их кушать. Кто-то любит блины с медом, а кто-то с грибами и луком, они подойдут на любой вкус! Пекут у нас блины дети!!!

Хранение: 3 дня

Состав: мука высший сорт, молочная сыворотка, соль, сахар, яйцо деревенское (можно сделать без яиц, по предварительному заказу).

Цена 300р. (10 шт)



## ЯЙЦО:

Наши куры живут на свободе, несутся столько сколько могут, никаких специальных добавок увеличивающих яйценоскость и вес яйца мы не добавляем. Все животные у нас содержатся в чистоте и в радости. Угощайтесь, яйцо от счастливой курицы! Яйцо содержит в себе множество питательных веществ и состоит из полноценного набора легко усваиваемых белков. Оно является источником полезной фолиевой кислоты, биотина и холина. Селен, находящийся в составе данного продукта, обладает мощными антиоксидантными свойствами. При употреблении всего одного яйца в день, вы получаете до 15% суточной нормы белка, а содержащиеся в яйце аминокислоты, активно работают над построением новых тканей организма человека. В яйце содержится большое количество витаминов, минералов и микроэлементов, которые крайне необходимы для нормальной жизнедеятельности. Яйца богаты витаминами, А, Е, D, В12, В3, а также магнием, калием, фосфором и кальцием.

### Яйцо деревенское

Хранение: 3 недели в холодильнике при температуре не более +5С.

Состав: яйцо натуральное, свежее.

Цена 150р. (10 шт)





## Яйцо от Павловских кур

Считается самой древней из пород выведенных на территории России. Ее можно считать своеобразной берестяной грамотой дошедшей до нас от прародителей, куриным мамонтом среди современных пород кур. Яйцо считается диетическим, скорлупа очень полезная и ее легко можно употреблять как источник кальция даже без перемалывания в кофемолке.

Хранение: 3 недели в холодильнике при температуре не более +5С.

Состав: яйцо натуральное, свежее.

Цена 250р. (10 шт)

## Яйцо от молодок

Молодка – это молодая курочка. Вся сила жизни собрана в ее яйце! Это источник полезных витаминов и минералов. Нас приучили, что яйцо должно быть крупное! Но если говорить о пользе яйца, то полезнее яиц молодки ничего не может быть. Скорлупку можно есть не перемалывая в кофемолке.

Хранение: 3 недели в холодильнике при температуре не более +5С.

Состав: яйцо натуральное, свежее.

Цена 200р. (10 шт)



## Мед. Естественное пчеловодство.

Мед уникальный продукт, говорить об этом можно много, его надо пробовать. Наш медовый проект это проект поддержания и сохранение племенной средне –русской пчелы, которая сейчас находится на стадии вымирания. Ее мед обладает уникальными свойствами, соты этой пчелы сахарно- белые и крупнее чем соты обычной пчелы. К пчелкам у нас тоже на 100% этическое отношение и мы не забираем у них весь мед, а берем только излишек, поэтому наш мед дорогой. Но и польза от него максимальна, так как пользы самой природы! В год с каждого улья мы получаем всего лишь 20 кг, в отличии от промышленного подхода при котором с каждого улья забирают 120 кг! При этом на наших пасеках постоянно проходят обучения по естественному пчеловодству и добыче этого уникального полезного продукта, можно купить пасеку под ключ, можно отдельно заказать ульи, пчелосемьи и др. продукты пчеловодства.

Хранение: 100 лет

Состав: мед 100% натуральный

Цена: 800р. За 1 кг



## **ПОЛЕЗНЫЕ СУБПРОДУКТЫ: СЫВОРОТКА:**

Этот продукт – настоящая кладезь витаминов и микроэлементов! Это источник аминокислот и других полезных веществ. Именно этот продукт участвует в приготовлении заменителя грудного молока для малышей! 1 стакан в день – залог успешной работы кишечника на целый день! А регулярное употребление сыворотки дает потрясающий эффект в омоложении всего организма и его внешнем виде! К тому же этот продукт применяется в различных областях кулинарии, из нее можно приготовить: суп, полезные коктейли, необыкновенные соусы, хлеб, блинчики и многое другое!

### **Сыворотка питьевая**

Хранение: 5 дней холодильнике при температуре не более +5С.

Состав: сыворотка творожная

Цена: 50р. За 1 литр

### **Сыворотка косметическая**

Косметическую сыворотку отличает от питьевой тем, что это сырная сыворотка (продукт после приготовления сыра), ее хорошо использовать на приготовление масок для волос и лица, принимать ванны из нее, обливаться, поливать цветы.

Хранение: 5 дней холодильнике при температуре не более +5С.

Состав: сыворотка сырная

Цена: 30р. За 1 литр



## Тибетский молочный гриб

Тибетский молочный гриб еще называют «грибок индийских йогов», «пшено пророка», «зерна Аллаха», потому что огромную пользу несет этот полезный гриб в жизнь человека. Он помогает выводить токсины, питает организм полезными веществами. Он поможет справиться с аллергией, вылечить сердечно-сосудистые заболевания.

За 2-3 года регулярного применения полностью излечивается сильная гипертония. При атеросклерозе употребление кефира из него останавливает известкование стенок капилляров. Настой тибетского гриба прекрасно справляется с ожирением. Применение грибного кефира помогает рассасывать доброкачественные опухоли. Настой гриба является прекрасным косметическим средством. После перенесенных тяжелых заболеваний грибной кефир усиленно выгоняет отработавшие антибиотики из организма и защищает кишечную флору от гибели полезных бактерий. Вместе с порцией этого гриба вы получите инструкцию о его употреблении и размножении.

Хранение: вечный продукт.

Состав: тибетский молочный гриб

Цена: 500р. За порцию (1 ложка)



## Закваска сметанная

А вы знаете, что вы сами можете делать сметану? Теперь можете! Наш сырный мастер разработал такой продукт, как сметанная закваска. Все что нужно для такой вкусной сметаны это хорошее деревенское молоко. Сметану на нашей закваске очень любят дети! Они ее едят ложками!! Закваску для деревенской сметаны можно использовать вечно. Вместе с порцией этой закваски вы получите инструкцию о ее употреблении, размножении, а так же рецепт приготовления деревенской сметаны.

Хранение: вечный продукт.

Состав: деревенская сметанная закваска

Цена: 2000р. За порцию (200 гр)

