

Что такое сыр? Сыр - это продукт, полученный путем кислотного или сычужного свертывания цельного молока, частично или полностью обезжиренного, или сливок. С использованием ферментов и поваренной соли.





Классификация:

ПОД КЛАССИФИКАЦИЕЙ
СЫРОВ ПОДРАЗУМЕВАЮТ
РАЗЛИЧИЯ В РАЗНЫХ ТИПАХ
СЫРОВ, СОГЛАСНО
ИСПОЛЬЗОВАННОМУ
МОЛОКУ, ЖИРНОСТИ СЫРА,
КОНСИСТЕНЦИИ МЯКОТИ,
ТИПУ КОРКИ, ПРОЦЕССУ
ПРОИЗВОДСТВА И ВЫДЕРЖКИ.

По молоку:

Коровий сыр - из коровьего молока

Овечий сыр - из овечьего молока

Козий сыр — из козьего молока

Буйволиный сыр- из буйволиного молока

Смешанный сыр- из смешанного молока

По переработке молока

Сыры из сырого молока

(Молоко обрабатывают при температуре не выше 38 градусов, что соответствует температуре парного молока. В этом случае микрофлора молока остается не измененной, что привносит особенности в органолептические характеристики сыра.)

Сыры из пастеризованного молока

(процесс однократного нагревания чаще всего жидких продуктов или веществ до 60 °C в течение 60 минут или при температуре 70—80 °C в течение 30 минут)

По корке:

Сыры с цветущей коркой

Сыры с цветущей коркой, это сыры такие как: Бри, Каприз Богов (*Caprice des dieux*), которые с самого начала производства подвержены обработке специальными плесенями типа Пенициллиновые, такими как *Penicillium camemberti*, используемая в сыре Бри и Камембер.

Сыры с мытой коркой

Сыры с мытой коркой или красной коркой, это сыры типа Грюйера и Эмменталлера, поверхность которых моется и чистится, для удаления нежелательных плесеней на поверхности сыра, благодаря этому, натуральным образом, на поверхности создаются условия для роста бактерий, которые и создают особенный цвет корки, красно-коричневый. Данные бактерии так же влияют на консистенцию мякоти и вкус сыра.

Сыры копченые

По выдержке:



▶ Свежие сыры

- ▶ Это сыры с мягкой мякотью, такие как Бел Паэзе, Крешенца или свежие козы сыры, в них сырное зерно не только не подвергалось варению, но и формы не были выдержанны, данным сырам дали только созреть в течении менее чем 30 дней.
- ▶ Эти сыры содержат как минимум 80% влаги. Имеют только тонкую корочку или вообще не имеют таковой.

Средне выдержанные сыры

Сыры средней выдержки это сыры, выдержка которых меньше 6 месяцев, но больше 1 месяца.

Сыры медленной, длительной выдержки



- ▶ Данные сыры выдерживаются от 6 и выше месяцев. И могут достигать выдержки более 12 месяцев, это уже сыры экстратвердые.



Пармиджано-Реджано,
24 месяца, Италия

Блюшатель с
голубой плесенью

ПРОВОНЕ

сыр мантова

Козий, выдержанный
в вине,
Испания

Грана падано, 12 месяцев,
твердый, Италия

сбриц

овечий твердый

не будет

Убрать, возможно

Наш ассортимент

козий твердый

Пекорино овечий
с трюфелем, Италия

Тет де Муан, Швейцария

Альпы в травах,
швейцарский

Ловерс с трюфелем

Перечный белпер
кнолле

Тоггенбургская коза,
Швейцария

Био альпикинер



- ▶ созревает более года в коре дуба. Во время созревания сыра его окаймляют кольцом из коры дуба, которое придают сыру приятный аромат и пикантное послевкусие. Производят в Альпах.

- ▶ 12 месяцев
- ▶ Полу-твердый
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Швейцария

Попробуйте с: **Совиньон Прадио,**
Гевюрцтраминер Анна де Лавейс

Дор блю



Кулинарный Блог Виктории Лепинг

► Рецепт его держится в строжайшем секрете, ведь «голубое золото», как переводится название этого сыра, высоко ценится гурманами двух величайших сырных держав – Франции и Италии, а также знатоками по всему земному шару. Известно лишь, что Дор блю изготавливается по неизменной вот уже 100 лет технологии: в закрытых погребах, при определенной влажности и температуре, с периодом созревания от 3 до 5 месяцев. Нежный и маслянистый, он имеет умеренно острый, пряный и солоноватый вкус и яркий специфический аромат.

- 3-5 месяцев
- Голубая плесень
- Коровье молоко
- Германия
- Попробуйте с: **Торронтес Ло Тенго, Гевюрцтраминер Анна де Лавейс**

Грана падано



- ▶ Грана Падано - традиционный итальянский твердый сыр из коровьего молока. Для этого сыра используют только летнее молоко. Сыр имеет зернистую структуру и нежный сливочный вкус со слегка сладким послевкусием.
- ▶ 12 месяцев
- ▶ Твердый
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Италия
- ▶ Попробуйте с: **Санджовезе Паскуа, Кьянти Монтегуэлфо**

Козий твердый



▶ твердый сливочный сыр из козьего молока выдержки 1 месяц с корочкой из темной серо-голубой плесени и чуть острым вкусом, с вулканического одноименного района Каталонии.

▶ Козье молоко

▶ Твердый

▶ 1 месяц

▶ Испания

▶ Попробуйте с: Нувиана Росадо

Коровий Азиаго



- ▶ сыр из коровьего молока, производимый в Азиаго, провинции Виченца (Венеция, Италия). мякоть белого цвета с соломенными оттенками. Дырки чётко выделены, неоднородны. Вкус нежный, с молочным ароматом. Молодой Азиаго изготавливается из цельного коровьего молока одной или двух доек. В него добавляют сычужный фермент, и при температуре 35-40 °С оно сворачивается.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Полу-твердый
- ▶ 12 месяцев
- ▶ Италия
- ▶ Попробуйте с: **Каберне Эхо Фоллс, GSM Ле Гран Нуар**

Тирольский



► Тирольский серый (Tyrolean Grey) – австрийский твердый сыр. В Австрии этот сыр также называется Graukäse. Сыр производится на молочных фермах в Северном и Восточном Тироле.

Первые упоминания о производстве этого сыра можно найти в 1879 году, в справочнике сыров Австрии. Массовое производство этого сыра началось в 1929 году.

Свое название сыр получил благодаря серому налету плесени, который образуется на его корочке и его месторождению (Тироле, Австрия). В 1996 году сыр получил исконно контролируемое название.

Сыр изготавливается из обезжиренного непастеризованного коровьего молока, поэтому содержание жиров очень незначительно, всего 0,5%. Сыр имеет очень сильный аромат. Вкус сыра кисловатый, резкий, пряный. Сыр имеет очень толстую корочку от серого до черного цветов. Мякоть сыра слегка рассыпчатая, светло-серого цвета с легким оливковым оттенком.

► Коровье молоко

► Твердый

► 6 месяцев

► Австрия

► Попробуйте с: **Санжовезе Паскуа, Кьянти Монтегуэлфо**

Монте блун



► Сыр "Монте Блун" производится по рецепту и технологии сыра Горгонзола -известнейшего итальянского сыра с голубой плесенью из свежего коровьего молока. Зреет от двух до четырех месяцев и по мере созревания приобретает все более острый вкус. Сыр вырабатывается при помощи ферментов и грибка пеницилла. Мякоть сыра белого или кремового цвета с характерными прожилками голубой плесени и сладковато-сливочным вкусом.

► Коровье молоко

► Голубая плесень

► 2 месяц

► Италия

► Попробуйте с: **Рислинг Мозель Ник Вайс, Гевюрцтраминер Анна де Лавейс**

Овечий



- ▶ Сыр из овечьего молока – это источник витаминов А, В, D, Е, которые необходимы для человека. Овечье молоко содержит белка до трех раз больше чем коровье или козье, кальция и калия – до двух раз. Причем все эти вещества находятся в наиболее оптимальном соотношении для усвоения организмом человека.
- ▶ Овечье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 12 месяцев
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: **Нувиана Росадо, Темпранльо/Каберне Нувиана**

Проволоне ЭЛИТ



► Для производства сыра используется только молоко фризской коровы. Створаживание делается с помощью сычужного фермента ягнят или телят. Перед сворачиванием молока оно обогащается сывороточной жидкостью. Затем ночь настаивается. Сыр содержит много минералов и витаминов, нормализует в крови уровень холестерина. Проволоне участвует в углеводном обмене, улучшает работу сердечно-сосудистой системы, оказывает благоприятное воздействие на сердце и его мышцы, так как содержит магний. Вкус соленоватый.

- Коровье молоко
- Твердый
- 12 месяцев
- Италия южный регион Базиликата.
- Попробуйте с: с сортами **с сортами Шардоне, Пино Бьянко, Пино Гриджо. Пино Гриджо Нальс Марграйд, Шардоне Резерва Пасифико Сур**

Альпы в травах



▶ выдержанный 5 мес. Для его изготовления используется молоко коров, которые проводят лето в высокогорьях Альп. Молоко затем подогревается на костре из сосновых дров, что придает сыру особые нотки. Сыр «Швейцарские Альпы» имеет свой типичный и уникальный аромат, поскольку коровы питаются ароматными альпийскими травами. Неповторимый вкус дополняет обсыпка из смеси трав (орегано, розмарин, майоран, базилик, шалфей).

- ▶ Коровье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 5 месяцев
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: **Совиньон Прадио, Гави ди Гави Ла Кьяра**

Пикарино с трюфелем



► Впервые изготовил мифологический пастух – циклоп Полифем, Полифем - это циклоп, сын Посейдона и нимфы Тоосы, дочери морского божества Форкия. Страшный и кровожадный великан с одним глазом пастух живёт в пещере, где у него сложен очаг, он доит коз, делает творог, питается сырым мясом. Пекорино богат незаменимыми аминокислотами, витаминами групп А, В, РР, С, Е, кальцием и фосфором, что делает этот сыр диетическим продуктом.

► Овечье молоко

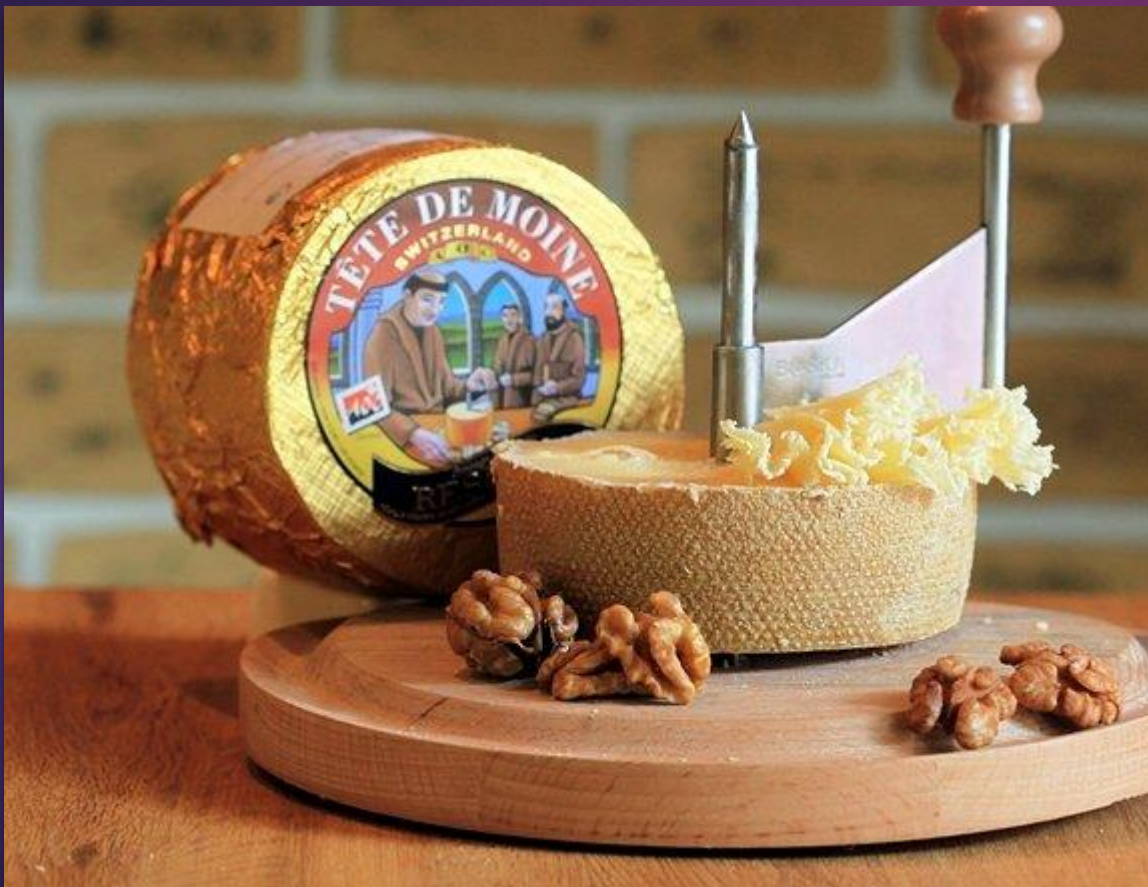
► Твердый

► 5 месяцев

► Италия

► Попробуйте с: **Живри Дудэ-Ноден, Рислинг Лоймер**

Тет-де-муан



► Этот сыр производится только в швейцарских кантонах Юра, Мюнстер, Кортелари и Берн. Для его приготовления используют молоко коров, полученное в летние месяцы. Созревает Тет-де-Муан более трех месяцев, а выдержанный более 6 месяцев. Готовый сыр однороден на срезе, отличается плотной консистенцией.

► Коровье молоко

► Полу-твердый

► 3-4 месяца

► Швейцария

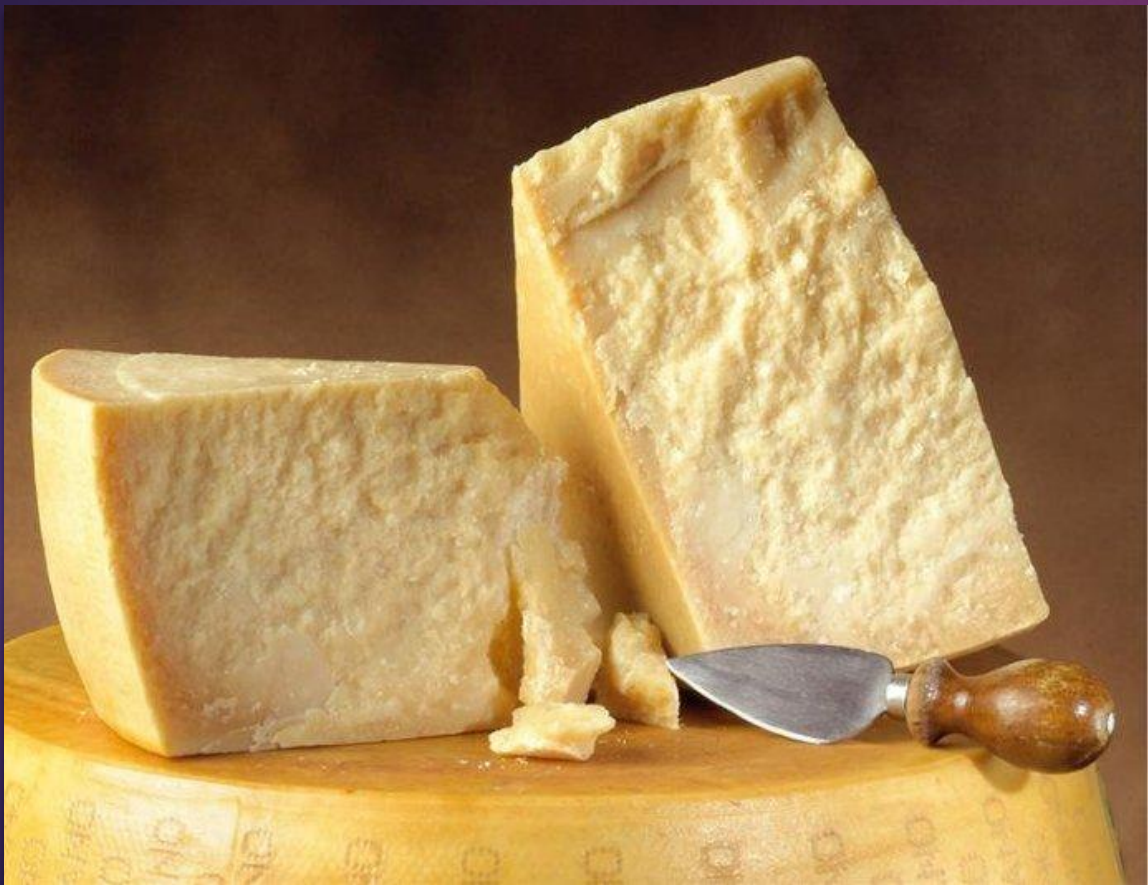
► Попробуйте с: **Живри Дудэ-Ноден, Рислинг Лоймер**

Старкезе луговой



- ▶ Производство сыра Старкезе маленькое, но семья владеет им уже во втором поколении. Молоко, предназначенное для производства сыра, отвечает самым высоким стандартам. Качество производства приводит к тому, что продукт был награжден золотой медалью на международной премии сыров в 2012, 2013 и 2014. Сыр ароматный, хотя и очень мягкий. Такой вкус достигается балансом между качеством натуральных ингредиентов, ручным трудом и контролируемой выдержкой
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 5 месяцев
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: **Рислинг Лоймер, Совиньон Прадио**

Пармиджано реджано



- ▶ Пармиджано-Реджано - это твердый гранулированный сыр.
- ▶ Продукт был назван в честь районов его производства – итальянских провинций Парма и Реджо-Эмилия. Единственная добавка, разрешенная к использованию, – это соль, которую поглощает сыр, будучи погруженным на 20 дней в рассол. Поскольку Пармиджано-Реджано производится ежедневно большими партиями, его вкус может иметь различия. Высококачественный продукт имеет острый составной фруктово-ореховый вкус с сильным пикантным ароматом и обладает слегка шероховатой текстурой. Нарушения в технологии приготовления могут придать ему горький привкус.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 24 месяца
- ▶ Италия
- ▶ Попробуйте с: **Кьянти Монтегуэлфо, Кьянти Классико**

Блюшатель



- ▶ мягкий швейцарский сыр кремового цвета с голубой плесенью, изготовленный из пастеризованного коровьего молока. Первый голубой сыр этой страны.
- ▶ Это один из самых благородных сыров, приготовленный в сыроварнях на границе Швейцарии и Франции — на территории кантона Невшатель.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ С голубой плесенью
- ▶ 3 месяца
- ▶ граница Швейцарии и Франции
- ▶ Попробуйте с: Шато Жани Сотерн, Торронтез Ло Тенго

Токенбургская коза



- ▶ Нежный козий сыр, изготовленный из свежего козьего молока, которое получено от коз, питающихся исключительно травой на склонах региона Токкенбург
- ▶ Козье молоко
- ▶ Мягкий
- ▶ 5 месяцев
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: **сортами Пино Бьянко, Пино Гриджо. Пино Гриджо Нальс Марграйд, Шардоне Резерва Пасифико Сур**

Бри марго



- ▶ Мягкий сыр из коровьего молока с корочкой, покрытой нежным пушком плесени. Сыр производится на границе Швейцарии и Франции.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Белая плесень
- ▶ 3 месяца
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: **сортами Шардоне, Пино Бьянко, Пино Гриджио, Пино Гриджо Нальс Марграйд, Гевюрцтраминер Анна де Лавейс**

Суворов



- ▶ выдержанный, дань уважения за швейцарский поход Суворова через Альпы в октябре 1799 года, беспримерный по героизму и преодоленным трудностям. Для его производства используется молоко коров, которые пасутся на высокогорных пастбищах Альп с апреля по ноябрь. Сыр производится ремесленным способом из цельного молока в небольших фермерских шале высоко в Альпах. После длительной выдержки (более года) получается твердый ароматный сыр во вкусе которого присутствуют лёгкие цветочно-фруктовые нотки.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 6 месяцев
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: "Купаж №12" Юбилейная, **Рислинг Мозель Ник Вайс**

Грана свисс



- ▶ полутвердый сыр, который производят в итало-швейцарском регионе, где итальянские традиции сыроварения приобрели наибольшее влияние, да и климат очень схож с итальянским. Благодаря этому Грана Свисс практически идентичен своему итальянскому брату Грана Падано. Сыр созревает в течение 36 недель и приобретает умеренно-островатый вкус.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ твердый
- ▶ 9 месяцев
- ▶ Швейцария
- ▶ Попробуйте с: **Шардоне Резерва Пасифико Сур, Кьянти Классико**

Козий капреццо



- ▶ Производится с козьего молоком. Козье молоко имеет некоторые интересные особенности, по сравнению с молоком овцы или коровы, имеет пониженное содержание холестерина. Сыр, созревает в течение 10 месяцев, твердый сыр, имеет насыщенный аромат. Вкус насыщенный, фруктовый и устойчивый.
- ▶ Козье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 10 месяцев
- ▶ Италия
- ▶ Попробуйте с: **Совиньон Прадио, Совиньон Сан Марк**

АЗОЛО



▶ выдерживают 20-40 дней, отличается нежным вкусом и имеет мягкую консистенцию. Созревающий не менее трех месяцев сыр из смеси цельного и снятого молока обладает сладковатым вкусом.

- ▶ Коровье молоко
- ▶ Полу-твердый
- ▶ 1 месяц
- ▶ Италия

Попробуйте с: сортами Шардоне, Пино Бьянко, Пино Грджо.

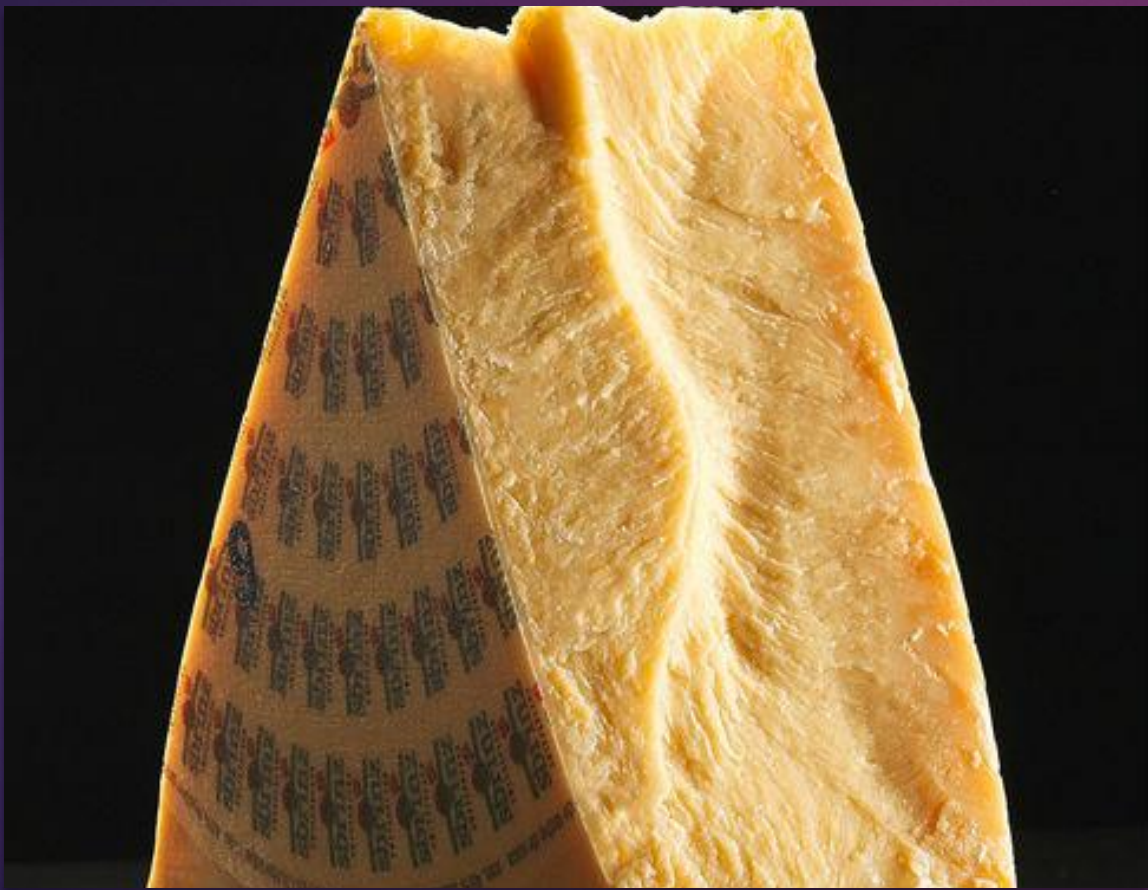
"Купаж №12" Юбилейная, **Пти Шабли Р. Лавантюро**

Рокфорти



- ▶ относится к категории элитных сыров. Это специальный сорт сыра, который производится с добавлением безопасной для организма плесени рода *Penicillium*.
- ▶ В нем много кальция и фосфора, различных витаминов, а также белка и аминокислот.
- ▶ Сыр изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочнокислых бактерий и культуры плесневых грибов *Penicillium roqueforti*, с последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, самопресованием, посолкой, обсушкой, прокалыванием головок и созреванием.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Голубая плесень
- ▶ 3 месяца
- ▶ Белоруссия
- ▶ Попробуйте с: Рислинг Мозель Ник Вайс , **Альбариньо Зарате**

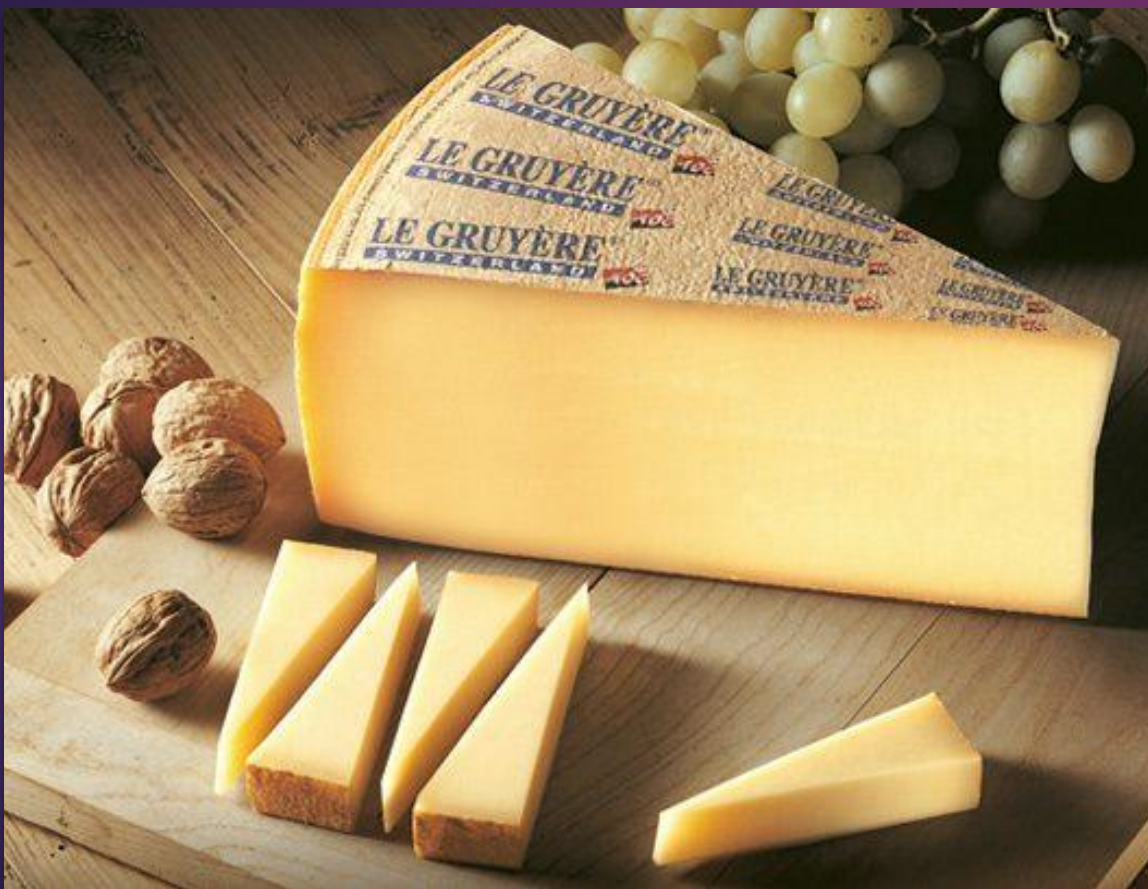
Сбринц



► Пряный аромат, мельчайшие кристаллы соли, фруктовые и молочные ноты - этот уникальный вкусовой опыт Вам предлагает экстра твердый сыр Сбринц. Сбринц является не только самым старинным экстра твердым сыром Швейцарии с более чем 500-летней историей, но также первым швейцарским сыром, который был экспортирован уже в 1530 году на мулах через Альпы в Италию. Сбринц очень часто сравнивают с Пармезаном, как более дешевый его аналог. Это не следует принимать во внимание – Сбринц - высококачественный Швейцарский сыр с особенной историей. После обширной солевой ванны, круги сыра зреют в течение минимум 22 месяцев, чтобы полностью раскрыть ни с чем несравнимый аромат. Контролируемое происхождение в одной из около 30 отобранных сыроварен в долинах Альп из самого сердца Центральной Швейцарии. Исключительно натуральное производство сыра и свежее молоко от коров, питающихся только травой и сеном, гарантируют неизменно высокое качество.

- Коровье молоко
- Твердый
- 24 месяца
- Швейцария
- Попробуйте с: **"Купаж № 12" Юбилейная, Пти Шабли Р. Лавантюро**

Грюйер



▶ традиционный швейцарский сыр. Это твёрдый жёлтый сыр без дырок, имеющий острый пикантный аромат и слегка ореховый вкус. Сыр Грюйер твёрдый, выдержанный до 9 мес. Одним из самых известных и вкусных швейцарских сыров. Он получил свое название от поселения у подножья Альп, где был впервые произведен. Этот сыр из Западной Швейцарии имеет тонкий типичный вкус.

▶ Коровье молоко

▶ Твердый

▶ 6-12 месяцев

▶ Швейцария

▶ Попробуйте с: Живри Дудэ-Ноден, **"Купаж №12" Юбилейная**

Треви́зо



► Треви́зо — мягкий сыр, изготовленный в России из пастеризованного коровьего молока по рецепту и технологии одного из самых «пахучих» итальянских сыров — Талédжио (Taleggio). Сырная масса нежная, пастообразная, цвета слоновой кости. Вкус сыра нежный, сладковатый, с легкой кислинкой и фруктовым привкусом, напоминает вкус сырого теста. Однако аромат у Треви́зо очень сильный и с трудом поддаётся чёткому описанию.

- Коровье молоко
- Мягкий
- 2 месяца
- Россия
- Попробуйте с: Энтонис Хилл Шардоне

Lover's с трюфелем



- ▶ Нежный сыра с ярко выраженным ароматом и вкусом трюфеля.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Полу-мягкий
- ▶ 1 месяц
- ▶ Россия
- ▶ Попробуйте с: Живри Дудэ-Ноден, **Кёр Дю Руэ**

Пекорино тоскано



- ▶ Пекорино — наименование семейства твердых итальянских сыров из овечьего молока. Пекорино богат незаменимыми аминокислотами, витаминами групп А, В, РР, С, Е, кальцием и фосфором, что делает этот сыр диетическим продуктом.
- ▶ Овечье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 6 месяцев
- ▶ Италия
- ▶ Попробуйте с: Пино Бьянко Ле Монд, **Кьянти Монтегуэлфо**

Качотта с вином



- ▶ Качотта («caciotta» по-итальянски) является классическим фермерским сыром, традиционно изготавливаемым в итальянских хозяйствах членами одной семьи. Как говорят сами итальянские сыроделы, нет никакого точного рецепта качотты – каждый сыродел обладает своим особым секретом, передаваемым из поколение в поколение.
- ▶ Согласно традиции, для производства качотты итальянские фермеры обычно используют овечье или козье молоко, но в настоящее время ее изготавливают и из коровьего молока. На юге Италии для изготовления качотты иногда также используется буйволиное молоко.
- ▶ Для удобства, а также для придания сыру особых вкусовых оттенков, многие фермеры смешивают молоко от разных животных в различных пропорциях и получают свой неповторимый вкус сыра качотта.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Полу-твердый
- ▶ 1 месяц
- ▶ Италия (производство Россия, Самара)
- ▶ Попробуйте с: **Энтонис Хилл Шардоне, Пино Нуар Ле Гран Нуар**

Качотта с розмарином



- ▶ Производство качотты началось в IX веке и охватывало северную и южную части Апеннинского полуострова (Италия). Этот вид сыра быстро завоевал популярность среди пастухов, кочевников и военнослужащих. Маленькая головка качотты использовалась в качестве провианта во время долгих походов. При этом главное его преимущество заключалось в коротком сроке созревания (не более 1 месяца).
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Полу-твердый
- ▶ 1 месяц
- ▶ Италия (производство Россия, Самара)
- ▶ Попробуйте с: **Энтонис Хилл Шардоне, Пино Нуар Ле Гран Нуар**

МАНТОВА



- ▶ Производится по рецепту и технологии сыра Монтазио (Montasio). Это благородный твердый сыр соломенно-желтого цвета, обладающий плотной текстурой (степень твердости зависит от срока созревания), и имеющий небольшие «глазки». Мантова обладает мягким ароматом
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Полу-твердый
- ▶ 6 месяцев
- ▶ Италия (производство Россия, Самара)
- ▶ Попробуйте с: Пино Бьянко Ле Мوند, **Пино Гриджо Н. Марграйд**

Бельпер Кнолле



- ▶ Бельпер Кнолле - это твердый швейцарский сыр в форме маленьких шариков в обсыпке из черного перца. Сыр обладает очень интенсивным вкусом, залогом которого является особый набор специй: черный перец, чеснок и розовая гималайская вулканическая соль придают сыру особую пикантность. Название Бельпер Кнолле переводится с немецкого как "клубень (трюфель) из Белпа", что является отсылкой к внешнему виду этого сыра и его сходству с трюфелями. Ну а Белп - это город в Швейцарии, где был изобретен данный сорт сыра.
- ▶ Коровье молоко
- ▶ Твердый
- ▶ 1 год
- ▶ Швейцария (производство Россия, Самара)
- ▶ Попробуйте с: Каберне Совиньон Эхо Фоллс, **Примитиво Органик**