PREMIOLLA

IL PIACERE DEL GUSTO

Cheeselli

MOZARELLA
STRACCHINO
RICOTTA
CACIOTTA

Cheeselli

ЛЕГЕНДАРНЫЕ СЫРНЫЕ ШЕДЕВРЫ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Мы используем традиционные итальянские рецепты. За производство отвечают профессиональные технологи из региона Умбрия (Италия).
Наши сыры изготавливаются из несепарируемого свежего молока.
Никаких добавок, консервантов, красителей и сухого молока — только натуральные итальянские закваски.
Высокотехнологичное европейское оборудование закупалось и настраивалось под контролем итальянских партнеров.

Моцарелла | Mozzarella Bocconcini

Молодой сыр Моцарелла Боккончини - популярный итальянский сорт сыра, благодаря своему нежному вкусу и минимальному содержанию соли.

Традиционная упаковка - «шар» большого размера в рассоле. Молодой сыр Моцарелла **Premiolla Bocconcini** производится из свежего коровьего молока фермерских хозяйств с использованием итальянской закваски.

Попробуйте вкус настоящего итальянского сыра, сваренного в Петербурге.

Вес: **125** г.

Рикотта | Ricotta

Рикотта - традиционный итальянский сывороточный сыр или сырный творог со слегка сладковатым вкусом. За два тысячелетия процесс приготовления Рикотты не изменился: сыворотку нагревают до температуры **85** градусов, сырный творог помещают в конусообразные корзины и хранят в сухом прохладном месте.

Рикотта **Premiolla** производится из сыворотки свежего коровьего молока с использованием итальянской закваски.

Premiolla дарит вкус настоящего итальянского сыра

Страккино | Stracchino

Страккино **Premiolla** – мягкий сыр с тонкой корочкой белого цвета.

История этого сыра началась в провинции Гросетто в Северной Италии, именно оттуда произошло и второе его наименование - «уставший» сыр.
По одной из версий, коровы, из молока которых делался этот сыр, возвращались с альпийских пастбищ **«stracch con»**, и, конечно, были «уставшими».

Premiolla дарит неповторимый вкус Страккино в лучших итальянских традициях.

Качотта | Caciotta

Качотта **Premiolla** – полумягкий столовый сыр кремового цвета с белым краем.

Один из самых распространенных сыров центральной Италии. Славится многообразием вариантов приготовления – в Качотту добавляют зелень, оливки, приправы, сыр коптят и даже промывают красным вином.

Premiolla производит классический вариант итальянской Качотты в форме цилиндрической головки.

О КОМПАНИИ

Предприятие ООО «АРТЕЛЬ» образовано в Санкт-Петербурге совместно с итальянскими партнерами. Торговая марка **«Premiolla»** выпускает сыры под брендом **Cheeselli** на итальянском оборудовании под контролем технолога и сыровара **Enzo Makarelly**.

Сыры изготавливаются по старинным рецептам провинции Умбрия из свежего коровьего молока без сепарации с использованием итальянских заквасок. Поставщик молока: фермерские хозяйства Ленинградской области. Мощности производства: **60** тонн продукции в месяц.

КОНТАКТЫ

Premiolla в Санкт-Петербурге: **192019**

ООО «АРТЕЛЬ» Мельничная улица, д. **23**,
литер А, пом. **7Н**

Отдел качества продукции:

(812) 600-79- 79
info@premiolla.ru