

Колонка редактора

Дорогие партнеры, дорогие клиенты!

Вот и наступил первый месяц лета! Июнь приносит с собой приятные хлопоты – подготовка к сезону отпусков. В этом смысле лето — «период фитнеса». По статистике в летний период снижается потребление мясных продуктов за счет соответствующего роста спроса на рассольные сыры, йогурты и этнические продукты (тан, айран, мацони и т.д.). Именно в летний период российские покупатели, и особенно покупательницы, стремятся сбросить вес, начинают вести правильный образ жизни, заниматься спортом, т.е. готовятся к «пляжному сезону». Последним и обусловлен повышенный спрос на био-продукты, сыры с низким содержанием жира и другие полезные низкокалорийные продукты. Уже несколько лет продажи кисломолочных продуктов показывают положительную динамику. В связи с этим очень важно быть готовыми к наступлению летнего сезона продаж.

Хочу отметить, что в нашем ассортименте Вы всегда найдете продукцию, соответствующую сезонным требованиям: это и сыр «Луговая свежесть» fitness, и быстро утоляющие жажду таны и многое другое. Желаю Вам удачи и высоких продаж в летний период!

Позвольте также поздравить Вас с Днем независимости России! Желаю профессиональных успехов и процветания! Счастья Вам и Вашим близким!

С уважением,
Петрова М.Д.

E-mail: MPetrova@tdpir.ru

пир_о - НОВИНКА

Творог зернистый СВАЛЯ 7% 150 г в ассортименте

- с клубникой
- с клюквой
- с фруктовым коктейлем
- с черникой

Вес единицы: 150 г.

Количество в упаковке: 12 шт.

Срок хранения: 24 дн.

Производитель: АО «Пенно»

жгвайгдес филиал

«Панявежио

пенас» (AB «Pieno zvaig-

zdes» filialas

«Panevezio pienas»)

Страна-

производитель: Литва



Знакомство с сырами Испании!

Повсюду в Испании — от широких, голых долин Эстремадуры до божественно красивой Сьерры Невады — можно найти чудесные сыры. При последнем подсчете в Испании было более 600 сортов сыра, из них 81 сорт сыра охраняется Национальной системой контроля качества — Denominaciyn de Origen (DO). Система регулирует, где должны быть изготовлены определенные сыры, молоко каких пород скота должно быть для этого использовано, как должен быть приготовлен сыр и какого он должен быть размера. Также подробно рассказывается о характеристиках каждого сыра. Испанские сыры можно классифицировать следующим образом:

- Твердые
- Свежие
- Голубые
- Мягкие.

Идиасабаль — один из самых известных испанских сыров. Он относится к группе **ТВЕРДЫХ СЫРОВ**.



Усыра компактная текстура с несколькими мельчайшими дырочками. Сыр сухой, но не крошащийся. На корке видны отметины от деревянных форм, в которые стекает сырный сгусток. Характерный вкус сыра с дымком первоначально получался потому, что его хранили у ночных пастушьих костров. В простых горных хижинах не было печных труб, и сыры выпивали в себя сладкий, ароматный дым. Сегодня сыр изготавливается и промышленно, но при производстве продолжают придерживаться традиционных методов сыроварения.

Маон — еще один представитель твердых сыров. Этот сыр делают на Менорке — одном из Балеарских островов, что на северо-востоке от Испании. Внутренность Маона цвета слоновой кости, с мелкими, неравными дырочками контрастирует с яркой, оранжевой коркой, яркий цвет которой придают паприка, сливочное и растительное масло (ими натирают сыр). Вкус у Маона острый и соленый. Интересен способ приготовления сыра: сырный сгусток вы-



пир_о - календарь

Июнь 2006

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



НОВОСТИ

кладывают горкой на квадрат из ткани, завязывают уголки узлом, перекручивают и кладут сыр под пресс на несколько дней.

Манчего – твердый сыр, который делали в Ла-Манче еще во времена римлян. Чтобы получить право на этикетку знаменитого Манчего, сыр должен быть твердым и сухим, и при этом жирным и сливочным. При его производстве используется только молоко ла-манчских овец. На шошовой корке сыра должен быть отчетливо виден узор — напоминание о том, что когда-то сырный сгусток помещали в кольцо из плетеной травы эспарто. Внутренность Манчего — цвета слоновой кости, с мелкими, неровными дырочками. Сложность вкуса зависит от возраста сыра, однако вкус должен быть насыщенным, напоминать бразильский орех и жженный сахар. В аромате сыра присутствуют нотки ланолина и жаркого из баранины.



Афуэга'л Питу в переводе означает «огонь в глотке». Этот сыр относится к группе **СВЕЖИХ СЫРОВ**. В сыр добавляют свежий красный перец чили, а затем натирают перцем корку сыра. Именно поэтому вкус у сыра — острый, обжигающий. Форма сыра — тыква или митра епископа — достигается следующим образом: сыр кладут в ткань, которую сверху завязывают узлом. Корка сыра темнооранжевого цвета присыпана белой плесенью.

Мато — этот свежий сыр напоминает творог. Вкус у него нежный цитрусовый с острыми травяными нотками. В сыр не добавляют соли, его просто раскладывают по горшочкам или кладут в плетеные формы для удаления сыворотки, в результате чего получается сыр в

пир^о - НОВИНКА

Фрукты в желе АППЕТИССИМО 150 г в ассортименте

- Персик
- Ананас
- Мандарин
- Тропическое ассорти

Вес единицы: 150 г.

Количество в упаковке: 12 шт.

Срок хранения: 3 мес.

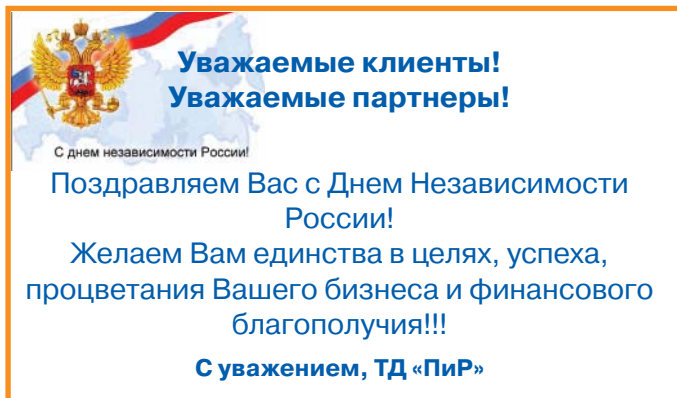
Производитель:

ООО «Преображенский молочный комбинат»

Страна-

производитель:

Россия



форме чаши. Мато также может продаваться в горшочках. В Испании сыр часто подают с диким медом, звездчатым анисом и фруктами.

Кабралес — самый известный испанский **ГОЛУБОЙ** сыр. Его выдерживают в известковых пещерах в течение 2-3 месяцев. Корку протыкают прутьями, чтобы в сыр проникла голубая плесень, живущая в пещерах. Местные жители предпочитают сыр в возрасте шести месяцев, когда он почти полностью становится голубым. Традиционно сыр заворачивали в листья клена или платана, которые закрывали грубоватую, клейкую, оранжево-желтую корку с глубоким ароматом. Сегодня вместо листьев используется фольга, поскольку она лучше сохраняет форму сыра. Внутренность сыра полосатая с неровными линиями и пятнами хрустящей плесени различных цветов — от серо-зеленого до пурпурно-синего. Текстура сыра необыкновенная: мягкая и сливочная, но одновременно зернистая и почти рассыпчатая. В остром аромате можно различить запах забродивших фруктов, плесени и дрожжей.

Голубой сыр Пикос де Эропа делают из коровьего молока, но на фермах сыроделы добавляют немного козьего или овечьего молока. Сыр пронизан сине-зелеными жилками, у него едкий аромат, приятный соленый вкус и пикантное послевкусие.

Кесо дель Монсек — это **МЯГКИЙ** сыр с грубоватой на вид пятнистой коркой, посыпанной золой. Его производят только из козьего молока. У сыра плотная, довольно зернистая текстура, которая во рту кажется очень сливочной. Мгновенно различаешь вкус козьего молока. Послевкусие у сыра острое, пряное и травянистое.

Сан Симон — **ПОЛУМЯГКИЙ** испанский сыр в форме пули или груши. У него мягкая консистенция и привлекательная полированная корка медового или красно-коричневого цвета. Сан Симон отличается древесным вкусом с легким привкусом сливочного масла и еле заметной кислинкой.

Конечно, мы рассказали лишь о некоторых самых известных испанских сырах, между тем как существует еще немало видов, заслуживающих внимания — Бургос, Кастельяно, Куахадно, Гарроткса, Пенамеллера, Кесо Иберико, Ронкаль, Заморано и т.д. Больше всего сыров можно найти на севере Испании. Испанцы — люди приветливые. Они с удовольствием рассказывают о своих сырах и всегда предлагают стаканчик хереса фино! Не отказывайтесь!...