

# Виды сыров

В силу ряда причин в мире не существует как таковой единой классификации сырных продуктов. Среди этих причин и разнообразие способов производства одних и тех же сыров у разных производителей, и разнообразие названий одних и тех же сыров изготавливаемых в разных странах. Наиболее распространённой и известной является французская классификация - именно ей мы и воспользовались. Следует заметить, что данная классификация достаточно условна и некоторые сорта сыра вообще бывает достаточно сложно отнести к какому либо виду.



**КЛАССИФИКАЦИЯ: основные представители сыров по видам**

**Свежие сыры знаменитые представители: Рикотта, Моцарелла, Фета, Маскарпоне**



**Неваренные прессованные сыры знаменитые представители: Эдамер, Гауда, Чеддер, Канталь, Пекорино, Реблошон, Мимолет**



Вареные прессованные сыры знаменитые представители: Эмменталь, Пармезан, Грюйер, Конте, Бофор



Мягкие сыры с обмытыми краями знаменитые представители: Эпуасс, Маруаль, Ливаро, Мюнстер, Лимбургский



Голубые сыры с плесенью **знаменитые представители:** Рокфор, Горгонзола, Данаблу, Фурм д'Амбер, Блё д'Овернь, Блё де Кос, Блё де Брес



Сыры из козьего и овечьего молока **знаменитые представители:** Сент-Мор, Кроттен де Шавиньоль, Шевр, Шабишу дю Пуато



Плавленые сыры **знаменитые представители:** Шабцигер, бутербродные плавленые сыры, сыры для аперитива, с добавками (орехи, специи, паприка)



# ОСНОВНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ НЕВАРЕННЫХ ПРЕССОВАННЫХ СЫРОВ

## Эдамер

Эдамер своим названием обязан гавани, расположенной к северу от Амстердама. Этот голландский сыр из коровьего молока уже был популярен в 17 веке - как у себя на родине, так и в соседних странах.

Вкус этого сыра слегка ореховый, а аромат усиливается по мере созревания. Сыр Эдамер выдержанный в течение полутора лет - является истинным наслаждением для гурмана. Однако самыми популярными являются невыдержанные варианты Эдамера.





## Гауда

Этот сыр, как и Эдамер, традиционно производится из коровьего молока в Голландии. Гауда является популярнейшим продуктом экспорта и занимает важное место в сыроварении в стране.

Гауда получили своё название в честь маленького портового городка, где он появился. Этот сыр начали производить там ещё в 6 веке. Сегодня многочисленные сыроварни по всему миру изготавливают его по оригинальному голландскому рецепту.

Вкус сыра Гауда - от нежного и мягкого, орехового, до насыщенно пряного. В основном этот сыр различается по трём степеням зрелости: молодой (2-3 месяца), средний (6 месяцев), старый (по меньшей мере год). Также существует и полторагодовалый Гауда - он твёрдый и очень острый, его используют как правило для натирания в различные блюда.



## Чеддер

Этот богатый традициями традиционно английский сыр из коровьего молока не защищен товарным знаком и поэтому его можно изготавливать повсюду в мире.

Не считая многочисленных копий изготавливаемых по всему миру, настоящий Чеддер сегодня изготавливают несколько британских производителей.

По оригинальному рецепту этот сыр заворачивается в ткань для вызревания сроком до одного года. После этого сыр Чеддер приобретает свежий ореховый вкус с кисловато-острым привкусом.



## Канталь

Традиционно французский сыр из коровьего молока. Его корочка должна быть правильной формы и может иметь лёгкий запах погреба, где сыр выдерживался.

В зависимости от выдержки консистенция сыра Канталь меняется от эластичной к твёрдой, вкус- от свежего до орехового, с лёгким оттенком трав. Гурманы оценят старый Канталь, который выдерживался не менее 6 месяцев и имеет свой особый, более острый вкус.





## Пекорино

Пекорино в Италии называются все сыры из овечьего молока. Наиболее яркими представителями этого сыра, защищёнными особым знаком качества, являются три сорта.

Пекорино Романо - сыр, который ещё в античные времена римские легионеры брали с собой в походы. Этот сыр изготавливается с ноября по июнь, созревает 8-12 месяцев и имеет фруктовый привкус.

Пекорино Сардо - сардинский вариант сыра Пекорино с различными сроками созревания: молодой и сладкий dolce (после 20-60 дней), хорошо вызревший maturo с острым вкусом с ароматом лугов и пастбищ (после 12 месяцев и более).

Пекорино Тоскано - меньше чем другие Пекорино и поэтому зреет быстрее. Многие любители предпочитают шестимесячный Кроста Нера (Чёрная Корочка) с наиболее ярко выраженным вкусом этого сыра.



## Реблошон

Название этого французского сыра из коровьего молока происходит от слова реблоши - второй удой.

Сыр Реблошон имеет тонкую корочку оранжевого цвета и вызревает от двух до пяти недель. Сыр имеет пастообразную консистенцию с ароматом грецкого ореха. Это великолепный десертный сыр.



## Мимолет

Французский сыр из коровьего молока, Мимолет первоначально начали изготавливать в Нидерландах, позднее он перекочевал во Францию, где его производят вероятно со времён первой мировой войны.

Первоначально сыр Мимолет употребляли только как мягкий сыр (mimo - от французского полумягкий), который не требовал длительного созревания и имел слегка маслянистую консистенцию с орехово-фруктовым ароматом. Затем выяснилось, что при созревании от шести месяцев до двух лет он становится твёрдым и приобретает особый горьковатый оттенок во фруктовом привкусе.



## СЫРЫ НЕВАРЕННЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ

Эти сыры имеют твердую корочку и плотную нежную сырную массу желтого цвета.

В процессе изготовления невареного прессованного сыра полученную сырную массу вычерпывают, измельчают и раскладывают в формы, где её прессуют - чтобы ускорить стекание сыворотки. Затем этот сырой сыр недолго сохнет, вынимается из формы и обрабатывается в рассоле. После этого сыр помещается на созревание в большие перфорированные формы. В течение выдержки сыр время от времени солят, переворачивают и чистят щеткой. Последнее позволяет придать краям равномерную окраску.

Вызревают такие сыры медленно, от 1 до 12 месяцев.



## **СЫРЫ ВАРЕННЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ: характеристика**

Это сыры большого размера, со светлой корочкой, сырной массой бледно-желтого цвета, чаще всего с дырочками.

Прессованные варёные сыры делаются из вечернего молока, которое после дойки постоянно ночь и на следующее утро было смешано с парным молоком. Дальнейшая обработка включает подогрев молока до примерно 30 С градусов и добавление сычужного фермента. Процесс ферментации сырной массы вызывает образование дырочек.

После заквашивания полученная масса подогревается до примерно 50-60 С градусов - этот процесс на профессиональном жаргоне называется обжиг. Лишь после подогрева сырная масса прессуется. В этом главное отличие этого вида сыров от прессованных невареных.

Помимо всего прочего при изготовлении этих сыров важно и время года. Сыры из летнего молока гораздо ароматнее. Сыры из зимнего молока мягче по вкусу.

Чаще всего эти сыры в форме колеса или круга. Вызревание их может длиться около года



# ОСНОВНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ВАРЕННЫХ ПРЕССОВАННЫХ СЫРОВ

## Эмменталь

Традиционно французский сыр из коровьего молока. Вырезается из самого сердца круга, который весит более 80 кг. Производные этого сорта сыра изготавливаются в различных странах.

Сыр Эмменталь имеет характерный для твёрдого варёного сыра фруктово-ореховый сладковатый вкус. Этот сыр имеет крупные дырки в своём теле из-за особенностей процесса его изготовления.





# Пармезан

Настоящий Пармезан традиционно изготавливается в Италии из коровьего молока. Сами итальянцы называют этот сыр Пармиджано Реджано, но во всём мире за ним закрепилось название Пармезан.

Сыр Пармезан был изобретен в Парме. Сегодня изготавливается также и в других районах Италии. Для изготовления Пармезана используется молоко коров (смесь обезжиренного вечернего и свежего утреннего), в рацион которых входила свежая трава, люцерна и сено. Для подготовки к созреванию этот сыр на три недели кладут в соляную ванну. Сам срок созревания Пармезана долгий - до 10 лет и более. Его сладковато-фруктовый вкус создаётся временем.



# Грюйер

Это классический швейцарский твёрдый сыр, изобретенный в городе Грюйер. Это сыр возник ещё в 12 веке.

По старой традиции сыр Грюйер изготавливается только с июня по сентябрь. Из 400 литров молока получается 35 кг сыра.

Грюйер созревает 4-8 месяцев и имеет фруктовый слегка солоноватый вкус. При этом этот сыр может храниться год и более, после чего приобретает насыщенный крепкий аромат.



# Конте

Популярный французский сыр, изготавливаемый из коровьего молока, имеющий специальный знак качества

По традиции сыр Конте производят с июля по сентябрь. Сыр производится огромными кругами весом до 55 кг. Созревает Конте через 6-9 месяцев. По консистенции сыр Конте твёрдый и на вкус имеет сладковатый привкус.



# Бофор

Французский сыр из коровьего молока, защищённый особым знаком качества, который свидетельствует о том, что молоко для этого сыра берется исключительно от коров породы бофор, пасущихся на высокогорных пастбищах.

Сыр Бофор имеет богатую историю - по преданию его знали и ценили ещё древние римляне.

Для Бофора стандартной величины (40-50 кг) требуется не менее 500 литров молока. В процессе созревания сыр регулярно обрабатывают соляным раствором, что оставляет лёгкий след в аромате вызревшего Бофора. Хороший сыр Бофор обладает фруктовым вкусом, с привкусом цветов и луговых трав.



## **МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСНЕВОЙ КОРОЧКОЙ: характеристика**

Эти сыры жирные и мягкие, покрытые светлой корочкой из белой плесени. Сырная масса - текучая и имеет бледно-жёлтый цвет.

После сгущения молока с помощью сычужного фермента, молочнокислых бактерий или растительного сгустителя сырную массу либо прессуют либо обжигают. Затем сыр солят и обрызгивают раствором специального грибка. Этот грибок всходит затем плесневым газонем на кругах сыра. Таким образом образуется корочка в процессе созревания.

Для созревания мягкие сыры помещаются в погреб на срок от 2-х до 6-ти недель. По форме они бывают круглыми, овальными или квадратными.



# Бри

Этот французский сыр из коровьего молока, покрытый белой плесневой корочкой имеет давнюю историю. Он был изобретен в 7 веке в аббатстве Жуар. Этот сыр любили короли и правители на протяжении веков. Бри называли королём сыров и первоклассным десертом. Этот сыр признавали победителем среди других сыров, ни один из которых не мог составить ему настоящую конкуренцию.

Под настоящим сыром Бри подразумевается несколько вариантов этого сорта сыра: Бри де Куломье из окрестностей Парижа, Шампани и Лотарингии, а также Бри де Мо и Бри де Мелен. Названия эти сорта Бри получили в честь местности, где они более всего распространены.

Бри вызревает в течение не меньше месяца и имеет белые края, с легкими следами желтого и красного. В зависимости от разновидности вкус этого сыра варьируется от фруктового до грибного. Свежий Бри иногда продаётся под названием Мелен Блан. А например Мелен Блэ - Бри натертый древесной золой.



# Бри



# Камамбер

Настоящий сыр Камамбер изготавливается из коровьего молока в Нормандии, Франция. В мире производится очень много аналогов настоящего французского сыра Камамбер, но лишь настоящий Камамбер имеет специальный знак качества и особую упаковку - круглый деревянный ящичек, с сырным кругом весом 250 грамм, 11 см в диаметре и 3 см в высоту.

Единственный традиционный настоящий Камамбер называется АОС-Camembert de la Norman-die.

Согласно легенде этот сыр был изобретен в 1791 году крестьянкой из деревни Камамбер. Очень долгое время Камамбер влачил жалкое существование как бледное подобие более старого сыра Бри. Лишь в конце 19 века этот сыр занял своё достойное место, когда и получил свою оригинальную деревянную упаковку и форму.

Один традиционный круг Камамбера изготавливают из примерно двух литров молока нормандских коров, по старинке наливают половником форму и добавляют соль. Камамбер зреет от краев к центру. В процессе вызревания сыр покрывается съедобной бархатной белой плесневой корочкой. Так как настоящий Камамбер не подлежит длительному хранению его часто продают немного недозревшим.

У этого сыра чуть-чуть грибной и нежный вкус. На ощупь он мягкий и не должен рассыпаться при нарезке.

# КАМАМБЕР

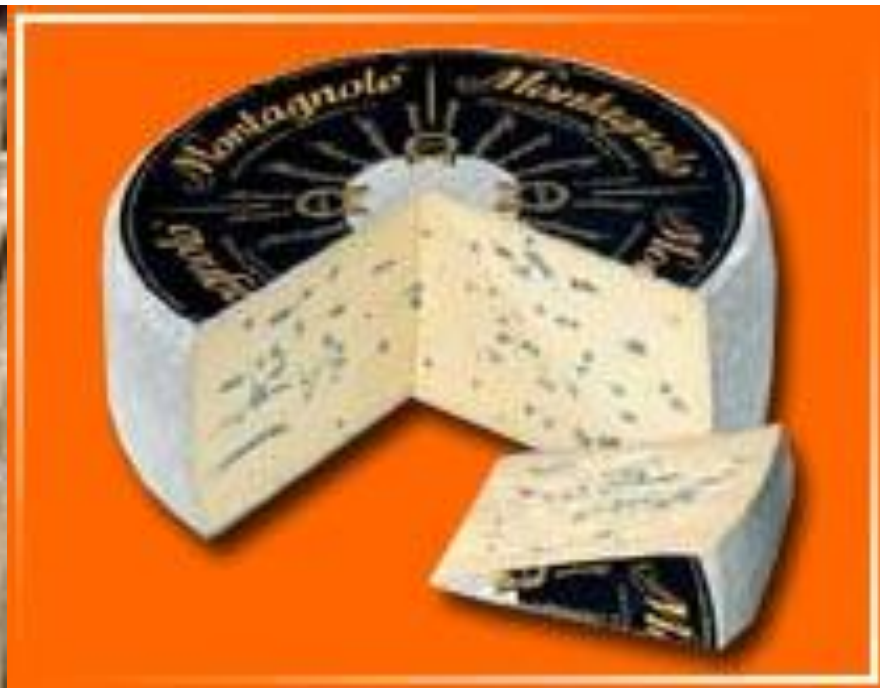


## МЯГКИЕ СЫРЫ С ОБМЫТЫМИ КРАЯМИ: характеристика

Эти сыры называют также красноплесневыми, а иногда пикантными. Их отличает специфический запах и вкус в диапазоне от мягко до очень резкого.

Промывание данного вида сыра солёной водой в процессе созревания способствует образованию **особой корочки и специфического вкуса. Обмывание сыра рассолом** устраняет образование обычной плесени и создаёт условия для образования красной плесени.

Таким образом получается сыр с гладкой и блестящей поверхностью, цветом корочки от жёлтого до оранжево-красного в зависимости от сорта. Сырная масса по консистенции чаще всего жёлтая и мягкая. Сыр обладает специфичным вкусом и запахом



## Эпуасс

Французский сыр из коровьего молока с интенсивным крепким ароматом и вкусом.

Сыр Эпуасс имеет давнюю историю - его любил Наполеон и чтили при дворе Людовика XIV.

Этот сыр вызревает, как правило в течение 2-3 месяцев и менее. В этот период его моют вручную. Наиболее оптимальный момент зрелости Эпуасса наступает в тот момент, когда его красно-коричневая корочка почти проседает в середине - тогда сыр немного пахнет аммиаком и имеет необычайно пряный крепкий вкус.





## Маруаль

По легенде этот французский сыр из коровьего молока был придуман монахом из Маруаля в 960 году.

Сезон изготовления этого сыра продолжается с лета до зимы. Сыр Маураль созревает в течение трех месяцев. В этот период его регулярно переворачивают и моют в соленой воде, что не даёт образовываться белой плесени и наоборот даёт развиваться красной плесени.

Мякоть Маруаля золотистого цвета, эластичная и пористая. Он имеет острый аромат и вкус. Также в сыре ощущается привкус забродивших фруктов.





## Ливаро

Этот французский сыр из коровьего молока изготавливали ещё в 13 веке в Нормандии, в Ливаро.

Сыр Ливаро зреет три месяца, в течение которых его регулярно погружают в солёную воду, что придает корочке сыра оранжевый цвет. Ливаро имеет очень острый запах и вкус. Он мягкий на ощупь, но его мякоть не должна растекаться.

Отличительной особенностью истинного сыра Ливаро является то, что по краям его оранжево-красная корка обвита пятью тонкими стеблями осоки. В настоящее время многие производители этого сыра заменяют настоящие растительные стебли на пластиковые ленты.



## Мюнстер

Полное название этого французского сыра из коровьего молока Мюнстер-Джером. По легенде он был изобретен монахами-бенедиктинцами в долине Мюнстер, в Эльзасе. С 16 века Мюнстер стал популярным предметом экспорта. Настоящий французский Мюнстер имеет специальный знак качества.

Для производства одного фунта настоящего сыра Мюнстер требуется около 5 литров молока. Он созревает в течение трёх месяцев в специальных подвалах с очень высокой влажностью и температурой 11-15 С градусов. Каждые два дня сыр промывают в подсоленной воде, а иногда даже и в шампанском, что приводит к образованию на корочке красной плесени.

Этот сыр мягкий, имеет золотисто-красную окраску, резкий запах и очень острый вкус. Наряду с обыкновенным Мюнстером существует его разновидность обогащенная тмином.

Сегодня этот сыр также производится в Германии, Голландии и других странах.



## Лимбургский

Это немецкий сыр из коровьего молока с пикантным резким запахом и вкусом.

Первоначально он изготавливался монахами в бельгийской провинции Лимбург, откуда попадал в Германию.

Сыр Лимбургский созревает от двух до трех месяцев. Этот сыр покрыт бордовой коркой и имеет светло-желтую мякоть.

По вкусовым особенностям его можно сравнить с эльзасским Мюнстером или Маруалем.



## ГОЛУБЫЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ: характеристика

Отличительная особенность этих сыров - наличие пятнышек зелено-голубой плесени в мягкой сырной массе, что придаёт сыру особый несравнимый ни с чем вкус.

Большинство сыров с голубой плесенью производится из коровьего молока. Исключение составляет знаменитый сыр Рокфор, для изготовления которого используется овечье молоко.

Молоко для этого вида сыров должно сворачиваться при температуре 30 С градусов. После этого сырную массу аккуратно вытряхивают в выложенную материей форму и закрывают деревянной пластиной. Затем время от времени сырныи круги поворачиваются, чтобы обеспечить лучшее стекание сыворотки.

Через одну-две недели сыр вынимают из формы и периодически переворачивают, чтобы сыворотка продолжала стекать.

Таким образом получается невареная и непрессованная сырная масса, которая затем натирается солью и прокалывается длинными иглами с грибочками плесени, что способствует развитию зелёно-голубых прожилок внутри сыра.

# Рокфор

Этот французский сыр, изготавливаемый из овечьего молока, является самым известным в мире сыром с голубой плесенью.

Сыр Рокфор созревает по меньшей мере в течение трех месяцев в известковых пещерах с особым микроклиматом, где сохраняется постоянная низкая температура в любое время года и очень высокий уровень влажности.

Традиционно для образования голубой плесени используют ржаной хлеб - его плесень провоцирует рост голубых плесневых грибков. Для того, чтобы сыр был пронизан этой плесенью его прокалывают иглами - таким образом в образовавшихся каналах развивается плесень. В результате этого и получается сыр с прожилками зелено-голубой плесени.

Рокфор обладает особым острым пикантным вкусом и способен придать эту пикантность любому блюду, изготовленному с его использованием.

# Рокфор





## Горгонзола

Как и Рокфор, этот итальянский сыр, изготавливаемый из коровьего молока является известнейшим сыром с голубой плесенью. Он также вызревает в пещерах и пронизан прожилками зелено-голубой плесени.

Сыр Горгонзола зреет от двух до четырех месяцев и по мере созревания приобретает все более острый и пикантный вкус.



## Данаблу

Этот датский сыр с голубой плесенью изготавливается из коровьего молока. Этот сыр является сыром промышленного производства и его история насчитывает около 80 лет. Он был создан датскими сырокурами как аналог Рокфора.

Сыр Данаблу созревает в течение двух-трех месяцев и обладает соленым острым вкусом.



## Фурм д'Амбер

Французский сыр из коровьего молока, который считается одним из самых нежных сыров с голубой плесенью.

Сыр Фурм д'Амбер созревает в течение трех месяцев и обладает пряным пикантным ароматом и вкусом.



## Блэ д'Овернь

Этот французский с голубой плесенью сыр, отмеченный особым знаком качества, является аналогом Рокфора.

Сыр Бле д'Овернь производится с XIX века в Сантальских горах из коровьего молока особых, типичных для той местности пород коров. Вызревает сыр в течение трех месяцев во влажном погребе. Как и любой другой сыр с голубой плесенью он пронизан зелено-голубыми жилками плесени.

Сырная масса Бле д'Овернь влажная, клейкая и слегка рыхлая, но не должна быть рассыпчатой. Сыр обладает сильным острым ароматом и пряным, не слишком соленым вкусом.



## Блэ де Косс

Этот сыр является ещё одним собратом знаменитого Рокфора и отмечен особым знаком качества.

Период созревания Блэ де Косс длится от трех до шести месяцев. В этот период он хранится в специальных сырных погребах, где поддерживается особый постоянный микроклимат.

Аромат и вкус сыра Блэ де Косс варьируется от приятно свежего до пряного.





## Блэ де Бресс

Этот французский сыр, производимый из коровьего молока не является традиционным сыром с голубой плесенью. Его можно отнести к новейшим сортам, так как он впервые появился на рынке в только 50-е годы XX века.

Сыр Бле де Бресс изготавливают не из свежего, а из пастеризованного молока. Он обладает более коротким сроком созревания по сравнению с другими сырами этого вида - всего две-четыре недели. Поэтому и вкус этого сыра более мягкий и не такой острый, как у других сыров с голубой плесенью.





## **СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА: характеристика**

Сыры белого или серого цвета с особым характерным вкусом, который придается козьим или овечьим молоком - именно это позволяет выделить такие сыры в отдельную группу.

Сыры этого вида разнообразны - от свежих творожных, мягких с белой корочкой до прессованных.

Также сыры этого вида известны под названием: сыры с натуральными краями.

Для получения сырной масса молоко нагревают до 30 С градусов. Сырную массу затем режут на крупные куски и помещают в сухие погреба - чтобы устранить избытки сыворотки. Вследствие этого края сыра получаются слегка морщинистые. Со временем морщинки становятся заметнее и тогда появляется голубовато-серый плесневый грибок.

Поначалу свежий фруктовый вкус молодого сыра усиливается и со временем доходит до очень острого, с ореховым привкусом.

# ПРЕДСТАВИТЕЛИ СЫРОВ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

## Сент-Мор

Этот сыр из козьего молока изготавливается в Турине, во Францию. Он является одним из популярнейших сыров из козьего молока и защищен особым знаком качества.

Сыр Сент-Мор черный снаружи и белый внутри. Такую окраску он приобретает из-за того, что его в процессе вызревания периодически катают в древесной золе. Созревает он в течение пяти-шести недель, когда корка покрывается плесенью а цвет массы постепенно меняется до серого голубого.

Сент-Мор обладает стойким запахом козьего молока, соленым вкусом и лимонным привкусом, который со временем обостряется. Лучшее время для изготовления этого сыра - с весны до осени. Наиболее вкусен Сент-Мор весной.



## Кроттен де Шавиньоль

Этот французский сыр из козьего молока имеет форму маленьких головок и защищен особым знаком качества.

Кроттен по-французски означает конский навоз. Такое неаппетитное название сыр оправдывает только внешне, и то только после выдержки в течение четырех месяцев - тогда он усыхает до маленьких серых головок.

Как правило Кроттен де Шавиньоль вызревает в течение примерно 14 дней и его вкус варьируется от фруктового до орехового. Сыр обладает легким специфическим запахом козьего молока.



# Шевр

Это французский сыр, изготавливаемый из козьего молока. Сырная масса его мягкая и белая, однако по мере созревания и старения сыра она становится более твердой. На вкус молодой Шевр мягкий и нежный, со временем приобретает более острый терпкий вкус. Как и другие сыры из козьего молока, сыр Шевр обладает отличительным ароматом и привкусом молока козы.



## Шабишу дю Пуато

Этот французский сыр, изготавливаемый из козьего молока известен в регионе Пуату с давних времен. Сыр имеет форму маленькой головки и покрыт голубовато-белой плесневой корочкой, которая со временем становится серой.

Этот сыр созревает в течение двух-трех недель во влажном погребе. По консистенции Шабишу дю Пуато пастообразный. на вкус этот сыр крепкий, с ореховым ароматом и специфическим запахом козьего молока.



## **ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ: характеристика**

Для сыров данной группы характерна однородная мягкая консистенция, они часто ароматизированы и имеют приятный вкус.

Плавленные сыры получают плавлением прессованных сыров одного или нескольких сортов, с добавлением молока, масла и сметаны.

Такие сыры могут быть просто сливочными, без наполнителя, или с различными наполнителями - пряности, специи, орехи и другие.





# ОСНОВНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

## Шабцигер (Сап-Саго)

Это швейцарский сыр из коровьего молока, изготавливаемый в кантоне Гларус. Шабцигер скорее похож на пряность - при его изготовлении в молоко добавляется клевер и поэтому он имеет зеленый цвет и обладает травяным солоновато-кислым вкусом.



## Сыры с наполнителями(специи, орехи, пряности)

Плавленные сыры с наполнителями производятся разнообразными производителями, путем переплавки твердых сыров и добавления различных пряностей, орехов и других наполнителей.

Эти сыры бывают обычными и деликатесными. Отличие деликатесных плавленых сыров в том, что они производятся из высококачественных твердых сыров, в то время как обычные могут изготавливаться из различных сыров.

Примером деликатесного плавленого сыра является сыр **Апер Шик**, упакованный в специальные маленькие формочки из фольги и украшенный специально подготовленными орехами, которые становятся мягкими и идеально сочетаются с мягким плавленным сыром.

Также известным деликатесным плавленным сыром является сыр **Сен Жульен** - расфасованный не отдельными кусочками, а в виде одного полена с орехами.

Плавленные сыры производятся в различном виде: в виде пасты (spread), которая намазывается на бутерброды, в виде тонких пластиков и в виде кусочков треугольной формы. Плавленый сыр может быть как натуральным, так и с различными вкусовыми добавками - пряности, орехи, грибы, ветчина и т.д.

# СЫР С НАПОЛНИТЕЛЕМ

