

**CHEESE
PLEASE!**

Коммерческое предложение



CHEESE, PLEASE!

Частная сыроварня и сыр ручной работы
из натуральных ингредиентов



**CHEESE
PLEASE!**

О НАС

Мы являемся небольшой частной сыроварней, одной из немногих на территории Пензенской области.

Наша главная миссия: выпуск продукта полностью отвечающего высшим критериям качества и вкуса.

Мы нацелены на современного потребителя, который ценит не просто вкусный, но и безопасный продукт.

Мы бренд, подход к делу которого хочется разделять.



**CHEESE
PLEASE!**

НАШИ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



1 Ручное производство

Наши продукты производятся с любовью небольшой дружной командой

2 Отсутствие аналогов

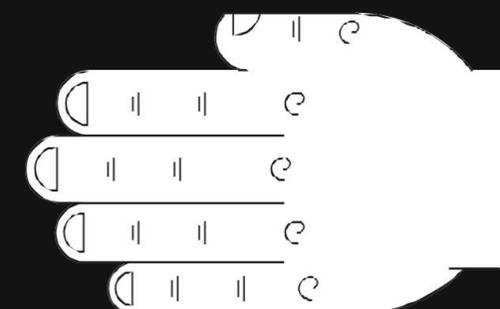
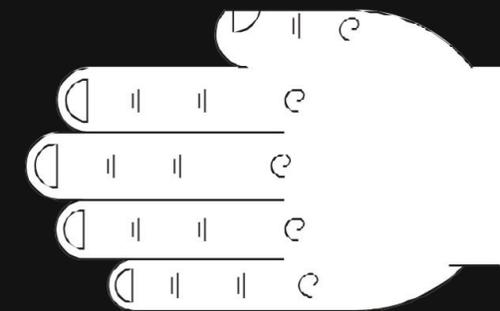
Мы предлагаем оригинальную линию продуктов, у которой нет аналогов на полках магазинов

3 Отсутствие консервантов и ГМО

Мы заботимся о составе наших сыров и четко контролируем все используемые ингредиенты

4 Высококачественное молоко

Постоянный контроль качества на этапах транспортировки, приема и переработки



**CHEESE
PLEASE!**



НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО:

В октябре 2020 года был произведен запуск современной производственной площадки, соответствующей высоким стандартам и дан старт выпуску продукции. Не смотря на недавнее открытие, на сегодняшний день, имеется достаточное разнообразие п/твердых, рассольных а так же сыров группы «Паста Филата».

Технологический процесс начинается с приёмки проверенного молока с фермы наших партнеров. От качества сырья зависит какой по итогу получится сыр, поэтому, каждая партия молока тщательно проверяется.

Затем, осуществляется пастеризация молока, вносится закваска, соответствующая определённому виду сыра, добавляется фермент и производится нарезка сырного пласта.

Ежедневно, специально обученный персонал, вручную, производит обработку сырных голов длительного созревания для придания продукту незабываемого вкуса и удовлетворения потребностей самого требовательного потребителя.



CHEESE
PLEASE!



ТЕХНОЛОГ-СИРОВАР ЗОЛОТАРЕВ ЕВГЕНИЙ

- ✓ Компания «Мяснов» – цех производства мягких сыров
- ✓ Сыроварня для ресторана Interview
- ✓ Сыроварня «Вкус Севера», г. Вологда



**CHEESE
PLEASE!**



**CHEESE
PLEASE!**



**ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА:
ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ ГРУППЫ ПАСТА
ФИЛАТА**



БУРРАТА

150 гр



СТРАЧАТЕЛЛА

200 гр



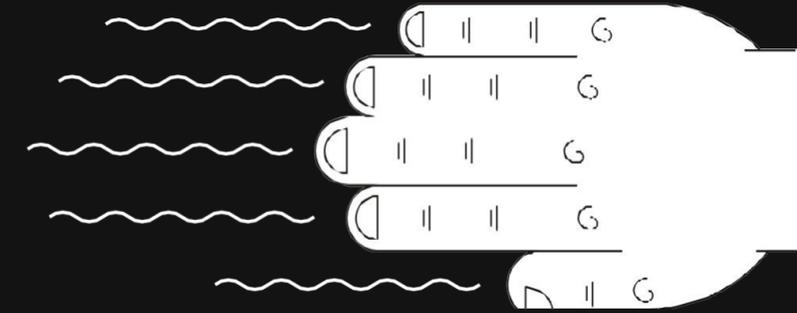
МОЦАРЕЛЛА

180 гр



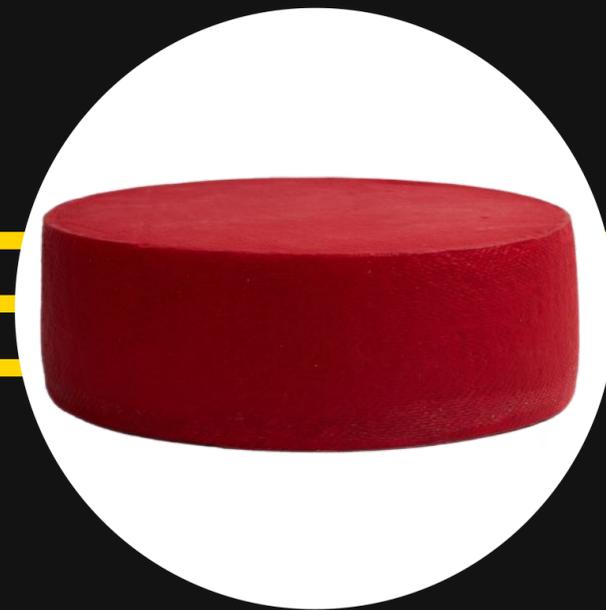
**CHEESE
PLEASE!**

ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА: ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ



ESQUIRE

Срок созревания:
от 90 дней



CLOCHETTE

Срок созревания:
от 90 дней



GRAND CHATEAU

Срок созревания: от 90 дней



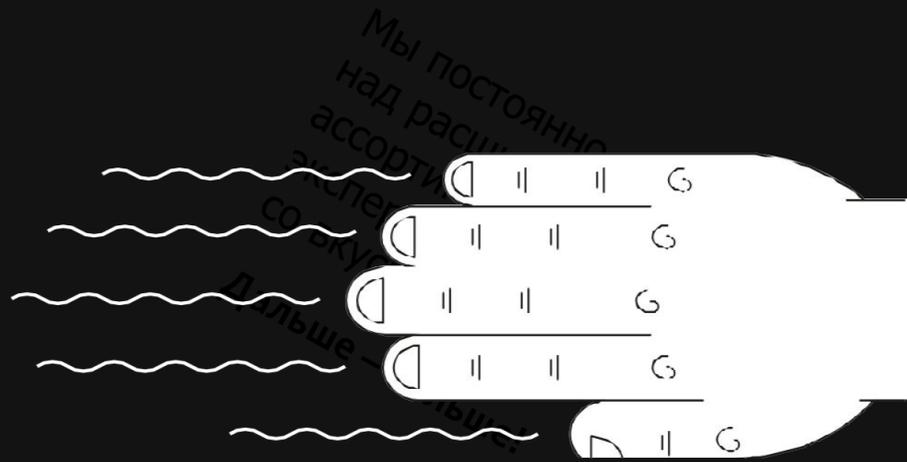
CLOCHETTE

С пажитником

Срок созревания: от 90 дней



**CHEESE
PLEASE!**



ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА: РАССОЛЬНЫЕ ПЛАВЛЕННЫЕ И СЫРЫ С МАЛЕНЬКИМ СРОКОМ СОЗРЕВАНИЯ



БРЫНЗА

Белый мягкий рассольный сыр
входящий в состав многих популярных
блюд.



СУЛУГУНИ

Рассольный грузинский сыр с
чистым кисломолочным, умеренно
соленным вкусом и запахом.



КАЧОТТА

Столовый итальянский сыр с коротким
сроком созревания и оригинальным
вкусом.



**CHEESE
PLEASE!**

Мы постоянно работаем
над расширением
ассортимента,
экспериментируем
со вкусами и формулами
Дальше – больше!



ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА: Твердые сыры весом 180г



CHEESE
PLEASE!

ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА



**CHEESE
PLEASE!**

ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА



**CHEESE
PLEASE!**

ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА



**CHEESE
PLEASE!**

ПРОДУКТЫ ПРОИЗВОДСТВА



**CHEESE
PLEASE!**

МЫ ВСЕГДА РАДЫ НОВОМУ СОТРУДНИЧЕСТВУ

Всегда доступны
для связи

**+7 841
239-08-33**
с 10:00 до 19:00

syrovar58@mail.ru
В любое время

