



Собственное производство
сыров со всех уголков света

Мы хотели бы видеть больше здоровых
и счастливых людей, поэтому производим
по-настоящему вкусные продукты

ИЗ 100% НАТУРАЛЬНОГО МОЛОКА

Качественное
может быть
доступным



Наши сыры оценят и истинные гурманы, и те, кто любит совмещать вкусное с полезным.

Вам не показалось!

Выбор сыров у нас и правда большой.

Пробежимся по сырным вершишкам — сыры нашего производства:

Реблошон



Реблошон — традиционный французский сыр из сырого коровьего молока, родом из Савойи. Обладает нежной, сливочной текстурой и тонким, бархатистым вкусом с ореховыми и сливочно-грибными нотками.

Созревает не менее 4 недель, в течение которых его корка регулярно промывается, приобретая тонкий янтарно-оранжевый оттенок и характерный аромат. Внутри — мягкое, почти текучее тесто с богатым, но не резким вкусом.

Идеален для подачи на сырной тарелке с багетом и белым вином, приготовления традиционного французского блюда тартефлет, а также хорошо сочетается с картофелем, беконом, луком и свежими травами



Качотта

Качотта в переводе с итальянского — «сырок». У нашей качотты спокойный, сливочный вкус, но с узнаваемым характером. Плотное и эластичное тесто — если сжать сыр в руках, он примет прежнюю форму. В ассортименте нашей сыроварни качотта также представлена с такими добавками как: дробленный перец, молотые грибы.

Молодой сыр прекрасно ляжет на утренние бутерброды.



Скаморца

Скаморца представляет собой традиционный итальянский полутвёрдый сыр, изготавливаемый из коровьего молока. Он относится к категории пастафилата — сыров, при производстве которых сырная масса растягивается в горячей воде, как и у моцареллы.

Скаморца имеет характерную грушевидную форму, часто подвешивается в парах для созревания.

Вкус у классической скаморцы — мягкий, сливочный, с легкой кислинкой. Скаморца отлично плавится, поэтому часто используется в горячих блюдах: пицце, пасте, запеканках и сэндвичах. Её также подают как закуску в сырных тарелках — в сыром или слегка поджаренном виде.



Раклет

Раклет — тягучий, прекрасно плавящийся сыр родом из Швейцарии обладает глубоким вкусом с легкой сладостью и ореховыми нотками.

Под воздействием жара верхний слой сыра начинает плавиться и подрумяниваться. Его срезают специальным ножом на тарелку и плавят следующую порцию.

Для того, чтобы правильно расплавить сыр в домашних условиях вам понадобится раклетница. Но можно запечь раклет и в духовке с функцией гриля.

Раклет шикарно идет с жареным беконом и картофелем в мундире.



Грюйер

Грюйер — пикантный аромат и яркий сырный вкус с ореховым послевкусием. У сыра плотная консистенция, пластичное тесто с немногочисленными глазками от светло желтого до кремового.

По мере созревания Грюйер переходит в категорию резерв, далее гранд/резерв — сыры, отобранные для более длительного созревания,

Грюйер будет хорош как в качестве самостоятельной закуски, а также его хорошо добавлять к блюдам, к которым просятся пикантные нотки. Удачно сочетается с фруктами.



Сусанинский

Сусанинский сыр — это российский полутвёрдый сыр. Он получил своё название в честь легендарного героя Ивана Сусанина, символизируя традиции, качество и надёжность отечественного сыроделия.

Сыр обладает мягким, сливочным вкусом с лёгкими ореховыми нотками, имеет эластичную текстуру и нежный жёлтый цвет. Его отличает умеренная солёность и приятный молочный аромат.

Благодаря сбалансированному вкусу, Сусанинский сыр универсален в использовании.

При варке этого сыра мы добавляем пажитник, который придает этому сыру пряный и сладковатый аромат.



Чеддер

Чеддер — один из самых известных и популярных сыров в мире, родом из Англии. Изготавливается из коровьего молока и отличается плотной, слегка крошливой текстурой и насыщенным вкусом, который развивается с выдержкой — от мягкого и сливочного до пикантного и острого. Богатый, слегка ореховый вкус, с выраженным послевкусием.

Выдержанный Чеддер переходит в категорию сыров – Чеддер Резерв и Гранд/Резерв, отобранных для дальнейшего созревания в возрасте от 18 до 36 месяцев.

Чеддер универсален: идеально подходит для бутербродов, соусов, запеканок и сырных тарелок. Один сыр — множество кулинарных возможностей.



Боккаччо

Боккаччо — сыр, фундаментом которого послужила технология производства Пармезана и названный в честь итальянского автора эпохи Возрождения — Джованни Боккаччо. Изготавливается из пастеризованного молока и проходит длительное созревание — от 6 до 36 месяцев, что придает ему характерную глубину.

Имеет плотную, рассыпчатую структуру с кристаллами тирозина, которые придают приятный хруст. Вкус яркий, солоноватый, с ореховыми нотками и долгое, насыщенное послевкусие.

Прекрасно используется в пасту, супы, ризотто, в нарезках для сырных тарелок. Также великолепно сочетается с вином, медом, орехами и фруктами.



Сильвер

Сильвер — итальянский козий сыр, изготавливаемый из смеси козьего и коровьего молока.

Сильвер имеет яркий сырный вкус, с приятным длительным послевкусием козьего молока, нотками кешью и луговых трав.

Хорошо сочетается с горьким кофе, красными полнотелыми винами, дополняется крепкими напитками, с самостоятельным букетом. Также Сильвер является прекрасным полноценным блюдом без добавлений других ингредиентов.

Сильвер — сыр, который подойдет как для гурманов, так и для тех, кто открывает для себя новые вкусы.



Гранж

Гранж — сыр с ореховым ароматом, в послевкусии которого раскрываются тонкие нотки миндаля и фруктов, создавая многослойный, гармоничный профиль.

На разрезе встречаются вкрапления сырных кристаллов, текстура льняная, при этом он достаточно плотный, у Гранд Резерва (сыра, выдержанного более 18 месяцев) преобладает карамельный цвет.

Используется в буттердрогах и сырных тарелках, для расплавления в пастах, сэндвичах, запеканках. Прекрасно сочетается с белыми и красными винами.



Тома

Тома — изысканный сыр, относящийся к элитным сортам. Он отгружается исключительно в зрелом виде, когда его вкус и аромат полностью раскрыты.

Созревание происходит с участием дрожжей, обитающих на поверхности сыра. В процессе ухода корку регулярно «намывают» с использованием рассолов, что способствует формированию сложного и яркого вкуса. В результате мы получаем сыр с яркими фруктовыми нотами.

На нашей сыроварне Тома продается в колотом виде, что подчеркивает его зрелость. Тома также прекрасен и на сырной тарелке.

К сыру Тома подается легкое, сухое или полусухое вино.



Бри

Бри — легендарный французский мягкий сыр с белой плесенью, известный еще с VIII века. Сыр с ароматом шампиньонов и нежным вкусом с нотками молодых лесных орехов.

Перед подачей Бри рекомендуется выдержать при комнатной температуре, чтобы мякоть стала мягкой, а вкус и аромат полностью раскрылись.

Бри прекрасно сочетается с яблоками и другими фруктами. Подчеркнуть сочность и мягкость сыра способны сухие или легкие красные вина, яблочный сидр и свежие соки.

Бри — это сыр, который превращает простую закуску в гастрономическое наслаждение.



Камамбер

Камамбер — один из самых узнаваемых французских сыров с белой благородной плесенью. Под его бархатистой, снежно-белой корочкой скрывается мягкое, нежнейшее, почти мажущееся тесто с кремовым вкусом, в котором тонко ощущаются легкие нотки грибов.

Созревание камамбера длится от четырех до шести недель. Зрелый Камамбер имеет более яркий аромат, чем у молодого сыра и более насыщенный вкус.

Также как и Бри, Камамбер рекомендуется выдержать примерно 30 минут перед подачей — так он раскрывает свою сливочную мягкость и богатый аромат.

Во Франции Камамбер любят сочетать с тёплым хрустящим багетом. Отличную пару ему также составит груша, яблоко или миндаль. Из напитков Камамбер хорошо чувствует себя в тандеме с красными молодыми терпкими винами, яблочным или грушевым сидром.



Халуми

Халуми — традиционный кипрский сыр, который мы изготавливаем из коровьего молока. Отличается упругой, слоистой текстурой и лёгким сливочно-солёным вкусом с нотками топлёного молока.

Главная особенность Халуми — высокая температура плавления: он не тает при жарке и готовке на гриле, а сохраняет форму и приобретает аппетитную золотистую корочку.

Подается как самостоятельная закуска, сочетается с зеленью, мятой или в составе салатов со свежими овощами.



Пошехонский

Пошехонский — классический российский полутвёрдый сыр с мягким, нежным вкусом и приятным сливочным ароматом. Он отличается нежной, эластичной текстурой и светло-жёлтым цветом.

Его сбалансированный вкус с лёгкой кислинкой делает его универсальным для повседневного употребления и кулинарных экспериментов. Идеален для нарезки и подачи на сырных тарелках, для запеканок, бутербродов и горячих блюд, а также для добавления в салаты и закуски.

Пошехонский сыр — надёжный выбор для любителей классики и натуральных вкусов.



Выдержанные сыры мы можем предоставить в двух вариантах — целыми головами и с фиксированным весом (по 0,2 кг) в колотом виде: в контейнерах под запайку с использованием газовой-модифицированной среды или в завакуумированном пакете.

Экскурсии

Совершайте увлекательное гастрономическое путешествие по миру вкусов и сырных традиций, не покидая Московской области!

Приглашаем посетить экскурсию на Сыроварню «Горка», где вы увидите технологию производства сыра, начиная с выбора молока до процесса выдержки. После экскурсии проведем для вас дегустацию сыров с подробным рассказом о каждом виде, сроках созревания, вариантах подачи и сочетаний.

Также на сыроварне проводятся индивидуальные экскурсии в рамках проведения дня рождений и других мероприятий с возможностью изготовить сыр самостоятельно.

Возможна совместная дегустация с нашим винным бутиком Винотека «ГОРКА» расположенной с нами в одном здании.



	ПРОГРАММА:	СТОИМОСТЬ:
Обзорная экскурсия с дегустацией	Посещение сыроварни. Вы сможете увидеть своими глазами как устроено наше производство, а также поближе познакомиться с нами и историей сыроварни! После обзорной экскурсии на сыроварне мы устроим дегустацию и будем пробовать самые разные сорта сыров, узнавать новые, интересные сочетания, много общаться и весело проводить время!	Группы от 2 до 5 человек: 2 000 ₽ с человека Дети до 14 лет 500 ₽ с человека
Посещение сыроварни + дегустация + участие в выработке	Хотите увидеть процесс изготовления сыров и даже поучаствовать в нем? Это отличная идея для корпоратива, встречи с друзьями или семейной поездки. Вокруг солнце и загородная эстетика, а внутри — десятки видов сыра, которые уже ждут вашей экспертной оценки.	Группы Более 5 человек: 2 500 ₽ с человека Дети до 14 лет: 500 ₽ с человека А также у вас будет возможность выкупить свой созревший сыр со скидкой 50%
Сырный мастер класс	На мастер-классах под руководством профессионалов-сыроваров вы сможете поучаствовать в процессе варки сыров с последующей возможностью выкупа приготовленных сыров.	Группы более 3 человек: 3 000 ₽ с человека Дети до 14 лет 1 000 ₽ с человека

История компании



- Мы начали строить наш цех более 6 лет назад под руководством ведущих французских технологов. Аутентичное оборудование для ремесленной сыроварни было привезено из Франции!
- Сердце сыроварни «Горка» наполнено любовью к традициям, поэтому для ряда сыров нам было важно сохранить технологии приготовления, как на их родине.



Производственные процессы

- Технологический процесс начинается с приёмки и оценки молока.
- После подтверждения качества молока идет охлаждение молока. На линию устанавливается фильтр. Молоко закачивается в подготовленные и продезинфицированные танки.
- Танки имеют функцию термоса и также имеют подвод ледяной воды. Молоко хранится в этих танках при определенных температурах — 6-8 градусов. Температура поддерживается автоматически. Когда температура поднимается, то происходит доохлаждение молока.
- На этапе подготовки молока для производства сыра, молоко подвергается бережной пастеризации — 63-65°C, продолжительность выдержки 30 минут.
- Пастеризованное молоко охлаждается до температуры сквашивания, перекачивается в сыроизготовитель. Вносятся закваски, компоненты, необходимые для выработки определенного сыра и фермент.



Производственные процессы

- Далее идет сквашивание, образование сгустка, нарезка сгустка на кубики, постановка сырного зерна. Далее происходит обсушка зерна, готовое зерно выгружается в формы сыра.
- В зависимости от того, какой мы делаем сыр, он либо прессуется, либо проходит самопрессование.
- При прохождении достаточного прессования и набора кислотности сыр отправляется в посолку.
- После посолки сыр обсушивается. Если это сыр с белой благородной плесенью — он направляется в камеру созревания плесенных сыров.
- Если это сыр с мытой корочкой, он отправляется в камеры для мойки поверхности сыра.
- Если это твердый сыр, то он отправляется на покрытие либо латексом, либо парафином, либо специальной пленкой для созревания. Покрытый сыр идет в камеру созревания, где он проходит созревание. В зависимости от вида сыра, сроки созревания могут быть разными — от 40-45 до 90 дней. Есть сыры, которые созревают до 3 лет.



Качество продукции

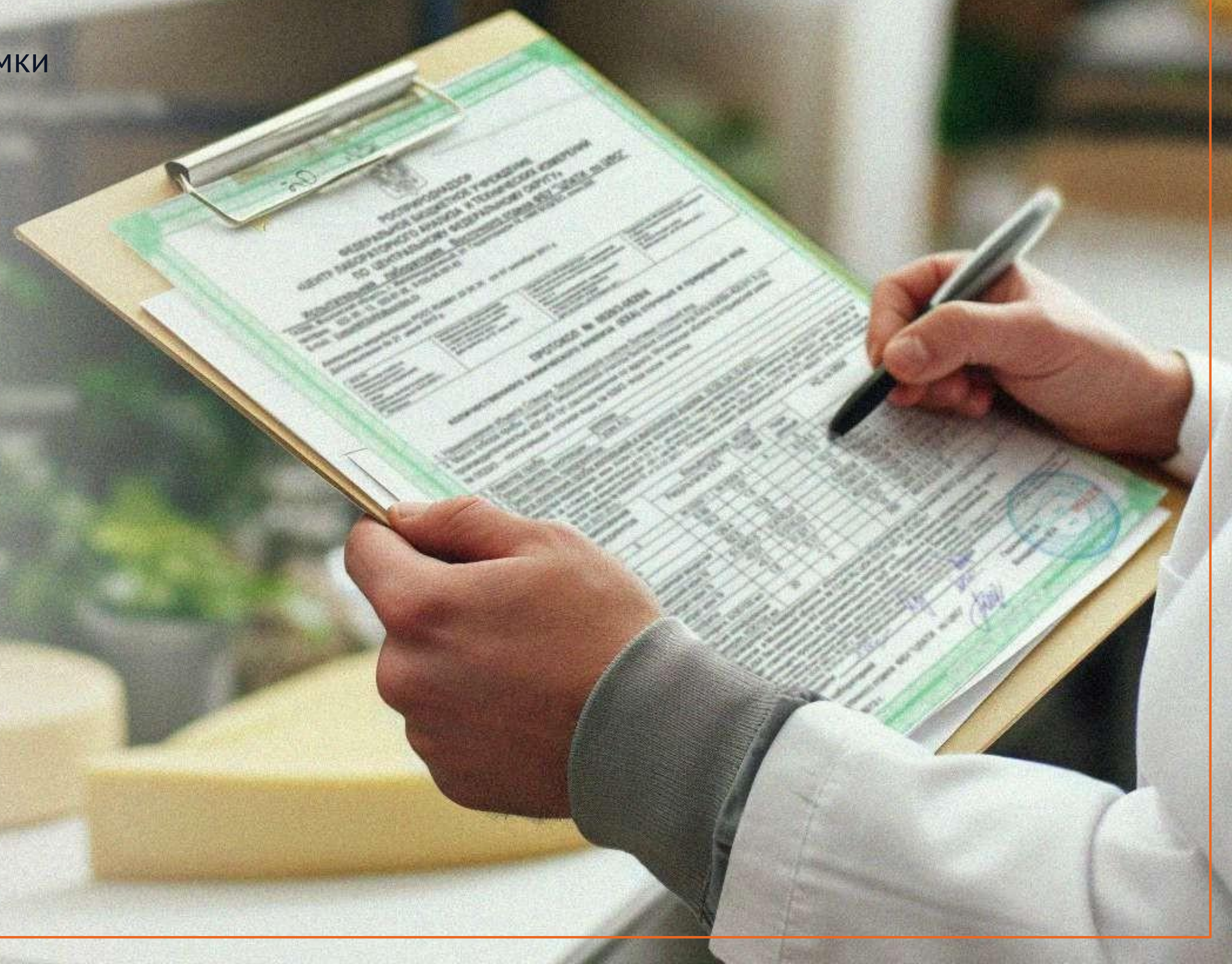
Сыр вырабатывается из молока, поэтому на этапе приёмки проводится анализ молока на сыропригодность.

Проверяется содержание жира, белка, углеводов, pH — кислотности молока. А также молоко проверяется на антибиотики, степень чистоты. Для изготовления сыра мы берем чистое молоко высшей пробы.

Контроль качества сыра происходит по химическим параметрам – содержание жира, влаги, пересчет на содержание жира в сухом веществе.

Регулярно продукция проверяется в сторонней лаборатории на пищевую безопасность.

Проводятся исследования на тяжелые металлы, радионуклиды, бактерии группы кишечной палочки и болезнетворные бактерии.



ОТЗЫВЫ О НАС



«Отличная продукция, качество 100 процентов.
Удобные для нас фасовки.
Цена — качество.
Все очень нравится!»

Формула Вина

«Искренне благодарим Вас за проделанную работу! Ваши продукты не только полезны, но и безумно вкусные. Ценим Вашу честность и заботу о потребителях, особенно в условиях сложной ситуации в стране. Вы уделяете внимание нашему здоровью, избегая добавления вредных и непищевых ингредиентов. Качество и вкус заслуживают высокой оценки. Мы высоко ценим такое уважение к потребностям наших клиентов. Устали от безвкусных и бесполезных пластиковых заменителей, именуемых "сыром", которые часто встречаются у других.»

Органик Гольф

«Коробочки вполне устраивают, наибольший спрос у нас именно на них, клиентам очень заходит, думаю — идеальная форма для продажи в нашем сегменте. Сырные тарелки — прекрасная идея, разлетаются в миг, планируем больше заказывать. Очень ждем сырные чипсы! Я не эксперт в сыре, но сыр очень люблю и считаю, что ваш — один из лучших в городе»

ТуВайнс

«Оценку можем дать по позициям с которыми мы работаем. В первую очередь — Белпер Кнолле. С ним работаем без каких либо проблем. От покупателей всегда только положительные отзывы. Сильвер хорошо продается в выдержанном состоянии. Бри направится, особенно, когда он совсем молодой, сливочный. Гауда нам тоже нравится. В дальнейшем планируем заказывать этот сыр больше. С осени попробуем еще какие-нибудь позиции ваших сыров. К поставкам вопросов нет. Все устраивает.»

Даниловский Рынок

«Решили купить и попробовать сыры «Горка». Честно, не ожидали такого уровня качества! Сыры отменные, особенно камамбер, бри и выдержанный твёрдый Бокаччо — вкус яркий насыщенный, чувствуется мастерство сыровара. Цены приемлимые, а качество как в Европе. Теперь частенько берем домой, всем советуем!»

Винотека Горка

Об увлекательном мире сыроделия
мы можем говорить вечно!

Приглашаем вас на обсуждение и
вопросы. Задавайте любые вопросы,
которые у вас возникли, и делитесь
своими впечатлениями
Мы всегда открыты к диалогу!



+7 915 104-96-59

cheese@gorka.aero

www.gorka.aero

