

Е КОМОРА®

СИР & ВИНО

Каталог
сыров



Hobelkäse

Швейцарский сыр Berner Alpkäse обыкновенно производили на сыроварнях, расположенных в горах, отсюда и название: «Alpkäse» переводится как «Альпийский сыр». Производство сыров носило сезонный характер – сыры готовили только в теплое время года. Дело в том, что сыры, приготовленные по технологии Alpkäse, но выдержанные в течение двух лет, называются уже Hobelkäse, т.е. «сыр, что режется тонкими кусочками, похожими на завитки», режется при помощи специального ножа «der Hobel».



ПРОИСХОЖДЕНИЕ : Швейцария, Берн.
ПЛОТНОСТЬ : экстратвердый сыр.
ВЫДЕРЖКА : 36 месяцев.
ЖИРНОСТЬ : 45%.
АРОМАТ : интенсивный аромат с оттенками домашнего масла.
ВКУС : богатый сладковатый вкус с оттенками цитрусовых.

АРТИКУЛ 340805



Хорошо работает с глубокими тельными белыми винами и красными южной стилистики из Реохи и Австралии.

Sbrinz

Сбринц - это швейцарский прашур всех сыров и предмет особой гордости для страны, являющейся континентальным сердцем европейского сыроварного искусства. Считается что Сбринц - тот самый сыр, который римский летописец Плиний Старший называл «caseus helveticus» (швейцарский сыр). Его почитатели утверждают также, что римские легионеры занесли в Италию его рецепт - если так, то он предок пармиджано-реджано. С 2002 года сбринц охраняется по происхождению и в настоящее время изготавливается на 30 сертифицированных сыроварнях в Центральной Швейцарии.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Центральная Швейцария. Кантоны: Люцерн, Швиц, Ури и Унтервальд.

ПЛОТНОСТЬ: экстратвёрдый сыр.

ВЫДЕР: А: 16-36 месяцев.

ЖИРНОСТЬ: 45%.

АРОМАТ: ореховый букет с сливочным оттенком.

ВКУС: глубокий вкус с сливочной сладостью и приятной солёностью.

АРТИКУЛ 340810



Хорошо сочетается с множеством вин, прекрасно подойдет к винам на основе Каберне Совиньон и Неббиоло. Хорошо сбринц сливается с игристыми винами креман брют.

Gruyère

Издревле регион Грюйер был известен своим сыром. Датой его появления на свет считается 1115 год. В средневековых хрониках упоминается мастерство его жителей, умеющих превращать коровье молоко в жирный сыр, идущий на продажу на рынки Франции и Италии. 17-й век знаменует важный этап в истории сыра Gruyère, совпавшая с официальным признанием его наименования (1655 г.), а также заметным ростом его экспорта. В этот период принимаются первые меры, способствующие охране места его происхождения: его маркируют, а слово, обозначающее место его происхождения, вносится в словарь Французской академии наук (1762 г.). Сыр Грюйер не имел никакой другой защиты своей торговой марки кроме отменного качества, его часто подделывали. Поэтому с середины 19-го века начинается общественное движение с целью структурировать профессиональное сообщество и борьба за официальное признание наименования по месту происхождения.



Gruyère AOP Classic

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: кантоны Во, Невшатель, Юра.

ПЛОТНОСТЬ : твердый сыр.

ВЫДЕРЖКА: 6-9 месяцев.

ЖИРНОСТЬ : 45%.

АРОМАТ: аромат пряностей с ореховой нотой.

ВКУС: богатый букет с солоноватой атакой и сливочным послевкусием.

АРТИКУЛ 158307

Gruyère AOP Réserve

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: кантоны Во, Невшатель, Юра.

ПЛОТНОСТЬ : твердый сыр.

ВЫДЕРЖКА: от 10 месяцев.

ЖИРНОСТЬ 49%.

АРОМАТ: нежный ореховый аромат.

ВКУС: яркий букет с оттенками ягод и орехов, а также сливочным послевкусием.

АРТИКУЛ 481676



Хорошо сочетается с множеством вин. Прекрасно подойдет к бургундским винам на основе Chardonnay или эльзасским на основе Riesling. Что же касается красных вин можно порекомендовать Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir или Chianti, и купажу соответственно.

Schabziger

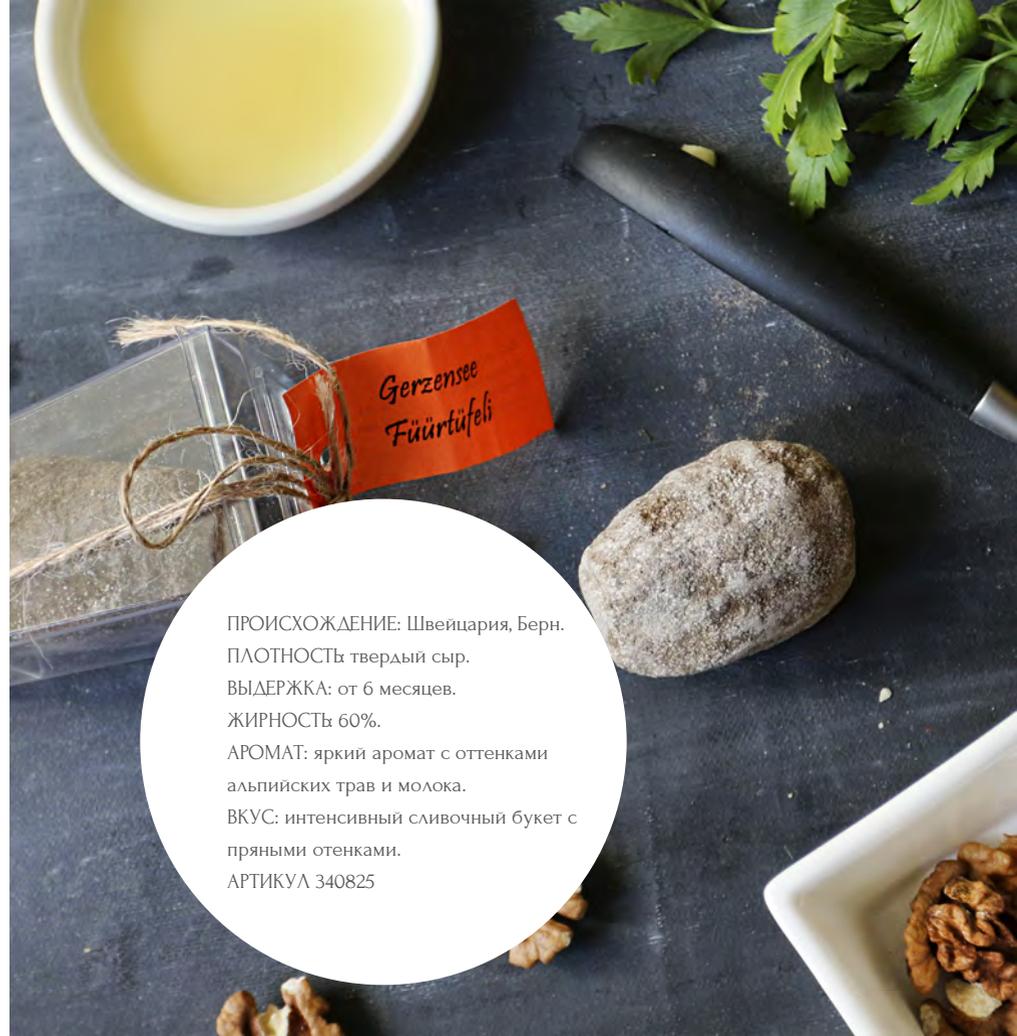
Твердый зеленоватый сыр в форме усеченного конуса впервые был изготовлен в швейцарском кантоне Гларус. Поговаривают, подобные сыры монахи изготавливали и 1000 лет назад, однако первое упоминание датируется лишь 1463 годом. В сыре Шабцигер очень низкое содержание жира — всего до 2%, его готовят из обезжиренного молока. Главный секрет Шабцигера заключается в редком цветке голубого пажитника, листья которого добавляются при производстве этого сыра.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Гларус.
ПЛОТНОСТЬ: твердый сыр.
ВЫДЕРЖКА: 6 месяцев.
ЖИРНОСТЬ: менее 2%.
АРОМАТ: богатый травянистый аромат
ВКУС: глубокий букет с яркими травяными оттенками.
АРТИКУЛ 340818

Gerzensee Fuürtufeli

Хоть этот сыр и похож на трюфель, по вкусовым характеристикам ничего общего с ним не имеет. Он сделан из сырого коровьего молока, которое было свернуто в острой смеси порошкообразной гималайской соли, чеснока и перца, что придает ему сливочный вкус, в который органично вписываются специи, соль и чеснок. В зависимости от срока выдержки, этот сыр, сможет порадовать вас совершенно разными вкусовыми и ароматическими характеристиками: на ранних этапах – чисто сливочный, мягкий вкус, который ощущается отдельно от специй, на более поздних этапах созревания эти вкусы сливаются, создавая совершенно новый, гармоничный вкусовой профиль.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Швейцария, Берн.
ПЛОТНОСТЬ: твердый сыр.
ВЫДЕРЖКА: от 6 месяцев.
ЖИРНОСТЬ: 60%.
АРОМАТ: яркий аромат с оттенками альпийских трав и молока.
ВКУС: интенсивный сливочный букет с пряными оттенками.
АТИКУЛ 340825

Chef Saveur

Оригинальный твердый швейцарский сыр, объединяющий уникальные характеристики: твердую корочку толщиной 4-5 мм, присущую выдержанным сырам, однородную текстуру без глазков, интересный вкус, немного напоминающий вкус сортов Грюйер и Сбринц и низкую жирность. Сыр изготавливается из коровьего молока, сычужного фермента, соли и молочных ферментов. Благодаря малой жирности сыр «Шеф Савье» идеально подходит для активных людей, уделяющих особое внимание своему здоровью. «Chef Saveur» используется для создания сырной тарелки, приготовления салатов и канопе. Шеф Савье — оригинальный твердый выдержанный швейцарский сыр с пониженным содержанием жира. Сыр Шеф Савье станет отличным дополнением для утреннего стола.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Швейцария, Фрибург.
ПЛОТНОСТЬ: твердый сыр.
ВЫДЕРЖКА: 5-7 месяцев.
ЖИРНОСТЬ: 22 %.
АРОМАТ: легкий сливочно-ореховый.
ВКУС: нежный сладковатый вкус с нотками ореха.
АРТИКУЛ 340824



Convenience Strangen

Хоть этот сыр и похож на трюфель, по вкусовым характеристикам ничего общего с ним не имеет. Он сделан из сырого коровьего молока, которое было свернуто в острой смеси порошкообразной гималайской соли, чеснока и перца, что придает ему сливочный вкус, в который органично вписываются специи, соль и чеснок. В зависимости от срока выдержки, этот сыр, сможет порадовать вас совершенно разными вкусовыми и ароматическими характеристиками: на ранних этапах – чисто сливочный, мягкий вкус, который ощущается отдельно от специй, на более поздних этапах созревания эти вкусы сливаются, создавая совершенно новый, гармоничный вкусовой профиль.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Швейцария, Невшатель.
ПЛОТНОСТЬ: полутвердый сыр.
ВЫДЕРЖКА: 8 недель.
АРОМАТ: нежный молочный.
ВКУС: деликатный букет с сладкими сливочными оттенками.
АТИКУЛ 340802



Хорошо сочетается с множеством легких вин на основе Шасла, Рислинга, Совиньон Блан.



L'Etivaz

У великолепного швейцарского Грюйера есть не менее прекрасный «младший брат» имя ему - Л'Этива. Свое название сыр получил благодаря маленькой альпийской деревни Этива (кантоне Во), население которой не более 200 человек. История сыра началась в 1930-х годах, когда группа из 76 семей которые производят Грюйер, не были довольны государственными нормами по производству Грюйера и выдвинули свою «программу», создав тем самым уникальный сыр, которому присвоили имя деревни. Первые погреба для этого сыра были созданы в 1934 году. Как и сотни лет назад, этот сыр готовят в медных котлах на открытом огне, а молоко используют исключительно летнее, когда оно максимально насыщенно травами. Сыр получается несколько более кремовым, менее острым, чем Грюйер, однако гладким по текстуре и с насыщенным вкусом. Л'Этива отличается фруктовым, слегка ореховым вкусом, глубина которого варьируется в зависимости от трав, растущих на разных пастбищах.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Этива, кантон Во.
ПЛОТНОСТЬ: твердый сыр.
ВЫДЕРЖКА: 5-15 месяцев.
ЖИРНОСТЬ: 45%.
АРОМАТ: широкий букет натуральных трав, дыма ели и огня.
ВКУС: глубокий вкус с яркими оттенками ягод, молока и пряностей
АРТИКУЛ 340806



Хорошо сочетается с насыщенными красными и белыми винами. Чаще всего сыр Л'Этива подается в качестве десерта с изюмом или свежим инжиром. Также потрясающим дополнением к этому сыру могут быть орехи и груши. Сыр великолепный как одиночный десерт.



Swiss-Gold

Веками Швейцария славилась своими сырами, но среди всех были не несколько сыров, история которых насчитывала столетия. Среди них знаменитая швейцарская тройка: Эмменталер, Грюйер и Аппенцеллер. Рецепт двух первых был известен, но секрет Аппенцеллера не известен до сих пор. Сыровары столетиями пытались воссоздать подобный сыр, поэтому существует огромное количество подражателей Аппенцеллера. Среди них выделяется один сыр, который носит гордое имя Swiss Gold - «Швейцарское золото». Сыр «Золото Швейцарии» готовят в окрестностях Боденского озера, находящегося в предгорьях Альп на границе Швейцарии, Германии и Австрии. Вкус сыра Swiss Gold очень сбалансирован: приятные теплые тона жареных орехов и деревенского сливочного масла сочетаются со сладостью сочных альпийских трав. В аромате сыра есть оттенки гренков, лещины и луговая свежесть.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Швейцария, Санкт-Галлен.
ПЛОТНОСТЬ: полутвердый сыр.
ВЫДЕРЖКА: 3 месяца.
ЖИРНОСТЬ: 48%.
АРОМАТ: молока и луговых трав.
ВКУС: интенсивный букет с оттенками крема и разнотравья.
АРТИКУЛ 340811



Хорошо сочетается с множеством белых полнотельных вин. Прекрасно подойдет к насыщенным винам на основе Шассала, Гевюрцтраминера, Шардоне и легким красным винам. Замечательно подойдет как самостоятельный деликатес.



Appenzeller

Сыр Аппенцеллер уже около 700 лет изготавливают в Северо—Восточной Швейцарии, близ австрийской границы. Регион его производства находится в окружении крутых гор с пышной растительностью и включает в себя кантоны Аппенцелль Иннерроден и Аппенцелль Ауссерроден, а также части кантонов Санкт-Галлен и Тургау. По легенде этот сыр подарили миру монахи, основавшие город Аппенцелль. Правильно приготовленный Аппенцеллер терпеливо промывается настоем на сидре и травах (либо на белом вине и травах), а в течении периода вызревания становится настоящим сокровищем - образцом традиционных швейцарских сыров.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Северо-Восточная Швейцария, кантоны Аппенцелль Иннерроден и Аппенцелль Ауссерроден.

ПЛОТНОСТЬ: полутвердый сыр



Appenzeller EXTRA

ВЫДЕРЖКА: от 6 месяцев.

ЖИРНОСТЬ 48%.

АРОМАТ: яркий аромат альпийского разнотравья.

ВКУС: богатый букет с фруктовыми оттенками.

АТИКУЛ 893572

Appenzeller CLASSIC

ВЫДЕРЖКА: 3 месяца.

ЖИРНОСТЬ 48%.

АРОМАТ: легкий молочный аромат с оттенками альпийского разнотравья.

ВКУС: утонченный вкус с оттенками сливок и альпийских трав.

АТИКУЛ 866145

Appenzeller SURCHOIX

ПЛОТНОСТЬ: полутвердый сыр.

ВЫДЕРЖКА: 4-5 месяцев.

ЖИРНОСТЬ 48%.

АРОМАТ: пряный сливочный аромат

ВКУС: сладкий насыщенный букет с яркими сливочными обертонами.

АТИКУЛ 158295



Лучше всего сочетается с тельными белыми винами, такими, как эльзасский Гевюрцтраминер и красными винами Бордо и Вале.

Mont Vully

Mont Vully сделан на небольшом семейном молокозаводе, принадлежащий Уолд Шефер в Кресье, маленькая деревня выше средневекового города Мор. Долгое время на этой сыроварне производили Эменталер, но со временем захотели дифференцировать себя из огромного количества производителей швейцарского короля сыров. Так родился сыр, обтирающийся вином из винограда, собранного на горе Вюлли. Уникальный сыр с яркой индивидуальностью. Mont Vully BIO изготавливается только на органическом сливочном коровьем молоке из сертифицированных молочных ферм.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Западная Швейцария, кантон Невшатель.

ПЛОТНОСТЬ: полутвердый сыр.



Mont Vully

ВЫДЕРЖКА: 3 месяца.

ЖИРНОСТЬ: 45%.

АРОМАТ: яркий аромат с винными оттенками.

ВКУС: динамичный вкус с винными оттенками.

Обрабатывается вином Pinot Noir Vully.

АТИКУЛ 568213

Mont Vully BIO

ВЫДЕРЖКА: 3 месяца.

ЖИРНОСТЬ: 45%.

АРОМАТ: фруктовый аромат с винными нотками.

ВКУС: насыщенный острый вкус.

Обрабатывается вином Pinot Regent Vully.

Mont Vully Reserve

ВЫДЕРЖКА: от 6 месяцев.

ЖИРНОСТЬ: 45%.

АРОМАТ: фруктовый аромат с винными нотками.

ВКУС: богатый букет со сладостью сухофруктов.

Обрабатывается вином Pinot Noir Vully.

АТИКУЛ 340807



Классический хорошо работает с белыми сухими Шардоне, Рислинг и Пино Гри. Выдержанный Монт Вюлли хорошо будет сочетаться с Пино Нуар, Гаме и Мерло.

Tête de Moine

Название «Tête de Moine» (с франц. «Голова монаха») сыр получил в 1790 году, но он имеет гораздо более длинную историю. В 1336 году было основано аббатство Беллелей в горах кантона Юра. В те годы основным источником дохода монахов была шерсть. Но в 1192 году появляется упоминание в историческом документе об оплате беллелейским сыром поземельного налога. Самое старое описание беллелейского сыра датируется 1628 годом и гласит, что используется «очень жирное молоко безупречного качества из лучших трав и растений страны». В конце 18го века аббатство было аннексировано французами, которые дали сыру новое название «голова монаха». Характерной особенностью Тет-де-Муан является его нарезка сырными «розочками». И в 1981 году Никола Кривуазье придумал специальный нож для нарезки Тет-де-Муан, ведь до него сыр нарезался обычным ножом, что увеличило продажи сыра в разы.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: Швейцария, Юра.
ПЛОТНОСТЬ: полутвердый сыр.



Tête de Moine AOP
CLASSIC

ВЫДЕРЖКА: 3 месяца.
ЖИРНОСТЬ: 51%.

АРОМАТ: яркий цветочный аромат.
ВКУС: динамичный вкус с приятной соленостью в атаке и сливочным послевкусием.

АТИКУЛ 340951

Tête de Moine AOP
RESERVE

ВЫДЕРЖКА: от 4 месяцев.
ЖИРНОСТЬ: 51%.

АРОМАТ: насыщенный молочный аромат с оттенками альпийских цветов.
ВКУС: глубокий вкус с выраженными сливочными оттенками.

АТИКУЛ 340812



Будет хорошо сочетаться с белыми сухими винами эльзасскими рислингами, бургундскими шардоне. Может составить пару для пино-нуар из Вале.

