Выбери свой COEUR du nord

www.coeurdunord.ru
624092, Свердловская область, г. Верхняя Пышма, ул. Петрова дом 1 корпус В
(343) 328-11-08, (34368) 7-92-55
agro@agro.ugmk.com

COEUR du nord



Каталог продукции

Coeur du nord



СОДЕРЖАНИЕ

Содержание	1-2
1. Идеология бренда. Ценности	3-5
2. Линейка Premium	5-24
Сыр мягкий с плесенью «Камамбер» из козьего молока	9-10
Сыр мягкий с плесенью «Камамбер» из коровьего молока	11-12
Сыр мягкий с плесенью «Камамбер» из козьего молока/Сыр мягкий с плесенью «Камамбер» из коровьего молока	13-14
Сыр мягкий с плесенью «Бюш де шевр» из козьего молока	15-16
Сыр мягкий с плесенью«Бюш де шевр» в пепле фруктовых деревьев из козьего молока	17-18
Сыр мягкий с плесенью «Валансэ» из козьего молока	19-20
Сыр мягкий «Мюнстер» из коровьего молока	21-22
Сыр «Камамбер крем» из козьего молока (с грибами, с томатами, с паприкой)	23-24
Полутвердый сыр «Том» из козьего молока	26-28
Твердый сыр «Раниталер» из козьего и коровьего молока	29-30
Твердый сыр «Белпер кноле» из козьего молока	31-32
Сыр полутвердый «Халуми» из коровьего молока	33-34
Сыр полутвердый «Качетта» из коровьего молока	35-36
3. Линейка Simple	37-48
Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока	39-42
Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока	43-46
Ассорти мягких сыров «Бюш»	47-48
Мягкие сыры «Шевр» в масле	49-52
4. Молочная продукция COEUR du nord	53-60
Молоко цельное питьевое козье пастеризованное	55-56
Йогурт из козьего молока (натуральный, с малиной, с клюквой и брусникой)	57-58
Мороженое из козьего молока	59-60

Идеология бренда

COEUR du nord – это коллекция гастрономических сыров, приготовленных по особой рецептуре, специально созданной французскими сыроварами. Богатый вкус и безупречное качество – идеальное решение для лучших сочетаний.

Коллекция COEUR du nord представлена двумя линейками сыров: Premium и Simple

Ценности

· Следуем традициям
· Ориентированы на потребности людей
· Внушаем доверие
· Выпускаем продукцию с натуральным составом
· Заботимся о животных

Линейка Premium



COEUR du nord - эксперт в производстве мягких сыров с плесенью.
Сыры COEUR du nord созданы для ценителей подлинного качества.
COEUR du nord формирует культуру потребления мягких сыров с плесенью.
Сыры COEUR du nord по подлинным французским рецептурам с самой крупной фермы альпийских коз в России для тех, кто ищет вдохновение.

СОБСТВЕННАЯ СЫРЬЕВАЯ БАЗА



СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО
11 КЛИМАТИЧЕСКИХ ЗОН



Сыр мягкий с плесенью «Камамбер» из козьего молока, м.д.ж 50%
90г





Натуральный сыр с белой благородной плесенью. Камамбер имеет три стадии созревания: молодой сыр до 10 дней, созревший до 20 дней, зрелый сыр с насыщенным вкусом и ярким ароматом от 30 дней. Камамбер из козьего молока обладает грибным вкусом, отличается от коровьего сыра насыщенным пикантным послевкусием.
Срок годности 60 суток.

Сыр мягкий с плесенью «Камамбер»
из коровьего молока, м.д.ж 45%
90г





Классический рецепт Камамбер COEUR du nord из коровьего молока хранит дух Франции. Натуральный сыр с белой благородной плесенью, обладает нежным грибным вкусом и тающей сливочной консистенцией.
Срок годности 60 суток.

**Сыр мягкий с плесенью «Камамбер»
из козьего молока, м.д.ж. 50%,
Сыр мягкий с плесенью «Камамбер»
из коровьего молока, м.д.ж. 45%
90г**





Мы создали коллекцию из двух видов классического сыра Камамбер, соединив кусочек из козьего и кусочек из коровьего молока. Для тех, кто не готов идти на компромисс и тех кто не определился с выбором. Срок годности 30 суток.

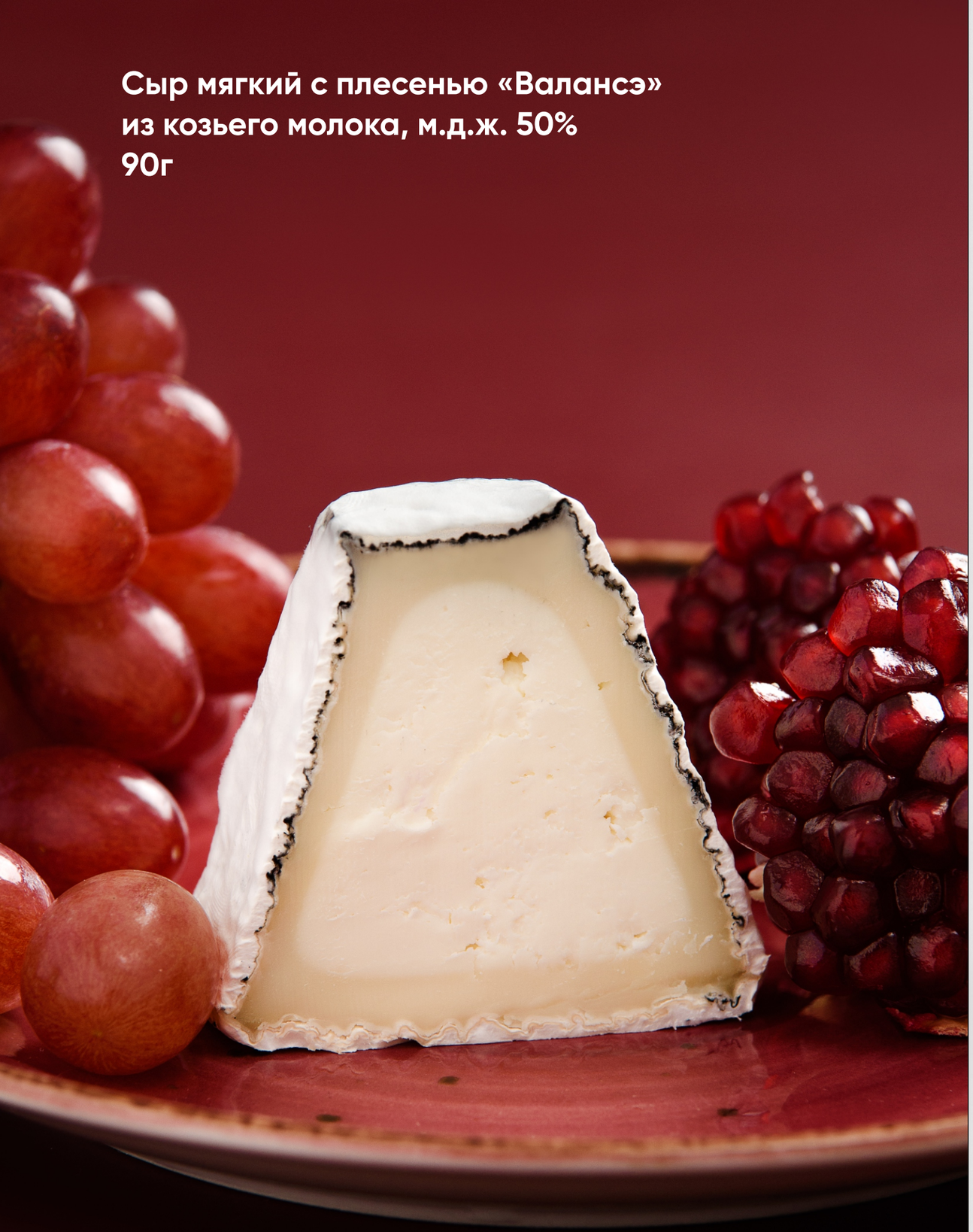
Сыр мягкий с плесенью «Бюш де шевр» в пепле фруктовых деревьев из козьего молока, м.д.ж 45% 90г





В сочетании с козьим молоком пепел придает сыру насыщенный ореховый вкус и травяной аромат. Каждое поленце сыра посыпается пеплом фруктовых деревьев, привезенным из Франции.
Срок годности 30 суток.

Сыр мягкий с плесенью «Валансэ» из козьего молока, м.д.ж. 50% 90г





Валансэ – галантный аристократ, долгожданный гость стола, пища королей его прозвали черной жемчужиной французской сырной кухни. Мягкий сыр с белой плесенью в форме усеченной пирамиды, покрытой пеплом. Обладает выраженным вкусом козьего молока с легкой кислинкой и привкусом лесного ореха.

Срок годности 30 суток.

Сыр мягкий с плесенью
«Бюш де шевр» из козьего молока,
м.д.ж 45%
90г





Бюш де Шевр Coeur du nord – мягкий сыр с благородной белой плесенью в форме поленца – для тех, кто предпочитает классику.
Он создается по подлинной французской рецептуре из молока альпийских коз.
Срок годности 30 суток.

Сыр «Камамбер крем»
из козьего молока, м.д.ж. 45% 110г
с грибами
с томатами
с паприкой









Creme de Camambert – для любителей благородных сыров новый удобный формат крема. Настоящий Камамбер с пикантными вкусами томатов, грибов, паприки и нежной текучей текстурой. Можно добавить к мясным блюдам или в качестве соуса для пасты.
Срок годности 60 суток



Линейка полутвердых и твердых сыров COEUR du nord представлена из коровьего, козьего и смесового молока. Натуральный состав, и традиционные технологии - основа подлинного вкуса.

Сыр мягкий «Мюнстер»
из коровьего молока, м.д.ж. 45%
160г





Мюнстер относится к сырам с мытой корочкой – это сыры, обработанные раствором из соли и специальных бактерий, который усиливает вкусовые и ароматические качества сыра, а также придает ему красивый внешний вид. Сыр имеет сладковатый вкус с пикантным послевкусием. Срок годности 30 суток.

Полутвердый сыр
«Том» из козьего молока, м.д.ж. 45%
150г





ТОМ производится по классической рецептуре с выдержкой до 3 месяцев. Обладает яркой сбалансированной вкусовой гаммой, где сочетаются сразу несколько нот — от лугового разнотравья до приглушённо-землистых. Текстура плотная с ажурным узором.
Срок годности 90 суток

Твердый сыр
«Раниталер»
из козьего и коровьего молока, м.д.ж. 45%
150 г





Раниталер - выдержанный твердый сыр из козьего и коровьего молока.
Пикантность сыру придает легкая кислинка, которую дает козье молоко.
Срок созревания от 7 месяцев
Срок годности 90 суток

Твердый сыр
«Белпер кноле»
из козьего молока, м.д.ж. 45%
90 г





Сыр из козьего молока, который имеет необычный вид — трюфеля. Обладает пикантным, островатым с цитрусовой кислинкой вкусом, благодаря чесноку и обсыпке из свежемолотого черного перца на корочке. Текстура сыра — рассыпчатая и ломкая. Срок созревания от 2 месяцев Срок годности 90 суток

Полутвердый сыр
«Халуми»
из коровьего молока, м.д.ж. 45%
200 г



Халуми - сыр для жарки из коровьего молока, который не плавится, а буквально за несколько минут на раскаленной сковороде или гриле покрывается аппетитной золотистой корочкой, оставаясь внутри нежным со слегка поскрипывающей на зубах мякотью.
Срок созревания от 10 дней
Срок годности 60 суток

Полутвердый сыр
«Качетта»
из коровьего молока, м.д.ж. 45%
150 г





Качотта - классический столовый сыр из коровьего молока
с мягкой текстурой и мягким вкусом.
Срок созревания от 1 месяца
Срок годности 90 суток



Коллекция свежих сыров COEUR du nord – это желание экспериментировать, познавать новое, стремиться к высокому качеству жизни. Широкий выбор вкусов и ароматов свежего сыра Бюш COEUR du nord из козьего и коровьего молока для тех кто идёт в ногу со временем.

Сыр мягкий «Бюш»
из козьего молока, м.д.ж. 45%
130г





Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока молодой.
Это свежий сыр, обладающий нежным сливочным вкусом козьего молока и творожистой текстурой. В отличие от коровьего молока обладает легкой кислинкой. Используется в качестве самостоятельной закуски и как дополнение для свежих салатов.



Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока в паприке.



Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока в прованских травах.
Нежная текстура свежего сыра Бюш из козьего молока и вкус Прованских трав дают неповторимое сочетание.
Срок годности 50 суток

Сыр мягкий «Бюш»
из козьего молока, м.д.ж. 45%
130г



Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока в томатах.



Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока в абрикосе.
Сыр в обсыпке из абрикосов относится к десертным сырам, обладает насыщенным ароматом спелых абрикосов, имеет сладкий натуральный вкус.



Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока в фундуке.
Карамелизированный фундук создал отличный десертный дуэт со свежим сыром Бюш из козьего молока.



Сыр мягкий «Бюш» из козьего молока в клюкве.
Срок годности 50 суток

Сыр мягкий «Бюш»
из коровьего молока, м.д.ж 45%
130г





Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока, молодой.



Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока
в обсыпке «Малахитовая».



Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока в манго.
Спелые кусочки сладкого манго и нежнейшая текстура
свежего сыра Бюш не оставят вас равнодушными.
Срок годности 50 суток.

Сыр мягкий «Бюш»
из коровьего молока м.д.ж. 45%
130г





Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока в имбире.



Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Азиатская»
Обладает насыщенным острым вкусом за счет добавления
чили и сычуанского перца.



Сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока в чесноке и томате.
Срок годности 50 суток.

Ассорти мягких сыров «Бюш»
м.д.ж. 45%, 130г





Ассорти сыров Бюш из козьего молока
Это ассорти свежих сыров из козьего молока, сочетающее пряный, сладко-соленый, пикантный и сливочный вкусы сыра «Бюш». Используется в качестве самостоятельной закуски и как дополнение для свежих салатов.



Ассорти сыров Бюш из коровьего и козьего молока
Десертная коллекция из сыра Бюш в абрикосе, клюкве, груше и манго. Добавьте меда, конфитюра, орехов не бойтесь переборщить. Для завтраков и уютных вечеров в приятной компании.



Ассорти сыров Бюш из коровьего молока.
Сочетание овощного, острого, пикантного и сливочного вкусов сыра.
Срок годности 30 суток.

Ассорти мягких сыров «Бюш»
м.д.ж. 45%, 130г





Мягкий сыр Шевр из козьего молока в форме шариков в обсыпке прованских трав залиты смесью подсолнечного и оливкового масел. Идеален для приготовления салата или закуски. Масло можно использовать как заправку.



Ассорти мягкого сыра Шевр из козьего молока в форме шариков в различных обсыпках залиты смесью подсолнечного и оливкового масел.
Срок годности 90 суток

Ассорти мягких сыров «Бюш»
м.д.ж. 45%, 130г





Мягкий свежий сыр Шевр из коровьего молока с вялеными томатами в масле. Готовый вариант для приготовления закуски. Срок годности 90 суток

Молочная продукция COEUR du nord

COEUR
du nord

Молоко козье

массовая доля жира 3,6-5,6%

Молоко цельное питьевое козье пастеризованное, м.д.ж. 3,6%-5,6% 0,5л





Молоко альпийских коз с собственной фермы.
Козье молоко имеет сладковатый "пломбирный" вкус, отличается низким содержанием лактозы. Является источником высококачественного белка и витаминов.
Объем 0,5 л семейный формат.
Срок годности 20 суток

Йогурт из козьего молока, м.д.ж. 4,0% 0,3л
натуральный
с малиной
с клюквой и брусникой



Йогурт из молока альпийских коз с натуральным составом.
Создавайте свой вкус, добавив фрукты, семена, орешки, травы.
Вкусные и питательные йогурты в удобном формате –
отличный вариант для перекуса.
Срок годности 11 суток

Мороженое пломбир
из козьего молока, м.д.ж. 4,0%
60г





Мороженое из молока альпийских коз с натуральным составом.
Вкус пломбира вернет в детство, а состав порадует людей
с непериносимостью лактозы.
Срок годности 12 месяцев

Искусство создавать подлинный сырный шедевр