

Козий сыр мягкий домашний



Минск, Беларусь

Сыр изготавливается непосредственно в хозяйстве из парного молока зааненских коз в течении 2-х часов после доения. Экологически чистый натуральный продукт.

Сыр из козьего молока – великолепный продукт, изготавливаемый из свежего козьего молока и обладающий тонкой вкусовой гаммой. Он богаче коровьего по своим питательным свойствам, лучше усваивается, не вызывает аллергических реакций и оказывает антибактериальное воздействие на организм человека

Козий сыр производим из непастеризованного козьего молока, что по определению делает его очень полезным продуктом. Свежие сыры хорошо подходят для приготовления салатов и горячих бутербродов. Они хорошо сочетаются с медом или вареньем: вишневым, инжирным, апельсиновым, абрикосовым и айвовым. Он отлично сочетается с грибами, перцем или макаронами. Да и просто в виде отдельного блюда козий сыр очень вкусный и аппетитный.

Друзья, ешьте козы сыры на здоровье!

Каждая головка сыра производится индивидуально. Степень посола, ввод специй – по желанию заказчика (майоран, орегано, тмин, красный сладкий перец, грибы, орехи и т.д., а также их комбинации). Заказы принимаются за 2-3 дня. Цена указана за 1 кг.

Цена: **150 000 Br**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Медведева Татьяна

+375 29 161 45 83

Зиновича, 12