



# DenCheese®



Продукция произведена (Россия)



## Мягкие сливочные сыры и наполнители

### Идеальны для:

- Прослаивания и декорирования тортов, пирожных, рулетов
- Наполнения различных видов кремов
- Приготовления муссовых десертов (в том числе чизкейка и тирамису), основных блюд, роллов, гарниров, салатов, закусок

**Оптимальная себестоимость и отличное качество!**

### Ассортимент:



Наименование	Описание	Вкус	Консистенция	Термостабильность	Область применения
Сыр сливочный DenCheese F	Премиальный продукт, на 100% состоящий из свежего коровьего молока	Нежный сливочный вкус (аналог сливочного сыра «Филадельфия»)	Плотная, однородная и пластичная консистенция (легко намазываемая масса)	Термостабилен при 220 °С	Творожно-сырные десерты (чизкейк), суши, роллы, фруктовые десерты, салаты, выпечка, холодные закуски
Сырный продукт мягкий DenCheese Сливочный М(10) (К)	Премиальный продукт, на 100% состоящий из свежего коровьего молока	Свежий молочный вкус, отличительной особенностью которого является практически полное отсутствие кисломолочной ноты и преобладание сливочной сладкой ноты (аналог сливочного сыра «Маскарпоне»)	Нежная пластичная консистенция - сырная масса буквально тает во рту, оставляя выраженное сладковатое послевкусие	-	Холодные закуски, кондитерские десерты (тирамису), крема, закуски, соусы
Сырный продукт DenCheese Сливочный Ф 05 (К)	Продукт с высокими органолептическими показателями, произведенный с использованием ЗМЖ	Сливочный вкус (аналог сливочного сыра «Филадельфия»)	Консистенция сыра напоминает творожный крем - мягкий и пастообразный	-	Творожно-сырные десерты (чизкейк), суши, роллы, фруктовые десерты, салаты, выпечка, холодные закуски
Сырные продукты: DenCheese Сливочный Ф 02 Т (К) DenCheese Сливочный Ф 01 Т (К) DenCheese Сливочный Ф 09 Т (К)	Продукты с высокими органолептическими показателями, произведенные с использованием ЗМЖ	Нежный сливочный вкус <b>!</b> Сырный продукт DenCheese Сливочный Ф 09 Т (К) обладает более соленным вкусом	Плотная пластичная консистенция – продукт легко намазывается, дозируется и отлично держит форму декора на готовых изделиях	Термостабилен при 220 °С	Творожно-сырные десерты (чизкейк), суши, роллы, фруктовые десерты, соусы, подливы, салаты.

## Высокое качество продукции DenCheese® начинается с качественного сырья и современного технологичного производства!

### Мягкие сливочные сыры и наполнители DenCheese® производятся

- Из свежего молока, полученного на молочной ферме собственного агропромышленного комплекса ГК «СОЮЗСНАБ», расположенного в экологически чистом районе Калужской области
- На современной высокотехнологичной производственной линии, сертифицированной по международным стандартам ISO 22 000 и FSSC 22 000

Факторы, определяющие эксклюзивное качество молочного сырья, используемого для производства:

- Высокоэффективные условия содержания коров
- Собственная кормовая база, заготовка которой ведется по прогрессивной немецкой технологии
- Молочное производство в Калужской области сертифицировано по стандартам ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и FSSC 22000:2010

Свежий сливочный сыр DenCheese® из парного молока!

Путь молока от доильного аппарата до первичного охлаждения занимает всего 10 минут, после чего сырьё сразу же поступает на переработку!



### Технологическая поддержка

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» готовы оказать высококвалифицированную технологическую поддержку по отработке рецептур с мягкими сливочными сырами и наполнителями DenCheese®

Центральный офис группы компаний «**СОЮЗСНАБ**»  
143405, Московская область, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д.6  
Тел.: многоканальный (+7 495) 937-87-37  
email: mail@ssnab.ru www.ssnab.ru

Отдел продаж Центрального офиса  
направление "HORECA": +7 (495) 937-87-75  
хлебопекарное направление: +7 (495) 937-87-31  
кондитерского направления: +7 (495) 937-87-48  
**Региональные офисы**  
на сайте [www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru) в разделе «Контакты»