



ООО Торговый Дом "РЕММА"

ИНН/КПП 7715845168/771501001

Адрес: 127273, РФ, г. Москва, Сигнальный проезд, д. 16, стр. 2

Тел/факс: +7 495 2585327

Web: www.remma.ru

E-mail: info@remma.ru

Уважаемые клиенты!

Рады сообщить о поступлении новых мягких сыров швейцарского производителя Val d'arve.

	<p>Tomme vaudoise - «Том Водуаз»</p> <p>Описание: Традиционный Швейцарский сыр, изготовленный из пастеризованного коровьего молока. Мягкий сыр с естественной плесневой корочкой. Сыр изготовлен из отборного молока коров, которые пасутся на пастбищах Женевского озера. Сыр имеет неповторимый ароматный вкус.</p> <p>Внешний вид: Сыр покрыт светлой корочкой из белой плесени. Сырная масса - текучая и имеет кремовый цвет.</p> <p>Содержание жира: 45% жирности. Вес: 100 грамм.</p>
	<p>Tomme de Geneve - «Том дё Женев»</p> <p>Описание: Традиционный Швейцарский сыр, изготовленный из пастеризованного коровьего молока. Мягкий сыр с естественной плесневой корочкой. Сыр имеет неповторимый ароматный вкус.</p> <p>Внешний вид: Сыр покрыт светлой корочкой из белой плесени. Сырная масса - текучая и имеет кремовый цвет.</p> <p>Содержание жира: 45% жирности. Вес: 100 грамм</p>
	<p>Tomme Le Truffe - «Ле Трюф»</p> <p>Описание: Швейцарский сыр из пастеризованного коровьего молока. Мягкий сыр с естественной плесневой корочкой. Сливочный сыр, слегка солоноватый, нежный вкус с насыщенным ароматом черного трюфеля.</p> <p>Внешний вид: Сыр покрыт светлой корочкой из белой плесени. Однородная сырная масса цвета слоновой кости.</p> <p>Содержание жира: 45% жирности. Вес: 100 грамм.</p>
	<p>Brie de Romandie - Бри де Романди</p> <p>Описание: Швейцарский сыр, изготовленный из пастеризованного коровьего молока. Мягкий сливочный сыр с естественной плесневой корочкой.</p> <p>Внешний вид: Светлая корочка из белой плесени. Сырная масса – Мягкая, кремообразная консистенция белого цвета.</p> <p>Содержание жира: 55% жирности. Вес: 180 грамм.</p>



ООО Торговый Дом "РЕММА"

ИНН/КПП 7715845168/771501001

Адрес: 127273, РФ, г. Москва, Сигнальный проезд, д. 16, стр. 2

Тел/факс: +7 495 2585327

Web: www.remma.ru

E-mail: info@remma.ru



Le Coeur de Moudon – Кёр де Мудон

Описание: Швейцарский сыр, изготовленный из пастеризованного коровьего молока. Мягкий сливочный сыр с естественной плесневой корочкой.

Внешний вид: Упаковка в форме сердца. Сыр: Светлая корочка из белой плесени. Сырная масса – Мягкая, кремообразная консистенция белого цвета.

Содержание жира: 55% жирности. **Вес:** 200 грамм.