



ДОНДУКОВСКИЙ СЫР *особый*





О НАС

Молочный завод ИП Деркачев К.А. начал производить сыры с 2008 года. В сутки перерабатывает 25-35 тонн молока. С 2010 по 2023г участник Фестиваля «Адыгейского сыра». За высокое качество выпускаемой продукции- является лауреатом Межрегионального конкурса «Лучшие товары и услуги Юга России-ГЕММА. Молочный завод находится в экологически чистом регионе юга России-Республике Адыгея.

Вся выпускаемая продукция декларирована и вырабатывается на основании требований, утвержденных техническими условиями и ГОСТами, с соблюдением действующих норм и правил, установленных для предприятий молочной промышленности. Преимущество продукции производимой на молочном заводе ИП Деркачев К.А.-натуральность и высокое качество.

Предприятие специализируется на производстве полутвердых и мягких сортов сыра. Ассортимент производимой продукции насчитывает более 30 видов. Предприятие оснащено всем необходимым оборудованием. Визитной карточкой завода является производство Адыгейского сыра, традиционный рецепт приготовления которого, передается из поколения в поколение. Имеется патент на производство Адыгейского сыра.

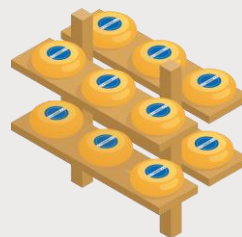


Наши конкурентные преимущества



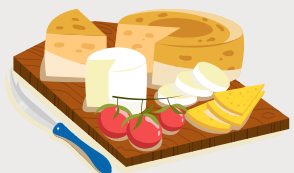
Ручное производство

Наши продукты производятся с любовью небольшой дружной командой



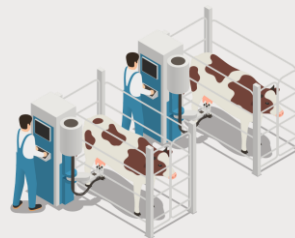
Отсутствие аналогов

Мы предлагаем оригинальную линию продуктов, у которой нет аналогов на полках магазинов



Отсутствие консервантов и ГМО

Мы заботимся о составе наших сыров и четко контролируем все используемые ингредиенты



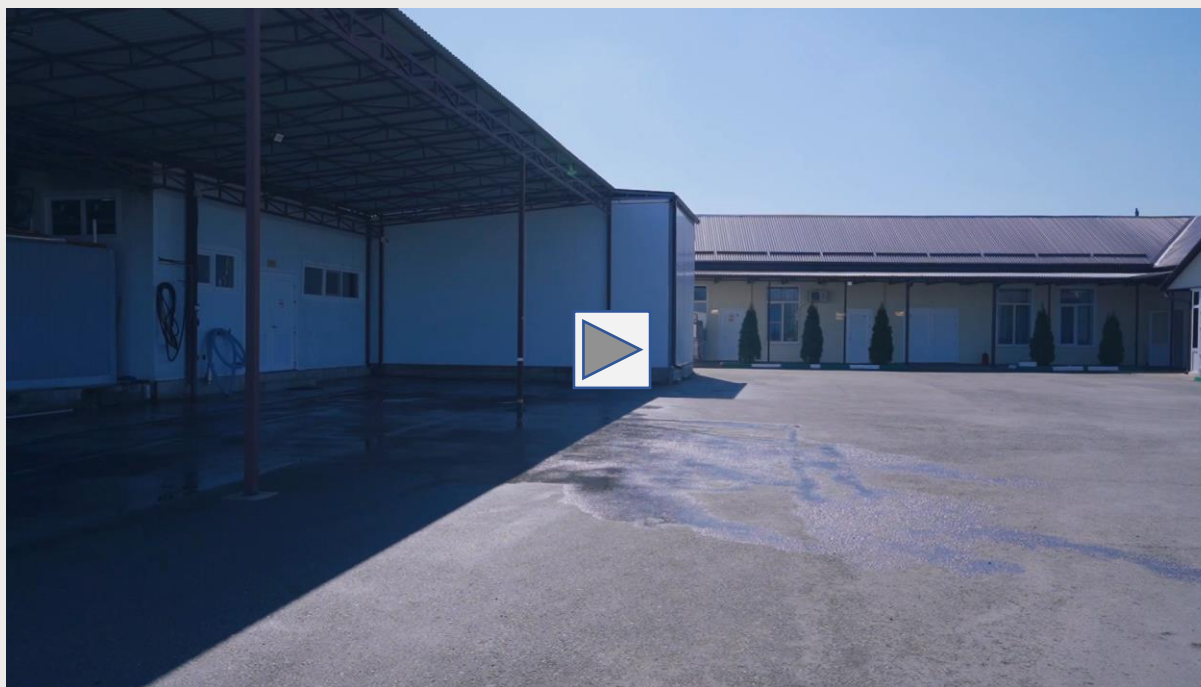
Высококачественное молоко

Постоянный контроль качества на этапах транспортировки, приема и переработки



Наше производство

Наша главная задача — воплощение в жизнь идей и пожеланий наших клиентов с максимальным исполнительским качеством с использованием новейших технологий.





Наша продукция

Сыр «Сулугуни» «Особый Дондуковский»

Сыр Сулугуни относится к полутвердым сырам. Имеет чистый кисло-молочный вкус и запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию.



Сыр «Сулугуни» копченый «Особый Дондуковский»

Вкус копченого сыра Сулугуни уникальный и принадлежит только этому виду сыра. Он имеет умеренно соленый, сливочный вкус с ярким кисло-молочным ароматом.





Наша продукция

Сыр «Адыгейский»

Для производства сыра используется свежее цельное молоко от коров пасущихся на пастбищах в предгорьях Кавказа. При производстве сыра используется оригинальный метод осаждения белка-путем внесения в кипящее молоко кислой молочной сыворотки.



Сыр «Адыгейский» копченый

Сыр Адыгейский копченый – традиционный сыр на Кавказе, при копчении которого применяются только натуральные опилки. Копченый Адыгейский сыр хранится дольше, даже подсыхая становится вкуснее.





Наша продукция

Сыр «Руллет» со специями «Особый Дондуковский»

Вкусный и пикантный сыр готовят из традиционного Сулугуни, прокладывая слои рулета душистыми пряностями и травами.



Сыр «Руллет» копченый «Особый Дондуковский»

В копченом виде добавляется смолистый вкус с отдушками дыма.





Наша продукция

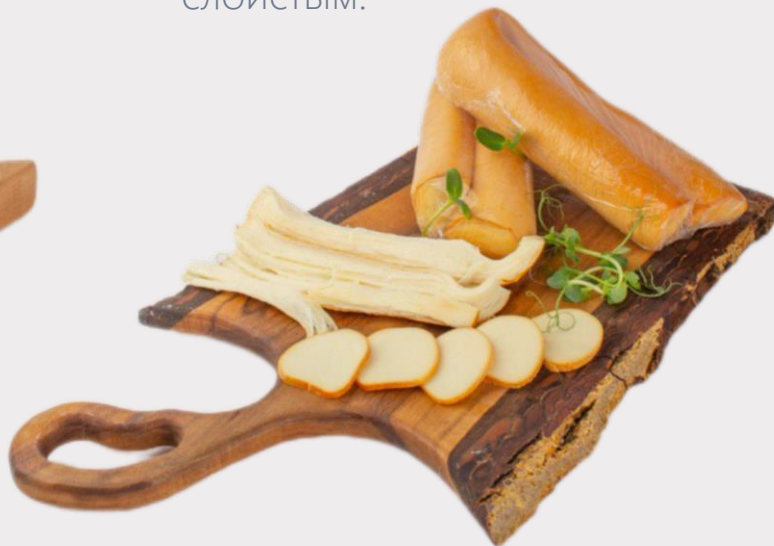
Сыр «Пряди» «Особый Дондуковский»

Этот сыр подобен сыру "косичка". Именно из этих прядей сплетается популярный и любимый сыр. Пряди есть как в белом, так и в копченом виде.



Сыр «Чечиль» копченый «Особый Дондуковский»

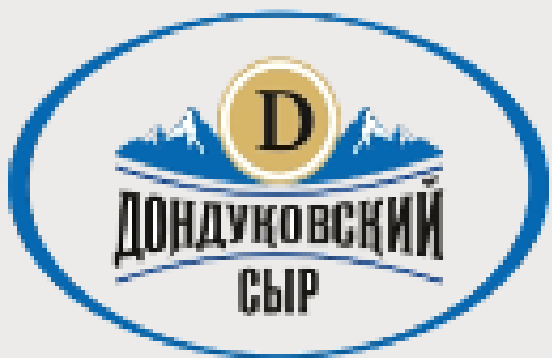
Необычная форма, пикантный вкус и низкая калорийность делает этот вид сыра одним из популярнейших продуктов на рынке. Настоящий сыр изготавливается только вручную, поэтому он получается вкусным и слоистым.



Сыр «Коса» копченый «Особый Дондуковский»

Сыр Косичка копченый приготовленный по правильной технологии обладает пикантными вкусовыми качествами. Состав продукта назвать сложным невозможно, т.к. его основа это натуральное молоко.





Всегда рады сотрудничеству!



Телефон

+7 (928) 471-28-95



Электронная почта

derkahevk@mail.ru



Адрес

Республика Адыгея , Гиагинский район , станица Дондуковская ,
улица Клубная 19

