

Мы используем только молоко собственного производства. Наше племенное хозяйство находится в 100 км. от Калуги в деревне Верховая. Более года нам потребовалось, чтобы с привлечением лучших отечественных и зарубежных отраслевых экспертов выбрать генетически уникальный состав стада. В нашем стаде животные только красно- датской, красно-шведской и джерсейской пород. Молоко от наших животных обладает уникальными органолептическими и полезными свойствами, феноменальными показателями, а также неповторимым вкусом.

Собственные посевные площади 3 800 га и парк современной сельскохозяйственной техники, автоматизация доильного процесса и внедрение систем управления стадом позволило в короткий срок поставить производственные процессы, начиная с заготовки кормов до производства готовой продукции, в соответствии с европейскими традициями и стандартами.

Наша миссия – изменить отношение к молоку, сделав его обязательным пунктом в любом холодильнике и каждом столе.

Используя современные технологии, создавать качественный продукт и удовлетворить потребность людей во вкусном, полезном, натуральном молоке и молочных продуктах.

Молоко

- 1 - Цельное сырое молоко 4,0 – 5,0%;
- Молоко цельное питьевое пастеризованное 4,0-5,0%;
- Молоко цельное питьевое пастеризованное 4,5-7% (от коров джерсейской породы);
- Молоко цельное питьевое пастеризованное 1%.



Молоко, полученное от коров красной датской и джерсейской пород, обладает уникальным насыщенным вкусом и чрезвычайно полезно.

Масло сливочное

1 Масло сливочное традиционное



Сливочное масло Молоко Групп производится исключительно из высококачественного свежего сырья. Наше масло характеризует нежный вкус, ярко выраженный сливочный аромат, пластичная и плотная структура, естественный желтоватый оттенок.

Мягкие сыры

1 Страчателла



Молодой невыдержанный сыр Молоко Групп из коровьего молока породы Джерси не содержит сухого молока, растительных жиров, усилителей вкуса. Страчателла идеальна в салате с рукколой и помидорами. С ней получаются отличные брускетты, ньокки, открытые пироги с томленными овощами и грибами.

2 Рикотта



Рикотта по праву считается самым полезным из сыров. Это низкокалорийный продукт с обильным содержанием витамина А и витаминов группы В. Рикотта хороша как самостоятельное блюдо, так и в составе изысканных кулинарных композиций.

3 Моцарелла (мини)



Форма и размер сыра мини моцареллы с крупную черешню. Именно такую лучше выбирать для салатов и закусок. Живую, нежнейшую моцареллу как правило сочетают с белым сухим вином, дополняя оливками и ветчиной, или подают сыр на десерт вместе с ягодами и сладким вермутом.

4 Burrata



Буррата- мелко нарезанный сыр с добавлением сливок в мешочке из молодой свежайшей моцареллы. Верх мешочка стянут и завязан веревкой, продается в рассоле. Буррата-это прекрасное сочетание моцареллы и сливок.