КРАФТОВА СИРОВАРНЯ ТОВ «ЧЕСНИЙ СИР»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Україна, Львівська область, м. Львів

Регіональне провадження діяльності: Волинська, Закарпатська, Івано-Франківська, Київська, Львівська, Рівненська, Тернопільська, Хмельницька, Чернівецька області

Робочі мови: українська, можливо також англійська та німецька

+38 (063) 050 00 26
+38 (073) 050 00 30
chesnyj.syr@gmail.com
https://chesnyj-syr.com.ua/

Досвід надання консультаційних послуг у сироварінні: 5 років

Кількість наданих консультаційних послуг за останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

Коров'яче молоко породи Джерсей, яка характеризується підвищеною жирністю та високим вмістом білку в молоці.

Канали реалізації сиру:

- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Продаю посередникам;
- Пряма співпраця з закладами HORECA

Запроваджені системи контролю безпечності та якості продукції: HACCP

Досвід у виробництві сиру: 10 років

Короткий опис:

Сироварня «Чесний сир» – сучасне крафтове виробництво у Львові, що спеціалізується на виготовлені крафтових сирів та молочних продуктів із фермерського коров'ячого молока.

При виготовленні продукції не використовують консервантів, стабілізаторів і інших домішок, працюють з традиційними технологіями виготовлення крафтових сирів. На виробництві запроваджена система безпечності харчових продуктів HACCP.

Одна з основних цілей компанії – забезпечувати український ринок якісними молочними продуктами, а також розвивати культуру споживання крафтового сиру в Україні. Сироварня працює для розвиток вітчизняного виробництва, а також галузі молочарства.

Ключовий досвід та досягнення:

Сироварня виготовляє сири крафтовим способом, тобто багато процесів робляться вручну, але для оптимізації та стабільності виходу продукції звісно користуються сучасним обладнанням, яке дає можливість контролювати чіткий технологічний процес. Основна спеціалізація – молоді розсільні сири та сири групи паста філата, рецептура класична, вдосконалена на основі власного досвіду та практики.

За роки діяльності через консультування та практичні майстер-класи вдалось налагодити виробництво сирів у ряді ресторанів та закладів харчування Львова.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції.

Форми навчання:

- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації.

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Ресторан Say Cheese, група ресторанів Marymo group у Львові.