



01.11.2015г.

г. Екатеринбург

Сыроварня «**Fratelli Spirini**» производит натуральные сыры по аутентичной итальянской технологии в городе Екатеринбурге. Повара Компании несколько месяцев обучались в Италии, в настоящий момент производство контролируется итальянским технологом, работающим в отрасли сыроварения более 20 лет.

Сыр готовится из коровьего либо козьего молока высшего сорта без добавления консервантов, это означает, что сыр полностью натурален, подходит детям и взрослым. Наши сыры – превосходный источник белков и кальция. Срок хранения моцареллы, бурраты и рикотты 10 дней, других от 1 месяца до 3 месяцев.

Наши преимущества для Вас:

- вкусный, натуральный сыр, который обязательно понравится Вашим Покупателям или Гостям;
- увеличение продаж и посещаемости Вашего магазина или ресторана;
- оперативные поставки в любое необходимое время;
- отсрочка платежа.

№№	Наименование сыра	Срок годности (суток)
1	Моцарелла в рассоле	10
2	Мини-моцарелла в рассоле (4*30)	10
3	Буррата	10
4	Страчателла	5
5	Рикотта	10
6	Моцарелла для запекания	30
7	Скаморца классическая	30
8	Скаморца классическая копченая	30
9	Скаморца с паприкой	30
10	Скаморца с розмарином	30
11	Скаморца с укропом	30
12	Скаморца с тмином	30
13	Скаморца с тимьяном	30
14	Скаморца с душистым перцем и анисом	30
15	Скаморца с чесноком	30
16	Маскарпоне	10
17	Ricotta al Forno (Рикотта аль форно)	30
18	Сулугуни	30
19	Formaggio freschi классический (Формаджо фреско классический)	3
20	Сыр-крем Филадельфия	60
21	Сыр Плавленный	60
22	Сыр Плавленный	60
22	Нежный сыр из козьего молока (шавру)	10
23	Полутвердый сыр из козьего молока	30

Для получения нашего прайс-листа,  
просим Вас направить запрос на электронную почту или позвонить.

**Благодарим Вас за проявленный интерес,  
будем рады сотрудничеству!**

С уважением,  
Сыроварня «**Fratelli Spirini**»  
Моб. +7 912 24 19 666; Раб. +7 343 2241224  
[fratelli.spirini@mail.ru](mailto:fratelli.spirini@mail.ru)