

Сыроварня Латтерия1963 - это уникальная сыроварня, разработанная в Москве итальянской командой во главе с шеф-поваром Паоло Бокколини по традиционным итальянским технологиям.



ВКУС

Наша команда и Паоло Бокколини, признанный в Москве шеф, создали сыроварню «Latteria1963», чтобы придать блюдам наших пиццерий и ресторанов особенный вкус, невозможный без настоящего сыра.

Для нас не существует компромиссов в вопросе качества. В нашем сыре никогда не будет консервантов и добавок. В поисках главного ингредиента - молока - мы отобрали лучшие фермерские хозяйства, в том числе разводящие коров породы Джерси. Только так можно добиться уникального, сливочного вкуса, который всегда смогут распознать ценители.



ТРАДИЦИИ

Итальянский сыровар-казаро Латтерии1963 обладает пятнадцатилетним опытом работы с мягкими и выдержанными сырами. В его семейной истории переплетены корни сыроваров севера и юга Италии, что открывает всю гамму знаний и мастерства в создании неповторимого продукта.

Итальянские традиции отражены в тонко-выверенных технологиях: и результатом становится настоящий сыр, по всем параметрам равный произведенному в Италии.



ТЕХНОЛОГИИ

Сыроварня спроектирована итальянским технологом. В производстве задействованы только итальянские ферменты. Наш казаро работает с сыром вручную, без применения сложных автоматизированных устройств. Качество и безопасность были бы невозможны без четкого соблюдения нами европейских стандартов на каждом этапе изготовления сыра.



АССОРТИМЕНТ

Наш проект не был задуман для массового производства. Мы создали сыроварню для гурманов и ценителей.

Сегодня мы делаем мягкие сыры: моцарелла, буррата классическая и буррата с начинками, страчателла, рикотта и крем-рикотта, мини-моцарелла (чильеджини).



ВЫДЕЖАННЫЕ СЫРЫ

Из твердых сыров: скаморца, скаморца копченая, выдержанная качиотта.

Мы готовим к запуску новые мягкие и выдержанные сыры из козьего и овечьего молока.

Наша цель создать такую линейку ассортимента, чтобы удовлетворить любые запросы самых требовательных клиентов.