

# Обновлённая линейка адыгейских сыров

Вкус настоящего адыгейского сыра, каким он должен быть.

[Перейти к ассортименту](#)

[Обзорный лист всей продукции](#)





Есть в Адыгее  
такая традиция —  
делиться



Есть в Адыгее такая традиция...

## Делиться горами и звёздами

А потом пожарить настоящий  
адыгейский сыр со специями.





Есть в Адыгее такая традиция...

## Делиться снегом и солнцем

И угощать горячим халюжем  
с адыгейским сыром.





Есть в Адыгее такая традиция...

## Поделиться реками и радостью

И угостить настоящим  
адыгейским сыром в  
лаваше с зеленью





Есть в Адыгее такая традиция...

## Поделиться ветром и счастьем

И сделать вареники  
с адыгейским сыром.





**И провозжать только  
с подарком**



Побывать в Адыгее — значит попробовать настоящий адыгейский сыр «Унэ»

**Настолько настоящий,  
что им хочется делиться**





Красногвардейский  
Молочный Завод

Одно из крупнейших  
предприятий пищевой  
промышленности

#### Оборудование

Оснащен новейшим оборудованием ведущих европейских производителей, таких как, Reich, Donido, Multivak, Jumag, Hafner-Muschler, Henkelman.

3-е место в регионе

по переработке молока и объему выпускаемой продукции.

#### Производит:

- рассольные сыры (в том числе и брынзы),
- полутвердые сыры (сулугуни, балыковый, чечил-спагетти),
- мягкие сыры (адыгейский, моцарелла)
- копченые сыры
- сухие сыры



Пара слов о заводе

## У нас три собственных лаборатории

Контроль качества молока и готового сыра ведётся непрерывно. Мы проверяем органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.



Пара слов о заводе



Красногвардейский  
Молочный Завод

Объёмы в 2019 году

3 543

Тонны сыра

1 690

Тонн сливок

4 051

Тонна молока  
ежемесячно

295

Тонн сыра  
ежемесячно

140

Тонн сливок  
ежемесячно



## Мягкие сыры



### Сыр Адыгейский «УНЭ»

Массовая доля жира в сухом веществе – 45%,  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18 г, ккал – 240 на 100 грамм

Вес большого круга – 1 кг  
Вес малого круга – 300 гр

Мягкий молодой сыр белого цвета (часто с кремовым оттенком) с нежным, выраженным, молочным, слегка солоноватым вкусом. Главное блюдо черкесской кухни. Его готовят из пастеризованного молока с добавлением сыворотки. Адыгейский сыр – это кладезь минералов и микроэлементов. Также он богат ферментами, аминокислотами, белками и другими полезными веществами.



Мягкие сыры



## Сыр Адыгейский «УНЭ» для жарки

Массовая доля жира в сухом веществе — 45%,  
Белки — 19,5 г, Жиры — 18 г, ккал — 240 на 100 грамм

Вес малого круга — 300 гр

Адыгейский для жарки идеален для полноценных завтраков в кругу семьи. С овощами или салатом - заряд бодрости и хорошего настроения!



## Мягкие сыры



## Сыр Адыгейский «УНЭ» лёгкий

Массовая доля жира — 30%  
Белки — 18,3 г, Жиры — 13,2 г, 192 ккал на 100 грамм

Вес большого круга — 300 гр

Адыгейский сыр с низким содержанием жира. Для тех, кто заботится о своей фигуре, следит за питанием и здоровьем. Малый уровень калорийности и низкий процент жирности, а наряду с этим достаточно большое содержание белка, являются важными составляющими в диетическом рационе.

## Полутвёрдые сыры



### Сыр Сулугуни «УНЭ»

Массовая доля жира — 40%  
Белки — 19,5 г, Жиры — 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес большого круга — 600 гр  
Вес малого круга — 300 гр

Нежный сыр из цельного молока. Сыр имеет чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус и запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию.

Полутвёрдые сыры



## Сыр Сулугуни «УНЭ» для запекания

Массовая доля жира – 40%  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес малого круга – 300 гр

Сулугуни для запекания из-за своей более плотной консистенции может быть использован для пиццы. Мясо по-французски





## Полутвёрдые сыры



### Сыр Балыковый «УНЭ»

Массовая доля жира – 40%  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 100 гр

Мягкий свежий сыр, со слегка солоноватым вкусом тлично сочетается с чаем или кофе и будет прекрасным перекусом в течении дня!





## Полутвёрдые сыры



### Коса «УНЭ»

Массовая доля жира — 40%  
Белки — 19,5 г, Жиры — 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес — 110 гр

Сыр с нежным молочным вкусом, со слоистой текстурой.



## Полутвердые сыры



### Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ»

Массовая доля жира – 40%  
Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Вес – 120 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам

## Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» с чесноком

Массовая доля жира – 40%

Вес – 120 гр

Белки – 19,5 г, Жиры – 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



## Полутвердые сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» с укропом

Массовая доля жира — 40%

Вес — 120 гр

Белки — 19,5 г, Жиры — 18,8 г, 247 ккал на 100 грамм

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



## Рассольные сыры



### Сыр Брынза Болгарская «УНЭ»

Массовая доля жира — 45%  
Белки — 19 г, Жиры — 22 г, 270 ккал на 100 грамм

Вес — 200 гр

Рассольный сыр белого цвета с ярко выраженным солоновато-молочным вкусом и умеренно твердой консистенцией. Идеален для салатов, закусок из овощей и как самостоятельное блюдо

## Копчёные сыры



## Сыр «Чечил-спагетти» «УНЭ» копчёный

Массовая доля жира — 40%  
Белки — 21,5 г, Жиры — 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес — 100 гр

Фигуристый волокнистый рассольный сыр. Плотная текстура с нежным молочным вкусом идеальна как самостоятельная закуска, так и идеальное дополнение к основным блюдам



## Копчёные сыры



### Сыр Сулугуни «УНЭ» копчёный

Массовая доля жира – 40%  
Белки – 21,5 г, Жиры – 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес большого круга – 600 гр .

Копченый сулугуни можно подавать как самостоятельную закуску, так и использовать в приготовлении фаршированных блюд. Нежный молочный вкус с легким ароматом копчения прекрасно оттенит аджарский хачапури, шампиньоны или запеченный картофель





## Копчёные сыры



## Сыр Балыковий «УНЭ» копчёный

Массовая доля жира — 40%  
Белки — 21,5 г, Жиры — 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес — 120 гр

Нежный сыр из цельного молока с легким ароматом копчения, в меру плотный, слоистый подается как самостоятельная закуска так и ингредиент с блюдам из мяса и овощей



## Копчёные сыры



### Коса «УНЭ» копчёная

Массовая доля жира — 40%  
Белки — 21,5 г, Жиры — 22,8 г, 291 ккал на 100 грамм

Вес — 110 гр

Копченый сыр Косичка — это сыр ярковыраженного золотистого или светло-бежевого цвета, с легким ароматом копчения и нежной слоистой текстурой

# Весь ассортимент сыров



## Адыгейский

Масса 300 гр / 1 100 гр,  
Срок годности 45 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 12 шт. / 4 шт.



## Адыгейский для жарки

Масса 300 гр  
Срок годности 45 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 4 шт.



## Адыгеский лёгкий

Масса 300 гр  
Срок годности 45 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 12 шт.



## Сулугуни

Масса 300 гр / 600 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 8 шт. / 6 шт.



## Сулугуни для запекания

Масса 300 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 8 шт.



## Сулугуни копчёный

Масса 600 гр  
Срок годности 90 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 6 шт.



## Брынза «Болгарская»

Масса 200 кг  
Срок годности 45 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 12 шт.



## Коса

Масса 110 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 20 шт.



## Коса копченая

Масса 110 гр  
Срок годности 90 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 20 шт.

## Весь ассортимент сыров



**Сыр «Чечил-спагетти»**

Масса 120 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 15 шт.



**Сыр «Балыковый»**

Масса 120 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 15 шт.



**Сыр «Чечил-спагетти»  
с чесноком**

Масса 120 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 15 шт.



**Сыр «Чечил-спагетти»  
копчёный**

Масса 120 гр  
Срок годности 90 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 15 шт.



**Сыр «Чечил-спагетти»  
с укропом**

Масса 120 гр  
Срок годности 60 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 15 шт.



**Сыр «Балыковый»  
копчёный**

Масса 120 гр  
Срок годности 90 суток  
Температура хранения от 0 до +6 °С  
В коробке 15 шт.



Красногвардейский  
Молочный Завод

Тешев Руслан  
коммерческий директор  
Мобильный: +7 918 228 95 79

[market@kmz01.com](mailto:market@kmz01.com)

ООО «Красногвардейский Молочный Завод»  
Телефон: (87778) 5 24 20

[www.kmz01.com](http://www.kmz01.com)

