



YURT Milk Factory Ltd

Muganli, Tbilisi, Georgia

Tel: (+995)557658101

Whatsapp: (+995)593123312

Email: yurt.georgia@gmail.com

YURT Milk Factory

информация о компании
и ассортименту товаров



Компания "YURT Milk Factory Ltd", зарегистрирована в Грузии под реестровым номером 426543083. Компания производит молочную продукцию, в основном сыры местных Кавказских сортов: мотал (выдержка в козьей шкуре), сулгуни, белый сыр.

Компания распространяет продукцию в пределах Кавказа.

Основным нашим правилом является использование биологически чистых материалов в процессе производства нашей продукции. Поэтому товары под маркой "YURT" состоят на 100% из молока.



“YURT Milk Factory Ltd” также удостоена звания официального дистрибьютора турецкого холдинга “Ozkar Süt Sanayi ve Tic. Ltd Şti” в таких странах как: Грузия, Азербайджан, Казахстан, Российская Федерация, Узбекистан и Киргизия.

Основная доля производства приходится на такую продукцию, как твердые и полутвердые сыры премиум класса –Gravier, Kashar разного периода выдержки, Tulum, Örgü а также вытяжной сыр Моцарелла. В процессе производства не допускается применения генно-модифицированных материалов либо консервантов.

Годовой объем производства - от 1000 тонн продукции.

Вопрос формирования ценовой политики на продукцию, напрямую зависит от постоянства поставок. Ниже приводится неполный список предлагаемых товаров.

С уважением,

Эльбрус Мамедов

Директор YURT Milk Factory Ltd.



Сыр "Гравьер"
Сыр класса Premium,
швейцарский рецепт.
Твёрдый желтый
ароматный сыр,
нарезается и подается
тонкими слайсами или
небольшими кубиками.
Изготавливается по
швейцарской
технологии.
Приготовление одной
80-килограммовой
головки сыра требует
около тонны
непастеризованного
коровьего молока.





Сыр "Кашар"

Желтый сыр «кашар пейнир» - очень жирный сыр, который производят из коровьего или овечьего молока. По вкусу и своим характеристикам этот сыр схож со знаменитым итальянским пармезаном.

Такой продукт идеален для того, чтобы добавлять его в разные блюда. В Турции именно этот сыр присутствует в сэндвичах и тостах.

Некоторые густые супы посыпают тертым сыром: для этого отлично подходит кашар. По своей структуре сыр – твердый, но некоторые молодые сорта отличаются определенной мягкостью.

Существуют разные периоды выдержки. Молодой сыр носит название тазэ кашар.

При изготовлении одного кг сыра расходуется десять литров молока.



"Тулум пейнир"

Твердый соленый «тулум пейнир» - очень ароматный сыр производится из козьего или овечьего молока. В идеале этот продукт должен быть выдержан от трех месяцев в шкуре животного. Каждый регион Турции считает своим долгом представить собственную вариацию на эту тему. По-турецки название сыра означает комбинезон – именно из-за необходимости быть выдержанным в шкуре животного. Этот сыр в основном используют в качестве начинки для выпечки, а также в качестве холодной закуски.

Плетёный сыр Оргю (Örgü)

Одна из разновидностей сыра "чечил" (косичка), но более мягкий и приятный. Вкус молочный, чуть солоноватый.

Турецкий плетенный сыр хорошо режется и прекрасно подходит для бутербродов или просто для поедания пластинками.

Структура волокнистая, но не ярко выраженная. При желании сыр подается поделенным на полоски.





Сыр Сулгуни

Рассольный сыр из Грузии. Обладает сдержанным кисломолочным, солоноватым вкусом, приятным запахом и эластичной, слящейся консистенцией.

Допускается присутствие небольших глазков и пустот неравномерной формы. Цвет Сулгуни варьирует от белоснежного до слегка желтоватого.

Корка отсутствует, допускается незначительная слоистость.





Сыр мягкий "Моцарелла" — один из самых известных итальянских сыров. По структуре сыр слоистый и не содержит пузырьков воздуха.

Это традиционный продукт в меню европейского стола, многих салатов и закусок.

Хорошо моцарелла сочетается со всеми овощами, салатами.

Один шарик сыра подойдет в качестве ингредиента для пиццы, закуски или брускетты.

