



**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, слоющейся 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.

