

Скажите «Fromage»!

Компания «Сырные истории» с 2017 года производит качотту, азиаго, монтазио и другие европейские сыры — всего 50 наименований. Закваски и ферменты для производства деликатесов заказываются в Италии, ведь они не имеют аналогов в мире. Там же приобретается оборудование для изготовления сыров, а сотрудники проходят обучение у лучших европейских специалистов. Производство полного цикла — начиная от выращивания кормов для стада и заканчивая строгим контролем качества сырья — позволяет добиться того самого непревзойденного вкуса настоящего европейского сыра

Санкционированный сыр

В 2016 году на санкции европейских государств Россия ввела антисанкции: в страну был запрещен ввоз ряда продуктов, в том числе сыров. Замена была необходима: множество наших соотечественников давно стали поклонниками знаменитых качотты, азиаго, монтазио и других деликатесных сыров. Так появились «Сырные истории».

Сооснователь компании Анастасия Пискунова рассказывает, как появилась первая продукция: «Мы с семьей попробовали итальянские сыры и влюбились в них. Хотелось поделиться этим вкусом. Вот так и началась наша история. Было решено изготавливать сыры, а именно качественный продукт, которым можно гордиться. Сыроделие стало нашей семейной страстью, для которой не жалко ни времени, ни сил».

Для начала компания купила в Италии одну небольшую сыроварню, там же прошли первичное обучение, наняли сотрудника, закупили сырье. Ко вкусу настоящего сыра шли долго, здесь были и пробы, и ошибки. «Целый год наш единственный сыродел тестировал и доводил до ума рецептуру. Мы пытались добиться того самого вкуса, к которому привыкли в Италии. Впервые мы попробовали настоящие сыры там. Дегустировали свои всей семьей, угощали друзей и родственников», — говорит Анастасия Пискунова.

Главный технолог предприятия обучался изготовлению итальянских сыров в Турине, а также изготовлению французских сыров в Москве. Затем стали докупать оборудование, наняли еще персонал. Все сотрудники «Сырных историй» проходят обучение у иностранных сыроделов, посещают мастер-классы в других городах России и постоянно растут профессионально. Кроме того, для повышения квалификации сотрудников руководители предприятия приглашают итальянских мастеров к себе, на производство сыра в Краснодарском крае.

Сыры полного цикла

Вскоре после начала работы в компании задумались о производстве полного цикла. По словам руководителей предприятия, этому



Сыроварня имеет производство полностью замкнутого цикла, от поля к прилавку. Даже корма для коров здесь выращивают сами — и кормят их только натуральным сеном

способствовало несколько факторов. Но, пожалуй, основным был один: сырье. Молоко, закупаемое у фермеров, было неплохим, однако все же не соответствовало требованиям. «К молоку требования очень высокие, ведь это главный компонент и именно от него во многом зависит конечный вкус производимого сыра. Однажды нам даже пришлось утилизировать более 20 кг готового сыра лишь потому, что молоко оказалось ненадлежащего качества. Для молочного производства фермерское сырье вполне годится, для сырного — нет. Начнем с того, что фермеры кормят коров силосом, коровники чистят не слишком регулярно, плюс порода животных имеет значение. Все это вместе дает не то качество, к которому мы стремимся», — объясняет Анастасия Пискунова.

Тогда было решено открыть собственную ферму. Сейчас сыроварня работает исключительно на собственном молоке. Здание сыроварни занимает 700 кв. м и находится в экологически чистом месте края — селе Варнавинском в Абинском районе. Для оснащения сыроварни компания получила государственный грант на оборудование. И сейчас на предприятии продолжают активно пополнять мощности, чтобы радовать гурманов еще более вкусными и разнообразными сырами.

Особой гордостью производства является собственная ферма на 120 коров француз-

ской сырной породы монбельярд. Сейчас на ферме их 90, из них 60 дают молоко, остальные — молодняк. В молоке этих коров повышено содержание белка — именно то, что нужно для производства правильных сыров.

Ферма оснащена по последнему слову техники, полностью роботизирована. «Дело в том, что наша ферма не совсем обычная, это ферма-робот. Здесь все процессы полностью роботизированы. Коровы сами решают, когда им доиться, для этого они выстраиваются в очередь перед специальным аппаратом. Он считывает всю информацию с чипа ошейника коровы и передает ее на компьютер заведующего фермой. Первое сдвоенное молоко поступает в специальную емкость, где проводится моментальный анализ молока. И если с молоком что-то не так, оно выливается, а корова отправляется в отдельное место для дальнейшего выяснения причин. Еще один робот в виде скребка счищает весь навоз каждые 20 минут. Благодаря этому коровы всегда находятся в чистоте. Эти нюансы имеют огромное значение для изготовления

Сейчас в компании четыре машины для изготовления сыра и четыре камеры для вызревания сыра. Объем производства составляет 1,2 тонны молока в день, выход — 20%.

Успех подкрался незаметно

В настоящее время «Сырные истории» производят 50 наименований лучших итальянских, французских, швейцарских и других европейских сыров. Чтобы насладиться настоящим деликатесом, уже не нужно ехать за границу. В Краснодарском крае расцвел маленький кусочек Италии, в котором вы сможете сами оценить потрясающий вкус качотты, азиаго, монтазио и других сортов.

Первый фирменный магазин по продаже настоящих сыров открылся в 2017 году в центре Краснодара, а спустя некоторое время появился и второй, уже в Фестивальном районе. «Так наш продукт впервые попал на прилавки, а семейная сыроварня обзавелась семейными магазинчиками. Сейчас работают три магазина. Третий открылся в июне 2018 года в ЖК «Панорама» на Восточно-Кругликовской. На следующей неделе откроется магазин в ЮМР», — сообщила Анастасия Пискунова.

«Мы приглашаем вас посетить один из наших магазинов в Краснодаре или записаться на дегустацию продукции сыроварни. Италия славится своими сырными традициями, которые очень отличаются от наших. К примеру, в Италии не делают сметану, а видов сыра в одной только Апулии насчитывается более тысячи — и это неудивительно, ведь Италия занимает третье место по объемам производства сыра в Европе. Поэтому приглашаем в гости — посмотреть и, конечно, попробовать», — говорят в компании.

Средний чек в магазинах «Сырных историй» составляет 500–600 руб. Один из самых популярных сортов — качотта: ее делают с грецким орехом и фисташкой, вымачивают в красном вине. Килограмм классической сливочной качотты стоит 135 руб. за 100 граммов. Также покупатели очень любят сорт грана трюфель выдержанный. Его стоимость составляет 310 руб. за 100 граммов. Черный трюфель для сыра привозят из Италии. К слову, этот сыр взял Гран-при на конкурсе «Лучший сыр России» в прошлом году.

Что интересно, сыр частенько покупают пенсионеры — из-за его вкуса и качества.

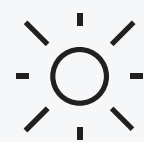
Также предприятие выпускает термостатный йогурт, творожный сыр и предлагает к продаже свежее молоко.



сыра, ведь главное в сыре — это, конечно, молоко. Именно поэтому мы не жалеем ни средств, ни времени на содержание собственной фермы-робота, ведь наша главная цель — делать действительно качественный и натуральный продукт», — рассказали в компании.

Таким образом, сыроварня имеет производство полностью замкнутого цикла, от поля к прилавку. Даже корма для коров здесь выращивают сами — и кормят их только натуральным сеном.

Помимо молока, немаловажной составляющей являются закваски и ферменты. Их заказывают непосредственно из Италии, поскольку они созданы специально для итальянских сыров и не имеют аналогов в мире. В компании также принципиально отказались от консервантов и дополнительной обработки, чтобы сыр был максимально полезным для здоровья. При производстве сыров на предприятии пользуются итальянским оборудованием из-за качества, при этом пришлось отказаться от более недорогих аналогов.



СЫРНЫЕ
ИСТОРИИ

12 ДУБОВ

