

Как хранить сыр? Советы от тюменского производителя

Как можно увеличить срок хранения сыра?

Главная ошибка многих – класть сыр, порезанный на кусочки, в холодильник, ведь так он теряет вкус, аромат, становится сухим. Если первые два пункта трудно исправить, можно только предотвратить, то с последней проблемой нужно бороться. Сделать пересохший сыр мягким, придать свежести можно, подержав его в молоке.



Фото: пресс-служба АО "Золотые луга"

Предотвратить высыхание нужно изначально, для этого понадобится полиэтилен или фольга, а вот бумага, напротив, только усугубит проблему. Также для сохранения свежести стоит попробовать положить сыр в закрытую емкость вместе с парой кубиков сахара. Главное, не забывайте, что его необходимо хранить как можно дальше от морозильной камеры.

Какие условия необходимы для грамотного хранения сыра мы поняли, а какими характеристиками должна обладать продукция фирмы, чтобы заслужить доверие у покупателя? Потребители отмечают несколько основных параметров при выборе сыра: он не должен содержать искусственных и вредных добавок, быть качественным и сохранять полезные свойства, многие предпочитают товары именно местного производства.

Если важны все пункты, то стоит обратить внимание на ассортимент компании «Золотые луга», одного из крупнейших производителей молочной продукции на территории Урала и Западной Сибири. Производимая продукция, будь то сыр или кисломолочные напитки, не содержит: консервантов, стабилизаторов, искусственных красителей, вкусовых добавок, ГМО, растительных масел, изготавливается исключительно из натурального молока.

Какой выбрать сыр? Компания «Золотые луга» производит четыре вида сыра, каждый из них имеет свои вкусовые особенности, но объединяет их верность традициям и технологиям производства:

«Голландский» – сыр твёрдых сортов, имеющий одновременно сладкий и солёный привкус широко применяем: отлично подходит для пиццы, салатов, сочетается с грибами и овощами.

«Пошехонский» – слегка кислый, немного пряный, обладает ярким сырным вкусом. Отлично подходит для блюд с баклажаном, капустой, морковью, морепродуктами.

«Эдам» – сыр отличает сладковатый привкус с нотками орехов и легкой остринкой. Часто используется для приготовления канапе вместе сухофруктами и орехами, подходит и к дыне, грушам, яблокам, персикам.

«Гауда» – обладатель воздушного, мягкого, сливочного вкуса. Наиболее ярко ему помогают раскрыться мясо и рыба, легко плавится, хорошо запекается.

Продукт выпускается в вакуумной упаковке, срок хранения составляет 30-40 дней (в зависимости от сорта сыра). Жирность всех сыров составляет 45%.

С 2010 все сыры «Золотые луга» не раз становились дипломатами и лауреатами различных конкурсов, среди которых: в «100 лучших товаров России», «100 лучших товаров Тюменской области», «Фестиваль качества в Екатеринбурге» и других агропромышленных выставок.

АО «Золотые луга» основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.

Компания «Золотые луга» автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.

В 2021 году компания «Золотые луга» расширила ассортимент кисломолочной продукции,

выпустив десертную коллекцию питьевых йогуртов. Напитки обладают уникальными вкусами, которые производитель выбрал на основе мнения потребителей.

В 2022 году филиал АО «Золотые луга» – молочный комбинат «Ситниковский» – отметит 90-летний юбилей. Завод является одним из старейших предприятий Тюменской области.