



Ноябрьские сыроделы выпустили черный сыр со вкусом лимона

Необычный сыр появился в линейке сельскохозяйственного комплекса «Ноябрьский». Сорт Black lemon приготовлен по голландской технологии, сыр имеет черный цвет и послевкусие цитрусовых.

В Ноябрьске начали выпускать черный сыр. Выглядит такой продукт необычно. Вкус, как уверяют производители, тоже экзотический. В соцсетях сельскохозяйственного комплекса «Ноябрьский» технологи раскрыли секрет нового сорта. Производят его с использованием чернил каракатицы, они и придают черный цвет. В продукт добавляют цедру лимона. Подобную технологию массово применяют в Голландии, но там при производстве Black lemon используют активированный уголь.

«Это всем известный классический сыр «Гауда», но с добавлением несвойственных сыру ингредиентов, а именно активированного угля и лимонной кислоты. Мы же решили вместо активированного угля добавить чернила».

Как и классическая «Гауда», «Черный лимон» твердый, плотный, с редкими дырочками. Сам он не имеет особого аромата, но благодаря добавлению лимона появилась кислинка.

Сейчас в линейке ноябрьского предприятия 27 видов местного сыра. Ранее там начали выпускать сорт «Белпер Кнолле».