

Alti

Alti – первый Российский бренд, под маркой которого представлена линейка традиционных европейских сыров российского производства. Мы единственный завод, разработавший традиционную рецептуру изготовления, позволяющую сохранять наследие всех вкусовых свойств сыра. Мы заботимся о качестве продукта на всем производственном цикле: наши сыры созревают, «дышат», радуя потребителя на любой стадии своего жизненного цикла.

Camembert

Яркий вкус, чарующий аромат, удивляющая нежность, пикантная остринка – все это собрано в нашем сыре Camembert. Уникальная рецептура производства разработана специально для любителей сыров с плесенью. Состав и технология приготовления настоящего французского Камамбера на нашем заводе отлажены на 100%, что позволяет нам занимать лидирующее положение по производству качественного сыра.

Brie

Изысканный французский сыр Brie под брендом Alti, созревающий на протяжении всего срока годности и сохраняющий все традиционные вкусовые свойства. Как известно, на экспорт из Франции отправляют стабилизированные несозревающие сыры и российский потребитель истинный вкус сыра может узнать исключительно во Франции. На протяжении 5 лет мы тестировали рецептуру и добивались все лучших и лучших вкусовых свойств. Теперь российскому гурману стал доступен величайший из десертных сыров Бри, созданный в лучших французских традициях.

Alti Cheese Snack Brie Original 180 г

Шоу бокс: 6 x 180 г
Транспортная
упаковка: 2 x 1080 г



Alti Cheese Snack Brie Paprika & Tomato 180 г

Шоу бокс: 6 x 180 г
Транспортная
упаковка: 2 x 1080 г



Alti Camembert creme de cheese 125 г

Транспортная
упаковка: 8 x 125 г

Alti Brie creme de cheese 125 г

Транспортная
упаковка: 8 x 125 г



Alti Cottage cheese 140 г

Транспортная
упаковка: 8 x 140 г

Alti Brie (треугольник) 125 г

Транспортная
упаковка: 8 x 125 г



Alti Brie (шайба) 125 г

Транспортная
упаковка: 8 x 125 г

Alti Camembert (шайба) 125 г

Транспортная
упаковка: 8 x 125 г



Alti Brie (весовой) 1 кг

Транспортная
упаковка: 1 шт.

Сыры Alti созревают в течение всего срока годности прямо в упаковке, меняя при этом вкус, структуру и аромат.