

**ЛИМБУРГЕР(полный комплект для приготовления)**

+380635338733

В наличии

25 грн./упаковка

Купить



интернет-магазин "ЗАКВАСОЧКА"

[Главная](#)[О нас](#)[Доставка и оплата](#)[Как оформить и получить заказ?](#)[Отзывы](#)[Фотогалерея](#)[Контакты](#)[Товары и услуги](#) > [Закваски для сыров с плесенью](#) > Лимбургер(полный комплект для приготовления) [Найти](#)[Фотогалерея](#) 852[Товары и услуги](#)[Закваски для ЙОГУРТОВ и других КИСЛОМОЛОЧНЫХ продуктов](#) 15[Закваски для ТВЁРДЫХ сыров](#) 28[Закваски для МЯГКИХ сыров](#) 9[Закваски для сыров с ПЛЕСЕНЬЮ](#) 15[Закваски для СЛИВОЧНЫХ крем-сыров](#) 3[ФОРМЫ для сыров](#) 16[СОПУТСТВУЮЩИЕ товары](#) 31[Молокосвёртывающий фермент РЕНИН\(жидкий/сухой\)](#) 4[ЗАКВАСКА ХМЕЛЕВАЯ,бездрожжевая!](#) 2[СИЛИКОНОВЫЕ формочки на планшете](#) 8[ШОКОЛАД натуральный\(+СУХОЕ МОЛОКО\)](#) 3[от 100л- ЗАКВАСКИ. ФЕРМЕНТ...](#) 18[Часто задаваемые вопросы](#) 20[Портфолио](#) 3**Контакты****Заквасочка****Телефон:** +380635338733**Адрес:** Украина, Николаевская область, Николаев**Email:** zakvasochkavip@ukr.net[Написать нам](#)[График работы](#)

Заказы оформленные после 28 декабря - будут обработаны 3 января!!!

ЛИМБУРГЕР(полный комплект для приготовления)

В наличии

25 грн./упаковка[Купить](#)

+380635338733

[Условия оплаты и доставки](#) [График работы](#) [Адрес и контакты](#)**Комплект для приготовления сыра Лимбургер (закваска+фермент+стартерная культура)****Лимбургер-**

сыр из Бельгии, но сейчас более знаменит в Германии и Австрии.

Лимбургер относится к сырам с "мытой" корочкой, имеет более плотную чем у Реблшона структуру и ароматную, пикантную, оранжеватую корочку.

По технологии сыр формируют четырёхугольным, но классическая круглая форма головки никак не повлияет на вкус сыра.

Вкус сыра ярко выражен, острый, пряный, солоноватый, очень характерный.

Лимбургер подают с яблочным сидром, пивом или красным креплённым вином. Сыр отлично гармонирует с зелёным луком и чёрным хлебом.

Вызревает сыр от 4 недель до 3 месяцев.

В 4 недели молодой Лимбургер — нежный, сливочный с ароматной корочкой.

А в 3 месяца — это зрелый сыр с очень интенсивным вкусом и ароматом! — придётся по вкусу лишь истинным гурманам сыров с "мытой" коркой именно из-за её резкого, специфического аромата.

Наиболее популярен Лимбургер вызревавший 6 недель.

Многие перед употреблением срезают пикантную корочку сыра и наслаждаются вкуснейшей мякотью...

Этот вид сыра готовят в прямоугольных формах, которые есть у нас в наличии. Но Вы можете приготовить сыр любой формы- на вкус это конечно же не повлияет.

Молоко нужно использовать домашнее, предварительно пастеризованное.

комплект рассчитан на 8л молока.

выход сыра 1000-1200 грамм

[Нравится 0](#)**Характеристики**

Страна производитель	Италия
Дополнительные характеристики	
Хранение комплекта	в холодильнике 1 месяц
Рекомендации	использовать домашнее, пастеризованное молоко
Длительное хранение 1 год	закваску убрать в морозилку, стартер и фермент оставить в холодильнике
Расфасовка	комплект(закваска+фермент+стартер) на 8(л) молока
Рецепт приготовления	каждому покупателю в электронном виде
Срок вызревания сыра	от 4 до 12 недель сутки

Информация для заказа**Цена:** 25 грн./упаковка**Отзывы о товаре**[Добавить отзыв](#)

★★★★★ Отлично

1 отзыв, 100% положительных

Владимир Шевляков

14.03.2016

★★★★★ Отлично

Если технология приготовления и температурный режим выдержаны правильно - получается супер сыр. Особенно шикарен с яблоками, но надо чтобы слегка нагрелся при комнатной температуре, а не сразу с холодильника. Легкий солоноватый привкус по сравнению с реблшоном оставляет незабываемые впечатления. Пока сам не попробовал - не мог понять почему за него в Европе ломают такую цену. Угостил коллег - женская половина была в полном отпаде

Подобные товары компании

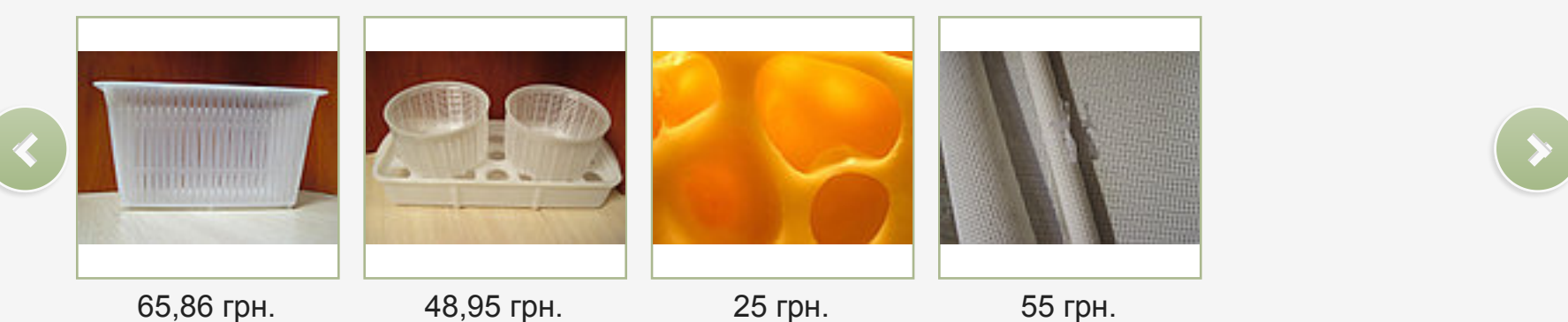
25 грн./упаковка

26 грн./упаковка

25 грн./упаковка

25 грн./упаковка

29 грн./упаковка

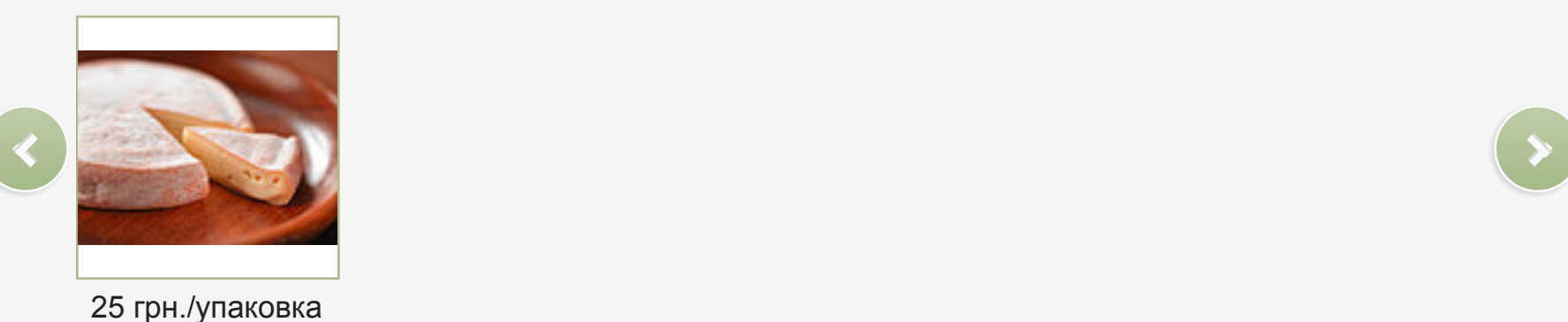
С этим товаром также заказывают

65,86 грн.

48,95 грн.

25 грн.

55 грн.

Вы просматривали

25 грн./упаковка

Мы рекомендуем

25 грн./упаковка

29 грн./упаковка

26 грн./упаковка

26 грн./упаковка

26 грн./упаковка

Товары[Твёрдые сыры](#)[Мягкие сыры](#)[Сыры с плесенью](#)[Сливочные сыры](#)[Формы для сыров](#)[Термометры, пакеты для](#)[вызревания сыров...](#)[Йогурты, кефиры, творожок, сметана...](#)[Натуральный шоколад](#)[КОФЕ](#)[Силиконовые формы](#)[От 100 л.](#)**Полезная информация**[Часто задаваемые вопросы](#)[Фотогалерея\(приготовление, сыры,...\)](#)[Как сделать заказ](#)[Проблема в приготовлении](#)[сыра любого вида](#)[Статьи](#)[Новости](#)**интернет-магазин****"Заквасочка"**[О нас](#)[Доставка и оплата](#)[Отзывы](#)