



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](#) > Реблошон(полный комплект для приготовления)

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

[Фотогалерея](#) 852

[Товары и услуги](#)
[Закваски для ЙОГУРТОВ и других КИСЛОМОЛОЧНЫХ продуктов](#) 15

[Закваски для ТВЕРДЫХ 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

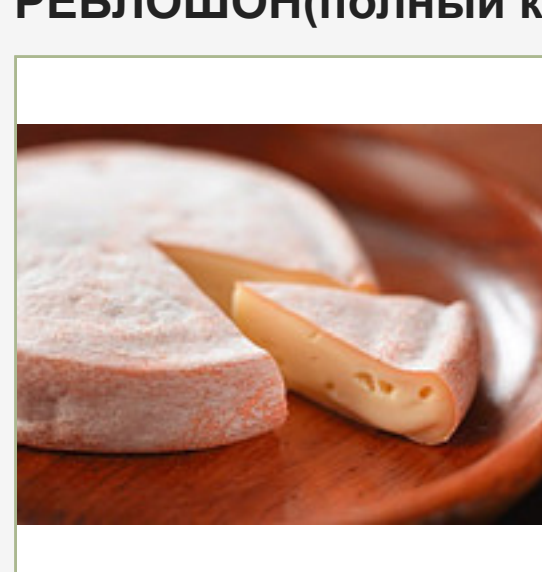
Контакты
Заквасочка
Телефон: +380635338733

Адрес: Украина, Николаевская область, Николаев

Email: zakvasochkavip@ukr.net

[График работы](#)

РЕБЛОШОН(полный комплект для приготовления)



В наличии

25 грн./упаковка

 +380635338733

[Условия оплаты и доставки](#)
[График работы](#)
[Адрес и контакты](#)

Комплект для приготовления сыра Реблошон (закваска+фермент+стартерная культура плесени)

Реблошон-

французский сыр с нежной, сливочной мякотью, фруктовыми нотками в аромате и вкусе и пикантной, оранжеватой коркой.Относится к сырам с, так называемой "мытой" коркой.

Употребляют сыр по разному - некоторым он больше нравится с корочкой , а другим только сливочная мякоть , без корочки.

Особенность приготовления этого сыра заключается в промывании корочки раствором соли каждые 2 дня, именно благодаря этой процедуре на поверхности сыра начинают расти Бревии бактерии (Brevibacterium) и корочка приобретает оранжевый цвет, пикантный вкус и слегка липковатую консистенцию.

Этот сыр можно готовить из не пастеризованного молока!

Реблошон бывает:

молодой - корка практически белая, мякоть ещё не имеет сливочной текстуры, структура творожистая, вкус более нежный и менее солёный. Срок вызревания такого сыра от 2 до 3 недель

выдержанный - корка оранжевая или красноватая, мякоть сливочная , возможно текучая, вкус и аромат более пикантный, пряный. Срок вызревания 5-10 недель.

Молоко можно использовать только домашнее!

комплект для приготовления рассчитан на 8л молока

выход сыра 1100-1300 грамм

 Нравится 0

Характеристики

Страна производитель	Италия
Дополнительные характеристики	
Хранение комплекта	1 месяц в холодильнике
Рекомендации	использовать только домашнее, можно не пастеризованное молоко
Длительное хранение 1 год	закваску и плесень убрать в морозилку.фермент в холодильнике
Расфасовка	комплект(закваска+фермент+стартер) на 8(л) молока
Рецепт приготовления	каждому покупателю в электронном виде
Срок вызревания сыра	от 2 до 6 недель сутки

Информация для заказа

Цена: 25 грн./упаковка

Отзывы о товаре

 Отлично

3 отзыва, 100% положительных

Пользователь скрыл свои данные

22.08.2017

 Отлично

Это был мой первый Реблошон. Надо признать, что в жару его не стоит, наверное, готовить - одна из моих головок вздулась. Тем не менее, перед этим ароматом устоять было просто невозможно. Сыр великолепен! Я не могу утверждать, что он прост в приготовлении. Запеченый или на гренках - это король сыров. Но приготовьтесь к испугать этим амбре соседей!

Владимир Шевляков

14.03.2016

 Отлично

Сыры с мытой коркой - это отдельная страница в сыроделии. Обратил внимание, что при промывке надо максимально вымывать белый налет особенно в местах касания с дренажным ковриком. Его остатки искажают вкус корочки. Сыр получился как на картинке. В процессе выдержки конечно есть период когда запах весьма специфичен, но в конце "сырный дух" берет верх. Стоит попробовать. Вкус особенно впечатляет женщин потому что идет под белое легкое вино, хотя и мужики трескают за милую душу. Сыр получается довольно жирным и одной "шайбы" в 500гр хватает на компанию из четырех - пятерых человек с лихвой

Александр Шмигельский

25.02.2015

 Отлично

Сыр получился очень вкусный, я делала из 9 литров молока 2 головки большие и 2 маленькие в формах с йогурта. Сегодня сыру 4 недели мы попробовали маленькие головки , они мягкие внутри, слегка поплыли по краям , липкости нет. Для меня сыр оказался не сложным в приготовлении и уходе. Рекомендую! Шмигельская Светлана.

Подобные товары компании



26 грн./упаковка

29 грн./упаковка

25 грн./упаковка

29 грн./упаковка

25 грн./упаковка

С этим товаром также заказывают



19,58 грн.

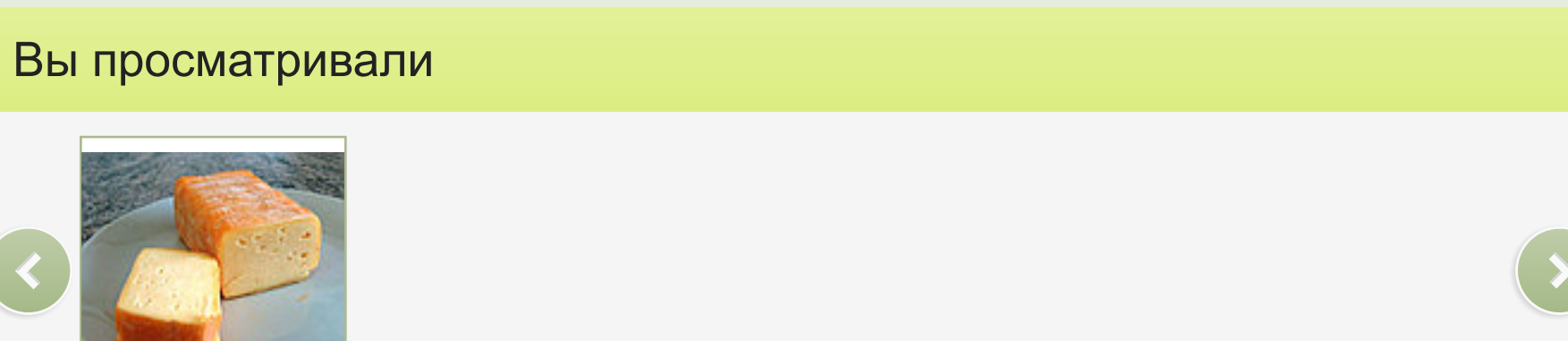
142,40 грн.

175,50 грн.

25 грн.

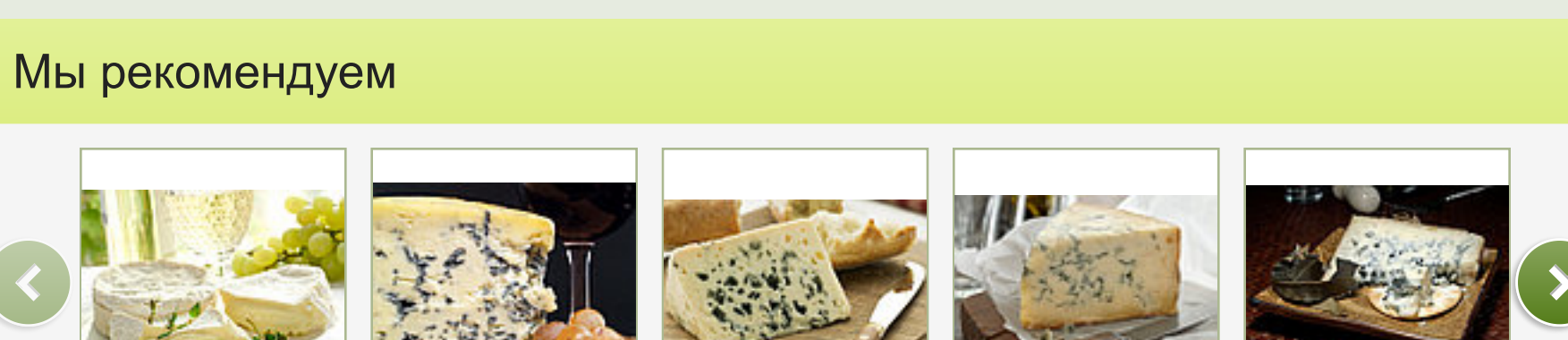
55 грн.

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](#)