

pro cheese awards

Ukrainian cheeses
taste great



Freedom
tastes great

ПРО НАС

Ardis Group — це українська група компаній з понад 24-ма роками досвіду з імпорту молочних продуктів, таких як сири, йогурти й рослинні продукти, більш ніж 23-ох брендів з 12 країн, а також з досвідом виготовлення свіжого сиру під власним брендом «Le!».

ОСНОВНІ ФАКТИ ПРО ARDIS GROUP:

- 🍷 Ми працюємо з мережами ритейлів й сирними магазинами по всій Україні
- 🍷 Найбільші ритейлери України обирають нас як надійного постачальника вже багато років
- 🍷 Ми повністю контролюємо шлях продукту, коли він їде до замовника — починаючи з моменту купівлі перед відправленням
- 🍷 Маємо власну лінійку свіжих сирів з можливістю розробки індивідуальних рецептур для кожного клієнта
- 🍷 Ми офіційні партнери World Cheese Awards в Україні



У 2017 році задля трансформації індустрії Ardis Group створили ProCheese — спільноту сирних поціновувачів. ProCheese надає професійні сервіси для гастробізнесу та розвиває сирну культуру в Україні.

НАШІ СИРНІ СЕРВІСИ:

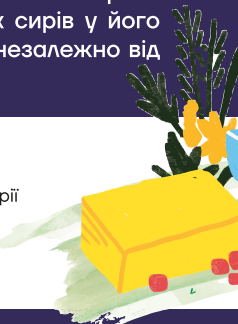
- 🍷 ProCheese Кастомайзинг. Створення і дизайн професійних та ефективних сирних вітрин для вашого бізнесу
- 🍷 ProCheese Академія. Освітні програми для майбутніх сирних професіоналів: чизмонгерів та сирних сомельє
- 🍷 ProCheese Івенти. Сервіс для організації сирних подій (майстер-класів, дегустацій, сирного кейтерингу)
- 🍷 ProCheese Store. Онлайн-магазин для сирних поціновувачів



У 2021 Ardis Group організували ProCheese Awards, подію національного масштабу, для просування розвитку сирної культури. ProCheese Awards — перший в Україні фестиваль сирного мистецтва з національним конкурсом крафтових сирів у його межах. Будь-який виробник високоякісних сирів може брати участь незалежно від розміру та об'ємів процесів виробництва.

ПРОТЯГОМ ПОДІЇ У 2021:

- 🍷 2500+ відвідувачів фестивалю стали частинкою української сирної історії
- 🍷 40+ людей долучилися до сирного маркету та мали стенди на фудкорті
- 🍷 58 місцевих сирів були представлені на конкурсі на кращий сир
- 🍷 10 чизмонгерів взяли участь у конкурсі на краще сирне плато



Участь у ProCheese Awards — це наступний крок у підготовці сирних професіоналів та їхніх продуктів до набагато вищого рівня, а саме участі в подіях світового масштабу, як-от World Cheese Awards. Ось чому ми тут — щоб втілити нашу місію і поєднати Україну та світ, розвиваючи індустрію та просуваючи українські сири. Дозвольте цьому довідничку стати вашим провідником у світі найкращих і ретельно дібраних представників української сирної культури!

НАША КОМАНДА



Дмитро Чернов

CEO та засновник Ardis Group,
співзасновник ProCheese Awards



Оксана Чернова

сирна експертка, засновниця
ProCheese Академії,
співзасновниця ProCheese Awards



Наталія Кагадій

керівниця департаменту
ProCheese



Олександра Сидоренко

молодша тренерка
ProCheese Академії



Дар'я Чернова

контент-менеджерка ProCheese



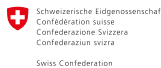
Анастасія Рубцова

PR-менеджерка ProCheese

ДЯКУЄМО ЗА ПІДТРИМКУ

Наша діяльність на World Cheese Awards проводиться за підтримки Швейцарії в межах швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія), www.qftp.org.

Ми також дякуємо за підтримку Western NIS Enterprise Fund (WNISEF) — першому в Україні та Молдові регіональному фонду прямих інвестицій з капіталом 285 млн доларів США, заснованому за фінансування уряду США через Агентство США з міжнародного розвитку (USAID). WNISEF забезпечує фінансування інноваційних, високоєфективних програм, що спрямовані на здійснення реформ та змінюють життя звичайних людей в Україні та Молдові. www.wnisef.org.



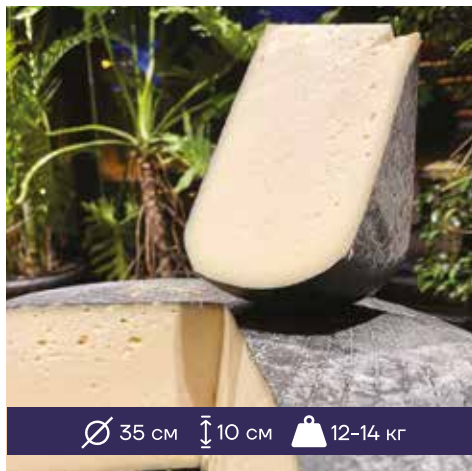


Київська область

Столиця, місто Київ, як потужний споживач, має значний вплив на розвиток українського сільського господарства, стимулюючи зростання фермерства та сирної промисловості. Це також надає більші можливості виробникам для отримання інвестицій та схвалення інноваційних проектів.

Київська область розташована на стику поліської та лісостепової природних зон, поєднуючи характерні для цих природних зон типи рослинності. **Рослинність формується переважно хвойними, широколистяними та змішаними лісами.** Серед широколистяних видів найбільшого поширення набув дуб звичайний, а серед хвойних — сосна звичайна. Також можна зустріти граб, березу, вільху, осику, липу та ін. Після вирубки лісів колишні заліснені території використовуються для сільськогосподарських цілей.

Що є запорукою продуктивності вирощування рослинності в Київській області? **Область багата чорноземами, родючими ґрунтами в південній частині, і дерново-підзолистими ґрунтами на півночі.** Значним фактором є і зволоження, яке забезпечує велика кількість доступних річок (Дніпро, Десна, Ірпінь), у поєднанні з помірними опадами, поширеними в північних регіонах України.



∅ 35 см ↓ 10 см ⚖ 12-14 кг

«Бікоз», Дообра Ферма ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



12-15 місяців



сирно-горіховий, злегка відчутні ноти
окисленого молока та пряно-пряжені
нотки

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

Тісто: гладке, глянцеве, помірно крихке
світло-вершкового кольору, містить маленькі
вічка та кристали тирозину

«Легенда», Дообра Ферма ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



12 місяців



молочно-пряжений, має тепло-пряні
нотки з легким ароматом опари

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

Тісто: пружне, гладке, еластичне, містить
маленькі вічка, жовтувато-масляного кольору

Bronze, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 35 см ↓ 10 см ⚖ 12-14 кг



∅ 35 см ↓ 10 см ⚖ 12-14 кг

«Янгол», Дообра Ферма НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



3 місяці



молочний, з легким присмаком козячого
молока та пряно-трав'яним післясмаком

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

Тісто: пружне, еластичне, глянцево-біле,
містить маленькі вічка



∅ 35 см ↓ 10 см 📦 12-14 кг

«7 смаків», Дообра Ферма НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



3 місяці



молочно-фруктовий, з легким присмаком
п्राженого молока та сушених фруктів

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною плівкою

Тісто: пружне, глянцеве, еластичне, містить
маленькі вічка, світло-солом'яного кольору

«Шевр Шедєвр», Дообра Ферма КОЗЯЧИЙ СИР ІЗ БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



21 день



солодкувато-вершковий, з легким
присмаком козячого молока та м'яко-
грибним смаком скоринки

Скоринка: їстівна, з білою пліснявою

Тісто: м'яке, вологе, світло-молочного кольору,
однорідно-вершкове

Особливість: цей сир був експериментом.
Виявився неймовірно смачним і став
переможцем в національному українському
конкурсі ProCheese Awards та взяв Гран-Прі

Silver, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 10 см 📦 0.1 кг



∅ 4 см 📦 0.05 кг - кулька

«Червоний Марс», RORY

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



21 день



інтенсивний пряний, з виразним присмаком
козячого молока, зі злегка гоструватим
та пікантно-пряним післясмаком

Скоринка: їстівна, вкрита сумішшю паприки та
червоного перцю

Тісто: сухе, тверде та крихке

Особливість: робиться за змішаною техноло-
гією утворення згустку — частково за допомо-
гою ферменту і частково — природним кислот-
ним сквашуванням в результаті роботи
бактерій

Gold, World
Cheese Awards
2022-23



Ø 11-12 см | 3.5 см | 0.25 кг

«Віхола», Сироман

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР
З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської, альпійської порід та породи Ламанча



25-28 днів



солодкувато-вершковий, з яскравими нотами хвої та легким грибним присмаком в скоринці та під скоринкою в соковито-вершковому прошарку

Скоринка: їстівна, вкрита білою пліснявою, прикрашена гілочкою смереки та молодими карамелізованими шишечками. Досить щільна, оксамитова на дотик, іноді з коричне-вими прожилками

Тісто: ніжне, м'яке, вологе, з сирною більш сухою серцевиною.

Може бути текучим та однорідним при більшій витримці

Особливість: після формування сир покривається щільним шаром зеленувато-висушеної смереки, поверх якої росте білосніжна пліснява. Кози, від яких береться молоко, майже цілий рік знаходяться на вільному випасі. І взимку, коли трави вже мало навіть під снігом, вони гризуть соснову кору. Відтак у молоці, та звісно потім і у сирі, взимку почав відчуватися легкий хвойний присмак. Це і дало ідею для створення цього сиру з додаванням хвойної гілочки, щоб відчувати дуже гармонійний хвойно-грибний аромат, посилений додаванням хвої безпосередньо в сир

«Білий Трюфель», Сироман

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР
З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



25-28 днів



молочно-трюфельний з ледь солодкувато-горіховими нотами. Завдяки чорному трюфелю, формується неповторний грибний смак та довгий яскравий післясмак козячого сиру

Скоринка: їстівна, вкрита тонким шаром білої плісняви, хвиляста

Тісто: молодий сир має однорідну досить щільну текстуру, при більшій витримці стає більш щільний та крихкий

Особливість: шматочки трюфеля додаються безпосередньо в сирне зерно, після чого вручну формуються невеличкі кульки. Цей сир - авторський, створений випадково. І спочатку він був без трюфеля. Але «помилка» виявилася надзвичайно смачною. Виробляють цей сир вже протягом чотирьох років. Він неодноразово здобував перемоги у конкурсах сирів, а у 2020 році, завдяки спільноті ProCheese, потрапив на обкладинку британського журналу Good Cheese 2020/2021



Ø 5 см | 0.09 кг - кулька



усічена піраміда, 5–6 см  0.15 кг

«Чорна Башта»,

Сироман

КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської, альпійської порід та породи Ламанча



14–21 день



ніжний, солодкувато-вершковий, з присмаком сухофруктів та легким трав'янисто-кислуватим післясмаком. Більш витриманий сир набуває ще яскравішого смаку

Скоринка: їстівна, гладка, оксамитова вкрита білою пліснявою, з тоненьким прошарком золи фруктових дерев

Тісто: однорідне, ніжно-шовковисте, досить мастке. Більш витриманий сир може мати текучий вершковий прошарок під скоринкою.

Чим «старший» сир, тим більшим буде прошарок. Козяче молоко надає сліпучо-білого кольору сирному тісту

Особливість: після формування сир покривається тонким шаром золи фруктових дерев, поверх якого проростає білосніжна пліснява. Спочатку сир виготовлявся по рецептурі французького сиру Валансе. Але під впливом особливості харчування кіз та рослин Київської області з витримкою у сира виникла пухнаста біла скоринка та «текучість» сиру. Він неодноразово перемагав у конкурсах сирів, зокрема, взяв золото у національному конкурсі ProCheese Awards 2021

«Бесарабія»,

RORY

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської породи



21 день



інтенсивний смак козячого молока із виразним відчуттям пряних спецій та помірним пікантним післясмаком

Скоринка: їстівна, вкрита бессарабськими спеціями

Тісто: світле, тверде та крихке, помірно сухе

Особливість: робиться за змішаною технологією утворення згустку — частково з допомогою ферменту і частково — природним кислотним сквашуванням в результаті роботи бактерій



4 см



0.05 кг – кулька



∅ 4 см 🏺 0.05 кг – кулька

«Богуславський»,

RORY

ТВЕРДИЙ КОЗЯЧИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



10 місяців



помірно виражений смак козячого
молока з яскраво вираженими нотками
мигдалю та сушених їстівних квітів

Скоринка: не їстівна, вкрита полімерною
плівкою

Тісто: тверде, в міру вологе, але водночас
щільне та крихке

Особливість: рецепт та технологічний процес
розроблений технологом сироварні, врахову-
ючи смакові вподобання в регіоні

«Прованс»,

RORY

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



21 день



помірно-інтенсивний смак козячого
молока із чітким відчуттям прованських
трав та гармонійним молочно-пряним
післясмаком

Скоринка: їстівна, вкрита прованськими
травами

Тісто: мастке, крихке, чисто білого кольору

Особливість: робиться за змішаною технологією
утворення згустку — частково з допомогою
ферменту і частково — природним кислотним
сквашуванням в результаті роботи бактерій

Silver, World
Cheese Awards
2022-23



14x12 см 🏺 1.8-2 кг



∅ 1.5 см 🏺 0.009 кг – кулька

«Лабне з кінзою та перцем»,

RORY

СВІЖИЙ СИР, ЩО ЗБЕРІГАЄТЬСЯ В ОЛІЇ



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



відсутня



виразний смак козячого молока з ніжною
легкою трав'яною кислотністю та гоструватим
післясмаком часнику

Скоринка: відсутня

Тісто: пастоподібне, трохи крихкувате



«Чечил», Додообра Ферма

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, СВІЖИЙ



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи




відсутня



помірно солоний,
молочно-солодкий

Скоринка: відсутня

Тісто: витяжний сир у вигляді ниток, слоїсте,
гнучке, еластичне, тягуче

Ø сирні нитки завдовжки 12 см  0.3 кг

«Руан», Сироман

КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
зааненської, альпійської порід та
породи Ламанча



21-28 днів



чистий молочний, яскраво виражений
смак козячого молока, сирих горіхів,
ніжний, вершковий

Скоринка: їстівна, біла пухнаста

Тісто: щільне, однорідне, текуче біля
скоринки, в середині творожистий
прошарок, кремового кольору



Ø 10-11 см  – 2.5-3 см  0.15-0.18 кг



Bronze, World
Cheese Awards
2023-24



Ø у формі серця ↓ – 3 см 🏷️ 0.14–0.16 кг

"Софія", Сироман

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР
З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської, альпійської порід та породи Ламанча



14–21 день



виражене козяче молоко, легкі грибні нотки, легка кислинка, помірно солоний

Скоринка: їстівна, блідо-рожевого кольору, подекуди містить вкраплення білої плісняви, зморшкувата, притрушена сухим перетертим буряком

Тісто: творожисте, вологе, розсипчасте, прозоро-рожеве текуче біла скоринки

Особливість: буряковий сік додається безпосередньо в сирне тісто, після чого вручну формуються сирні голови у формі серця

«Український», ZINKA

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



12 місяців



в міру солоний, в післясмаку відчувається гірчинка полину

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: щільне, ламке, кольору слонов'ячої кістки, місяцями з вкрапленнями дрібних вічок

Silver, World
Cheese Awards
2023-24



Ø 32 см 🏷️ 10.5–12 кг



Gold, World
Cheese Awards
2023-24



∅ 32x10.5 см  9-10.5 кг

«Твердий з пажитником», ZINKA

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



6 місяців



яскраво виражений смак пажитника,
горіхово-пряні нотки

Скоринка: неїстівна, вкрита латексом

Тісто: еластичне, однорідне, кремового кольору

«Гауда з паприкою», ZINKA

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



6 місяців



свіжого болгарського перцю,
злегка копчений

Скоринка: неїстівна, вкрита латексом

Тісто: світло-жовтого кольору, помірно
еластичне, але не гнучке, з рівномірним
вкрапленням червоного перцю по всьому
периметру

Bronze, World
Cheese Awards
2023-24



∅ 32x11 см  9-10.5 кг



Bronze, World
Cheese Awards
2023-24



∅ 85x95 см  0.65-0.75 кг

Сир напівтвердий середньої зрілості, ZINKA

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



1,5 місяці



легкі нотки козячого молока, з присмаком збитих вершків та білого пшеничного хліба

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: помірно вологе, глянцеве, помірно еластичне, кольору сметани

«Камамбер», ZINKA

КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



20 днів

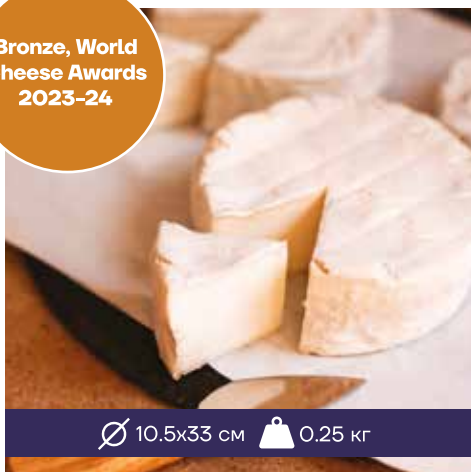


козячого молока, помірно гострий, делікатно пікантний

Скоринка: хвиляста, вкрита їстівною білою пліснявою

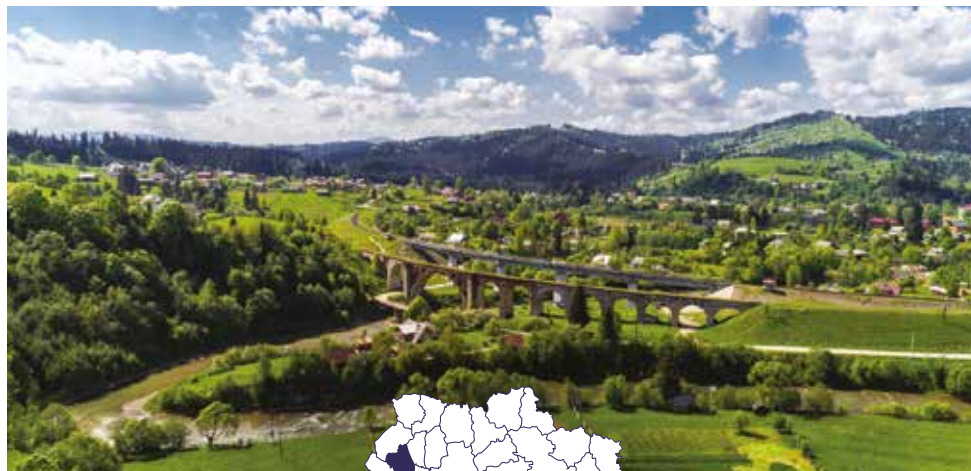
Тісто: біле, глянцеве, однорідне, з вкрапленням маленьких вічок

Bronze, World
Cheese Awards
2023-24



∅ 10.5x33 см  0.25 кг





Івано-Франківська область

Івано-Франківськ по праву розглядається як місто інновацій. У списку 100 найбільших міст України він займає 5-е місце за кількістю малого бізнесу на 10 000 населення і 1-е місце в рейтингу прозорості інвестиційного сектора.

Завдяки різноманітності рельєфу, а отже і клімату, Івано-Франківська область зберегла чи не найбільше розмаїття флори і фауни. Вважається одним з наймальовничіших регіонів України. **Флора області налічує понад 1 500 видів рослин, що становить більше половини переліку флори України, з яких 120 — лікарські і 60 — загальнозживані.** Багато рослин мають особливий охоронний статус і занесені до Червоної книги.

Івано-Франківщина також багата на ліси. Лісове покриття цієї території становить понад 40%. Широколистяні ліси переважають на рівнинах, а хвойні — в передгір'ях.

За загальними запасами поверхневих вод область посідає 3-є місце в Україні. Загалом в області протікає 8 294 річки.



∅ 30 см ↓ 8-10 см 🏪 6-8 кг

«Норберт», Чесниківський сир

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



3 місяці



яскрава вершковість та помірна солоність
з солодкуватим присмаком топленого
молока у тісті

Скоринка: мита, з відчутними тваринними нотами
в ароматі та молочним відтінком в післясмаку

Тісто: пружне, глянцеве, містить вічка розміром з
горошину, кремово-жовтого кольору

Особливість: унікальну технологію виготовлення
сиру допоміг впровадити швейцарський експерт
Норберт Буррі, на честь якого і названо сир

«Сирна Торбинка», Станіславська Сироварня

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА,
НАПІВТВЕРДИЙ



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



10 днів



молочно-вершковий

Скоринка: їстівна, з димним ароматом

Тісто: щільне, пружне, добре плавиться при
високих температурах

Особливість: коптиться на вільховій щепі, готовий
до вживання на 2-й день після виготовлення, змінює
смак і текстуру вже на 10-й день дозрівання. Назва
виникла через форму сирних голів, які візуально
нагадують маленькі торбинки

Super
Gold, World
Cheese Awards
2022-23



↔ 7 см ↓ 9 см 🏪 0.25 кг

Gold, World
Cheese Awards
2023-24



∅ 24-26 см ↓ 9-11 см 🏪 4-4.2 кг

«Мотря», Станіславська Сироварня

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



4 місяці

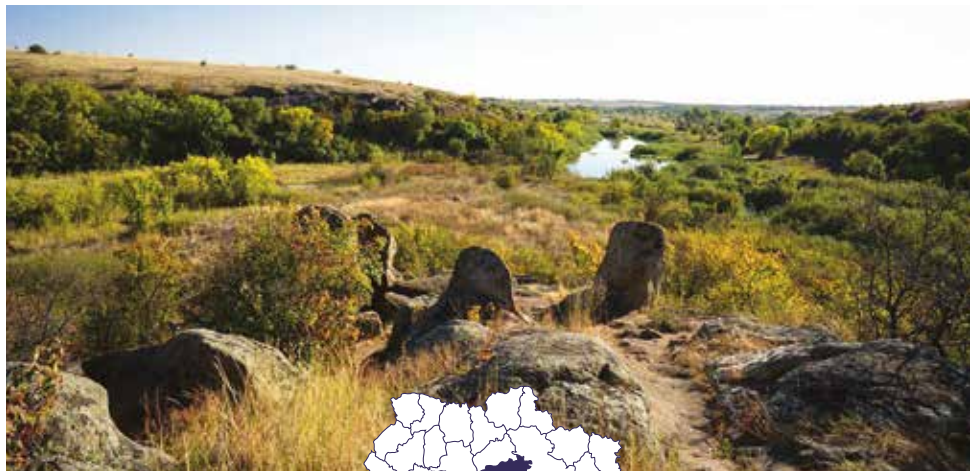


козячого молока з гірчинкою молодого
волоського горіха, присуття легка гострота

Скоринка: їстівна, тверда натуральна,
солон'яного кольору, з рельєфним візерунком

Тісто: пластичне, ламке, однорідне, кольору
слонової кістки, можливі вкраплення малень-
ких вічок, біля скоринки солом'яного кольору

Особливість: сир витримується в тканині для
створення унікальної форми та візерунку



Кіровоградська область

Кіровоградщина відома своїм заповідником — урочищем «Каскади». Це одне з надзвичайних місць з природними водоспадами на рівнинах України.

З південного заходу на північний схід область перетинає умовна межа між лісостеповою і степовою зонами. Це і є причиною неоднорідної флори Кіровоградщини.

Степ — це тип рослинності, в якому переважають багаторічні трави, але тільки ті, які пристосувалися до умов континентального клімату з тривалими посухами. Степ формується на чорноземах і каштанових ґрунтах в умовах рівнинного рельєфу на півдні України. Серед трав там переважають злаки, такі як ковила, костриця, зернові, осока. Домінуючими рослинами степу можна виділити лугові, чагарникові або пустельні. Вони послідовно змінюються з півночі на південь. Незаймані ділянки степової рослинності збереглися лише в заповідниках і на деяких схилах річкових долин, ярів і балок.

Найбільша частка низинних лісів вкрита сосново-дубовими, дубовими, дубово-грабовими, вільховими групами. У складі лісів, що ростуть на схилах ярів і балок поряд з дубами видно клен, ясен та берези.



1 кг

«Рікота Класична», **Lel'**

СВІЖИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



відсутня



вершково-молочний, с
олодкуватий

Скоринка: відсутня

Тісто: вологе, розсипчасте, пастоподібне,
біло-вершкового кольору

Особливість: сир є українським аналогом популярної італійської рікоти. Його особливість полягає у процесі випасу тварин, які дають молоко для цього сиру. Виробництво знаходиться у Кіровоградській області, яка має чудові кліматичні умови і переважну кількість сонячних днів у році

«Моцарела міні»,

Lel'

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, СВІЖИЙ



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



відсутня



нейтральний, ніжно-молочний, не
солоний

Скоринка: поверхня сиру біло-глянцевого
кольору

Тісто: вологе, пружне, слоїсте



0.02 кг – кулька



10x7x4 см 0.35 кг

«Брынза Болгарська»,

Світ Сир

СВІЖИЙ СИР, ЩО ЗБЕРІГАЄТЬСЯ У РОЗСОЛІ



коров'яче пастеризоване молоко порід
Голштин та української чорно-рябої



відсутня



чистий, кисло-молочний, без сторонніх
присмаків, в міру солоний

Скоринка: відсутня

Тісто: однорідне, ніжне, злегка ламке, в міру
щільне, присутні невеликі пустоти (вічка) різної
форми

Особливість: виробляється з молока власних
ферм. Дозрівання сиру проводиться в розсолі до 6
місяців. Завдяки співпраці з болгарськими вироб-
никами було створено рецептуру для українського
споживача, але по традиційним технологіям

Bronze, World
Cheese Awards
2023-24




 0.018–0.2 кг


«Моцарела копчена»,

Lel'

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, КОПЧЕНИЙ

 коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин

 відсутня

 молочний, з копченим присмаком та
ароматом (копченої вільхи)

Скоринка: світло-коричневого цегляного
кольору, еластична, їстівна

Тісто: однорідне, м'яко-волокнисте

Особливість: сир коптять на вільховій трісці.
Виробляється в регіоні з великою кількістю
сонячних днів. Це дозволяє коровам харчува-
тися соковитою травою більше 6 місяців і
давати досить солодке молоко для сиру


«Моцарела міні копчена»,

Lel'

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, КОПЧЕНИЙ

 коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин

 відсутня

 молочний, з копченим присмаком та
ароматом (копченої вільхи)

Скоринка: світло-коричневого цегляного
кольору, еластична, їстівна

Тісто: однорідне, м'яко-волокнисте

Особливість: сир коптять на вільховій трісці.
Виробляється в регіоні з великою кількістю
сонячних днів. Це дозволяє коровам харчува-
тися соковитою травою більше 6 місяців і
давати досить солодке молоко для сиру



 11 см  – 3 см  0.3–0.4 кг



Львівська область

Львівська область входить до першої десятки серед регіонів України за кількістю поголів'я худоби. Тому для подальшого розвитку молочної галузі влада заохочує перетворення особистих сільських господарств на більш ефективні сімейні молочні ферми.

Львівщина розташована в природних лісах, лісостепах, висотній зоні Карпат. Ліси займають 26% території області. На півночі області переважають дубово-соснові ліси, а на півдні — дубово-буківі та дубово-грабові. Особливо добре розвинені підлісок і трав'яний шар. Лучно-болотна рослинність займає близько 30% території Львівської області.

Наявність гір у Львівській області дає можливості для розвитку виробництва сиру з овечого молока.

У заплавах річок Західний Буг, Стрий, Полтва, Гнила Липа та інших вздовж русла річок є вузька смужка великотрав'яних (рідше тонкотрав'яних справжніх луків) — костриця лучна, овес лучний, лисохвіст лучний, стоколос, безостій, тимофіївка лучна, тонконіг лучний та ін. Далі від русла річок вологолюбні трави змішуються зі злаками (осот прибережний, осот болотний, осока звичайна, квітка зозулі та ін.) з утворенням великотрав'я та травостою, а внизу рельєфу ростуть крупнолистові осоки (стрункі, пухирчасті осоки). У підвищених місцях центральної і прирічкової частин заплави переважають дрібні осоково-трав'янисті і дрібні злаково-осоково-трав'янисті групи (злак запашний, м'яка медоносна трава, осока звичайна, осока жовта і біла, осока чубата, ланцетний подорожник та ін.).

Все це низинні луки, які також слід захищати до справжніх луків або до луків, що пройшли початкові етапи торфоутворення і формування боліт.



∅ 18 см ↑ 15 см 🧘 4 кг

«Капра у вині»,

Сирні Мандри

ТВЕРДИЙ СИР

🧀 козяче пастеризоване молоко альпійської породи

🕒 від 4-х до 12-ти місяців

👄 помірно-солоний смак козячого молока, переходить в післясмак нот ванілі, вино-граду, прянощів та в'ялених червоних ягід

Скоринка: їстівна, натуральна, фіолетово-багряного кольору

Тісто: закрите, колір слонової кістки, гнучке

Особливість: витримується в українському вині сорту Мерло. Спробували декілька іноземних аналогів вина, та сировар вирішив, що сир смачніший, виготовлений з додаванням місцевого українського вина

«Цуркан», Сирні Мандри

ТВЕРДИЙ СИР

🧀 овече пастеризоване молоко породи Лакон

🕒 10-11 місяців

👄 солоний з тривалим післясмаком солоної карамелі, трав, смаженого фундука

Скоринка: їстівна, покрита какао-пудрою, за кольором схожа на хліб

Тісто: м'ясисте, густе, ламке, містить маленькі вічка з кольором слонової кістки

Особливість: сир виробляється з 2016 року, і з кожним роком набуває більш якісного та багатого смаку. Стабільна рецептура з 2020 року. В 2021 році отримав срібну нагороду на конкурсі ProCheese Awards



∅ 20 см 🧘 2 кг

Bronze, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 40 см ↑ 12 см 🧘 12 кг

«Мукко козячий»,

Мукко

НАПІТВЕРДИЙ СИР

🧀 козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід

🕒 від 3-х місяців

👄 ніжно-вершковий, помірно-солоний, відчувається смак свіжого молока кіз з післясмаком пряжено-мигдалевих нот

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: ніжно-гладке, пружне та гнучке з маленькими вічками, світло-вершкового кольору

Bronze, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 40 см ↑ 12 см 🏺 12 кг

«Мукко Витриманий»,

Мукко

ТВЕРДИЙ СИР



Коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



6-8 місяців



яскраво виражений солодко-солоний
смак, присутні нотки цитрусових
та екзотичних фруктів

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: тверде, щільне, гладке та помірно сухе,
трішки кришиться та має кристали тирозину,
світло-солом'яного кольору

«Золоте Руно»,

Джерсей

ТВЕРДИЙ СИР



овече пастеризоване молоко
породи Лакон



8-9 місяців



солодкувато-солоний, з карамельно-
горіховими нотами та чітким виразним
смаком овечого молока

Скоринка: їстівна, натуральна, фактурна,
сіро-коричневого кольору

Тісто: тверде, щільне, однорідне, насиченого
жовто-солом'яного кольору. В залежності від
витримки може ставати крижким

Особливість: дозріває у підвалі, скоринка не
миється, сир обростає пліснявою шубою, яка
перед виходом чиститься насухо

Silver, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 20 см ↑ 18 см 🏺 2.5 кг

Silver, World
Cheese Awards
2023-24



∅ 40 см ↑ 12 см 🏺 12 кг

«Мукко з трюфелем»,

Мукко

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



3 місяці



молочний, ніжний, з насиченими
нотками трюфелю

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: пружне, еластичне, однорідне, з
вкрапленнями трюфелю

Silver, World
Cheese Awards
2023–24



∅ 9 см ↑ 3 см 🏺 0.25 кг

«Массимо», Джерсей З МИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
порід Голштин та Джерсей



6 тижнів



спочатку відчутні тваринні ноти коров'ячого
молока, середина має легко виражену
цитрусову нотку, ближче до скоринки —
вершковий смак з горіховими нотами
та ароматом свіжої опари

Скоринка: мита, зморшкувата, з нальотом
білої плісняви, цегляного кольору

Тісто: середина ніжна, м'яка, кремова, з
невеликими вічками. Ближче до скоринки
переходить у текучий вершковий крем-сир

Особливість: сир омивають грушевим дистиллятом власного виробництва. У «співпраці» з брев'я бактеріями це дає цікавий та неочікуваний результат. Одразу після виготовлення сир огортається берестом, це дозволяє зберегти форму й отримати додаткову ароматну дубильну ноту

«Старий Стрий з кавою», Мукко

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



12 місяців



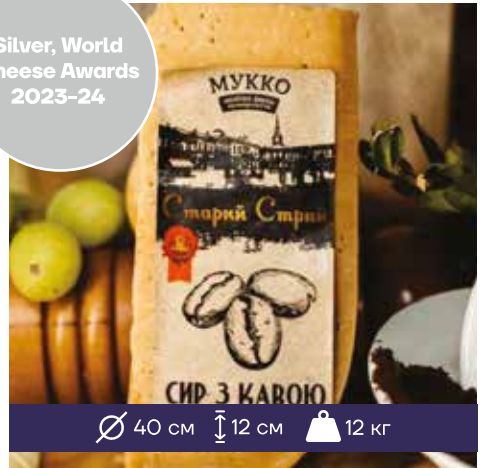
приємний кавовий, з солодкими
карамельними нотками

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: крихке, помірно вологе, містить кристали тирозину, блідо-карамельного кольору

Особливість: сир виготовлений з цільного молока з додаванням натуральної львівської кави

Silver, World
Cheese Awards
2023–24



∅ 40 см ↑ 12 см 🏺 12 кг



Ø 5 см 🧀 0.11 кг – кулька

«Рубіновий», Lemberg

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВІЖИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Джерсей



40 днів



виражений, гострий, злегка кислуватий
з солодко-солоними нотками в післясмаку

Скоринка: їстівна, вкрита шаром сушеного буряка та чорного перцю

Тісто: однорідне, щільне, дещо крихке, яскраво-рожевого кольору в центрі, світло-коричневого біля скоринки

Особливість: сир має яскравий рожево-буряковий колір ззовні та градієнт в середині. Після 40-денної витримки сир коптять на вишневих дровах

«Лісова пісня», Гарбузовий Рай

АРОМАТИЗОВАНИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
корів породи Голштин



21 день



яскраво виражений смак ялівцю, пряні
лісові нотки, мокрої трави, легка гірчинка

Скоринка: біла, хвиляста

Тісто: творожисте, крихке, рідке біля скоринки,
з вкрапленнями дрібного ялівцю по всьому
периметру

Особливість: з величезної любові до гір виникла
ідея зробити сир, який би нагадував
сироварам про їхній дім. Так народилася
Лісова пісня — сир з білою пліснявою та
ялівцем.

Грибний аромат плісняви тонко поєднується з ялинковим присмаком ялівцю і точно переносить в гори

Silver, World
Cheese Awards
2023–24



Ø 9x9 см – у формі серця 🧀 0.12 кг

Silver, World
Cheese Awards
2023–24



Ø 23 см 📏 16 см 🧀 3 кг – у формі піраміди

«Говерла», Гарбузовий Рай

СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
корів породи Голштин



4 місяці



злегка кислуватий, з нотками густої
домашньої сметани та прянощів

Скоринка: їстівна, біло-кремова, зморшкувата, з
прожилками попелясто-сірого кольору

Тісто: розсипчисто-крихке, злегка вологе,
кремового кольору в центрі, маслянисте, щільне,
блідо-жовте біля скоринки

Особливості: старовинний сімейний рецепт,
відновлений та адаптований до сьогодення.
Назва прийшла сама собою, виходячи з характеру
та зовнішнього вигляду сиру, який дуже
схожий на зимову гору Говерлу



Тернопільська область

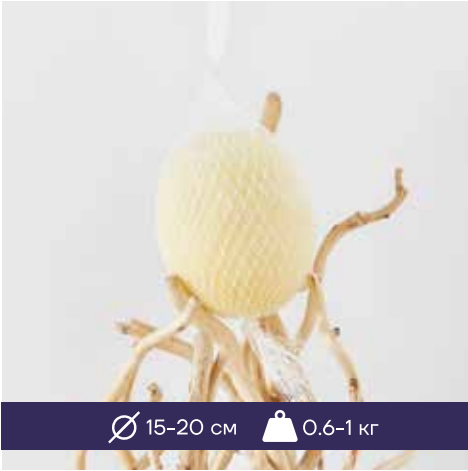
Тернопільська область — перша за кількістю замків в Україні, їх 34. Це пояснюється сприятливим середовищем для торгівлі деревиною, адже тут у великій кількості можна зустріти цінні породи дерев, такі як бук і дуб.

Певне уявлення про давні степи, які колись були на території області, дає степова місцевість між селами Устя та Дністер Борщівського району. Про наскельно-степову рослинність — місцевість між селами Дністер і Трубчин того ж району, де ростуть лікарська купина, цибуля гадюкова, кузьмичева трава (ефедра двужколосокова) тощо. Ділянки сухих і заплавних луки використовуються як пасовища.

Неорані степові ділянки можна зустріти на схилах пагорбів, струмків, в річкових заплавах і тощо. На підвищених ділянках ростуть костриця, пирій, «бородатий дракон», чебрець, осока та ін.; в заплавах і луках — рокитник, осока, стоколос, тимофіївка синенька.

Схили Дністра з найбіднішим ґрунтовим покривом заросли групами *Stipa capillata*, осоки низької (*Sageh humilis*) та осоки мечолистої (*Inula ensifolia* L.). До другорядних груп, пов'язаних з лісовим минулим схилів, а значить і з найбагатшими ґрунтами, відносяться групи осоки гірської (*Carex montana* L.) і осоки перистої (*Brachypodium pinnatum* (L.)), а також похідних від них груп bearded common (*Botriochloa* Ішхемум. (Л.) Keng). На ще більш товстих ґрунтах росте терен. Чагарникові зарості складаються з терну, глоду, крушини, кизилу. У кращих умовах ростуть групи скельного дуба і граба (чагарникова форма). Кам'яниста флора дністровських скельних степів багата на рідкісні види: мигдаль степовий (*Amygdalus nana* L.), тринія багатостовбурна (*Trinia multicaulis* (Пур) Шишк), волошка східна (*Centaurea orientali* L.), ефедра (*Ephedra distachya* L.), ендеміки УРСР — Дністровська мінуарція, Подільська шиверека, Дністровська юрінея.

Більшу частину лісистих територій займають листяні (грабові, дубово-грабові, букові) ліси. Змішані ліси зустрічаються в північній частині регіону. Грабові і дубово-грабові ліси займають південно-західну частину області (Придністров'я), Подільське плато, північну частину хребта Товтровий, Кременецькі гори.



∅ 15-20 см  0.6-1 кг

«Качіокавало», Фермерська молочна продукція НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



21-30 днів



солодко-вершковий, молочно-кислуватий
з цитрусовим післясмаком

Скоринка: їстівна, натуральна, насичено-жовтого кольору

Тісто: пружне, гладке, щільне, еластичне та гнучке

Особливість: виготовлений за технологією групи сирів Паста Філата. Назва сиру повністю описує його незвичну форму у вигляді овалу яйця





Одеська область

Це найбільша за площею область і одне з найпопулярніших місць відпочинку в Україні. Враховуючи те, що Одеська область розташована здебільшого на Причорноморській низовині та частково охоплює території Подільської височини, не дивно, що тут переважає степовий ландшафт — саме різнотравно-типчаково-ковилловий степ.

Північ регіону вкрита густими лісами з такими породами, як дуби, буки та ясени.

Очевидно, величезні площі цих земель розчищені та розорані для організації землеробства. Проте в Одеській області є й практично недоторкані місця. Північ насичена дубовими лісами: тут ростуть природні величні дуби, що тримаються кронами в небо, а також гладкі буки з прямими чи природно вигнутими стовбурами, стрункі та світлолюбні ясени (до речі, вони надзвичайно високі; на півдні за сприятливих умов вони можуть бути вищими за 50 метрів), величезні липи, що нагадують гігантські кущі.

Незважаючи на такі труднощі, як маловодність і малолісистість, Одеська область заохочує розвиток сільського господарства та постійно прагне покращити свій рекреаційний потенціал.

Silver, World
Cheese Awards
2022-23



«Гауда», Європейська сироварня

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштино-Фризська



18 місяців



насичено-маслянистий з пряжено-
мигдальними нотами та помірно-
гоструватим післясмаком

Скоринка: неістівна, покрита полімерною плівкою

Тісто: пружне, гладке та глянцево-біле тісто
солом'яного кольору з маленькими вічками

∅ 35 см 📖 10-12 кг



Сумська область

Прямий переклад «Суми» — «сумки». Народна легенда свідчить, що українські козаки знайшли на березі річки три мішки золотих монет. На тому місці виникло місто. Ми сподіваємося, що сирі з цього регіону такі ж цінні, як золото!

На території області розташовано багато об'єктів і територій природно-заповідного фонду, як от «Михайлівська цілина», заказники, дендропарк, заповідні урочища.

Природно-рекреаційний потенціал регіону значний: 17% території займають ліси та чагарники. Змішані ліси (сосна, дуб, береза) переважають у північній частині області, острівні (липа, клен, ясен) — у центральних районах. Трапляються також діброви.

В області **55 видів** судинних рослин і **10 видів грибів**, занесених до Червоної книги України та Європейського Червоного списку, а також **123 види рослин і 22 види грибів**, які є регіонально-рідкісними.

Bronze, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 27 см ↑↓ 12 см 🧘 8 кг

«Чеддер чорний»,

Оберэг

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Лебединська



3 місяці



сметанково-насичений, помірно-
пікантний смак, з землястими нотами

Скоринка: відсутня

Тісто: однорідне, пластичне, глянцево-темне,
чорного кольору

Особливість: в молоко додається вугільний
попіл

«Ланкашир Аль-Пачіно»,

Оберэг

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Лебединська



3 місяці



насичений маслянисто-вершковий смак,
з помірним пікантно-лимонним відтінком
в післясмаку

Скоринка: відсутня

Тісто: однорідне, злегка крихке, різнокольорове з
білими, чорними та жовтими вкрапленнями

Особливість: сир виготовляється три дні. Кожне
сирне зерно має свою кислотність: біле — 2 дні,
жовте — 1 день, чорне — свіже сирне зерно. Його
створення навіяв перегляд фільму з Аль Пачіно. Цей
сир символізує наше життя, кожен колір тут має свій
сенс: білий — все добре, чорний — погане, жовтий —
нейтральне

Bronze, World
Cheese Awards
2022-23



∅ 27 см ↑↓ 12 см 🧘 8 кг



∅ 12 см 🧘 0.22 кг

«АльтінЧіз»,

Pastourelle

З МИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
породи Джерсей



21 день



помірно солоний сир з молочно-кислуватим
відтінком, з нотами вершків та
пряженого молока

Скоринка: мита, зморшківата, світло-пома-
ранчевого кольору з білим нальотом плісняви
Geotrichum Candidum

Тісто: м'яке, пружне, але з витримкою стає
рідким та текучим, з тепло-вершковим відтін-
ком кольору заварного крема



«Рицар», Lactalis Суми

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко



28-30 днів



приємний пікантно-молочний смак з
присмаком топленого молока та сирого
волосякого горіха

Скоринка: відсутня

Тісто: гнучке, еластичне, щільне, всіяне
маленькими вічками, насичено-жовтого
кольору

∅ 27 см ∩ 11 см ⚖ 8.3 кг

«Шостка», Lactalis Суми

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко



28-30 днів



молочно-маслянистий смак, з
сметанковим присмаком та лимонним
відтінком

Скоринка: відсутня

Тісто: гладке, еластичне, пружне, щільне,
всіяне маленькими вічками



∅ 27 см ∩ 11 см ⚖ 8.3 кг





Житомирська область

За запасами лісових ресурсів Житомирська область посідає одне з провідних місць в Україні. Лісництво займає майже третину його території. Загальний запас деревини **становить понад 120 млн куб.** Протягом останніх десятиліть щорічно збільшується площа лісів, покращується породний склад, зростає частка насаджень з переважанням сосни та дуба.

Рослинний світ Житомирської області характеризується різноманітністю флористичних комплексів і має важливе народногосподарське значення.

Не дивлячись на те, що Житомирська область є більш помітною у рослинницькій сфері сільсько-го господарства, вона має потенціал для вирощування тваринництва. **Завдяки наявності необхідних площ кормових угідь, висока врожайність кормових культур (люпин, кормові боби, вика, горох) і багаторічних трав.**



15x15x15 см

 1 кг

«Лабер», Андрушівський маслосирзавод

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко



12 місяців



приємний вершково-цитрусовий смак,
з пряними-горіховими нотами та
солодкувато-карамельним післясмаком

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною плівкою

Тісто: тверде та щільне, може мати невеликі вічка, жовто-бурштинового кольору, містить кристали тирозину

Особливість: яскраво виражений смак створений завдяки натуральному процесу дозрівання. Натуральне покриття сиру

не перешкоджає природньому вивільненню вологи у процесі дозрівання та забезпечує захист поверхні від утворення плісняви. Тривалий період дозрівання є особливістю даного сиру, завдяки чому і формується самобутній і неповторний, вишуканий смак та аромат

«Український», Organic Milk

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Симментал



2 місяці



молочно-пряний, з нативним присмаком
свіжих лісових горіхів

Скоринка: неїстівна, покрита пластифікатором

Тісто: щільне, однорідне, достатньо спресоване тісто, не сильно гнучке, солом'яного кольору



5-7 кг



Вінницька область

Вінницька область є одним із провідних аграрних регіонів України. У 2021 році він займав перше місце в країні за обсягом виробництва сільськогосподарської продукції. Зокрема, область перша за обсягом виробництва м'яса та друга – за обсягом виробництва молока.

Природна рослинність займає близько 17% території, з них понад 3% займають лучні степи та луки, 0,5% — болота.

Основними лісоутворюючими породами є дуб звичайний, граб звичайний, ясен звичайний, клен гостролистий, липа, в'яз звичайний, дуб скельний, вільха чорна. У флорі області представлено декілька ендеміків (волошка Савранська, волошка Бессера, циноват Блоцького, козлик великий) і реліктових видів (хвощ великий, осока смердюча, бруслина мала, осока вузьколиста, жимолость м'яка, спориш тонкий), а також лікарські рослини (конвалія травнева, липа серцелиста, первоцвіт весняний, звіробій, валеріана, наперстянка, айр звичайний).



«Едам», Гайсинський молокозавод НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко порід
Голштин та української червоно-рябої



2 місяці



сирно-молочний з лактозно-
солодкими нотами

Скоринка: відсутня

Тісто: глянцеве, гладке, пластичне, сліпе, однорідне жовто-масляного кольору

28x14x11 см



4.9–5.2 кг



Черкаська область

Найвизначнішою особливістю **Черкащини є те, що вона містить географічний центр України**. Місцеві жителі настільки цим пишаються, що поставили два пам'ятники на знак цього. Хтозна, може, він стане й центром українського сироваріння?

Цей край також був місцем зародження козацької держави. Рослинність області характеризується поєднанням лісостепової та степової зон. З деревних порід лісу переважають дуб, ясен, сосна, граб, вільха, липа, клен, береза, тополя. Серед кущів — ліщина, калина, шипшина, осот, черемха. Степова рослинність представлена багаторічними травами. У заплавах річок і на заболочених ділянках, як правило, переважають вологолюбні трави. **В Черкаській області нараховується 334 види судинних рослин (17% флори області), що знаходяться під загрозою зникнення.**

На території урочища «Холодний Яр» Черкаської області росте один із найстаріших дубів в Україні, якому близько 1000 років.



20x20x12 см  3.5 кг

«Добродар», Звенигора НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко порід Голштин і Симентал



45 днів



виражений пряжено-сметанковий смак з солодкувато-трав'яним присмаком

Скоринка: неїстівна, покрита пластифікатором

Тісто: щільне, гладке, глянцево-жовте, пластичне, помірно вологе та однорідне

Особливість: назва сиру «ДоброДар» поєднує в собі 2 основоположних фактори, які розповідають про покликання і мету виробника. «Добро», за яким приховані кропітка праця та щоденні зусилля сироварів для досягнення

ідеально збалансованого смаку, текстури, кольору і аромату. Готовий виріб «Дар» подарунком від майстрів ТМ «ЗвениГора», виготовлений з любов'ю, адже кожна голова сиру «ДоброДар» покрита декількома шарами пластифікатору вручну і ця любов відчувається вже з першого шматочку. Оскільки майстерність приходить з часом, втілення цього унікального рецепту бере початок з 2010 року

«Український», Звенигора НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко порід Голштин і Симентал



20 днів



злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів

Скоринка: відсутня

Тісто: гнучке, пластичне, пружне, щільне, світло-солом'яного кольору з маленькими вічками

Особливість: використовується класичний рецепт сиру, з повагою до традицій та смакових уподобань. Це дуже молодий, але символічний продукт на ринку України (новинка 2022 року) і виготовляється, в першу чергу, задля підтримки молочної галузі України і підтвердження того, що українське – завжди найкраще



20x20x12 см  3.5 кг

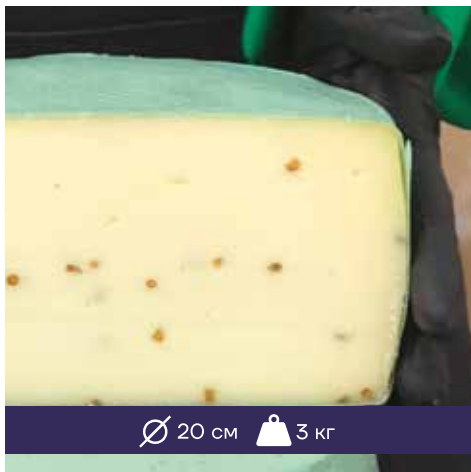


Волинська область

Волинська область порівняно не багата на родовища корисних копалин, але є найбільш екологічно чистою.

Понад 700 тис. га Волині займають хвойні та змішані ліси, зелені насадження, серед яких найбільш поширені сосна, осина, дуб, береза, граб, ясен, клен. Є й унікальні породи дерев: модрина європейська, дуб черешковий і червоний, кедр сибірський, туя пірамідальна, кукляста. Ліси державного значення **займають площу 447 тис. га, у тому числі 368,8 тис. га вкриті лісом**, де функціонують 14 держлісгоспів та Шацький національний природний парк.

Також великі запаси лікувальних грязей: з метою їх виявлення та використання для лікування досліджено 33 таких родовища.



«Старопорицький з пажитником», Старий Порицьк

НАПІВТВЕРДИЙ АРОМАТИЗОВАНИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
породи Голштин



3-4 місяці



ніжно-вершковий з післясмаком волоського
горіха та солодкого молока

Скоринка: неїстівна, покрита пластифікатором

Тісто: щільне, гладке, пружне, має маленькі
вічка та вкраплення пажитнику, світло-жовтого
кольору

Особливість: назва сиру з'явилася від назви
регіону в якому проживає виробник. Особ-
ливість фермерського господарства в тому, що
воно працює як органічне виробництво,

всі продукти від лану до столу – органічні. Молоко з якого виробляються сири беруть від корів на вільному випасі. Умови утримання самих корів виробник називає, як спокійне та щасливе життя без стресів

«Чеддер», Старий Порицьк

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко породи Голштин



6 місяців



вершково-молочний з легким відтінком
пряженого молока та квітів

Скоринка: відсутня

Тісто: щільне, гладке, світло-вершкового
кольору, помірно крихке

Особливість: особливості всіх Старопориць-
ких сирів в тому, що вони унікальні своєю
сировиною. Молоко екстра класу – це найви-
щий гатунок молока, сертифіковане підприєм-
ство для ведення органічного виробництва.
Мета виробника – варити чесні, чисті і здорові
сири

Bronze, World
Cheese Awards
2022-23





**Feel free
to contact us!**

**Якщо у вас є питання стосовно
замовлень: www.ardis.ua**

Іван Тищенко

Керівник відділу експорту ARDIS GROUP

☎ tel.:+38-067-1933711

✉ e-mail: i.tyshchenko@ardis.biz.ua

**Якщо у вас є питання стосовно
ProCheese сервісів: www.procheese.ua**

**Якщо у вас є питання стосовно участі
або партнерства з ProCheese Awards:
www.awards.procheese.ua**

Наталія Кагадій

Директорка департаменту ProCheese
ARDIS GROUP

☎ tel.:+38-067-5835715

✉ e-mail: n.kagadiy@procheese.ua



Наша діяльність на World Cheese Awards проводиться за підтримки Швейцарії в межах швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з високою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія), www.qftr.org.

Ми також дякуємо за підтримку Western NIS Enterprise Fund (WNISEF) — першому в Україні та Молдові регіональному фонду прямих інвестицій з капіталом 285 млн доларів США, заснованому за фінансування уряду США через Агентство США з міжнародного розвитку (USAID). WNISEF забезпечує фінансування інноваційних, високоефективних програм, що спрямовані на здійснення реформ та змінюють життя звичайних людей в Україні та Молдові. www.wnisef.org.



