Nova artisana

сыры особой породы. из молока особой породы.

Nova Artisana — это новый бренд с долгой историей. С 1966 года на нашей собственной ферме мы занимаемся производством молока, с которым вы, скорее всего, уже давно знакомы и могли попробовать его в продукции марок Danon, Valio и многих других.

⠀

В этом году мы решили выпустить линию продукции Nova Artisana, чтобы поделиться с вами нашим собственным видением благородных сыров, таких как бри, буррата, рикотта, моцарелла и страчателла. Также мы производим нежнейшие сливки, молоко и кефир.

Все сыры мы варим из молока коров особой породы, которая уже более 200 лет разводится в графствах Айршир, Шотландия. Молоко этих коров часто используют в Европе для сыроварения, благодаря его необычайным показателям вкуса и качества.

Мы следуем традиционным европейским рецептам: сыроваров Nova Artisana обучает мастер из Италии – Фабио Калдера. Он окончил Академию сыроваров в Тревизо, и вот уже 12 лет создает настоящие итальянские сыры и контролирует соблюдение рецептур.   
За процессом сыроварения каждый день можно понаблюдать на Василеостровском рынке.

Особенной гордостью является сыр бри, аналога которому нет в России. Этот сыр производится на нашей ферме «ПЗ Новоладожский» строго по технологическому процессу, внедренным сыроварами из Великобритании. Весь процесс контролируется операционным директором Ричардом Роном.

Всю нашу продукцию вы можете приобрести в сети супермаркетов Лэнд и Сезон, на Василеостровском и Долгоозерном рынках, в сервисах доставки Яндекс.Еда, Delivery Club и Маймил, а также прямо на нашей ферме «ПЗ Новоладожский».

Сыры Nova Artisana также можно попробовать в различных отелях и ресторанах Санкт-Петербурга, таких как Jerome, Saviv, Skandianvia Country Club и в нашем сырном баре La Latteria.











