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 Danone, Valio, Буше 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: оно содержит высокий процент жира, белка, казеина и СОМО, что идеально подходит для приготовления вкусного сыра и других молочных продуктов, показатели которых до 4 раз превышают ГОСТ!   
  
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 – специалистом с большим опытом.   
Ричард вырос на молочной ферме в Уэльсе. В Великобритании он изучал сельское хозяйство, работал в крупных агрокомплексах, затем переехал в Венгрию, где вплотную занялся сыром. Теперь Ричард отвечает за полный цикл производства в ГК Терра Нова, от выращивания коров до итогового продукта: «Я всю жизнь забочусь о том, чтобы коровы были счастливы. Я работал в Новой Зеландии, Венгрии, Англии, Чешской Республике и в России, и я точно знаю, если корова несчастлива — у фермера ничего не получится. Нашим животным на ферме все нравится.»

Всю нашу продукцию вы можете приобрести в сетях супермаркетов «Лэнд» и «Азбука Вкуса», на Василеостровском и Долгоозерном рынках, в локальном сервисе доставки 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 Kempinski Hotel Moika 22.











