

ФЕСТИВАЛЬ МОЦАРЕЛЛЫ В РЕСТОРАНАХ BELLINI GROUP



10.07.2017 – 13.08.2017

Bellini group
ресторанный холдинг



О ФЕСТИВАЛЕ МОЦАРЕЛЛЫ

С 10 июля по 13 августа во всех ресторанах Беллини групп будут представлены специальные блюда с сырами, которые варятся на нашей собственной Сыроварне FORMAGGI!

В рамках фестиваля будет запущена доставка сыров и блюд с сырами собственной Сыроварни через службу Горячая доставка.

Настоящие итальянские сыры, которые делают у нас, в Красноярске. Это невероятно!

Цели фестиваля:

1. Популяризация потребления итальянских сыров и блюд с ними.
2. Увеличение продаж блюд в ресторанах.
3. Продвижение бренда «Сыроварня FORMAGGI» и её продукции.
4. Увеличение продаж сыров и блюд с ними через сайт Доставки.



ГДЕ КАКИЕ СЫРЫ В БЛЮДАХ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ

Моцарелла

Баран и бисер
Бенедикт
Крем
Папас
Перцы
Свинья и бисер
Хозяин тайги
Хоум
Якитория
Формаджи
Мамас

Мини-моцарелла

Хоум
Якитория
Формаджи

Буррата

Крем
Хозяин тайги
Хоум
Якитория
Мамас

Страчателла

Бенедикт
Крем
Папас
Хоум
Формаджи

Рикотта

Хозяин тайги

**Сыры в чистом виде –
в горячей доставке.**

О СЫРАХ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА ФЕСТИВАЛЕ МОЦАРЕЛЛЫ

Моцарелла и мини-моцарелла

Сыр с невероятным ароматом и чистым сливочным вкусом. Этот сыр прекрасно проявляет себя со спелыми томатами, в салатах.



Буррата

Особенный итальянский сыр. Внутри «мешочка» нежнейшая сырная масса, которая растекается при надрезе. Имеет очень богатый сливочный вкус.



Страчателла

Этот сыр – вытянутые нити моцареллы, смешанные с густыми, чуть солёными сливками. Мягкий и нежный сыр с потрясающим сливочным вкусом. Настоящий деликатес.

О СЫРАХ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В ГОРЯЧЕЙ ДОСТАВКЕ

Моцарелла

Сыр с невероятным ароматом и чистым сливочным вкусом. Этот сыр прекрасно проявляет себя со спелыми томатами, в салатах.



Мини-моцарелла

Разновидность моцареллы в виде маленьких шариков. Специально создана для салатов.



Буррата

Это особенный итальянский сыр. Внутри «мешочка» находится нежнейшая сырная масса. Имеет очень богатый сливочный вкус.



Рикотта

Рикотта - творожный сыр с чистым кисломолочным вкусом, который используют для приготовления несравненных десертов, равиоли, сырников.



О СЫРОВАРНЕ FORMAGGI

Сыроварня FORMAGGI производит настоящие итальянские сыры в самом центре Сибири, в Красноярске. В основе сыров – свежее фермерское молоко и классические итальянские рецепты.

Все сыры производятся на профессиональном оборудовании из Италии, что гарантирует их качество и свежесть.

Для всех красноярцев это уникальная возможность попробовать итальянские сыры, не отправляясь в Италию.

