

МАКЛАРИН – ремесленные сыры ручной работы

По данным «Росконтроля», **60% сыра в России признано подделкой** – производители под видом натурального сыра выпускают сырный продукт, заменяя молочный жир растительным. Но главный тренд на рынке сегодня – **натуральные продукты**: по данным Nielsen, **70% покупателей готовы платить больше** за продукты без химии.

Будьте в тренде и зарабатывайте! Предложите вашим натуральные сыры МАКЛАРИН ручной работы из фермерского молока.



Это интересно

Видеоотзыв наших партнеров –
сырной лавки Fromage Vladimir



Качотта

- Свежий молочный вкус
- Плотная кремовая текстура
- Высокое содержание белка
- Вкусы: **классическая, с пажитником, с тыквенными семечками**



Полутвердые сорта

Итальянский

- Классический полутвердый сыр
- Нежный фруктово-ореховый вкус
- Для повседневного употребления: на бутерброды, в салаты, вторые блюда

Чили

- Пикантная острота во вкусе и пряный аромат
- Маслянистая текстура

Ординский из козьего молока



- Из козьего молока с собственной фермы в Ордино
- Изысканный вкус для настоящих ценителей
- Гипоаллергенный, высокое содержание белка



Мягкие сыры

«Фермерский»

- Авторская рецептура
- Мягкая творожная текстура
- Низкокалорийный, с высоким содержанием белка
- Вкусы: классический, с травами

Халуми

- Кипрский сыр для жарки
- Не растекается при нагреве, сохраняет плотную структуру
- Из коровьего и из козьего молока



Мягкие сыры с благородной белой плесенью

Предлагаем вам **самые продаваемые** французские мягкие сыры с белой плесенью - Камамбер и Бри и **уникальные авторские сыры** из козьего и овечьего молока.

- В фирменной торговой сети мы провели тестовые продажи, подтвердившие высокий спрос на данные сыры;
- Крафтовая упаковка выделяет продукт на полке, подчеркивает премиальность и вызывает желание купить;
- Сделаны вручную в лучших европейских традициях из фермерского молока

По результатам маркетинговых исследований, **минимальная наценка** на данную группу сыров на рынке - **70%**. **Получайте стабильно высокую прибыль** с продажи премиум-сыров МАКЛАРИН!

Узнайте подробнее о том, как зарабатывать на сырах, наведя камеру телефона на QR-код

Камамбер

- Из цельного коровьего молока с частных ферм Тверской области
- Кремообразная текучая консистенция и сливочный вкус

Бри из козьего молока

- Козий бри - редкость на рынке, но имеет большой спрос среди гурманов, готовых платить за эксклюзив
- Сделан из козьего молока с нашей собственной фермы МакЛарин - качество гарантируем



YouTube

Отсканируйте
QR-код камерой
смартфона

Обучение по сырам Камамбер
и Бри сыроварни "Афанасий"



Французские ремесленные сыры из козьего и овечьего молока по авторским рецептурам

Абсолютная новинка на Российском рынке! Авторские сыры по оригинальным рецептурам для ценителей, **готовых** попробовать новое и **платить** за уникальный вкус.

«Тьерно кабре»

- Авторские сыры из категории мягких французских сыров Lactique de chevre
- Из отборного **козьего молока с собственной фермы** МакЛарин
- Покрываются нежной корочкой из **благородной белой плесени**
- Вкусы: **классический, с травами**

«Кесо бланко»

- Из фермерского **овечьего молока**
- Покрывается тонкой корочкой из **благородной голубой и белой плесени**
- Свежий, слегка солоноватый вкус с легкой кислинкой и грибными нотками

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ



	Отпускная цена, руб.	Рекомендованная цена на полке, руб.	Ваша выгода
«Кесо бланко» из овечьего молока, вес			
«Тьерно кабре» из козьего молока, вес			
«Тьерно кабре» из козьего молока с травами, вес			
Камамбер из коровьего молока, вес			
Бри из козьего молока, вес			

Ремесленные сыры МАКЛАРИН - желанный продукт для покупателей, высокая прибыль для вас!