

1. Пармезан – твердый, ломкий, острый на вкус. Его нужно нарезать тончайшими ломтиками, а есть – с грушами и грецкими орехами. Пармезан добавляют в пасты, ризотто, омлеты. В 100 г в среднем содержится 392 Ккал.
2. Бри – старинный французский сыр. Сыр королей. Вкус его, в зависимости от разновидности и сроков вызревания, варьируется от грибного до фруктового. Фрукты и бри – лучшее сочетание. В 100 г в среднем содержится около 330 Ккал.
3. Камбоцола (Cambozola) - немецкий коровий сыр с плесенью, производители которого сумели соединить черты французских мягких сыров и итальянской Горгорцолы. Вкус схож с Камамбером, однако из-за плесневых вкраплений он более насыщенный и острый. К этому сыру лучше подать фрукты (например, дыню, виноград или грушу). Чтобы в полной мере понять тонкий вкус сыра «Камбацола», нужно позволить полностью раскрыться его аромату. Для этого надо выложить сыр на тарелку за час до подачи на стол. В 100 г в среднем содержится 427 Ккал.
4. Маскарпоне – итальянский сливочный сыр, с богатым вкусом, похожим на сливки и йогурт. В 100 г в среднем содержится 453 Ккал.
5. Камамбер – мягкий сыр, изготовленный из коровьего молока. Бри и камамбер похожи, но бри чуть менее жирный. В 100 г в среднем содержится около 300 Ккал.
6. Дор блю – немецкий голубой сыр. Его лучше есть с орехами и виноградом. Если Вы едите несколько сортов сыра одновременно, этот сорт лучше оставить напоследок. В 100 г в среднем содержится 354 Ккал.
7. Горгондзола (Gorgonzola) — один из наиболее известных итальянских сыров, отличающийся характерным островатым вкусом. Этот сыр имеет сладковатый привкус, с нежнейшим и легким ореховым ароматом. В 100 г в среднем содержится около 358 Ккал.

8. Моцарелла – сыр из молока буйволиц. Этот сыр отлично сочетается с помидорами, базиликом и оливковым маслом. Можно добавить еще немного черного перца. В 100 г в среднем содержится 250 Ккал.

9. Рокфор – знаменитый французский сыр с плесенью. Рокфор сочетается с винами: Cahors, Sauternes, Porto. В 100 г в среднем содержится 335 Ккал.

10. Тет-де-Муан - относится к эксклюзивным швейцарским сырам. В переводе с французского его название означает «голова монаха». Тет-де-Муан производится из молока коров, полученного исключительно в летние месяцы. Созревает более трех месяцев. Готовый сыр однороден на срезе, отличается плотной консистенцией. Имеет очень сильный аромат и ярко выраженный острый вкус. Хорош с белыми винами. В 100 г в среднем содержится 410 Ккал.

[Joomla SEO powered by JoomSEF](#)