

**«ЭкоНива» представляет первый в России фестиваль раклета!**

С 12 февраля по 26 марта 2025 года «ЭкоНива» приглашает в рестораны Сочи, а также курорта «Красная Поляна», чтобы оценить изысканный вкус традиционного швейцарского блюда на основе премиального твердого сыра Dürri Zeller от «ЭкоНивы».

Раклет (от фр. racler — «скоблить, скрести») — это блюдо родом из швейцарского региона Валуа. Основной ингредиент — сыр, который отлично плавится. Верхний слой части сырной головы разогревают, снимают и покрывают горячей массой свежий хлеб, овощи или другие продукты и добавляют топпинги.

**«ЭкоНива»** — лидер\* по производству молока-сырья в России и Европе, а также занимает 3 место по данному показателю в мире.

Основными принципами компании являются честность, открытость и прозрачность. Вся продукция бренда производится по принципу «от поля до прилавка» из молока с собственных ферм, расположенных в 13 регионах России. Во всех продуктах только натуральный состав без красителей и консервантов.

**«ЭкоНива»** — единственный в России производитель сыров, созданных по уникальной технологии с использованием созревательной культуры, в основе которой *Brevibacterium linens*. Премиальные твердые сыры Dürri, названные в честь основателя и президента компании Штефана Дюрра, созданы по уникальной технологии.

**Dürri** — коллекция премиальных твердых сыров, которая производится из сыропригодного молока, отбираемого на фермах «ЭкоНивы» по 29 показателям качества в Воронежской области. Во вкусе Dürri Zeller преобладают тона сливочного масла, а послевкусие раскрывается через легкую кислинку с оттенком корочки белого хлеба.

В аромате преобладают легкие сливочные ноты, а сложность и благородность ему придает оттенок топленых сливок. Сыр великолепно плавится, поэтому идеален для приготовления раклета.

**ЭКОНИВА®** | **Dürri**

\* Рейтинг Национального союза производителей молока (СОЮЗМОЛОКО), Milknews и Streda Consulting топ-30 производителей молока по валовому надою в 2023 г.

**НАШ РЕСТОРАН ПРЕДЛАГАЕТ ВАМ СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ  
С РАКЛЕТОМ НА ОСНОВЕ ПРЕМИАЛЬНОГО ТВЕРДОГО СЫРА  
DÜRR ZELLER ОТ «ЭКОНИВЫ»**

## **BAIKAL BAR & RESTAURANT**

**ПИЦЦА С СЫРОМ DÜRR ZELLER И ГРУШЕЙ**

**1050₽**

**ДОМАШНЯЯ ПАСТА С СЫРОМ DÜRR ZELLER**

**750₽**

**БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ  
И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЧИКАМИ  
С СЫРОМ DÜRR ZELLER**

**1150₽**

