



**СОБСТВЕННАЯ СЫРОВАРНЯ
В РЕСТОРАНЕ — ЦЕНТР
ПРИТЯЖЕНИЯ КЛИЕНТОВ**



Зачем ресторану собственная сыроварня?

Расширение ассортимента

Повышение качества продукции

Уникальность заведения

Дополнительная прибыль

Какие сыры производить?

Мягкие сыры

Моцарелла

Буратта

Рикотта

Сулугуни

Чечил

Страчателла





Нужен технолог-сыродел!

Как организовать сырный цех

Помещение от 20 кв.м.

«За стеклом»

Мини-витрина для продажи

Коммуникации: вода, канализация, отопление, вентиляция

**Качественное
молоко — залог
хорошего сыра**



Этапы производства сыра



- приемка и хранение молока;
- пастеризация и сквашивание;
- выработка сырного зерна;
- формование;
- прессование (для полутвердых сыров);
- посолка;
- созревание.

Оборудование для сырного цеха

Casaro[®]



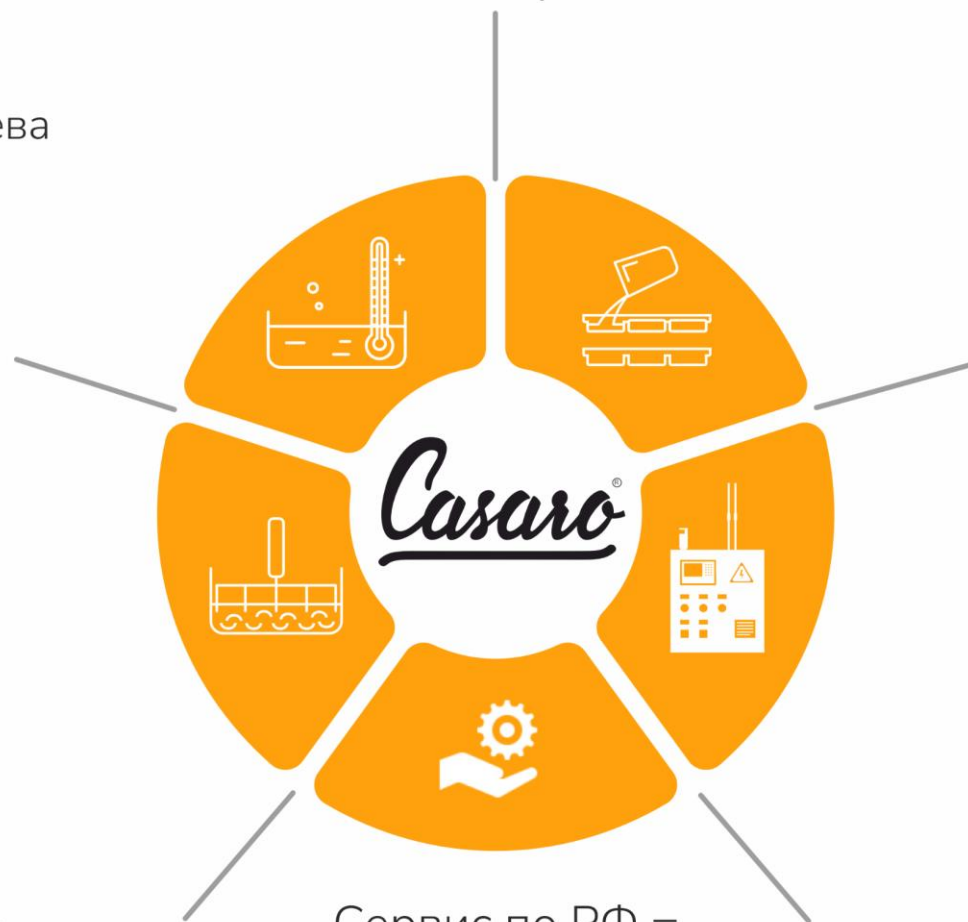
Фабрика Казаро

Инновационная система нагрева и охлаждения продукта =
энергоэффективность, снижение финансовых затрат, скорость процессов

Идеальное сырное зерно =
100% качественный сыр



Наши технологии отвечают требованиям рынка и экономики. **Проверено.**



Эргономика, продуманный промышленный дизайн =
снижение трудозатрат, короткие операции

Собственное уникальное программное обеспечение =
«умный помощник», гарантия соблюдения всех процессов технологии

Сервис по РФ =
ваша безопасность

Примеры успешных проектов в ресторанном бизнесе

Casaro[®]

NOVIKOV
— GROUP OF COMPANIES —
SINCE 1991

MRIYA
RESORT & SPA
★★★★★

CHEESERIA
сыроварня

• ПЕКАРНЯ •
БУШЕ
• КОНДИТЕРСКАЯ •
ОСНОВАНО В 1999

СОЮЗ
пицателей
бистро

interview
ресторан • сыроварня

РЕСТОРАН
ГРОЗА

Brie
RESTAURANT | CHEESERY

**МА
МУ
КА**
ресторан
пекарня
сыроварня

**ПРЯНЫЙ
БАРАЩЕК**

Толый Новар
РЕСТОРАН КАК ЕСТЬ

• The •
BIG PIG
мясной ресторан

Благодарим за внимание!

8 (800) 700-93-01

casaro.ru

Casaro®