

# GRAND'OR

EST. 1997

Grand'Or Avrupa'da Hollanda peynirlerinin standardını belirleyen geniş bir peynir çeşitliliğine sahip köklü bir firmadır.



Hollanda'nın Gouda şehriden ismini alan bu peynir saf inek sütünden minimum 3 ay olgunlaştırılarak üretilir. Kendine has hafif tadıyla kahvaltılarda, peynir tabaklarında, sandviç ve atıştırmalıklarda kullanılır.

Menşei: Hollanda

Gouda  
Ort. (4.25 kg) x 1 adet



Gouda peynirine kimyon eklenmesiyle oluşan farklı bir çeşittir. Menşei: Hollanda

Gouda Kimyonlu  
Ort. (4.25 kg) x 1 adet



Sarı renkli, delikli, yarı sert bir peynir türüdür. Minimum 3 ay olgunlaştırılmıştır.

Emmentaler Peyniri, atıştırmalık olarak peynir tabaklarında, sandviçlerde, salata, pizza ve makarnalarda sıkça kullanılır. Menşei: Almanya

Emmentaler Peyniri  
Ort. (2.5 kg) x 4 adet



Fransa'nın geleneksel lezzetlerinden olan Brie peynirinin yumuşak ve kremi bir yapısı vardır. Brie peyniri, eşsiz bir tada ve aromaya sahiptir. Fırında ısıtılarak sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir. Peynir tabaklarında, sandviçlerde, sıcak et yemeklerinde sos olarak kullanılabilir.

Menşei: Hollanda

Brie Peyniri  
125 gr x 12 adet



Fransa'nın en özgün peynirlerinden biridir. Yoğun aromaya sahiptir ve yenilebilir kabuğu ile kremi bir iç yapıya sahiptir.

Oldukça geniş bir kullanım alanı vardır: kahvaltılarda çiğ olarak, hafif kızartılarak bal veya reçel eklenerek, kanepeler veya krakerler ile tüketilebilir.

Menşei: Hollanda

Camembert Peyniri  
125 gr x 12 adet

