



Единственная в России греческая сыроварня

Науса — Псков
2021

Греческая сыроварня «Тремпелис» — первое российское производство открытое потомственным греческим сыроваром в Пскове.

Здесь, под личным руководством г-на Ставроса Тремпелиса, мы изготавливаем сыр по греческим технологиям и уникальным старинным рецептам с севера страны. А Греция, между прочим, родина сыра.





Идея локализовать производство в России пришла после эмбарго 2014 года, когда сыроварня из города Наусса в Греции больше не могла поставлять свою продукцию в Россию. После долгих поисков, выбор пал на Псковскую область — именно в местном фермерском хозяйстве греки нашли наилучшее молоко. Запустить производство в Пскове удалось в начале 2020 года.

Совпало всё: и то самое молоко, и замечательная природа, и близость границ, и даже местоположение будущего цеха — на Ваулиногорском шоссе по пути в Крыпецкий монастырь, история которого благодаря инок Савве пересекается с историей святой горы Афон в Греции. В семье Тремпелис к православию и святыням отношение особое.

Наши продукты

Мы изготавливаем уникальную для России продукцию.

В составе наших сыров только натуральное фермерское молоко, греческие приправы, собственные закваски и соль.

Наши покупатели это любители настоящего сыра, в условиях закрытых границ, соскучившиеся по европейским деликатесам, и люди, заинтересованные в натуральных продуктах, изготовленных с применением экологичных технологий.



Точка в вашем гастрономическом маршруте

Предложите своим клиентам совершить гастрономическое путешествие по Псковской области и привезти домой вкусные сувениры.

В нашем магазине можно приобрести греческие сыры и продукты из Греции — маслины, оливковое масло, сладости — не покидая границ России.

Наше производство расположено на Ваулиногорском шоссе, в 1,5 км от Северного обхода; у нас есть просторная парковка для туристического автобуса.



Дегустационный зал

Мы готовим к открытию дегустационный зал, попав в который, вы с порога ощутите атмосферу хранилища сыров. Здесь можно:

- продегустировать наши сыры, включая эксклюзивные новинки, и приготовленные из них блюда;
- узнать об истории сыроварни и производстве традиционного греческого сыра непосредственно от Ставроса Тремпелиса;
- своими глазами, через окна, увидеть производственный цех и процесс варки сыра;
- вместе с детьми принять участие в мастер-классе;
- провести корпоративный вечер, семейный праздник, вечеринку или свадьбу в греческом стиле.

Зал рассчитан на туристические группы численностью до 60 человек



Сырная лавка

Уже сейчас в нашем магазине при производстве можно приобрести не только собственную продукцию сыроварни, но и продукты, произведённые в Греции: оливковое масло, оливки и маслины, греческие сладости и деликатесы.

В ближайшее время мы планируем расширить ассортимент греческих товаров и обновить интерьер магазина.



Островок Греции в Пскове

Даже несмотря на закрытые границы, хочется, чтобы Россия и Греция не теряли связь, потому что это две духовно очень близкие страны.

У нас много замечательных творческих коллективов и много поваров, которые готовы приехать, показать своё мастерство и рассказать о греческой культуре. Ведь границы существуют только на картах и для политиков, а между людьми они легко стираются через общение и такие вот «уголки Греции в России».



**Приглашаем
ко взаимовыгодному
сотрудничеству турфирмы,
туроператоров и гидов!**

**Посетите нашу сыроварню:
Псков, Ваулиногорское шоссе, 31**

**Контактное лицо:
Светлана Климова
+7 921 934-56-76
klimovasvetlana027@gmail.com**

**Мы в инстаграме:
[@cheese_trempelis](#)**

