



[Тест-исследование: сыр из Львова. Сыр для мышеловки>>>](#)

"Однією з важливих молочних категорій є тверді сири, які являють собою, по суті, концентрат корисних речовин молока. Але це за умови, якщо сир справжній, виготовлений з молока без додавання рослинних жирів. Також вкрай важливо, щоб продукт був безпечним в мікробіологічному відношенні.

Найпоширеніше питання серед споживачів на сьогоднішній день таке: "Скільки має коштувати твердий сир, щоб бути справжнім?" Адже не секрет, що під виглядом справжніх сирів часто продають фальсифіковану продукцію, яка містить немолочний жир. При цьому етикетка може бути оформлена належним чином і містити виключно молочні інгредієнти в складі, а самотужки вдома перевірити сир неможливо".

<http://test.org.ua>