



Сегодня уже никого не удивишь сочетанием сыра и шоколада в сладкой выпечке, однако американская компания Murray's Cheese всё же нашла способ привлечь к себе внимание общественности. Местные специалисты посвятили Дню Святого Валентина новый сорт сыра с шоколадными прожилками.

Называется этот сыр «Love at Mast». Его разработал молодой (двадцать шесть лет) сотрудник компании по имени Брайан Ральф. Это открытие он посвятил своей возлюбленной девушке, чтобы порадовать её в честь всемирного праздника.

Чтобы приготовить такой уникальный продукт, Ральф размолот дорогой шоколад Mast Brothers, после чего уложил его между слоями сыра в сыроварне и оставил его на ночь в специальном подвале – там сыр обрастает благородной плесенью.

Эксперты, которые уже имели возможность попробовать этот продукт, отмечают, что сыр Ральфа имеет занимательный ягодный вкус. Что интересно, он несколько не напоминает привычный чизкейк. На данный момент все двести упаковок данного сыра уже успели раскупить. Однако компания планирует продолжить его выпуск в дальнейшем.