

Винахід стосується способу безперервного виготовлення продуктів з домашнього сиру з наступною термообробкою. Домашній сир, який попередньо змішаний зі смаковими речовинами, пряностями і, не обов'язково, з іншими домішками, піддають наступній термообробці при температурі між 60 і 150°C, охолоджують до температури між 0 і 15°C, формують і покривають. Гомогенізовану суміш виготовляють з домашнього сиру, як базового матеріалу, пряностей і інших домішок, піддають наступній термообробці при безперервній роботі у замкненій системі, потім її охолоджують і, при бажанні, формують, покривають, обробляють поверхню смаковими речовинами і декоруючими пряностями і пакують.