

Спосіб виробництва м'якого сиру, що включає нормалізацію молока за масовою часткою жиру, пастеризацію, внесення коагулянта, витримку сирного згустка при температурі коагуляції, видалення сироватки, формування сиру, самопресування, соління, охолодження, який відрізняється тим, що нормалізацію здійснюють шляхом додавання до незбираного молока сухого знежиреного і перемішування протягом 10-30 хвилин за температури 35-45 °С.