

Спосіб крафтового виробництва крем-сиру передбачає приймання молока, його фільтрування та пастеризацію, охолодження до заданої температури, заквашування мезофільними культурами лактококів і леокостоків, внесення молокозгортального ферментного препарату та коагуляцію молока, відділення сироватки і пресування згустка, охолодження сирної маси, додавання солі, формування готового продукту, фасування у герметичну тару та зберігання при низькій температурі. Для заквашування використовують комбінацію чотирьох штамів мезофільних бактерій: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* та *Lactococcus lactis* subsp. *Diacetylactis*. Коагуляцію проводять за температури 30 ± 2 °C протягом 22-24 год. Молокозгортальний фермент вносять безпосередньо у заквашене молоко. Формують сирні кульки діаметром 2 см, обвалюють їх у попередньо пропастеризованих спеціях, укладають у скляну тару об'ємом 250-330 мл і заливають соняшниковою олією.