

PRAWDZIWE SERY POLSKIE

OFERTA DLA PARTNERÓW



EMILGRANA



Ser dojrzewa min. 12 miesięcy.

Łatwo wyczuć wyjątkowość tego sera robionego z niepasteryzowanego mleka, który oczarowuje głębokim zapachem i słodkim wręcz smakiem. Poprzez długie dojrzewanie krystalizują się w nim najlepsze cechy: smak i aromat, grudki i kryształki, które wciąż pachną mlekiem, zamieniając się w składniki wyjątkowo łatwo przyswajalne i korzystne dla zdrowia. Niezrównany jako przyprawa.

NIEBIESKI KSIĄŻE

Ser krowi, pleśniowy, dojrzewający. To ser z przerostem niebieskiej lub zielonej pleśni. Przerost pleśni powodowany jest nakłuciami sera, przez które dostaje się powietrze pozwalające na rozrost pleśni. Jest ostry, pikantny, o charakterystycznym zapachu pleśniowo - piwnicznym.



Ser dojrzewa ok. miesiąc.



MYSTER WAŃCZYK



Wyraźny ser o dobrym, kulinarnym zapachu i szczególnym aromacie, miękki, lekko kwaskowaty. Idealny na paletę serów do wina. W czerwonej skórce, z lekkim delikatnym candidum prowokuje i zachęca. Barwa jasnożółta, niewielkie pory międzyziarnowe. Harmonijny, przez to wielce uniwersalny. Ser jest zrobiony z surowego, niepasteryzowanego mleka krowiego.



Ser dojrzewa ok. 6 miesięcy.

FRONTIERA BLUE JERSEY



Ser dojrzewa ok. 4
miesiące.

Bardzo wyraźne smaki pikantności i słoności, rozległa paleta zapachów. Od pieczarek i orzechów, po dojrzałą szynkę, piernik i mokry las. Trudny obiekt do spasowania z winem. Ser zrobiony z mleka surowego, niepasteryzowanego.

GOUDA PRZEMKOWSKA



Delikatny, ale z wieloma znaczącymi nutami. Trochę zwierzęcymi, stajennymi. Smakuje wyraźnie, ale nie epatuje. Ma dwa rogi, słodki i słony, oboma potrafi ubóć. Doskonale sobie radzi z polskimi winami. Ser jest zrobiony z surowego, niepasteryzowanego mleka krowiego.



Ser dojrzewa ok. 1-3 miesięcy.

PIECZONA RITTA



Ser dojrzewa 1 tydzień.

Delikatna i soczysta, słodka, pachnąca. Ser świeży, zwięzły, robiony z koziej ricotty, później zapieczonej w formę sporego walca. Jego walor to słodkość idąca przed świeżą kwaśnością. Ser jest zrobiony z pasteryzowanego mleka koziego.



WIZAJN ŚMIETANKOWY



Małe, 40-dekagramowe serki słyną z maślanej aury i serwatkowych aromatów. Świeże, pachnące, delikatne. Naturalnie śmietankowe zrobione z surowego, niepasteryzowanego mleka krowiego. Sery z Wizajn otrzymały rekomendację ruchu Slow Food.



Ser dojrzewa ok. 1-4 tygodni.

WIZAJN WĘDZONY

Ser wytwarzany jest z mleka krowiego świeżego, niepasteryzowanego co jest jego wielkim walorem smakowym jak i zdrowotnym. Wędzenie nadaje serowi specyficznych walorów smakowych, kolorystycznych oraz konserwujących. Do wędzenia sera użyto drzewa liściastego olchy i brzozy. Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony Wizajny jest uznanym produktem regionalnym wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych.



Ser dojrzewa od 1 do 3 dni.

GOUDA FARMERSKA



Ser typu holenderskiego, oparty na podstawowej recepturze goudy. Wytwarzany z pełnego, surowego nienormalizowanego mleka krowiego. Delikatny, łagodny smak o zmiennym bukiecie zapachu: młody - delikatny, starszy - bardziej aromatyczny. Elastyczny, z niewielką ilością oczek. Smakuje pełnym mlekiem, nieco maślanie, ale z nutami słoności i kwaśności. Do piwa i do wina, do przekąszania.



Ser dojrzewa ok 1-2 miesięcy.

FRONTIERA OWCZY BLUE



Ser dojrzewa ok. 4 miesiące.

Ser owczy blue jest to ser z przerostem pleśni niebieskiej. Pieczarkowy, pikantny a nawet ostry, najlepiej smakuje z winem - najczęściej słodkim, dobranym odpowiednio do stopnia dojrzałości. Jego ostry smak doskonale przełamia i złagodzi słodkie owoce. Otrzymał między innymi Smak Roku 2009 na Festiwalu Smaku w Grucznie oraz I miejsce na Ogólnopolskim Festiwalu Nieskończonych Form Mleka w Sandomierzu 2013. Ser zrobiony z mleka owczego, surowego, niepasteryzowanego.



KONTAKT

www.StolicaSmaku.pl

Maciej Żak

Tel. **501 620 382**

maciej.zak@stolicasmaku.pl

Porozmawiajmy przy jedzeniu.