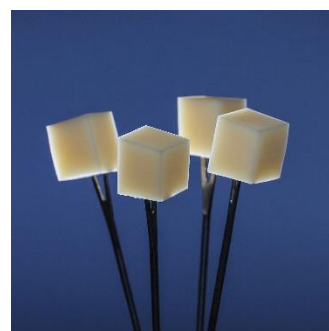


SERY DŁUGODOJRZEWAJĄCE

SER MARSZOWICKI (dojrzeva min. 12 miesięcy)

Ser Marszowicki to ser smakiem zbliżony do szwajcarskiego Gruyère, wytwarzany w Polsce z mleka krowiego pasteryzowanego, zaliczany do serów twardych podpuszczkowych. Posiada zwartą, jednorodną strukturę oraz wyjątkowy, owocowo-orzechowy, lekko kwiatowy na finiszu smak, który w miarę dojrzewania staje się bardziej wyrazisty i złożony. Doskonale nadaje się do tart serowych, zapiekania, zup czy fondue, ale również jako element deski serów z winogronami i kieliszkiem wina.



Propozycja porcji:

- 200g,
- 300g,
- 500g,
- 1000g,
- 2000g

Porcje tarte:

- ❖ 100g
- ❖ 500g
- ❖ 1000 - 3000g



SER SZLACHETNY (dojrzewa min. 18 miesięcy)

Ser Szlachetny to długodojrzewający ser rodzaju Parmezan, wytwarzany z mleka krowiego pasteryzowanego. Jest serem o zwartej, jednorodnej strukturze, z wyraźnymi kryształkami aminokwasów powstających w procesie dojrzewania. Na tle innych serów podpuszczkowych wyróżnia go twarda konsystencja. Posiada charakterystyczny, wyrazisty smak, doskonale nadaje się do makaronów, sałat, ale również wzbogaci aromat każdej deski serów razem z figą i kieliszkiem czerwonego wina lub porto.



Propozycja porcji:

- 200g,
- 300g,
- 500g,
- 1000g,
- 2000g

Porcje tarte:

- ❖ 100g
- ❖ 500g
- ❖ 1000 - 3000g

