



KARTA SERÓW

Prawdziwe sery odznaczają się od reszty tym, że na każdym kroku ich tworzenia, nawet najmniejsza decyzja podejmowana przez rzemieślników jest dla Ciebie. Dla nich najważniejsze jest, aby ze wszystkiego co dała im natura wydobyć optymalny smak, którego niebawem skosztujesz.



ser krowi



ser owczy



mleko surowe



ser kozi



ser bawoli



mleko termizowane

SERY MIĘKKIE



MR WRINKLE

Popularny "Pan Zmarszczka", czyli ser poznańskiej produkcji, nawiązujący do najwyższych tradycji serowarstwa francuskiej Loary. Tworzony z wyselekcjonowanego mleka kóz anglonubijskich. Wyjątkowość tego mleka również bierze się z tego, że nie posiada specyficznego dla gatunku zapachu. Urzeka swą lekką, wręcz piankową teksturą.



BRILLAT-SAVARIN IGP

Ręcznie robiony kremowy klasyk z pasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający przez 3 tygodnie we francuskich piwnicach. Od ponad 120 lat wyznacznik jakości dla serów typu Brie z całego świata, wyróżniający się lekką kwaskowością, maślanymi i orzechowymi nutami.



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP, DOJRZAŁY W 3/4

Francuski skarb narodowy synonimiczny z prawdziwym serem, jeden z ostatnich prawdziwych camembertów, ręcznie robiony z surowego mleka krowiego. Nasz faworyt o warzywno-cebulowych aromatach i smakach oraz wyraźnej fermentnej pikantności. Wytworzony przez najstarszy dom we Francji - Marie Harel.



BUFFLONE D'ARGENTAL

Kremowy rarytas z mleka bawolego. Ręcznie robiony we włoskim Bergamo charakteryzuje się łagodnym, śmietankowym smakiem z subtelną nutą trawiastą. Teksturalnie jest idealnie sprężysty.

SER SEZONU



DELICE D'ARGENTAL CRANBERRY

Delikatny, miękki, przyjemnie słodki ręcznie wyrabiany ser, którego mleczny smak przeplata się z odświeżającym aromatem żurawiny. Nasz faworyt na lato!

SERY MAZIOWE



AFFINE AU CHABLIS, CHALENCEY

Ten organiczny ser z mleka krowiego pochodzi z Szampanii. Jego nazwa nawiązuje do wina Chablis, którym obmywany jest w procesie dojrzewania. Smak sera jest winno-owocowy, lekko kwaśny, a jego tekstura tego sera jest kremowa, aksamitna, ale i zwarta - dopóki nie roztopi się na podniebieniu.



LE VIGNERON TRUFFE

Ten miękki ser z maziową skórką jest pełen alzackiej autentyczności. Mocny smak w stylu sera Munster jest przełamany niesamowicie aromatyczną letnią truflą, z którą dojrzewa przez ostatni tydzień, dodatkowo obmywany alzackim winem Gewürztraminer.



LANGRES AOP

Miękki ser z krowiego mleka termizowanego. Dojrzewający 18 dni w ceramicznych słojach, ma charakterystyczną, wonną pomarańczową skórkę i kremową konsystencję - smaki są umiarkowane, lekko słone.



TALEGGIO BRAMANTE DOP

Najwyższej jakości półmiękki ser maziowy z mleka krowiego z Lombardii, dojrzewa w świerkowych pudełkach, aby nabrać dla siebie charakterystycznego fermentnego i lekko słodkiego smaku, świetnie parującego się z winami pomarańczowymi i piwami o wyższej kwasowości.



MUNSTER

Klasyczny maziowy ser z Alzacji. Powstaje z surowego mleka krowiego, a jego historia sięga średniowiecza. Dojrzewający przez co najmniej 4 tygodnie charakteryzuje się intensywnym aromatem i słodko-słonym smakiem przypominającym karmelizowane fistaszki.



JAK PROFESJONALNIE DEGUSTOWAĆ SERY?

Upewnij się, że sery są w temperaturze pokojowej, tylko wówczas osiągną swoją pełną ekspresję aromatu, smaku i tekstury.

Jeśli masz wino, koniecznie przepłucz nim swoje podniebienie (woda też działa).

Obejrzyj ser, jaką ma teksturę, kolor, czy coś się w nim wyróżnia? Jaką ma skórkę? Czego możesz się spodziewać po ugryzieniu?

Powąchaj ser, jakie aromaty wybijają się na przód? Czy są takie same dla całego sera, czy skórka pachnie inaczej?

Skosztuj sera - upewnij się że dobrze się rozpuści na podniebieniu.

Jeśli masz dopasowane wino, skosztuj sera raz jeszcze, tym razem z łykiem wina! Smacznego!

SERY ALPEJSKIE I PÓLTWARDE



8 BLUMEN

Ten alpejski, organiczny ser z samego serca szwajcarskiego regionu Appenzell jest obtoczony 8 rodzajami jadalnych kwiatów, nadających mu niepowtarzalny smak i wygląd.

W smaku przypominający klasyczny Raclette jest uosobieniem jakościowych, nowoczesnych i innowacyjnych serów regionu, twardo osadzonych w tradycji serowarstwa.



TÊTE DE MOINE AOP DU PATRON

Tradycyjny szwajcarski ser krojony na Girolle, z bogatą, klasztorną tradycją. Ten najpiękniej krojony ser, o bogatej i pełnej śmietankowej naturze jest wytwarzany od 1928 roku w rodzinnej serowni Spielhofer, w 100% napędzanej odnawialnymi źródłami energii. Dzięki dojrzewaniu przez cztery miesiące jego smak jest wyrazisty i bogaty, z nutami karmelu, leśnych owoców i delikatnym tłem orzechowym.



LA FLEUR DES ALPES

Inaczej kwiat Alp to połączenie metod stosowanych przy produkcji serów Gruyère i Vacherin, a jego kształt nawiązuje do małej beczki. Ser ten zachowuje cudownie miękką i gładką konsystencję. Ze względu na proporcje skórki i sera proces dojrzewania jest dość szybki i wytwarza bardzo przyjemne nuty maślane z aromatami runa leśnego.



COMTÉ AOP MARCEL PETIT HARMONIE 10-13 M-CY

Ser dojrzały, złożony i pełen aromatów. Na początku przeważają nuty owoców tropikalnych (ananas), które następnie ustępują miejsca nutom mięsnym, absolutny rarytas!



SERY TWARDE



GOUDA LE VIEUX MOULIN - 18 M-CY

Oryginalna, zagrodowa holenderska Gouda, która powstaje z surowego mleka krowiego. Kształt Goudy i czas jej dojrzewania sprawia, że ser ma pełen, obfity i kremowy smak z nutkami karmelu, toffi i smaków palonego mleka, które intensyfikują się z wiekiem dojrzewania.



CHEDDAR VILAGE CHENE

Pochodzi z angielskiej wioski Cheddar w Somerset. Ma zwartą i mocną konsystencję, a jednocześnie jest łagodny i rozplywa się w ustach; ma pełny smak z nutami zbliżonymi do orzecha laskowego, dzięki dojrzewaniu przez 18 miesięcy.



MANCHEGO MANCHEGO DOP VEGA MANCHA ANEJO

Klasyczny i najbardziej rozpoznawalny hiszpański ser owczy z La Manchy. Produkowany z mleka lokalnych owiec rasy manchega i dojrzewający 12 miesięcy. W smaku lekko słony z aromatem orzechowym i nutami owoców tropikalnych. Charakterystyczna skórka przypominająca bieżnik powstaje po dojrzewaniu w specjalnych tradycyjnych wiklinowych koszach.



PARMIGIANO REGGIANO 903 DOP - 24 M-CE

Po uformowaniu charakterystycznych kręgów, te sery są obracane i szorowane ręcznie, regularnie w dojrzewalniach na świerkowych deskach. To nadaje temu królowi sera charakterystyczną teksturę, smak i aromat słodko-słonnych cytrusów, za który jest ceniony na całym świecie. Stworzony z surowego mleka w Caseificio Gennari.



SERY Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ



ROQUEFORT AOP PAPILLON LA TRADITION

Uosobienie tradycji serowarskiej oraz pierwszy ser, który objęty został apelacją (1920) jest cudownym serem z niebieską pleśnią p.roqueforti z mleka owiec rasy Lacaune. Wytwarzany sezonowo w iście tradycyjny sposób, na chlebie żytnim wypiekany przez serowara, dojrzewa w jaskiniach we wsi Roquefort-sur-Soulzon przez minimum 3 miesiące.



BLEU D'AUVERGNE AOP

Ten dziki i obfity w aromat klasyczny ser francuski z niebieską pleśnią wręcz kapie zagrodowymi nutami smakowymi, stajennym aromatem i cudownie mięsistą teksturą wynikającą z ręcznej metody wytwarzania i dojrzewania na słomie przez 28 dni.



CHEESE BOX - DESKA SERÓW NA WYNOS

ZABIERZ ULUBIONE SERY ZE SOBĄ DO DOMU

W boxie: 5 serów | 3 dodatki | Grissini | Nożyk do sera | Karta serów z opisem Twojej selekcji

Nasze sery cięte są na zamówienie i dobierane pod Wasze gusta - wraz z dodatkami.

W ZESTAWIE Z WINEM NASZ CHEESE BOX TO IDEALNY PREZENT!

ZDAJ SIĘ NA NAS - DOBIERZEMY DLA CIEBIE IDEALNIE SERY ORAZ BUTELKĘ WINA.

DODATKI DO SERÓW

grissini domowego wypieku
konfitura z wiśni i migdałów
konfitura z gruszki z chili i cynamonem
figi w miodzie
solone migdały



ZAMÓWIENIA W LOKALU

tel +48 61 200 11 96

kontakt@fromazeria.pl

www.facebook.com/fromazeria

IG: @fromazeria