



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.

Oznaczenia serów



ser krowi



ser owczy



mleko surowe



ser kozi



ser bawoli



mleko termizowane

Sery Miękkie



BUFFLONNE D'ARGENTAL

Rzadki ser z bawolego mleka, ręcznie wyrabiany w Bergamo w północnych Włoszech. Charakteryzuje się oryginalnym, cegiełkowym kształtem oraz białą, delikatną pleśniową skórką. Inspirowany mozzarellą di bufala, ma gęstą, kremową konsystencję oraz świeże, łagodne aromaty.



BRILLAT-SAVARIN IGP

Nazwany na cześć XVIII-wiecznego francuskiego smakosza, który zwykł mawiać: „Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś.” Ser pochodzi z regionu Seine-Maritime w Normandii, dominuje w nim śmietankowy aromat, gęsta tekstura, mleczno-kwaskowy smak .



DÉLICE À LA TRUFFE NOIRE

Rzemieślnicze dzieło, które łączy tradycję z nowoczesnym smakiem. Dodatek czarnej trufli nadaje mu charakterystyczną ziemistą głębię, intensywny aromat oraz wyraźnie umamiczny smak, ceniony przez miłośników tego luksusowego produktu.



SELLES-SUR-CHER AOP FERMIER

Francuski klasyk od XIX wieku - wytwarzany tradycyjnie na farmach w regionie Centre-Val de Loire. Ser zachowuje autentyczny charakter terroir dzięki ręcznej produkcji i naturalnemu procesowi dojrzewania, z kolei popiół historycznie miał zabezpieczać produkt w czasie targowych podróży. Ziemisty aromat, kredowy środek, kwaśny, mleczny finisz.



LA TRUFFÉE BARBICHETTE

Współczesna rozkosz łącząca francuską kremowość z tajemniczością czarnej trufli. Aromat jest intensywny i ziemisty, a miękka tekstura podkreśla umamiczność wyjątkowego sera z Centre-Val de Loire.

Sery Maziowe



MINI TRIPLEROUSSE D'ARGENTAL

Nowoczesny trójmleczny rarytas z mytą skórką - dekadentkie połączenie burgundzkiej kremowości i subtelnej nuty dzikości. Ten miniaturowy ser powstaje z połączenia mleka krowiego, koziego i owczego, co nadaje mu lekkość i złożoność. Śmietankowy aromat, kremowa tekstura, lekko pikantny smak. Charakterystyczna pomarańczowa, pomarszczona skórką to efekt dojrzewania, które skutkuje wyjątkowym wyglądem i delikatną strukturą.



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER

Podarowany niegdyś królowi Ludwikowi XIV przez marszałka Senneterre, ser ten szybko zdobył uznanie na królewskim dworze i do dziś pozostaje symbolem francuskiego dziedzictwa serowarskiego. Wytwarzany ręcznie na farmach Owernii z mleka krów karmionych górskim sianem, dojrzewa przez minimum 6 tygodni na słomianych matach. Zachwyca aromatem wilgotnej piwnicy, siana i orzechów, a jego skórką o pomarańczowo-szarej barwie zdradza naturalne dojrzewanie. Wnętrze jest elastyczne i kremowe, urzeka maślanym, delikatnie pikantnym smakiem z nutą ziemistości typową dla surowego mleka.



CHEVROTIN DES ARAVIS AOP FERMIER

Jeden z nielicznych francuskich kozich serów AOP z mytą skórką - pochodzi z wysokogórskich pastwisk wykorzystywanych głównie podczas letnich wypasów. Aromat siana, elastyczna tekstura, wytrawny smak.



ÉPOISSES AOP

Ulubiony ser Napoleona, owiany legendą zakazu w transporcie publicznym z powodu intensywnego aromatu. Dojrzewa z dodatkiem lokalnej brandy, zyskując płynną, kremową teksturę, pomarańczową skórkę i wyrazisty, słono-pikantny smak z lekką nutą alkoholu.



Cheese Menu

Authentic artisan cheese stands above the rest as every step of its creation, even the smallest, was taken with only one thing in mind, and that is You. The way the cheese should taste is what guides cheesemakers through every decision they make. They strive to convey most authentically what nature has put on this earth and extract the best possible flavor and texture for the cheese.

Soft Ripened Cheeses



BUFFLONNE D'ARGENTAL

A rare buffalo-milk cheese, handmade in Bergamo, northern Italy. Its distinctive brick shape and white bloomy rind recall the elegance of mozzarella di bufala, but here with a dense, creamy body and fresh, mild aroma.



BRILLAT-SAVARIN IGP

Named after the 18th-century French gastronome who famously said, “Tell me what you eat and I will tell you who you are.” From the Seine-Maritime in Normandy, with a rich cream aroma, dense texture, and a lactic-tangy finish.



DÉLICE À LA TRUFFE NOIRE

A meeting of tradition and indulgence: the black truffle lends earthy depth, intoxicating aroma, and an umami-rich taste adored by lovers of this luxury ingredient.



SELLES-SUR-CHER AOP FERMIER

A French classic since the 19th century, still made by hand on farms in the Centre-Val de Loire. Its terroir shows in every bite, while the traditional ash coating—once used to protect the cheese during market travels—adds heritage charm. Earthy aroma, chalky centre, tangy-milky finish.



LA TRUFFÉE BARBICHETTE

Modern decadence blending French creaminess with the allure of black truffle. Intensely earthy scent and a soft texture that magnifies its umami character. From the Centre-Val de Loire.

Cheese Classification Guide



cow's milk



buffalo milk



goat's milk



raw milk



sheep's milk



thermised milk

Washed Rind Cheeses



MINI TRIPLEROUSSE D'ARGENTAL

A modern three-milk treasure with a washed rind-uniting Burgundy’s creamy elegance with a hint of wildness. Made from cow’s, goat’s, and sheep’s milk for lightness and complexity. Creamy aroma, luscious texture, faint peppery kick. Its orange, wrinkled rind develops during careful ageing.



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER

Once gifted to Louis XIV by Marshal Senneterre and quickly adopted as a court favourite. Hay-like aroma, supple texture, buttery taste.



CHEVROTIN DES ARAVIS AOP FERMIER

One of the rare French goat’s cheeses with AOP status and a washed rind, made from high-mountain pastures used mainly for summer grazing. Notes of hay, supple texture, dry and savoury flavour.



ÉPOISSES AOP

So pungent it’s rumoured to be banned from French public transport—yet it was Napoleon’s favourite. Potent aroma, oozing texture, salty with a gentle spice.

Jak profesjonalnie degustować sery?

- Upewnij się, że sery są w temperaturze pokojowej, tylko wówczas osiągną pełną ekspresję aromatu, smaku i tekstury.
- Jeśli masz wino, koniecznie przepłucz nim swoje podniebienie (woda też się sprawdzi).
- Obejrzyj ser, jaką ma teksturę, kolor czy co go 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 i upewnij się że dobrze rozpuścił się na podniebieniu.
- Jeśli masz dopasowane wino, skosztuj sera raz jeszcze, tym razem z łykiem wina! Przyjemności!

Sery Alpejskie i Półtwarde



TÊTE DE MOINE AOP

Opracowany przez mnichów w XII wieku – tradycyjnie strugany w różyczki za pomocą girolle. Aromat orzechowy, twarda tekstura, mleczny smak. Ser pochodzi z regionu Jura w Szwajcarii, gdzie jego unikalna metoda podawania nadaje mu charakterystyczną delikatność i wyrafinowanie.



COMTÉ AOP MARCEL PETIT HARMONIE - 30 M-CY

Powstaje w spółdzielniach pasma górskiego Jura, gdzie tradycja serowarska sięga średniowiecza, czyniąc go jednym z pierwszych francuskich serów objętych ochroną AOP. Dojrzewa 30 miesięcy w piwnicach mistrza Marcela Petita, zyskując złożony aromat prażonych orzechów, nut karmelu i długotrwały, głęboko umamiczny posmak. Zwarta, jedwabista tekstura i elegancki balans smaków czynią go idealnym zarówno do degustacji w pojedynkę, jak i w połączeniu z wykwintnym winem.



SIWY KAZIK STARZONY - 8 M-CY

Ser dzięki dojrzewaniu nabiera głębi i szlachetnego charakteru oraz delikatnego porostu szlachetnej pleśni Mycodore. Każdego dnia otaczany jest troską serowara - ręcznie pielęgnowany, nadaje mu wyjątkowy aromat i teksturę. To efekt harmonijnej współpracy natury i rzemiosła: od łaciatych producentek mleka po starannie dobrane kultury mleczarskie. Każdy kęs to podróż przez czas, smak i tradycję. Zdobywca srebrnego medalu na World Cheese Awards 2023-24.



8 BLUMEN

Pokryty ośmioma rodzajami alpejskich ziół - jadalny hołd dla górskich łąk Szwajcarii. Aromat kwiatowy, półtwarda tekstura, słodkawy, orzechowy smak. Ser z mleka krowiego pochodzi z regionu Appenzell i dojrzewa minimum 70 dni, a jego unikalna skórka nadaje mu niepowtarzalny aromat i estetykę.

Sery Twarde



EL DIABLO MOJO PICON CURADO - 5 M-CY

Współczesny ser z nutą dymu, przypraw i pikantnej papryki, inspirowany odważnym charakterem hiszpańskiego sosu Mojo Picón.



GOUDA LE VIEUX MOULIN - 18 M-CY

Dojrzewająca Gouda była w sprzedaży od czasów Złotego Wieku Niderlandów - kręgi sera toczono niegdyś po brukach rynków. Aromat toffi, twarda tekstura, słodko-słony smak.



STARE ŻŁOTO - 12 M-CY

Ser dojrzewając pełen rok zyskuje lekko słodki, orzechowy smak, który zawdzięcza górskim kulturom mleczarskim. Ręcznie wytwarzany i pielęgnowany, rozwija bogaty bukiet aromatów, doskonały do samodzielnej degustacji lub pairingu z alkoholem.



PARMIGIANO REGGIANO 903 DOP - 24 M-CE

Czczony od XIII wieku, wychwalany przez Boccaccia i przemycany w jedwabiu dla monarchy. Produkowany w regionie Emilia-Romania we Włoszech, gdzie dojrzewa przez minimum 24 miesiące, co nadaje mu charakterystyczną, bulionową głębię smaku i kruchą, ziarnistą strukturę.



GARROTXA

Odrodzony przez katalońskich serowarów w latach 80. XX wieku po niemal całkowitym zaniku. Pylisty aromat, jędrna tekstura, orzechowy smak. Tradycyjnie ser jest produkowany z mleka kóz z regionu Garrotxa i dojrzewa w naturalnych warunkach jaskiń wulkanicznych przedgórza Pirenejów, co nadaje mu wyjątkowy charakter, głębię smaku i odzwierciedla terroir.

Sery z Niebieską Pleśnią



ROQUEFORT AOP PAPILLON LA TRADITION

Karol Wielki spróbował sera i zażądał regularnych dostaw. Oryginalna receptura i dojrzewanie w jaskiniach tworzą rękodzieło o owczym, piwnicznym aromacie, wilgotnej teksturze, intensywnym słonopikantnym smaku.



BLEU D'AUVERGNE AOP

Opracowany w latach 50. XIX wieku jako łagodniejsza, kremowa alternatywa dla Roqueforta – zapoczątkował niebieską historię Owernii. Aromat śmietankowy, kremowa tekstura, słony i grzybowy smak.

Cheese Box - Deska Serów na Wynos



ZABIERZ ULUBIONE SERY ZE SOBĄ DO DOMU

W boxie: 5 serów | 3 dodatki | 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.

How to Taste Cheese Like a Pro?

- Make sure your cheese reaches a room temperature before serving it - only then will you be able to get the best of it (both texture- and flavour-wise). If wine is involved use it to wash your palate (water should do the trick too).
- Take a look at your cheese - examine the rind, the colour and texture. What can you expect after you bite into it?
- Smell the cheese. Think of what aromas strike you. Are the aromas the same on the rind as they are on the paste?
- Taste the cheese - pay attention to the texture, aromas and flavours - make sure it covers your palate.
- If wine is present taste the cheese again - this time with a sip of wine. Enjoy!

Semi-Hard and Alpine Cheeses



TÊTE DE MOINE AOP - 3 MONTHS

Developed by monks in the 12th century - traditionally shaved into rosettes using a girolle. Nutty aroma, hard texture, milky flavour. Originating from the Jura region of Switzerland, where its unique serving method gives it a distinctive delicacy and refinement.



COMTÉ AOP MARCEL PETIT HARMONIE - 30 MONTHS

Produced in cooperatives of the Jura mountain range, where cheesemaking traditions date back to the Middle Ages, making it one of the first French cheeses granted AOP protection. Aged for 30 months in the cellars of master affineur Marcel Petit, it develops a complex aroma of roasted nuts, caramel notes, and a long-lasting, deeply umami aftertaste. Its firm yet silky texture and elegant balance of flavours make it ideal both for solo tasting and pairing with fine wine.



SIWY KAZIK STARZONY - 8 MONTHS

Through maturation, this cheese gains depth, noble character, and a delicate bloom of Mycodore mould. Each day it is cared for by the cheesemaker - hand-maintained to give it a unique aroma and texture. The result is a harmonious collaboration between nature and craft: from the spotted milk producers to carefully selected dairy cultures. Every bite is a journey through time, flavour, and tradition. Winner of the silver medal at the World Cheese Awards 2023-24.



8 BLUMEN

Coated with eight kinds of Alpine herbs - an edible tribute to the mountain meadows of Switzerland. Floral aroma, semi-hard texture, sweet-nutty flavour. Made from cow's milk in the Appenzell region, it matures for at least 70 days, and its unique rind gives it an unmistakable aroma and visual appeal.

Hard Cheeses



EL DIABLO MOJO PICON CURADO - 5 MONTHS

A contemporary cheese with a hint of smoke, spices, and hot paprika, inspired by the bold character of the Spanish Mojo Picón sauce.



GOUDA LE VIEUX MOULIN - 18 MONTHS

Aged Gouda has been sold since the Dutch Golden Age - whole wheels were once rolled across cobbled market squares. Toffee aroma, hard texture, sweet-salty flavour.



STARE ZŁOTO - 12 MONTHS

A cheese that, after maturing for a full year, gains a slightly sweet, nutty flavour thanks to mountain dairy cultures. Handcrafted and carefully nurtured, it develops a rich bouquet of aromas, perfect for solo tasting or pairing with alcohol.



PARMIGIANO REGGIANO 903 DOP - 24 MONTHS

Venerated since the 13th century, praised by Boccaccio, and once smuggled in silk for monarchs. Produced in the Emilia-Romagna region of Italy, where it matures for a minimum of 24 months, developing its characteristic broth-like depth of flavour and crumbly, granular structure.



GARROTXA

Revived by Catalan cheesemakers in the 1980s after almost complete disappearance. Powdery aroma, firm texture, nutty flavour. Traditionally produced from the milk of goats from the Garrotxa region and matured in the natural conditions of volcanic caves in the foothills of the Pyrenees, giving it a unique character, depth of flavour, and a faithful reflection of its terroir.

Blue Cheeses



ROQUEFORT AOP PAPILLON LA TRADITION

Charlemagne once tasted this cheese and demanded regular deliveries. Its original recipe and ageing in caves create a handcrafted cheese with a sheep's-milk, cellar-like aroma, moist texture, and an intense salty-spicy flavour.



BLEU D'AUVERGNE AOP

Created in the mid-19th century as a milder, creamier alternative to Roquefort—this cheese began Auvergne's blue tradition. Creamy aroma, smooth texture, salty and mushroomy taste.

Cheese Box to Go



TAKE YOUR FAVORITE CHEESE HOME WITH YOU
Inside of the box: 5 cheese | 3 sides | cheese knife | cheese menu with a description of your selection. Our cheeses are cut to order and can be paired with wine to go - just ask!

WWW.FROMAZERIA.PL
KONTAKT@FROMAZERIA.PL