



FROMAŻERIA - KARTA SERÓW

PIERWSZA W POLSCE RESTAURACJA I CHEESE BAR | Z MIŁOŚCI DO SERA

SERY KOZIE

CHABICHOU "LE ST HERAY"



RĘCZNIE ROBIONY KREMOWY SER PÓŁMIĘKKI O ZRÓŻNICOWANEJ TEKSTURZE, ZAGRODOWY Z KOZIEGO PASTERYZOWANEGO MLEKA. PLEŚNIOWA SKÓRKA, MIODOWY WOSK I ŚWIEŻE WNĘTRZE CECHUJĄ TEGO CYLINDRYCZNEGO CHAMPIONA Z FRANCJI- GRATKA DLA MIŁOŚNIKÓW SERÓW KOZICH, NACECHOWANA KWASKOWOŚCIĄ, SŁONOŚCIĄ I LEKKĄ WYTRAWNOŚCIĄ.

TRIANGLE D'ARGENTAL CENDRÉ



UNIKATOWY, TRÓJKĄTNY SER Z SUROWEGO MLEKA KOZIEGO WYTWARZANY RĘCZNIE W REJONIE BERRY (FR) - O PRZYJEMNYM, SŁODKAWYM SMAKU ŚWIEŻEGO MLEKA KOZIEGO I SPRĘŻYSTEJ KONSYSTENCJI. DOJRZEWA PRZEZ 6-8 DNI.

SERY MIĘKKIE

BRILLAT-SAVARIN IGP



RĘCZNIE ROBIONY KREMOWY KLASYK Z SUROWEGO 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 CAMAMBERTÓW, RĘCZNIE ROBIONY Z SUROWEGO MLEKA KROWIEGO. NASZ FAWORYT O WARZYWNO-CEBULOWYCH AROMATACH I SMAKACH ORAZ WYRAŻNEJ FERMENTNEJ PIKANTNOŚCI.

CRÉMEUX DE BOURGOGNE TRUFFÉ



KREMOWO-TRUFLIOWA DEKADENCKA ROZPUSTA, ZROBIONA Z KROWIEGO MLEKA W KLASYCZNYM FRANCUSKIM STYLU CRÉMEUX - OBOWIĄZKOWA POZYCJA DLA MIŁOŚNIKÓW LEJĄCEGO SIĘ, ŚMIETANKOWEGO SERA. DOJRZEWA PRZEZ 8 DNI.

LA TUR



BARDZO UNIKATOWY I SMACZNY SER PLESNIOWY Z MLEK KROWY, KOZY ORAZ OWCY Z WŁOSKIEGO PIEMONTE - KREMOWY I GŁADKI W TEKSTURZE, PREZENTUJE NAJLEPSZE CECHY WSZYSTKICH TRZECH MLEK, SMAKUJE KWASKOWO, MLECZNIE, MAŚLANIE ORAZ MA WYRAŻNE LEKKIE NUTY GRZYBÓW I ŁĄKI.

BUFFLONE D'ARGENTAL



BARDZO DELIKATNY I WYRAZISTY SER Z MLEKA BAWOLEGO Z GĘSTYM, ŚMIETANKOWYM WNĘTRZEM, ROBIONY RĘCZNIE W BERGAMO WE WŁOSZCZACH W TRADYCYJNY SPOSÓB. IDEALNY WSTĘP DO INTRYGUJĄCYCH SERÓW Z MLEKA BAWOLEGO.

JAK PROFESJONALNIE DEGUSTOWAĆ SERA?

UPEWNIJ SIĘ, ŻE SERY SĄ W TEMPERATURZE POKOJOWEJ, TYLKO WÓWCZAS OSIĄGAJĄ SVOJĄ PEŁNĄ EKSPRESJĘ AROMATU, SMAKU I TEKSTURY

JESLI 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 - PRZEGRYŻ DOBRZE ZAUWAŻAJĄC TEKSTURĘ, AROMAT, SMAKI - UPEWNIJ SIĘ ŻE DOBRZE SIĘ ROZPUŚCI NA PODNIEBIENIU.

JESLI MASZ DOPASOWANE WINO, SKOSZTUJ SERA RAZ JESZCZE, TYM RAZEM Z ŁYKIEM WINA! SMACZNEGO!

SERY MAZIOWE

AFFINE AU CHABLIS, CHALENCEY

TEN ORGANICZNY SER Z MLEKA KROWIEGO POCHODZI Z BURGUNDII Z SERWOARNI GERMAIN, PRODUKUJĄCEJ SERY OD 1920 ROKU. JEGO NAZWA NAWIĄZUJE DO WINA CHABLIS Z TEGO SAMEGO REJONU, KTÓRYM OBMYWANY JEST W PROCESIE DOJRZEWANIA. SMAK SERA JEST WINNO-OWOCOWY, LEKKO KWAŚNY Z PENETRUJĄCYM, PRZYJEMNYM ZAPACHEM. TEKSTURA TEGO SERA JEST KREMOWA, AKSAMITNA, ALE I ZWARTA - DOPÓKI NIE ROZTOPI SIĘ NA PODNIEBIENIU. BRĄZOWY MEDALISTA WORLD CHEESE AWARDS 2019

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.

REBLOCHON AOC, FERMIER ALPAGE

TRADYCYJNY FRANCUSKI ZAGRODOWY SER MAZIOWY Z ALPEJSKIEGO REGIONU SAVOIE. WYPRODUKOWANY Z SUROWEGO MLEKA KROWIEGO I TRADYCYJNIE ROBIONY Z MLEKA UZYSKANEGO PODCZAS PIERWSZEGO ORAZ DRUGIEGO DOJENIA, CO WPŁYWA NA ZNACZNIE BOGATSZY I BARDZIEJ ODŻYWCZY SKŁAD TEGOŻ SERA. W SMAKU LEKKO OWOCOWO-ORZECHOWY O DŁUGIM FINISZU, PAKOWANY TRADYCYJNIE NA ŚWIERKOWYM KRĄŻKU.

TALEGGIO DOP "LA BAITA TRADIZIONALE" - 50

DNI
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PÓŁMIĘKKI SER MAZIOWY Z MLEKA KROWIEGO Z LOMBARDII, DOJRZEWA W ŚWIERKOWYCH PUDEŁKACH ABY NABRAĆ DLA SIEBIE CHARAKTERYSTYCZNEGO FERMENTNEGO I LEKKO SŁODKIEGO SMAKU Z NUTKAMI TRUFLI, ŚWIETNIE PARUJĄCEGO SIĘ Z WINAMI POMARAŃCZOWYMI I PIWAMI O WYŻSZEJ KWASOWOŚCI.

EPOISSES AOP, XAVIER DAVID

FRANCUSKI SER MAZIOWY Z EPOISSES W COTE D'OR. WYPRODUKOWANY Z SUROWEGO MLEKA KROWIEGO I DOJRZEWAJĄCY PRZEZ MIN. SZEŚĆ TYGODNI. PODCZAS DOJRZEWANIA JEST ON OBMYWANY BRANDY MARC DE BOURGOGNE CO WPŁYWA NA JEGO CHARAKTERYSTYCZNE SMAKI I AROMATY, ALE RÓWNIEŻ KOLOR SKÓRKI WPADAJĄCEJ W LEKKĄ CZERWIEN. SŁAWNY GASTRONOM I EPIKUR JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN NAZWAŁ GO NAWET "KRÓLEM WSZYSTKICH SERÓW". NASZ KONKRETNIE, BYŁ DODATKOWO DOJRZEWAJĄCY PRZEZ JEDNEGO Z NAJBARDZIEJ CENIONYCH AFFINEURÓW XAVIER'A DAVID Z RUNGIS

LEGENDA:



SER KROWI



SER KOZI



SER OWCZY



SER BAWOLI



SER SEZONOWY



MLEKO SUROWE



MLEKO TERMIZOWANE



MLEKO MIKROFILTROWANE

SERY PÓLTWARDE I ALPEJSKIE



RACLETTE AU LAIT CRU DU HAUT-LIVRADOIS

FRANCUSKI SER ALPEJSKI STWORZONY W REJONIE SAVOIE, GÓRACH JURY Z SUROWEGO MLEKA KRÓW PASĄCYCH SIĘ NA WYSOKOŚCIACH PONAD 900M N.P.M. W SMAKU LEKKO ORZECHOWY, O SPRĘŻYSTEJ, MIĘKKIEJ TEKSTURZE.

COMTÉ PLENTITUDE AOP FORT SAINT-ANTOINE - 36 M-CY



PRAWDZIWI DAR NATURY - SER JEST STWORZONY NA SPECJALNE OKAZJE I POCODZI Z BARDZO WYSZUKANEJ SELEKCJI JEDNEJ Z NAJLEPSZYCH DOJRZEWAŁNI WE FRANCJI, WEWNĄTRZ STAREGO FORTU WOJSKOWEGO NA PONAD 1000 M.N.P.M. SER TWORZY SYMFONIĘ UNIKALNYCH SMAKÓW I AROMATÓW MAŚLANYCH, KANDYZOWANYCH OWOCÓW TROPICALNYCH Z WYTRAWNYM I DŁUGIM FINISZEM. JEST PRODUKOWANY Z SUROWEGO MLEKA KRÓW MONTBÉLIARD W PRAWDZIWIE TRADYCYJNY SPOSÓB.

LAVORT DE CHÈVRE



TEN FRANCUSKI KOZI SER Z MLEKA SUROWEGO DOJRZEWA W LNIAŃNYCH CHUSTACH I FORMACH PO KULACH ARMATNICH, ZNALEZIONYCH PRZEZ SEROWARA NA WAKACJACH W HISZPANII W 1988, NA DESKACH JODŁY, OD KTÓREJ ZACIĄGA SWÓJ DELIKATNY DRZEWNO-SŁODKI AROMAT. DOJRZEWA PRZEZ 6 MIESIĘCY.

GRUYERE SUISSE 15 MOIS AOP - 15 M-CY

KLASYCZNY SER ALPEJSKI Z SUROWEGO MLEKA KRÓW DOJRZEWAJĄCY PRZEZ 15 MIESIĘCY W SZWAJCARSKICH DOJRZEWAŁNIACH, O MOCNYM LECZ WYRAŹNIE OWOCOWYM SMAKU I MIĘKKIEJ LECZ ZBITEJ I GRANULARNEJ TEKSTURZE.

APPENZELLER EXTRA-WURZIG 6 M-CY

TEN SZWAJCARSKI EKSKLUZYWNY RARYTAS DOJRZEWAŁ PRZEZ 6 MIESIĘCY W ŚCIŚLE KONTROLOWANYCH WARUNKACH - PRZEZ TEN CZAS OBYWANY BYŁ ZIOŁOWYM LIKIEREM, CO WYRAŻA SIĘ W JEGO WYRAŹNYM ZIOŁOWO-ORZECHOWYM SMAKU I INTENSYWNYM PRZYPRAWOWYM AROMACIE.

OSSAU-IRATY AOP 6 M-CY

WONNY I LEKKO ORZECHOWY W SMAKU, TEN PÓLTWARDY FRANCUSKI SER OWCZY DOJRZEWA NATURALNIE PRZEZ 6 MIESIĘCY W SWOJEJ NATURALNEJ PLESNIOWEJ SKÓRCIE

SERY Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ

STILTON PDO



BRYTYJSKA MLECZARNIA LONG CLAWSON DAIRY WYTWARZA STILTONA OD WIELU POKOLEŃ - JEST TO KLASYCZNY BRYTYJSKI SER Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ, KREMOWY, ZIOŁOWY, PIKANTNY I WONNY, ZNAKOMICIE PARUJE SIĘ Z NASZYM SORSO ANTICO I GALARETKĄ Z PIGWY.

ROQUEFORT AOP PAPILLON LA TRADITION



UOSOBNIENIE TRADYCJI SERWOARSKIEJ 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 WYPIEKANYM PRZEZ SEROWARA, DOJRZEWA W JASKINIACH WE WSI ROQUEFORT-SUR-SOULZON PRZEZ MINIMUM 3 MIESIĄCE. W SMAKU JEDNOCZEŚNIE GŁADKI, KREMOWY I WYRAZYSTY - PRAWDZIWA UCZTA DLA ZMYSŁÓW, ZWŁASZCZA Z GALARETKĄ Z PIGWY I Z KIELISZKIEM PORTO W DRUGIEJ RĘCE.

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 28DNI.

CHOCO 21



CZY JEST TO JESZCZE SER CZY TO JUŻ DESER? W POŁOWIE OKRESU SWOJEGO DOJRZEWANIA TEN KREMOWY SER Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ JEST NASĄCZANY LIKIEREM CHOCO 21, ZROBIONYM ZE STARANNIE WYSELEKCYJONOWANYCH ZIAREN KAKAO I NASTĘPNIE LEŻAKOWANY W TEN SPOSÓB PRZEZ MIESIĄC. W NASTĘPNYM KROKU, ZOSTAJE OSUSZONY I OBTOCZONY W KAKALE, ORAZ STARTEJ CZEKOLADZIE - BIAŁEJ, MLECZNEJ I GORZKIEJ. DOJRZEWA W TEN SPOSÓB PRZEZ KOLEJNE DWA MIESIĄCE ZANIM TRAFI NA DESKI SERÓW ODBIORCÓW WYMAGAJĄCYCH OD SERA NIECO WIĘCEJ.

SERY TWARDE

GOUDA LE VIEUX MOULIN - 18 M-CY

ORYGINALNA, ZAGRODOWA HOLENDERSKA GOUDA POWSTAJE Z SUROWEGO MLEKA KROWIEGO. KSZTAŁT GOUDY I CZAS JEGO DOJRZEWANIA SPRAWIA, ŻE SER MA PEŁEN, OBFITY I KREMOWY SMAK Z NUTKAMI KARMELU, TOFFI I SMAKÓW PALONEGO MLEKA, KTÓRE INTENSYFIKUJĄ SIĘ Z WIEKIEM DOJRZEWANIA

MANCHEGO DOP

DEHESA DE LOS LLANOS ALTA EXPRESIÓN

18-24 M-CE

TEN NAJRZADSZY Z MANCHEGO POCODZI Z ALBACETE, MIASTA NA RÓWNIŃCIE LOS LLANOS POMIĘDZY ALICANTE A MADRYTEM. ELEGANCKI W SMAKU, TEN OWCZY SER PRZYWODZI NA MYŚL W SMAKU SUSZONE OWOCE, MA KRUCHĄ TEKSTURĘ I BARDZO DŁUGO UTRZYMUJE SIĘ NA PODNIEBIENIU. JEST PEŁEN NIUANŚÓW NIEWYCZUWALNYCH W CODZIENIE SPOTYKANYM MANCHEGO.

FIORE SARDO DOP "DI GIAVOI" - MIN. 6 M-CY

"KWIAT SARDYNII", TEN ZAGRODOWY, OWCZY SER JEST WYTWARZANY Z SUROWEGO MLEKA OWCZEGO W TRADYCYJNY SPOSÓB NA SARDYNII TYLKO POMIĘDZY GRUDNIEM A CZERWCEM. W PRZYNAJMNIEJ 6-CIO MIESIĘCZNYM PROCESIE DOJRZEWANIA, JEST ON LEKKO WĘDZONY PRZEZ 13 DNI. TWARDY, Z DELIKATNIE ZIARNISTĄ STRUKTURĄ FIORE JEST TOPOWYM PRZYKŁADEM WŁOSKICH SERÓW OWCZYCH.

PARMEGGIANO REGGIANO 903 DOP - 24 M-CE

PO UFORMOWANIU CHARAKTERYSTYCZNYCH KRĘGÓW, TE SERY SĄ OBRACANE I SZOROWANE RĘCZNIE, REGULARNIE W DOJRZEWAŁNIACH NA ŚWIERKOWYCH DESKACH. TO NADAJE TEMU KRÓLOWI SERA CHARAKTERYSTYCZNĄ TEKSTURĘ, SMAK I AROMAT SŁODKO-SŁONYCH CYTRUSÓW ZA KTÓRY JEST CENIONY NA CAŁYM ŚWIECIE. STWORZONY Z SUROWEGO MLEKA FREZJANEK W CASEIFICIO GENNARI

DODATKI DO SERA

GRISSINI DOMOWEGO WYPIEKU

KONFITURA Z WIŚNI I MIGDAŁÓW

KONFITURA Z GRUSZKI, CHILI I CYNAMONU

KECZUP Z DYNI

GALARETKA Z PIGWY

FIGI W MIODZIE

SOLONE MIGDAŁY

SPRASOWANE FIGI I MIGDAŁY



ZAMÓWIENIA W LOKALU LUB
WWW.GŁODNY.PL

TEL +48 61 200 11 96

KONTAKT@FROMAZERIA.PL

WWW.FACEBOOK.COM/FROMAZERIA

IG: @FROMAZERIA