



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 POITOU WE FRANCJI- GRATKA DLA MIŁOŚNIKÓW SERÓW KOZICH, NACECHOWANA KWASKOWOŚCIĄ, SŁONOŚCIĄ I LEKKĄ MINERALNĄ WYTRAWNOŚCIĄ.



PAVE DE JADIS

KOZI RARYTAS POKRYTY CIEŃKĄ WARSTWĄ POPIOŁU. W SMAKU ŁAGODNY I MLECZNY, Z CZASEM NABIERA INTENSYWNIEJSZYCH AROMATÓW I ZDECYDOWANEGO KOZIEGO CHARAKTERU. PRODUKOWANY RĘCZNIE Z MLEKA KOZIEGO W DOLINIE LOARY WE FRANCJI.

SERY MIĘKKIE



SPECIALITE MOUTARDE MEAUX

PYSZNA REGIONALNA KOMBINACJA KLASYCZNEGO BRIE DE MEAUX AOC Z MUSZTARDĄ Z MEAUX, POWSTAJĄCA W ETAPIE, GDY SER JEST DOJRZAŁY W 1/3 – WÓWCZAS DODAWANA JEST WARSTWA ŚMIETANY I MUSZTARDY. DOJRZEWA WÓWCZAS PRZEZ KOLEJNE 28 DNI, POZWALAJĄC SUBTELNEMU SMAKOWI MUSZTARDY SPENETROWAĆ CAŁY SER.



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 CAMAMBERTÓW, 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



REGAL BOURGUIGNON TRUFFLES

KREMOWO-TRUFLLOWA DEKADENCKA ROZPUSTA, ZROBIONA Z KROWIEGO MLEKA W KLASYCZNYM FRANCUSKIM STYLU CRÉMEUX - OBOWIĄZKOWA POZYCJA DLA MIŁOŚNIKÓW LEJĄCEGO SIĘ, ŚMIETANKOWEGO SERA. BURGUNDZKA DEKADENCJA NA DESCE SERÓW!



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

SERY MAZIOWE

AFFINE AU CHABLIS, CHALENCEY

TEN ORGANICZNY SER Z MLEKA KROWIEGO POCHODZI Z SZAMPANII. JEGO NAZWA NAWIĄZUJE DO WINA CHABLIS Z TEGO SAMEGO REJONU, KTÓRYM OBYWANY 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.



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.



ST NECTAIRE AOC

PÓŁ-TWARDY SER KROWI Z DOLINY AUVERGNE Z BOGATĄ HISTORIĄ, DOJRZEWANY JEST ZA POMOCĄ OBYWANIA SOLANKĄ. TO NADAJE MU CHARAKTERYSTYCZNĄ CIAPKOWATOŚĆ NA SKÓRCIE, ORAZ NIESAMOWITE ORZECHOWE SMAKI.



LE VIGNERON

ALZACJA JEST SŁYNNNA ZE ŚWIETNYCH SERÓW MAZIOWYCH I ŚWIETNYCH WIN, W TYM TAKŻE GEWURTZTRAMINERA – TUTAJ TE DWIE SPECJALNOŚCI ŁĄCZĄ SIĘ W JEDNO, W POSTACI PÓŁ-MIĘKKIEGO SERA MAZIOWEGO KTÓRY PO DWÓCH TYGODNIACH DOJRZEWANIA Z MARMALADĄ Z GEWURTZTRAMINERA I BRANDY MA BARDZO WYRAFINOWANY SMAK.



BLOGI, BILETY, SERY

ZESKANUJ MNIE:



JAK PROFESJONALNIE DEGUSTOWAĆ SERY?

- UPEWNIJ SIĘ, ŻE SERY SĄ W TEMPERATURZE POKOJOWEJ, TYLKO WÓWCZAS OSIĄGAJĄ SWOJĄ 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 UGRZYZIENIU?
- 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!

LEGENDA:



SER KROWI



SER KOZI



SER OWCZY



SER BAWOLI



SER SEZONOWY



MLEKO SUROWE



MLEKO TERMIZOWANE



MLEKO MIKROFILTROWANE

SERY PÓŁTWARDE 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 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 RATYTAS!



TÊTE DE MOINE AOP

TRADYCYJNY SZWAJCARSKI SER KROJONY NA GIROLLE, Z BOGATĄ, KLASZTORNĄ TRADYCYJĄ. TEN NAJPIĘKNIEJ KROJONY SER, O BOGATEJ I PEŁNEJ ŚMIETANKOWEJ NATURZE JEST WYTWARZANY OD 1928 W RODZINNEJ SEROARNI SPIELHOFER, W 100% NAPĘDZANEJ ODNAWIALNYMI ŹRÓDŁAMI ENERGII

GRUYERE SUISSE 15 MOIS AOP - 15 M-CY

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

OSSAU-IRATY AOP 6 M-CY

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

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.



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 ZMYŚŁÓW, 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.



CABRALES ARTESANO DOP

APELACYJNY, TRADYCYJNY SER Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ Z HISZPAŃSKIEJ ASTURII, PODNÓŻA PICOS DE EUROPA - RZEMIEŚLNICZO PRODUKOWANY Z SUROWEGO MLEKA KROWIEGO, ZACHWYCA ZDECYDOWANYM, PIKANTNYM SMAKIEM I KREMOWĄ, JEDWABISTĄ KONSYSTENCJĄ. DOJRZEWA PRZEZ 2 MIESIĄCE.

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 INTENSIFYKUJĄ SIĘ Z WIEKIEM DOJRZEWANIA



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. TWARDE, Z DELIKATNIE ZIARNISTĄ STRUKTURĄ FIORE JEST TOPOWYM PRZYKŁADEM WŁOSKICH SERÓW OWCZYCH.



PARMEGIANO REGGIANO 903 DOP - 24 M-CE

PO UFORMOWANIU CHARAKTERYSTYCZNYCH KRĘGÓW, TE SERY SĄ OBRACANE I SZOROWANE RĘCZNIE, REGULARNIE W DOJRZEWAJNIACH 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



CHEDDAR TRUFFLER

RĘCZNIE WYTWORZONY CHEDDAR, POCHODZĄCY Z DORSET W WIELKIEJ BRYTANII, DOJRZEWA SAMODZIELNIE PRZEZ OKOŁO 6 MIESIĘCY, PO TYM CZASIE DODAWANE SA LETNIE TRUFLE NA KOLEJNE 3 MIESIĄCE DOJRZEWANIA RAZEM. MA GŁADKĄ, TEKSTURĘ, NIE KRUSZY SIĘ TAK, JAK BARDZIEJ DOJRZAŁE CHEDDARY.



FIORE DOLCE PICCANTE

DOJRZEWA PRZEZ 50 DNI WRAZ Z APELACYJNYMI PAPRYCZKAMI KALABRYJSKIMI Z BARDZO DŁUGĄ HISTORIĄ, TEN SER Z MLEKA OWCZEGO MA CUDOWNIE POMARAŃCZOWY KOLOR, LEKKĄ PIKANTNOŚĆ I CHARAKTERYSTYCZNE DLA MLEKA OWCZEGO ORZECHOWE NUTY.

DODATKI DO SERA

GRISSINI DOMOWEGO WYPIEKU

KONFITURA Z WIŚNI I MIGDAŁÓW

KONFITURA Z GRUSZKI, CHILI I CYNAMONU

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