



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.

SERY MIĘKKIE



LE BARISIEN TRIPLE CREME TRUFFE

TEN DEKADENCKI, PUSZYSTY, ŚMIETANKOWY SER W STYLU BRILLAT-SAVARIN'A (CZYLI, POTRÓJNEGO BRIE) PO RĘCZNYM WYTWARZANIU DOJRZEWA 3 TYGODNIE, A OSTATNI Z NICH Z WARSTWĄ AUTENTYCZNYCH PIEMONCKICH TRUFLI WEWNĄTRZ. DZIĘKI TEMU MA FANTASTYCZNY, DŁUGI I TRUFLOWY POSMAK W ŚMIETANKOWEJ OTOCZCE.



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 WYRAŻNEJ 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

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!

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.

HERVE EXQUIS BIÈRE AOP

INTENSYWNY, RĘCZNIE WYTWARZANY SER W STYLU HEVRE POCHODZĄCY Z REGIONU HEVRE W BELGIJSKIM LIÈGE. PODCZAS PÓŁTORAMIESIĘCZNEGO DOJRZEWANIA, JEST WIELOKROTNIE DELIKATNIE OBYWANY BELGIJSKIM PIWEM. DZIĘKI TEMU, MA INTENSYWNE DROŹDZOWO-SŁODOWE SMaki, ORAZ PIKANTNE, FERMENTNO-KWIATOWE AROMATY PRZENIKAJĄ AŻ DO SERCA TEGO KROWIEGO SERA.

MUNSTER

KLASYCZNY MAZIOWY SER Z ALZACJI. POWSTAJE Z SUROWEGO MLEKA KROWIEGO, A JEGO HISTORIA SIĘGA CZASÓw ŚREDNIOWIECZNYCH. DOJRZEWAJĄCY PRZEZ CONAJMNIJ CZTERY TYGODNIE CHARAKTERYZUJE SIĘ INTENSYWNYM AROMATEM I WYRAZISTYM, SŁODKO-SŁONYM SMakiEM PRZYPOMINAJĄCYM KARMELIZOWANE FISTASZKI. JEGO WYJĄTKOWOŚĆ POLEGA NA SPOSOBIE DOJRZEWANIA - TO JEDYNY MUNSTER NA ŚWIECIE TWORZONY JEDNOCZEŚNIE Z SUROWEGO MLEKA, DOJRZEWAJĄCY NA ŚWIERKOWYCH DESKACH W KAMIENNEJ PIWNICY W BLEBENHEIM. ŚWIERKOWE DESKI NADAJĄ MU LEKKO DRZEWIASTY AROMAT I RÓWNĄ, JEDNOSTAJNĄ TEKSTURĘ, A OBYWANIE 3 DNI W TYGODNIU, CHARAKTERYSTYCZNĄ SKÓRKĘ I AROMAT. .

BOULAIT

TEN UNIKATOWY JEST WYTWARZANY RĘCZNIE Z SUROWEGO MLEKA KRÓw W 100% KARMIONYCH NATURALNIE WYSOKO W JURAJSKICH GÓRACH. JEGO INTENSYWNY SMAK I AROMAT JEST BAAARDZO DŁUGI, WYRAŻNIE ORZECHOWY, PIWNICZNY, Z LEKKO KAKAOWYM I TAŃCZĄCYM NA JĘZYKU FINISHEM CHARAKTERYSTYCZNYM DLA SERÓw Z NAJPRAWDZIEWSZEGO, SUROWEGO MLEKA KROWIEGO WYSOKIEJ JAKOŚCI. JEGO KOLOR ODZWIERCIEDLA NIESAMOWICIE BOGATĄ FLORĘ KTÓRĄ KARMIONE SĄ KROWY - DAJĄCE MLEKO PEŁNE SKŁADNIKÓw ODŻYWCZYCH NA TEN SER.

LEGENDA:



SER KROWI



SER KOZI



SER OW CZY



SER BAWOLI



SER SEZONOWY



MLEKO SUROWE



MLEKO TERMIZOWANE



MLEKO MIKROFILTROWANE

SERY PÓŁTWARDE I ALPEJSKIE



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 UOSOBNIENIEM JAKOŚCIOWYCH, NOWOCZESNYCH I INNOWACYJNYCH SERÓW REGIONU, TWARDO OSADZONYCH W TRADYJCJI SEROWARTSTWA. JEHO AROMAT JEST BARDZO PRZYPRAWOWO-KORZENNY, PRZYPOMINAJĄCY SŁAWNY NA CAŁY ŚWIAT AROMAT APPENZELLERA A SMAK PRZYPOMINA GORYCZKĘ ORZECHÓW WŁOSKICH I ŚMIETANKOWOŚĆ NASZEGO COMTE.



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 TRADYCJĄ. 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 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



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



FIORE DOLCE PICCANTE

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

SERY Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ



ROQUEFORT AOP PAPILLON LA TRADITION

UOSOBNIENIE TRADYJCJI SEROARSKIEJ 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 SEROWARĄ, DOJRZEWA W JASKINIACH WE WSI ROQUEFORT-SUR-SOULZON PRZEZ MINIMUM 3 MIESIĄCE. W SMAKU JEDNOCZEŚNIE GŁADKI, KREMOWY I WYRAZISTY - 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.



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