



FROMAŻERIA

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



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.

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



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.

BUFFLONE D'ARGENTAL

Kremowy rarytas z mleka bawolego. Ręcznie robiony we włoskim Bergamo charakteryzuje się łagodnym, śmietankowym smakiem z subtelną nutą trawiającą. 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 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.

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.



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.

MUNSTER

Klasyczny maziowy ser z Alzacji. Powstaje z surowego mleka krowiego, a jego historia sięga czasów średniowiecznych. Dojrzewający przez co najmniej 4 tygodnie charakteryzuje się intensywnym aromatem i wyrazistym, słodko-słonym smakiem przypominającym karmelizowane fistaszki. Świerkowe deski nadają mu lekko drzewiasty aromat i równą, jednostajną teksturę, a obmywanie 3 dni w tygodniu, charakterystyczną skórkę i aromat.



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

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 serowni Spielhofer, w 100% napędzanej odnawialnymi źródłami energii



LE GRUYERE AOP - 15 M-CY

Klasyczny ser alpejski z surowego mleka krów dojrzewający przez 15 miesięcy w szwajcarskich dojrzewalniach, o mocnym lecz wyraźnie owocowym smaku i miękkiej lecz zbitej i granularnej 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 ratyfas!



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 pleśniowej skórce.



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 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.

PARMEGIANO 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-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 owczego ma cudownie pomarańczowy kolor, lekką pikantność i charakterystyczne dla mleka owczego orzechowe nuty.



SERY Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ



ROQUEFORT AOP PAPILLON LA TRADITION

Uosobienie 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 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 LUB WWW.WOLT.PL

tel +48 61 200 11 96
kontakt@fromazeria.pl
www.facebook.com/fromazeria
IG: @fromazeria