



## 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.



#### LA TUR

Mieszanka mleka owczego, koziego i krowiego służy do tworzenia kremowego, pikantnego La Tur. Pochodzący ze wspaniałego regionu winiarskiego Piemontu ser ten słynie z rozpływającej się, wilgotnej skórki i serca przypominającego mus. Ziemisty i pełny, z utrzymującym się mlecznym posmakiem, La Tur ma efekt gałki dekadentkich lodów topiących się od zewnątrz do środka.



#### 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.



#### CAMBERT 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.



#### 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 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.



#### LE VIGNERON TRUFFE

Ten miękki ser z maziową skórką jest pełen alzackiej autentyczności. Mocny smak w stylu sera Munster jest przełamany niesamowicie aromatyczną letnią truflą, z którą dojrzewa przez ostatni tydzień, dodatkowo do obmywania alzackim winem Gewürztraminer.



#### 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.



#### MUNSTER

Klasyk 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 DU PATRON



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. Dzięki dojrzewaniu przez cztery miesiące jego smak jest wyrazisty i bogaty, z nutami karmelu, leśnych owoców i delikatnym tłem orzechowym.

### LA FLEUR DES ALPES



Inaczej kwiat Alp to połączenie metod stosowanych przy produkcji serów Gruyère i Vacherin, a jego kształt nawiązuje do małej beczki. Ser ten zachowuje cudownie miękką i gładką konsystencję. Ze względu na proporcje skórki i sera proces dojrzewania jest dość szybki i wytwarza bardzo przyjemne nuty maślane z aromatami runa leśnego.



### 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 rarytas!



## SERY TWARDE

### GOUDA LE VIEUX MOULIN - 18 M-CY



Oryginalna, zagrodowa holenderska Gouda, która 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.



### CHEDDAR VILAGE CHENE



Pochodzi z angielskiej wioski Cheddar w Somerset. Ma zwartą i mocną konsystencję, a jednocześnie jest łagodny i rozplływa się w ustach; ma pełny smak z nutami zbliżonymi do orzecha laskowego, dzięki dojrzewaniu przez 18 miesięcy.



### MANCHEGO MANCHEGO DOP VEGA MANCHA ANEJO



Klasyczny i najbardziej rozpoznawalny hiszpański ser owczy z La Manchay. 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-słonnych cytrusów, za który jest ceniony na całym świecie. Stworzony z surowego mleka w Caseificio Gennari.



## SERY Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ

### CARUBLÙ



Ser z rumem i ziarnami kakaowymi. Maślano-słodkie nuty sera łagodzone są ciepłym aromatem rumu i goryczką ziaren kakaowca, co daje smak doskonały, zrównoważony i harmonijny, w którym każdy element doskonale komponuje się z drugim, nie przytłaczając. Struktura jest maślana i rozpuszczalna z aromatami skórczanymi.



### 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 gruszek z chili i cynamonem  
figi w miodzie  
solone migdały



### ZAMÓWIENIA W LOKALU

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