



# 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.



### LE GRAND CAPRIN CENDRÉ

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



## SERY MIĘKKIE



### CHAOURCE AOC

TEN MIĘKKI, APELACYJNY SER Z PLEŚNIĄ BIAŁĄ CHARAKTERYZUJE SIĘ DELIKATNIE KWASKOWYM I WYTRAWNYM SMAKIEM. KREMOWA KONSYSTENCJA I ŁAGODNE AROMATY POWSTAJĄ PODCZAS 14 DNIOWEGO DOJRZEWANIA W PIWNICACH SZAMPAŃSKICH SEROWARÓW - WSZYSTKO TO SPRAWIA, ŻE JEST ON BARDZO PRZYSTĘPNYM W ODBIORZE I ŚWIETNIE POŁĄCZY SIĘ Z WYTRAWNYMI WINAMI MUSUJĄCYMI.



### 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.



## JAK PROFESJONALNIE DEGUSTOWAĆ SERY?

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 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.

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

## SERY MIĘKKIE C.D.

### BUFFLONE ROUSSE D'ARGENTAL FOURRÉE PISTACHIO

KREMOWY RARYTAS Z MLEKA BAWOLEGO Z PISTACJAMI. RĘCZNIE ROBIONY WE WŁOSKIM BERGAMO CHARAKTERYZUJE SIĘ ŁAGODNYM, ŚMIETANKOWYM SMAKIEM Z SUBTELNĄ NUTĄ PISTACJI. TEKSTURALNIE JEST IDEALNIE SPRĘŻYSTY Z DELIKATNĄ CHRUPKOŚCIĄ NAJLEPSZYCH WŁOSKICH, APELACYJNYCH PISTACJI.



## 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 OBYWANY JEST W PROCESIE DOJRZEWANIA. SMAK SERA JEST WINNO-OWOCOWY, LEKKO KWAŚNY Z PENETRUYJĄCYM, 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.



### ÉPOISSES AOP TRADITION ÉMOTION

MIĘKKI, MAZIOWY KLASYK Z BURGUNDII. ULTRA WYRAZISTY, INTENSYWNY, AROMATYCZNY I OSTRY - ZAWDZIĘCZA WSZYSTKIE TE WALORY SUROWEMU MELKU I OBYWANIU W MARC DE BOURGOGNE. IDEALNE SMAKI, AROMATY I TEKSTURA ROZWIJAJĄ SIĘ PODCZAS CZTERECH TYGODNI DOJRZEWANIA. FAWORYT WSZYSTKICH MIŁOŚNIKÓW MOCNYCH SEROWYCH DOZNAŃ!



## 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 PLENTITUDE 36 M-CY

36 MIESIĘCZNE COMTE DOJRZEWANE PRZEZ MARCELA PETIT W FORT ST. ANTOINE - STARYM FORCIE WOJSKOWYM, GDZIE PANUJĄ WARUNKI WRĘCZ IDEALNE DO DOJRZEWANIA SERÓW. CZAS TAM SPĘDZONY SPRAWIA, ŻE JEST TO SER DOJRZAŁY, ZŁOŻONY I PEŁEN AROMATÓW. NA POCZĄTKU PRZEWAŻAJĄ NUTY OWOCÓW TROPICALNYCH (ANANAS), KTÓRE NASTĘPNIE USTĘPUJĄ MIEJSCA NUTOM MIĘSNYM. ABSOLUTNY RARYTAS!



## FORD FARM FARMHOUSE CHEDDAR PDO

KLASYCZNY, ZAGRODOWY CHEDDAR Z FARMY FORD W DORSET W POŁUDNIOWO-ZACHODNIEJ ANGLII. PRODUKOWANY ZGODNIE Z WIELOLETNIĄ TRADYcją JEST ON WSPANIAŁYM PRZEDSTAWICIELEM APELICYJNYCH CHEDDAR'ÓW. DOJRZEWAJĄCY PRZEZ CO NAJMNIEJ 365 DNI TEN KREMOWY SER Z LEKKO-ORZECHOWYM POSMAKIEM DOSKONAŁE UZUPEŁNI KAŻDĄ DESKĘ SERÓW.

## GRUYERE SUISSE 15 MOIS 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.

## APPENZELLER EXTRA-WURZIG 6 M-CY

TEN SZWAJCARSKI EKSKLUZYWNY RARYTAS DOJRZEWAEŁ 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 PÓŁTWARDY FRANCUSKI SER OWCZY DOJRZEWA NATURALNIE PRZEZ 6 MIESIĘCY W SWOJEJ NATURALNEJ PLESNIOWEJ SKÓRCIE

## MANCHEGO ARTEQUESO II M-CY

KLASYCZNY I NAJBARDZIEJ ROZPOZNAWALNY HISZPAŃSKI SER OWCZY Z LA MANCHY. PRODUKOWANY Z SUROWEGO MLEKA LOKALNYCH OWIEC RASY MANCHEGA I DOJRZEWAJĄCY II MIESIĘCY. W SMAKU INTENSYWNY I SŁONY Z AROMATEM ORZECHOWYM I NUTAMI OWOCÓW TROPICALNYCH. CHARAKTERYSTYCZNA SKÓRKA PRZYPOMINAJĄCA BIEŻNIK POWSTAJE PO DOJRZEWANIU W SPECJALNYCH 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 SEROWARĄ, 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.



## MOCABLEU

NIEZWYKLE\_CIEKAWY I INTRYGUJĄCY SER Z PLEŚNIĄ NIEBIESKĄ I KAWĄ. PO ROZWINIĘCIU SIĘ PLEŚNI NIEBIESKIEJ JEST ON POKRYWANY MIELONĄ KAWĄ, KTÓRA Z CZASEM NADAJE MU INTENSYWNYCH KAWOWYCH NUT, ALE RÓWNIEŻ GRZYBOWO-ORZECHOWYCH AKCENTÓW. WYRAZYSTY I ZASKAKUJĄCY JEST WYTWOREM JEDNEGO Z NAJLEPSZYCH SEROWARÓW W DOLINIE LOARY, PANA RODOLPHE LE MENIUR.

# 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

"KWIAŁ SARDYNII", TEN ZAGRODOWY, OWCZY SER JEST WYTWARZANY Z SUROWEGO MLEKA OWCEGO 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 OWCEGO.



## PARMEGGIANO 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



### 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