



Eurial

DAIRY DIVISION OF AGRIAL

Certyfikowany producent i dystrybutor
europejskich serów oraz produktów delikatesowych



www.eurial.pl

Eurial Polska to certyfikowany producent i dystrybutor europejskich serów oraz produktów delikatesowych. Jesteśmy częścią prężnie działającego przedsiębiorstwa mleczarskiego, wiodącego producenta we francuskim segmencie nabiałowym.

Nasza działalność koncentruje się na rynku w Polsce i w Europie. W naszym katalogu znajdziesz szeroką ofertę serów pochodzących z różnych krajów Unii Europejskiej. Nasze produkty dostarczamy między innymi do odbiorców detalicznych, dystrybutorów, klientów B2B oraz kanału HoReCa. Naszym celem jest ciągły i zrównoważony rozwój przy nieustannym podnoszeniu jakości naszych produktów i usług.

Eurial w liczbach

Czołowy producent świeżych produktów nabiałowych pod marką własną



3,1 mld
EUR obrotu



4 800
pracowników



28
zakładów produkcyjnych



2,4 mld
litrów przetworzonego mleka rocznie



3 646
rolników



Dbamy o zwierzęta i Ziemię

Odpowiedzialność za środowisko i dobrostan zwierząt to filary naszej produkcji. Obecnie 97% naszych dostawców mleka krowiego realizuje wytyczne Kodeksu Dobrej Praktyki Rolniczej. W sektorze kóz, wspólnie z CIWF, realizujemy plan optymalizacji metod hodowli. Nasze zobowiązanie w ramach Planu Klimatycznego do 2035 roku zakłada:



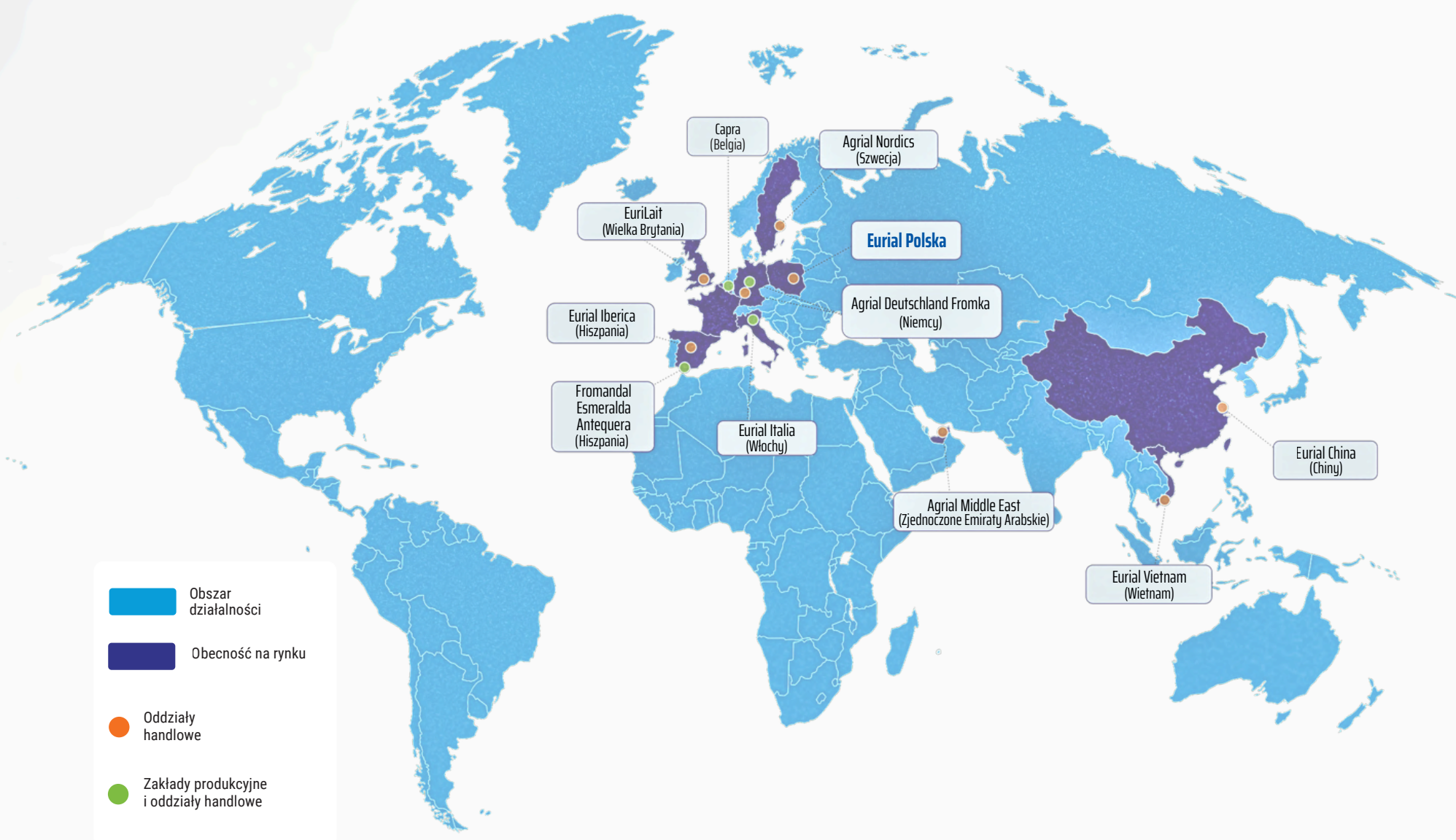
Zmniejszenie o połowę naszej emisji gazów cieplarnianych



Zmniejszenie naszego śladu węglowego o 35%



Eurial na świecie



W naszej ofercie nabiałowej znajdziesz...

Spis treści

<u>Sery dojrzewające</u>	5
<u>Sery świeże</u>	10
<u>Mozzarella</u>	14
<u>Sery z przerostem pleśni</u>	20
<u>Torty serowe</u>	23
<u>Sery i produkty do sałatek</u>	27
<u>Masło, jogurty i śmietana</u>	34
<u>Sery twarde i półtwarde</u>	38
<u>Produkty wegańskie</u>	43

Nasze marki





Sery dojrzewające



- DEPUIS 1895 - SOIGNON

IQF
Euriat
Dostępna również
wersja mrożona
w formie plastrów



SOIGNON Rolada pleśniowa

Klasyczna rolada z pasteryzowanego mleka koziego o charakterystycznej, dwuwarstwowej strukturze. Twarogowy, zwarty środek otoczony jest kremowym miąższem i białą skórą z pleśni. Ser łatwo się porcuje, dzięki czemu dobrze sprawdza się jako baza do sałatek, kanapek czy na deskę serów. To sprawdzony produkt o wyrazistym smaku i powtarzalnej, wysokiej jakości. Idealny wybór, gdy szukasz autentycznego, koziego sera w wygodnej formie.



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
120 g | 150 g | 1 kg



W kartonie:
120 g - 9 sztuk
150 g - 6 sztuk
180 g - 6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
120 g - **SO-002S**
150 g - **SO-223**

IQF
Euriat
Dostępna również
wersja mrożona
w formie plastrów



SOIGNON Rolada pleśniowa



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Kod do zamówienia:
TR-001

IQF
Euriat
Dostępna również
wersja mrożona
w formie plastrów



SOIGNON Rolada Sainte-Maure



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
200 g



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-051



SOIGNON Camembert



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
180 g



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-001N

Alternatywa dla klasycznego camemberta, łącząca łagodny smak koziego mleka z elastyczną, kremową konsystencją. Ser charakteryzuje się delikatnym aromatem i białą, aksamitną skórą. Doskonale smakuje na zimno ze świeżym pieczywem, jak i na gorąco w formie pieczonej lub panierowanej. To lekki i szlachetny produkt, który wprowadza urozmaicenie do standardowego menu.



SOIGNON Brie



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
180 g



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-282

Delikatna, kozia odsłona klasycznego sera Brie o kremowym wnętrzu i aksamitnej, białej skórce. Charakteryzuje się łagodnym, maślanym smakiem oraz typową dla tego gatunku miękkością. Jest idealnym wyborem na deskę serów i do eleganckich kanapek, świetnie komponując się z owocami czy orzechami. To produkt, który łączy znaną formę Brie z subtelnym, szlachetnym aromatem koziego mleka.



MELUSINE Rolada pleśniowa



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
180 g | 1 kg



W kartonie
180 g - 6 sztuk
1 kg - 1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Kod do zamówienia:
180 g - **SO-052**
1 kg - **TR-084**

Doskonały kozi ser dojrzewający, który łączy kremową, rozpluwającą się w ustach konsystencję z intensywnym, charakterystycznym smakiem. Delikatna pleśniowa skórka kryje w sobie aromatyczny miąższ, który świetnie komponuje się z winem, owocami i orzechami. Sprawdza się zarówno jako wykwintna przekąska, jak i dodatek do zapiekanek, czy sałatek. Produkt dostępny w dwóch wariantach: 180 g oraz 1 kg, co ułatwia dopasowanie do bieżących potrzeb.





LIGUEIL Camembert

Klasyczny francuski ser z pasteryzowanego mleka krowiego o kremowej konsystencji i delikatnym smaku. Idealny do serwowania na desce serów, jako plasterki na kanapki, czy dodatek do przekąsek. Świetnie sprawdza się również w kuchni – do zapiekanek, tart i dań na gorąco. Jego aksamitna tekstura i subtelny aromat czynią go uniwersalnym wyborem dla miłośników serów premium. Podkreśli smak codziennych posiłków i wyjątkowych okazji.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
125 g



W kartonie:
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-010



FRANCUSKI CAMEMBERT
dla gastronomii

Klasyczny ser z pasteryzowanego mleka krowiego o kremowej, aksamitnej konsystencji, stworzony specjalnie z myślą o gastronomii. Idealny do serwowania na deskach serów w restauracjach, krojenia w plastry na kanapki oraz do zapiekania w tartach i zapiekankach. Delikatny, łagodny smak i aromatyczna skórka sprawiają, że doskonale uzupełnia menu profesjonalnych kuchni. Produkt wygodny w użyciu i dostosowany do potrzeb gastronomii, łączący tradycyjny smak z profesjonalnym zastosowaniem.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
125 g | 3 kg



W kartonie
125 g - 12 sztuk
3 kg - 1 sztuka



Temp. przechowywania:
125 g - od +2 do +6°C
3 kg - od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
125 g - **SO-142**
3 kg - **TR-191**



PATURAGES COMTOIS
Brie

Klasyczny, miękki ser dojrzewający z pasteryzowanego mleka krowiego, pokryty delikatnym, białym nalotem pleśni. Kremowy, aksamitny miąższ rozpląwa się w ustach, oferując łagodny, maślany smak z subtelną nutą orzechów i świeżego mleka. Idealny na deskę serów, do kanapek, sałatek, past, a także do zapiekanek lub serwowany na ciepło, np. z owocami i miodem. Pleśniowa skórka, która chroni ser i podkreśla jego aromat, nadaje mu elegancki i wyrafinowany charakter.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
180 g | 1 kg



W kartonie:
180 g - 6 sztuk
1 kg - 4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
180 g - **SO-257**
1 kg - **TR-210**

PAVE D'AFFINOIS

Luksusowe sery krowie pleśniowe, będące kwintesencją francuskiego rzemiosła, wytwarzane w procesie ultrafiltracji dla uzyskania niespotykanej kremowości. Marka oferuje szeroki wybór szlachetnych wariantów, takich jak śmietankowy Crèmeux, aromatyczny Czosnek i zioła, czy wyrazisty Ambre. Ich aksamitna konsystencja idealnie łączy wieloletnią tradycję z nowoczesnym, delikatnym profilem, który rozplywa się w ustach. To produkt dla osób szukających serów pleśniowych premium, które podkreślają elegancję i wyrefinowanie każdej potrawy.

FONDÉE EN 1981
FROMAGERIE
GUILLOTEAU

PAVÉ
d'Affinois

Sery dojrzewające



Crèmeux | 🛒 50-168



Czosnek & zioła | 🛒 50-255



Ambre | 🛒 50-256



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g



W kartonie
Crèmeux - 8 sztuk
Ambre - 6 sztuk
Czosnek & zioła - 6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C



PAVE D'AFFINOIS
Le Brin



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g



W kartonie
8 sztuk



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
50-262

Pasteryzowany ser krowi dojrzewający z przemywaną skórą, charakteryzujący się delikatną, kremową konsystencją. Miękki miąższ o subtelnym aromacie idealnie rozplywa się w ustach, oferując łagodny, maślany smak z nutą pleśni. Świetnie sprawdza się na kanapkach, tostach, a także jako dodatek do owoców, orzechów czy lekkich przekąsek. Jego forma pozwala wygodnie porcjować ser, zachowując świeżość i aksamitną konsystencję.



PAVE D'AFFINOIS
Selection



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
8 sztuk



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
50-210

Luksusowy ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego, wytwarzany nowoczesnym procesem ultrafiltracji dla wyjątkowej kremowości. Jego delikatna, mleczna konsystencja i wyrefinowany smak zdobywa uznanie wśród koneserów. Idealny na deskę serów i jako wykwintna przekąska do wina i owoców. Produkt wyróżnia się subtelnym aromatem, który doskonale łączy tradycyjny charakter sera pleśniowego z nowoczesnym, delikatnym profilem smakowym.



Sery świeże i twarogowe

SOIGNON Rolady kozie twarogowe

Kremowe sery twarogowe na bazie pasteryzowanego mleka koziego, dostępne w czterech wariantach: naturalnym, z miodem oraz z czosnkiem i ziołami. Wyróżniają się niezwykle delikatną konsystencją i subtelnym aromatem, co czyni je idealną bazą do kanapek, dipów czy faszerowania warzyw. Praktyczna forma rolki zapewnia wygodne dozowanie i szerokie zastosowanie zarówno w przekąskach, jak i daniach na ciepło. To uniwersalna linia świeżych roladek kozich, która w nowoczesny sposób łączy tradycję serowarstwa koziego z codzienną wygodą.



Naturalny | 🛒 50-0835



Czosnek & zioła | 🛒 50-0845



Miód | 🛒 50-0865



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
110 g



W kartonie:
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Dostępna również
wersja mrożona
w formie plastrów

SOIGNON Sery kozie do smarowania w piramidkach

Wyjątkowo puszysty ser twarogowy z pasteryzowanego mleka koziego, zamknięty w charakterystycznym, praktycznym opakowaniu w kształcie piramidki. Dostępny w szerokiej palecie smaków: od klasycznego naturalnego, po aromatyczny czosnek z ziołami, figę, miód czy pomidor z bazylią. Jego lekka, kremowa tekstura sprawia, że jest doskonałym wyborem do kanapek, przekąsek oraz kreatywnych dań dla dzieci i dorosłych. To produkt, który łączy francuską tradycję z nowoczesną, wygodną formą, idealną na każdą porę dnia.



Naturalny | 🛒 50-007



Czosnek & zioła | 🛒 50-067



Pomidory & bazylia



Miód



Figa



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
150 g



W kartonie:
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C





SOIGNON Medaliony z sera twarogowego

Delikatne medaliony z pasteryzowanego mleka koziego o aksamitnej, twarogowej konsystencji i łagodnym smaku. Dzięki swojej formie są niezwykle praktyczne. Idealnie pasują na kanapki, do sałatek czy jako szybka, zdrowa przekąska. To lekka i wartościowa propozycja, która łączy tradycyjną jakość marki Soignon z nowoczesnym, wygodnym sposobem podania.



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
200 g



W kartonie
5 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-286

SOIGNON Rolada twarogowa | 125 g

Kompaktowa wersja koziego twarogu w formie 125 g, dostępna w wariacie naturalnym oraz z aromatycznym czosnkiem i ziołami. Charakteryzuje się wyjątkową świeżością, aksamitną strukturą i subtelnym smakiem. Doskonale sprawdza się jako szybka baza do porannych kanapek, element sałatek czy lekka przekąska w ciągu dnia. To idealne połączenie tradycyjnej receptury z wygodnym formatem, który gwarantuje świeżość przy każdym otwarciu.



Naturalna | 50-091



Czosnek & zioła | 50-093



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
125 g



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Dostępna również
wersja mrożona
w formie plastrów

SOIGNON Rolada twarogowa | 1 kg



Naturalna | TR-0465



Czosnek & zioła | TR-047



Popiół | TR-1545

Duży format koziej rolady twarogowej (1 kg) stworzony dla gastronomii i miłośników tradycyjnych francuskich receptur. Oprócz wersji naturalnej i ziołowej, dostępna jest również w szlachetnym wariancie z jadalnym popiołem, który nadaje jej wyjątkowego charakteru i elegancji. Kremowa, twarogowa konsystencja oraz czysty smak koziego mleka sprawiają, że rolada idealnie nadaje się do przygotowania wykwintnych sałatek, farszów czy monoporcji. To wydajne rozwiązanie premium, łączące wysoką wydajność z autentycznym, rzemieślniczym sznytem.



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2 do +6°C



Dostępna również
wersja mrożona
w formie plastrów

PAPOUIS Ricotta

Miękki, niedojrzewający ser cypryjski, wytwarzany z serwatki mleka krowiego, owczego i koziego. Jego delikatna konsystencja przypomina tradycyjny twaróg, jednak wyróżnia się łagodniejszym smakiem i lekkim, niskokalorycznym profilem. Dzięki swojej uniwersalności idealnie komponuje się z warzywami, sałatkami oraz pastami, a także doskonale sprawdza się jako baza farszów i kremowych zapiekanek. Produkt dostępny jest w dwóch wariantach: solonym oraz niesolonym. Pozwala to na idealne dopasowanie sera zarówno do dań wytrawnych, jak i delikatnych kompozycji śniadaniowych czy deserowych.



Niesolona | 50-247



Solona | 50-246



Pasteryzowane
mleko krowie, kozie
i owcze



Gramatura:
250 g | 3 kg



W kartonie
8 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Mozzarella



MAESTRELLA MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Autentyczny ser typu pasta filata, wytwarzany ze świeżego mleka krowiego według najwyższych standardów marki Maestrella. Marka ta, wywodząca się z Francji, zdobyła uznanie na całym świecie jako synonim niezawodności i profesjonalizmu w dziedzinie serów do pizzy. Fior di Latte wyróżnia się czystym, mlecznym smakiem, delikatną słonością oraz nieporównywalną ciągliwością, co czyni ją idealnym wyborem, zwłaszcza do pieców opalanych drewnem. To globalny hit eksportowy, który łączy francuską precyzję produkcji z tradycją kulinarną, oferując doskonałą topliwosć i apetyczny wygląd każdej potrawy.

Kremowy & mleczny
smak

Biały kolor,
również po upieczeniu



Doskonała
rozciągliwość

Tradycyjne cięcie:
duże wióry
typu julienne

Fior di Latte | TR-238



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Zawartość tłuszczu:
45%



Do pieca opalanego
drewnem,
elektrycznego
i piekarnika

MOZZARELLA | 40% TŁUSZCZU

Uniwersalna mozzarella od francuskiego eksperta, marki Maestrella, cenionej przez szefów kuchni w ponad 60 krajach na świecie, również we Włoszech. Wariant 40% tłuszczu to idealny balans między delikatnością a stabilnością podczas pieczenia. Ser równomiernie się roztopia, nie dominując nad pozostałymi składnikami. Jest to produkt niezwykle wszechstronny, dedykowany zwłaszcza do pieców taśmowych oraz gazowych, gdzie zapewnia powtarzalność i doskonały efekt wizualny bez nadmiernego przypiekania. Format 2,5 kg to gwarancja wydajności i najwyższej jakości, która od lat definiuje globalny standard w świecie pizzy.



Wióry | TR-048



Kostka | TR-049



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Zawartość tłuszczu:
40%



Do pieca elektrycznego
i piekarnika



Dostępna również
wersja mrożona

MOZZARELLA PREMIO | 45% TŁUSZCZU

Najbardziej treściwa i kremowa odsłona mozzarelli od uznanej francuskiej marki Maestrella, obecnej w najlepszych pizzeriach na całym świecie. Wysoka zawartość tłuszczu gwarantuje doskonałą topliwosć, zachowując przy tym wyjątkową ciągliwość. Dzięki swojej charakterystyce ser ten najlepiej sprawdza się w tradycyjnych piecach opalanych drewnem oraz piecach elektrycznych, gdzie wysoka temperatura pozwala wydobyć jego pełny aromat. To praktyczny ser mozzarella w formacie 2,5 kg. Doskonały i oczywisty wybór dla profesjonalistów.



Wióry | TR-192



Kostka | TR-222



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Zawartość tłuszczu:
45%



Do pieca opalanego
drewnem, elektrycznego,
przelotowego i piekarnika



Dostępna również
wersja mrożona





MAESTRELLA Mozzarella wióry

Najwyższej jakości ser mozzarella, stworzony z myślą o szybkim i wygodnym przygotowywaniu dań na ciepło. Forma wiór sprawia, że ser równomiernie się rozprowadza i doskonale topi podczas zapiekania. Idealnie nadaje się do pizzy, makaronów, lasagne oraz innych potraw z piekarnika. Po podgrzaniu tworzy apetyczną, ciągnącą się warstwę o łagodnym, mlecznym smaku. To praktyczny wybór zarówno do kuchni domowej, jak i gastronomii, gwarantujący powtarzalny efekt i wygodę użycia.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g



W kartonie
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-267



MAESTRELLA Mozzarella Fior di Latte

Autentyczny ser Fior di Latte od francuskiej marki Maestrella, cenionej na całym świecie za profesjonalną jakość. Wyróżnia się czystym, mlecznym smakiem i doskonałą ciągliwością. Idealnie sprawdza się w domowych wypiekach oraz piecach opalanych drewnem. To kompaktowa porcja, która łączy tradycję z francuską precyzją, zapewniając doskonałą topliwosć i apetyczny wygląd każdej pizzy.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g



W kartonie
8 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-284



MAESTRELLA Mix: mozzarella, cheddar, masdam

Mieszanka mozzarella (68%), cheddar (20%) i maasdam (10%) to starannie dobrana kompozycja serów o uzupełniających się smakach i właściwościach topnienia. Mozzarella zapewnia idealną ciągliwość, cheddar dodaje wyrazistości, a maasdam wprowadza delikatną, lekko słodką nutę. Gotowa forma wiórów gwarantuje wygodę i równomierne rozprowadzenie sera na całej powierzchni potrawy. Mieszanka doskonale sprawdzi się w pizzy, makaronach, lasagne oraz wszelkiego rodzaju zapiekankach typu tex-mex. To uniwersalne rozwiązanie dla kuchni domowej i gastronomii, pozwalające uzyskać intensywny smak i apetyczny efekt po zapieczeniu.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g



W kartonie
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-268



CANTADORA



CANTADORA Mozzarella wióry | kostka



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Zawartość tłuszczu:
45%



Do pieca opalanego
drewnem, elektrycznego,
przelotowego i piekarnika



Kod do zamówienia:
wióry - **TR-215**
kostka - **TR-098**

Najwyższej jakości mozzarella od cenionej marki Cantadora, wyprodukowana w 100% z wyselekcjonowanego mleka krowiego. Dzięki podwyższonej zawartości tłuszczu (45%) ser topi się wyjątkowo jednolicie, tworząc na potrawach apetyczną, białą i idealnie ciągliwą warstwę. Charakteryzuje się delikatnym, mlecznym smakiem, który doskonale komponuje się z pizzą, zapiekankami oraz daniami kuchni włoskiej. To profesjonalne rozwiązanie w formie wygodnych wiórów, łączące francuską precyzję produkcji z niezawodnością w wysokich temperaturach.



CANTADORA Mozzarella Fior di Latte



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Zawartość tłuszczu:
45%



Do pieca opalanego
drewnem,
elektrycznego
i piekarnika



Kod do zamówienia:
TR-226

Mozzarella Fior di Latte marki Cantadora, dostarczana w formie grubych wiór typu julienne. Specjalny sposób cięcia oraz brak skrobi ziemniaczanej gwarantują równomierne roztopianie i pokrycie powierzchni pizzy czy zapiekanek. Ser zachwyca autentycznie mlecznym profilem, białym kolorem (nawet po wypieczeniu) oraz doskonałą elastycznością, nie tracąc swoich walorów nawet w bardzo wysokich temperaturach. To idealne rozwiązanie dla gastronomii, łączące jakość z maksymalną wygodą i estetyką podania. Produkt jest pakowany w wygodne, plastikowe opakowanie, które ułatwia przechowywanie i zachowanie świeżości na dłużej.



PALADIN
Mozzarella kulka

Wysokiej jakości ser mozzarella w zalewie w formie kulki, wyprodukowana z pasteryzowanego mleka krowiego z Bawarii. Dzięki tradycyjnemu procesowi produkcji i ścisłej kontroli jakości, mozzarella zachowuje wyjątkowy, lekko słony smak i kremową konsystencję. Miękka i delikatna, idealnie sprawdza się w sałatkach, na pizzy, kanapkach oraz jako dodatek do przekąsek i dań kuchni włoskiej. Każda kulka to gwarancja świeżości i autentycznego smaku, doceniana zarówno w domu, jak i w profesjonalnej gastronomii.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
125 g



W kartonie
20 sztuk



Temp. przechowywania:
</= +7°C



Kod do zamówienia:
SO-144



IQF
Mrożone mini kulki mozzarelli



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
750 g | 5 kg



W kartonie
750 g - 8 opakowań
5 kg - 2 opakowania



Temp. przechowywania:
-18°C

Mrożone mini kulki mozzarelli 2 g, produkowane z pasteryzowanego mleka krowiego, zamrożone w innowacyjnym sposobem IQF (Individually Quick Frozen). Ser charakteryzuje się łagodnym, mlecznym smakiem oraz białym kolorem, a po podgrzaniu idealnie się ciągnie i zachowuje elastyczność. Stanowią doskonały składnik sałatek, pizzy oraz dań gotowych, znacząco skracając czas przygotowania potraw w profesjonalnej gastronomii. To funkcjonalne rozwiązanie, które eliminuje straty produktu i zapewnia powtarzalną, wysoką jakość przy każdym użyciu.





Sery z przerostem pleśni



TAMI
Ser z przerostem pleśni

Szlachetny ser dojrzewający, który przez pięć tygodni nabiera swojego wyjątkowego charakteru w ściśle kontrolowanych warunkach. Jego półmiękkie miąższ z wyraźnym przerostem szlachetnej, niebieskiej pleśni łączy w sobie kremową strukturę z charakterystycznym, wyrazistym aromatem. Doskonale sprawdza się jako wykwintna przekąska, ale także jako kluczowy składnik gęstych sosów, sałatek oraz zapiekanek. To produkt premium stworzony według sprawdzonej receptury dla miłośników głębokich i autentycznych smaków.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-178



NIVA
Ser z niebieską pleśnią



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
120 g



W kartonie
16 sztuk



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
SO-185

Intensywnie aromatyczny ser półmiękkie o charakterystycznym, szlachetnym przerostem niebieskiej pleśni. Jego kremowa, lekko grudkowata konsystencja i wyrazisty smak sprawiają, że każdy kawałek to prawdziwa uczta dla podniebienia. Idealny na deskę serów, do sałatek, kanapek czy jako dodatek do win i owoców. Forma klinka pozwala łatwo porcjować ser, zachowując pełnię aromatu i świeżość przy każdym użyciu. To propozycja dla osób szukających wyjątkowego, intensywnego sera pleśniowego, który doda charakteru każdemu danu.



NIVA
Ser z niebieską pleśnią | wióry

Szlachetny ser podpuszczkowy z charakterystycznym przerostem niebieskiej pleśni, przygotowany w wyjątkowo praktycznej formie wiórków. Jego półmiękką strukturę i wyrazisty, pikantny aromat sprawiają, że jest niezastąpionym dodatkiem do dań na ciepło, takich jak pizza, tarty czy kremowe sosy. Gotowa do użycia forma pozwala na szybkie i równomierne dozowanie, co znacznie ułatwia przygotowywanie potraw przy zachowaniu pełni smaku sera. To idealne rozwiązanie dla osób szukających intensywnych doznań kulinarnych w nowoczesnym i wygodnym wydaniu.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-177



**CANTOREL
Blue Cremeux**

Francuski ser pleśniowy, który redefiniuje klasykę dzięki swojej niezwykle maślanej i kremowej konsystencji. Jego smak jest subtelny i doskonale zbalansowany, stanowiąc łagodniejszą alternatywę dla tradycyjnych serów z niebieską pleśnią. Dzięki aksamitnej strukturze wyśmienicie sprawdza się w kuchni fine dining, jako baza wykwintnych sosów oraz element deserowych kompozycji serowych. To idealna propozycja dla osób rozpoczynających przygodę z serami niebieskimi, szukających elegancji i delikatności w każdym kęsie.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-074



**LA VIE DE CHATEAU
Blue Gourmage**



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1,9 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-065

Szlachetny ser z niebieską pleśnią, który zachwycą koneserów swoim wyrazistym charakterem i głębokim, intensywnym smakiem. Mimo zdecydowanego profilu aromatycznego, zachowuje przyjemnie kremową konsystencję, która idealnie dopełnia dania kuchni francuskiej. Jest niezastąpionym elementem eleganckich desek serów, tworząc wykwintne kompozycje w połączeniu ze słodkimi owocami i winem.



Torty serowe



TORTY SEROWE FROMAGER D'ADDINOIS

Ekskluzywna linia francuskich serów miękkich dojrzewających, które dzięki unikalnej technologii produkcji osiągają niespotykany poziom kremowej delikatności. Choć z wyglądu przypominają klasyczne sery brie, wyróżniają się znacznie łagodniejszym smakiem i strukturą, która dosłownie rozpływa się w ustach. Kolekcja obejmuje różnorodne warianty, od wersji z dodatkami, ultra-kremowego Excellence, po wyraziste kompozycje takie jak Blue z niebieską pleśnią czy Le Campagnier z pomarańczową skórką. To idealne rozwiązanie dla gastronomii i cateringu. Sery te zachwycają elegancją na desce, łatwo się porcjują i stanowią doskonałą bazę do dalszych odkryć smakowych.



Blue z przerostem niebieskiej pleśni

TR-171



Le Campagnier z pomarańczową skórką

TR-172



Excellence podwójnie kremowy

TR-217



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2 kg



W kartonie:
Blue - 1 sztuka
La Campagnier -
2 sztuki
Excellence - 1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C

Oferta tortów serowych FROMAGER D'ADDINOIS obejmuje również warianty z dodatkami: od klasycznie mlecznego Naturalnego, przez aromatyczny Czosnek z ziołami i wyrazisty Pieprz, aż po pikantną Paprykę z chilli oraz luksusową Czarną truflę.



Naturalny
🛒TR-167



Czosnek i zioła
🛒TR-168



Papryka i chilli
🛒TR-170



Czarna trufla
🛒TR-209



Pieprz
🛒TR-235



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2 kg



W kartonie:
2 sztuki



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C





FROMAGER D'AFFINOIS
Florette

Wyjątkowa odsłona francuskiego specjału, która łączy legendarną aksamitność marki z delikatnym charakterem mleka koziego. Florette wyróżnia się subtelnym, czystym smakiem, pozbawionym intensywnej ostrości typowej dla serów kozich, co czyni go niezwykle przystępnym i eleganckim. Dzięki unikalnej technologii produkcji ser zachowuje niespotykaną, kremową strukturę, która idealnie współgra z białą, aksamitną skórką.



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-216



FROMAGER D'AFFINOIS
Brebis



Pasteryzowane
mleko owcze



Gramatura:
1 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-218



Sery i produkty do sałatek



KOLIÓS®
THE GREEK DAIRY

KOLIOS FETA ChNP

Autentyczny grecki ser biały, wytwarzany zgodnie z tradycją z mieszanki pasteryzowanego mleka owczego (70%) oraz koziego (30%), co nadaje mu wyjątkową głębię smaku i zwartą, kremową konsystencję. Dzięki oznaczeniu ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia), produkt gwarantuje najwyższą jakość oraz rygorystyczne przestrzeganie receptur, wprowadzając prawdziwą grecką nutę do sałatek, makaronów czy dań zapiekanych. Produkt zachowuje swoją strukturę podczas obróbki cieplnej i jest dostępny w wielu funkcjonalnych formach: od kostek o różnej wielkości, przez wygodny kubek, aż po gotowe mini kostki w wiaderku, co czyni go idealnym rozwiązaniem zarówno dla handlu, jak i profesjonalnej gastronomii.



Porcja

100g | 🛒 50-248
150g | 🛒 50-266
200g | 🛒 50-189



Kostka w zalewie

150g | 🛒 50-214



Kostka w wiaderku

3 kg | 🛒 TR-225



Pasteryzowane
mleko owcze (70%)
i kozie (30%)



W kartonie:
100 g - 22 sztuki
150 g - 16 sztuk
200 g - 12 sztuk
kubek - 6 sztuk
wiaderko - 4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Czy wiesz, że...

Oznaczenie **Chroniona Nazwa Pochodzenia** (ChNP lub inaczej PDO (ang. *Protected Designation of Origin*)) to najwyższy poziom ochrony w systemie unijnym, który gwarantuje najściślejszy związek produktu z określonym terytorium geograficznym. To oznaczenie na produkcie gwarantuje konsumentom najwyższą autentyczność i jakość produktu regionalnego.



KOLIOS
Ser sałatkowy

Grecki ser produkowany w 100% z mleka krowiego, który łączy tradycyjny smak z uniwersalnym zastosowaniem w kuchni. Kremowa, lekko krucha konsystencja przypomina klasyczną fetę, dzięki czemu ser świetnie sprawdza się w sałatkach, kanapkach i lekkich przekąskach. Doskonały także do dań na ciepło - pizzy, tart czy zapiekane, zachowując strukturę i wyrazisty smak podczas obróbki cieplnej. Subtelny, lekko słony aromat wprowadza grecką nutę do codziennych potraw, dodając im świeżości i charakteru.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
100 g



W kartonie
22 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-259



KOLIOS
Manouri

Wyjątkowy grecki ser o charakterze „twarożku śmietankowego”, wyrabiany jest z serwatki powstałej podczas produkcji fety z dodatkiem śmietanki z mleka koziego i owczego. Posiada prestiżowy certyfikat ChNP, który potwierdza jego autentyczność i najwyższą jakość. W porównaniu do tradycyjnej fety, Manouri wyróżnia się znacznie delikatniejszym, mniej słonym profilem oraz niezwykle kremową, gładką konsystencją. Dzięki swojej aksamitnej strukturze i charakterystycznemu posmakowi, doskonale sprawdza się jako baza deserów, dodatek do sałatek z owocami czy składnik wykwintnych dań śródziemnomorskich.



Pasteryzowane
mleko owcze,
śmietana z mleka
koziego



Gramatura:
2 kg



W kartonie
4 sztuki



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
TR-188





TAVERNA
Ser sałatkowy w kostce

Klasyczny ser sałatkowy o delikatnie słonym smaku, dostępny w wygodnej formie gotowych kostek. Dzięki zwartej konsystencji produkt zachowuje swój kształt, co czyni go idealnym i szybkim dodatkiem do sałatek greckich oraz dań na zimno. Doskonale komponuje się ze świeżymi warzywami, oliwą i ziołami, stanowiąc uniwersalne i niezwykle praktyczne rozwiązanie, które oszczędza czas w codziennym przygotowywaniu posiłków.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1 kg | 1,8 kg | 11 kg



W kartonie
1 kg - 3 sztuki
1,8 kg - 4 sztuki
11 kg - 1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +2°C do +5°C



Kod do zamówienia:
1 kg - **TR-157**
1,8 kg - **TR-133**
11 kg - **TR-200**



RUCKER
Biały ser w zalewie

Tradycyjny, miękki ser sałatkowy typu śródziemnomorskiego o zawartości tłuszczu 45%. Przechowywany w naturalnej solance, zachowuje swoją świeżość, pełnię smaku oraz charakterystyczną, delikatną strukturę. Dzięki optymalnej zawartości tłuszczu jest wyjątkowo kremowy, a jednocześnie na tyle stabilny, by idealnie wzbogacać sałatki, przekąski czy posiłki i dania z pieczonymi warzywami.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1,8 kg | 14 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
1,8 kg - **TR-234**
14 kg - **TR-239**



GERMAN WHITE
White Combi

Alternatywa dla klasycznych serów solankowych, stworzona specjalnie z myślą o gastronomii i sałatkach. To produkt, który łączy tradycyjną białą strukturę z doskonałą stabilnością. Charakteryzuje się łagodnym, lekko słonym smakiem oraz zwartą konsystencją, która ułatwia porcjowanie i sprawia, że produkt nie kruszy się nadmiernie w potrawach. Idealnie sprawdza się jako składnik sałatek, farszów oraz przystawek w stylu śródziemnomorskim.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
500 g



W kartonie
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-237



DAIRYLAND Produkt do sałatek



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
4 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +2°C do +5°C



Kod do zamówienia:
TR-243



AKADIA Danish white



Gramatura:
500 g | 16 kg



W kartonie
500 g - 24 sztuki
16 kg - 1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C (500 g)
od +2°C do +5°C (16 kg)



Kod do zamówienia:
500 g - **TR-163**
16 kg - **TR-146**



TAVERNA Paneer



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
10 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +5°C



Kod do zamówienia:
SO-260



Tradycyjny indyjski ser wytwarzany ze świeżego mleka krowiego zakwaszanego sokiem z cytryny lub limonki. Jego delikatna, zwarta konsystencja sprawia, że świetnie nadaje się do sałatek, curry, warzywnych dań smażonych czy grillowanych. Neutralny smak pozwala łatwo komponować ser z przyprawami, ziołami, sosami i warzywami, zachowując jego strukturę podczas obróbki cieplnej. Paneer jest uniwersalny w kuchni – od klasycznych indyjskich potraw po nowoczesne przepisy fusion.



PAPOUIS HALLOUMI ChNP

Autentyczny, półtwardy ser z Cypru, wytwarzany z tradycyjnej mieszanki mleka krowiego, koziego i owczego. Posiada prestiżowy certyfikat ChNP, który gwarantuje rygorystyczne przestrzeganie receptury i najwyższą jakość sera. Halloumi wyróżnia się sprężystą konsystencją oraz subtelnym, lekko słonym smakiem z nutą mięty. Jest niezastąpiony w kuchni śródziemnomorskiej dzięki unikalnej właściwości - zachowuje swój kształt i strukturę nawet podczas grillowania czy smażenia, stając się idealnie złocistym z zewnątrz i delikatnym w środku. Doskonały jako baza dań wegetariańskich, dodatek do sałatek lub samodzielna przekąska na ciepło.



Kostka
225 g |  50-249
250 g |  50-131N



Plastry
750 g |  50-281



Blok
750 g |  50-280



Kostka z dodatkiem chilli
200 g |  50-283



Plastry do burgerów
3 kg |  TR-187



Pasteryzowane
mleko krowie, kozie
i owcze



W kartonie:
225 g - 10 sztuk
250 g - 10 sztuk
Plastry 750 g - 6 sztuk
Blok 750 g - 6 sztuk
Kostka z chilli - 10 sztuk
Plastry do burgerów - 12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +1°C do +6°C



REHA
Ser na grilla

Ser krowi inspirowany cypryjskim halloumi, stanowiący doskonałą, wysokobiałkową alternatywę dla grillowanego mięsa. Dzięki swojej wyjątkowo zwartej konsystencji produkt nie topi się, lecz zachowuje idealny kształt podczas smażenia i grillowania. Jest to niezwykle sycący dodatek, który świetnie sprawdza się serwowany na ciepło w burgerach, kanapkach, sałatkach lub jako samodzielna przekąska. To połączenie funkcjonalności, wartości odżywczych i doskonałego smaku, które zadowoli każdego miłośnika dań z grilla.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
100 g | 200 g



W kartonie
100 g - 20 sztuk
200 g - 12 sztuk



Temp. przechowywania:
<+6°C



Kod do zamówienia:
100 g - **SO-263**
200 g - **SO-193**



REHA
Ser do grillowania



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
8 sztuk



Temp. przechowywania:
<+6°C



Kod do zamówienia:
TR-227



Masło, jogurty i śmietana



La Conviette

LA CONVIETTE MASŁO



La Conviette jest wynikiem wieloletniego doświadczenia w produkcji masła we francuskim regionie Charentes-Poitou. Posiada prestiżowe oznaczenie ChNP, dzięki trosce o najwyższą jakość i smak, jednocześnie promując region, historię i autentyczne know-how. Gwarantuje wyjątkowe, autentyczne doświadczenie smakowe, które podbiło już serca koneserów w ponad 30 krajach. Doskonale sprawdzi się jako przekąska powitalna w eleganckich restauracjach, jak również jako składnik francuskich wypieków.



Masło niesolone
pudełko 150 g



Masło solone
pudełko 150 g



Masło niesolone
tacka 600 g



Masło solone
tacka 600 g



GRAND FERMAGE
Mrożony arkusz niesolonego masła,
84% tłuszczu, 1 kg



KOLIÓS - Jogurty greckie

Oryginalny jogurt grecki o wyjątkowo gęstej, aksamitnej konsystencji, wytwarzany tradycyjną metodą z najwyższej jakości mleka krowiego. Charakteryzuje się naturalnie wysoką zawartością białka oraz tłuszczu. Dzięki swojej zwartej strukturze i czystemu, kremowemu smakowi, doskonale sprawdza się jako baza do sosów (np. tzatziki), pożywny dodatek do musli, owoców czy deserów. To połączenie lekkości z autentyczną grecką recepturą, gwarantujące najwyższą jakość w codziennym jadłospisie.



150 g | 50-285



500 g | 50-269



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g | 500 g



W kartonie
150 g - 12 sztuk
500 g - 6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C

KOLIÓS - Jogurty greckie z dodatkiem owoców, 0% tłuszczu



Truskawka | 50-272



Brzoskwinia | 50-271



Jagoda | 50-270



Malina i granat | 50-273



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
150 g



W kartonie
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



KOLIOS
Hercules - wysokobiałkowy jogurt grecki, 0% tłuszczu

Wysokobiałkowy jogurt grecki o zerowej zawartości tłuszczu (0%), stworzony z myślą o osobach aktywnych i dbających o formę. Dzięki tradycyjnej metodzie produkcji zachowuje charakterystyczną dla produktów Kolios gęstą, kremową konsystencję, mimo całkowitego braku tłuszczu. Stanowi doskonałe, sycące źródło białka, idealne jako posiłek po treningu, baza do zdrowych koktajli lub lekki zamiennik śmietany w dietetycznych przepisach. To idealny wybór dla tych, którzy szukają autentycznego smaku jogurtu greckiego w wersji fit.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-276



KOLIOS
Labneh



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-242

Kremowy, biały ser jogurtowy z Bliskiego Wschodu, wytwarzany z mleka krowiego. Delikatna, gęsta konsystencja przypomina jogurt lub kwaśną śmietanę, dzięki czemu idealnie sprawdza się jako dip, pasta czy dodatek do dań śniadaniowych. Podawany z oliwą z oliwek, suszoną miętą, tymiankiem lub świeżymi warzywami, zamienia każdy talerz w aromatyczną podróż kulinarną. Uniwersalny w kuchni, świetny do smarowania pieczywa, jako baza sosów lub kremowych przystawek. Labneh to tradycyjny produkt Bliskiego Wschodu, łączący autentyczny smak i kremową konsystencję w jednym wygodnym opakowaniu.



GRAND FERMAGE
Creme fraiche 30%



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
500 ml | 1 L



W kartonie
6 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
TR-125

Świeża, francuska śmietana o zawartości tłuszczu 30%, stworzona z myślą o najwyższych standardach profesjonalnej gastronomii. Charakteryzuje się niezwykle gęstą, aksamitną konsystencją oraz wyjątkowym, lekko kwaskowatym smakiem. Dzięki swojej stabilności jest niezwykle wszechstronna - idealna na zimno jako baza do dipów i farszów, a także na gorąco, gdzie doskonale uszlachetnia zupy i sosy, nie warząc się pod wpływem temperatury. To produkt premium, który nadaje potrawom wykwintny charakter i kremowe wykończenie.



Sery twarde i półtwarde



Sery twarde i półtwarde

ENTREMONT - Comté ChNP

Półtwardy ser wytwarzany z niepasteryzowanego mleka krowiego pochodzącego z regionu Franche-Comté, gdzie produkcja tego sera jest tradycyjnie ograniczona. Charakteryzuje się jasnożółtą barwą oraz wyraźnym, bogatym smakiem z nutami owoców i delikatnymi akcentami orzechów. Jego zawartość tłuszczu wynosi około 45%, co nadaje mu kremową, sprężystą konsystencję. Idealny na deskę serów, jako dodatek do kanapek, sałatek czy do gotowania i zapiekanek. Autentyczny Comté to połączenie tradycyjnego francuskiego rzemiosła serowarskiego z pełnym, złożonym smakiem, który docenią zarówno smakosze, jak i profesjonaliści w gastronomii.



Kostka 200 g | 🛒 50-205



Wióry 130 g | 🛒 50-211



Niepasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
kostka - 200 g
wióry - 130 g



W kartonie
kostka - 15 sztuk
wióry - 10 sztuk



Temp. przechowywania:
do +8°C



ENTREMONT
Gruyere

Oryginalny francuski ser twardy, o lekko pikantnym smaku i aromacie. Charakteryzuje go jasnożółty, zwarty lecz kruchy miąższ z rzadko rozszanymi oczkami wielkości ziaren grochu. Jest doskonałym składnikiem wielu dań, w tym także tradycyjnej szwajcarskiej potrawy fondue. Jeden z 33 serów posiadających wyjątkowy znak AOC świadczący o produkcji zgodnie z tradycyjnymi recepturami i najwyższej jakości ściśle powiązanej z regionem, z którego pochodzi.



Niepasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
12 sztuk



Temp. przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
SO-207



Czy wiesz, że...

Certyfikat **Chronione Oznaczenie Geograficzne** (ChOP lub inaczej IGP (*Indicazione Geografica Protetta*)) to unijne oznaczenie jakości, przyznawane produktom powiązanym z konkretnym regionem. Oznacza, że przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na danym obszarze, a jakość produktu wynika z jego pochodzenia



ENTREMONT
Emmentaler

Oryginalny francuski emmentaler wytwarzany z najwyższej jakości mleka krowiego, rozpoznawalny dzięki charakterystycznym, dużym oczkom ("dziurom"). Ser dojrzewa przez okres od sześciu do dziesięciu tygodni, co pozwala mu rozwinąć delikatny, lekko owocowy profil smakowy. Charakteryzuje się sprężystą konsystencją i subtelnym aromatem, dzięki czemu jest doskonałym wyborem zarówno na codzienne kanapki, jak i jako składnik wykwintnych dań na ciepło, takich jak fondue czy zapiekanki.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
wióry - 1 kg
blok - 2 kg



W kartonie
wióry - 10 sztuk
blok - 4 sztuki



Temp. przechowywania:
blok: od 0°C do +8°C
wióry: od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
wióry - **TR-195**
blok - **TR-193**



SOIGNON
Ser kozi półtwardy, krąg

Wyśmienity ser kozi typu holenderskiego, produkowany z najwyższej jakości mleka. Dzięki starannemu procesowi dojrzewania, trwającemu pięć tygodni, ser zyskuje elastyczną konsystencję oraz niezwykle delikatny smak i łagodny aromat. To doskonała propozycja dla osób poszukujących subtelniejszych alternatyw dla serów krowich. Idealnie sprawdza się na deskach serów, w kanapkach oraz jako wykwintny dodatek do przekąsek.



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
4,5 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp. przechowywania:
od +4°C do +7°C



Kod do zamówienia:
TR-148S



Cheddar

Autentyczny irlandzki cheddar o łagodnym, kremowym profilu smakowym i idealnie sprężystej, elastycznej konsystencji. Wytwarzany z wysokiej jakości mleka, gwarantuje stabilność i powtarzalność smaku, którą doceni zarówno gastronomia, jak i klient detaliczny. Dzięki swoim doskonałym właściwościom topienia, ser ten jest niezastąpionym składnikiem burgerów, tostów oraz zapiekanek. Dostępny w dwóch praktycznych wariantach – w wygodnych plastrach lub w wydajnym bloku. Pozwala to na optymalne dopasowanie produktu do potrzeb kuchni.



CHEESE WORLD
Cheddar irlandzki biały
plastry | blok



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
plastry - 800 g
blok - 2,5 kg



W kartonie
plastry - 6 sztuk
blok - 4 sztuki



Temp.
przechowywania:
od +1°C do +8°C



Kod do zamówienia:
plastry - **SO-278**
blok - **TR-232**

Wyrazisty irlandzki cheddar, który przyciąga uwagę intensywnym, głębokim kolorem oraz bogatym smakiem. To ser o doskonałych właściwościach użytkowych – idealnie się topi, tworząc apetyczną strukturę, a jednocześnie pozostaje stabilny po obróbce cieplnej. Dzięki swojej charakterystycznej barwie i aromacie jest niezastąpionym składnikiem burgerów, quesadilli oraz kolorowych zapiekanek. Dostępny w dwóch praktycznych formach: w wygodnych plastrach oraz w wydajnym blok. Zapewnia to pełną elastyczność w przygotowywaniu potraw.



CHEESE WORLD
Cheddar irlandzki czerwony
plastry | blok



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
plastry - 800 g
blok - 2,5 kg



W kartonie
plastry - 6 sztuk
blok - 4 sztuki



Temp.
przechowywania:
od +1°C do +8°C



Kod do zamówienia:
plastry - **SO-279**
blok - **TR-233**



CHEESE WORLD Mimolette plastry | blok

Wyjątkowy ser z mleka krowiego pochodzący z Holandii, który charakteryzuje się intensywną, mandarynkową barwą. Mimolette wyróżnia się niebanalnym profilem smakowym. Jest lekko owocowy, z wyraźnie wyczuwalnym orzechowym aromatem. Dzięki swojej unikalnej estetyce i szlachetnemu smakowi, stanowi doskonały element dekoracyjny desek serów oraz wykwintny dodatek do kanapek i przekąsek. Dostępny w dwóch praktycznych formach: w wygodnych plastrach oraz w tradycyjnym bloku.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
plastry - 1 kg
blok - 3 kg



W kartonie
plastry - 6 sztuk
blok - 1 sztuka



Temp.
przechowywania:
od +1°C do +8°C



Kod do zamówienia:
plastry - **TR-185**
blok - **TR-186**



Raclette

Klasyczny francuski ser raclette w formie połowy kręgu, produkowany z wysokiej jakości pasteryzowanego mleka krowiego. Charakteryzuje się elastycznym, półtwardym mięszem o delikatnym smaku i doskonałych parametrach topliwości. Dzięki naturalnej skórce i zwartej strukturze idealnie nadaje się do profesjonalnych urządzeń do raclette (topienie z kręgu) oraz tradycyjnego serwowania na ciepło. Produkt wyśmienicie łączy się z ziemniakami, pieczywem i dojrzewającymi wędlinami. To solidny wybór dla gastronomii i klientów indywidualnych szukających autentycznego, powtarzalnego smaku Francji.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
3,5 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-147N



IQF Mrożony, wędzony ser provolone

Wędzony ser provolone w formie plastrów o wadze 13 g i średnicy 70 mm, mrożony metodą IQF. Dzięki naturalnemu wędzeniu i precyzyjnemu formatowi, plastry idealnie pasują do standardowych burgerów i kanapek. Technologia szybkiego mrożenia pojedynczych sztuk zapobiega ich sklejanii, co pozwala na błyskawiczne dozowanie bez strat produktu. To gotowy, funkcjonalny ser dla gastronomii, łączący wyrazisty, dymny aromat z najwyższą wygodą użytkowania.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
500 g | 5 kg



W kartonie
500 g - 8 opakowań
5 kg - 2 opakowania



Temp. przechowywania:
-18°C



Wersja mrożona IQF

Produkty wegańskie



**KOLIOS
VEGAN WHITE**

Roślinna alternatywa dla tradycyjnego sera twarogowego lub sałatkowego, idealna dla osób na diecie wegańskiej. Delikatna, kremowa konsystencja sprawia, że ser świetnie sprawdza się w sałatkach, kanapkach, pastach i lekkich przekąskach. Neutralny, subtelny smak pozwala łączyć go z warzywami, ziołami i ulubionymi przyprawami, tworząc zdrowe i smaczne dania. Produkt nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego, a jednocześnie zachowuje charakterystyczną teksturę i funkcjonalność tradycyjnego sera.



Produkt w 100%
wegański



Gramatura:
200 g



W kartonie
8 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-251



**KOLIOS
Vegan Cheddar**

Wegańska alternatywa dla klasycznego sera cheddar, idealna dla osób unikających produktów mlecznych. Nie zawiera laktozy, glutenu ani soi, co czyni go uniwersalnym wyborem dla osób z różnymi ograniczeniami dietetycznymi. Delikatna, kremowa konsystencja w formie plastrów sprawia, że ser doskonale nadaje się do kanapek, burgerów, zapiekanek i przekąsek. Subtelny, łagodny smak pozwala łatwo komponować go z warzywami, sosami i ulubionymi przyprawami. To propozycja dla wegan i wszystkich, którzy chcą cieszyć się smakiem cheddara bez kompromisów w kwestii diety i jakości.



Produkt w 100%
wegański



Gramatura:
140 g



W kartonie
10 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-254

Eurial Sp. z o. o.
ul. Kuklińskiego 17
30-720 Kraków



12 410 00 84 lub 12 410 00 85



kontakt@eurial.pl



www.eurial.pl

***Sprawdź aktualny
katalog produktów!***



www.eurial.pl/katalog-online/