



# Sery mrożone

Świeżość zamknięta w każdym kawałku



Odkryj profesjonalną gamę serów mrożonych IQF z mleka koziego i krowiego, stworzoną **z myślą o realiach nowoczesnej gastronomii**. Dostępność różnorodnych form, od plastrów i kostek, przez kulki, aż po gotowe sery w panierce, gwarantuje **pełną powtarzalność dań, wygodę i błyskawiczny serwis** bez jakichkolwiek strat. To niezawodne rozwiązanie, które pozwala precyzyjnie **kontrolować food cost**, łącząc najwyższą jakość produktu z maksymalną wydajnością w każdej kuchni.



## WYSOKOWYDAJNE ROZWIĄZANIE DLA GASTRONOMII

### Lepsze ZARZĄDZANIE

- Skrócony czas przygotowania
- Gotowe do użycia i łatwe w obsłudze

### Niezawodna KONTROLA PORCJI

- Kontrolowany koszt porcji i stała waga
- Proste i szybkie w użyciu produkty

### Doskonały SMAK

- Niezmienna konsystencja
- Stały smak i niezawodna jakość

THE DAIRY DIVISION OF AGRIAL

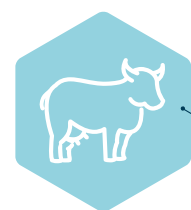


# Individually Quick Frozen, IQF.

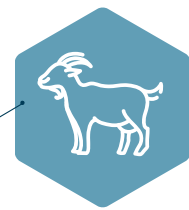
## IQF – TRZY LITERY, KTÓRE UŁATWIAJĄ CODZIENNĄ PRACĘ W KUCHNI

Dzięki technologii indywidualnego mrożenia każdy kawałek sera zachowuje odpowiednią formę, co ułatwia porcjowanie, przechowywanie i przygotowanie dań. Różnorodność formatów, kształtów i gramatur, od kostek i plastrów, po kulki oraz sery panierowane, daje nieograniczone możliwości wykorzystania w kuchni.

## Kompleksowa oferta gwarantująca stałą jakość i perfekcyjne rezultaty



**Szeroki  
asortyment!**



**SERY Z MLEKA KOZIEGO I KROWIEGO,  
KTÓRE CIĘ ZAINSPIRUJĄ I ULEPSZĄ TWOJE PRZEPISY!**

*Niezależnie od stylu gotowania, nasze sery zapewniają doskonałe rezultaty*  
Gotowe do użycia bezpośrednio w daniach lub po rozmrożeniu,  
dla maksymalnej wygody w kuchni.

Okres przechowywania: do 12 miesięcy w temperaturze -18°C.  
Po rozmrożeniu przechowywać w lodówce do 4 dni.  
Nie należy ponownie zamrażać rozmrożonego produktu.



**MROŻONE**



Gotowe do użycia  
bez wcześniejszego  
rozmrażania.



- DEPUIS 1895 -  
**SOIGNON**

**Maestrella**

LAITIERS FRANÇAIS  
**Grand  
Fermage**  
COOPÉRATIVE DE FERMIERS ENGAGÉS

Dzięki marce Soignon, Eurial od lat pozostaje liderem rynku serów kozich we Francji. Nasze doświadczenie wykorzystujemy również w produkcji serów krowich, oferując rozwiązania cenione przez profesjonalistów na całym świecie. Marka Maestrella dostarcza wysokiej jakości mozzarellę do gastronomii w ponad 60 krajach na całym świecie, natomiast Grand Fermage oferuje najwyższej jakości masła, śmietany i sery z mleka krowiego.

Technologia IQF zachowuje smak, strukturę i jakość sera, zapewniając profesjonalistom precyzję, wygodę i doskonałe rezultaty.

## OPAKOWANIE ECO-FRIENDLY

Opakowania IQF zostały opracowane z myślą o ochronie środowiska. Wykonane są głównie z tektury dopuszczonej do kontaktu z żywnością, która w 100% nadaje się do recyklingu. Do ich zadruku wykorzystaliśmy farby na bazie wody. Zastosowanie tego rozwiązania pozwala zmniejszyć emisję gazów cieplarnianych aż o 73% w porównaniu z opakowaniem z tworzywa sztucznego (w przeliczeniu na 1 tonę produktu).\*



### PRAKTYCZNE

- Łatwe otwieranie i zamykanie
- Prostokątny kształt zaprojektowany z myślą o optymalnym wykorzystaniu przestrzeni w zamrażarce
- Możliwość układania pudełek w stosy dla łatwiejszego przechowywania i obsługi

**5 kg**

Wszystkie nasze produkty oferujemy również w formie worków dostosowanych do potrzeb odbiorców przemysłowych.



### WARTO WIEDZIEĆ:

Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy stosowanie plastrów lub kostek IQF bez wcześniejszego rozmrażania. Jeśli zdecydujesz się na ich rozmrożenie przed użyciem, sugerujemy wyjęcie ich z opakowania i umieszczenie na talerzu w lodówce (w temperaturze od +2°C do +6°C) na około 12 godzin.

NIE ZAMRAŻAJ PONOWNIE ROZMROŻONEGO TOWARU.

\*źródło: Bee CITEO, obliczenia dla 100 t/rok.

- DEPUIS 1895 -  
**SOIGNON**

SOIGNON, jeden z europejskich liderów w produkcji serów kozich, oferuje szeroką gamę produktów, które inspirować szefów kuchni do tworzenia dań o różnorodnych smakach, teksturach i zastosowaniach kulinarnych.

# Twój dostawca serów kozich



Równomiernie dojrzewający  
ser kozí.



## Plastry sera koziego pleśniowego

Kremowy ser kozí o pełnym, wyrazistym smaku z delikatną, jadalną skórką.  
Dostępne średnice: 42, 55, 70 i 78 mm  
Waga: od 6 g do 30 g

Dostępny również w wersji organicznej



## CABÉCOU

Dojrzewające przez 9 dni  
grube plastry sera  
koziego o intensywnym,  
wyrazistym smaku  
koziego mleka.  
Średnica: 52 mm  
Waga: 35 g



## Medaliony sera koziego

Największy format plastrów  
z sera koziego o wyrazistym  
smaku.  
Średnica: 78 mm  
Grubość: około 13 mm  
Waga: około 62,5 g



## Plastry sera koziego twarogowego

Kremowy ser kozí o gładkiej  
konsystencji i subtelnej, świeżej nucie.  
Dostępne średnice: 42 i 55 mm  
Waga: od 2,5 g do 35 g



## Ser kozí w kostkach

Ser kozí twarogowy o świeżym  
smaku oraz gładkiej, delikatnie  
rozpylającej się konsystencji.  
Wymiar pojedynczej kostki:  
10x10x10 mm  
Waga: około 1 g



## Pokruszony ser kozí

Kawałki kremowego sera  
koziego o wyrazistym,  
charakterystycznym smaku.  
Rozmiar i waga: różne



## Paluszki sera koziego w panierce

Panierowane, smażone  
i mrożone paluszki z sera  
koziego, gotowe do użycia.  
Idealne do serwowania  
z ulubionymi dipami.  
Waga: 20 g



Idealne jako przekąska na wynos  
lub do podania jako przystawka.  
Świetnie smakują solo, z sałatką lub  
w towarzystwie ulubionego sosu.

Najświeższe...

...inspiracje





Marka IQF oferuje profesjonalistom z branży gastronomicznej szeroki wybór serów, w tym wyjątkowe sery miękkie i sery z niebieską pleśnią.

# Twój dostawca serów krowich



## Plastry wędzonego sera Provolone

Półtwardy ser o delikatnie wędzonym smaku i miękkiej konsystencji, charakteryzujący się doskonałą topliwością. Łatwy w przygotowaniu i wszechstronny w zastosowaniu, idealny do dań na ciepło.  
**Średnica:** 70 mm  
**Waga:** 13 g



## Plastry sera Raclette

Twardy ser z pasteryzowanego mleka krowiego. Dojrzewa minimum 8 tygodni, dzięki czemu zyskuje bogaty smak i doskonałą konsystencję.  
**Wymiary:** 70x70 mm  
**Waga:** 15 g



## Kostki sera krowiego

Kremowy ser krowi w formie kostek, idealny do sałatek.  
**Wymiar pojedynczej kostki:**  
10x10x10 mm  
**Waga:** około 1 g



## Kostki sera z niebieską pleśnią

Kremowy ser z niebieską pleśnią w wygodnej formie kostek, idealny do tart, pizzy, sałatek i wielu innych zastosowań kulinarnych.  
**Wymiar pojedynczej kostki:** 10x10x10 mm  
**Waga:** około 1 g



## Plastry sera z niebieską pleśnią

Delikatny ser z niebieską pleśnią o lekko zwartej konsystencji i charakterystycznym, wyrazistym smaku.  
**Wymiary:** 90x45 mm  
**Waga:** 21 g



## Plastry sera Fourme d'Ambert PDO

Fourme d'Ambert to francuski ser z niebieską pleśnią z certyfikatem PDO. Dojrzewa przez co najmniej 28 dni. Jego kremowy miąższ przecinają charakterystyczne zielono-niebieskie żyłki. Wyjątkowy smak doskonale podkreśla dania na ciepło, takie jak burgery, makarony czy zapiekanki.  
**Wymiary:** 1/4 okrągłego plastru  
**Waga:** około 15 g



Najświeższe...

...inspiracje





**MAESTRELLA** to marka serów rozpoznawalna na rynkach międzynarodowych. Dostarcza profesjonalistom z branży gastronomicznej wysokiej jakości produkty (**między innymi mozzarellę**), które wspierają ich kulinarny kunszt i inspirują do tworzenia wyjątkowych dań.

**GRAND FERMAGE** dostarcza najwyższej jakości masła, śmietany i sery z mleka krowiego, stworzone z myślą o podkreśleniu smaku i doskonałości kulinarnych kreacji.



#### Plastry mozzarelli

*Ten kremowy ser wyróżnia się wyjątkową topliwością. Jego zastosowanie gwarantuje idealny efekt w każdym daniu.*

**Średnica:** 70 mm

**Waga:** 13 g



#### Kulki mozzarelli

*Mleczny, delikatny i wyjątkowo smaczny ser, idealny do sałatek oraz innych dań na zimno.*

**Waga:** 5 g



#### Paluszki mozzarella w panierce

*Chrupiące paluszki mozzarelli w panierce, łatwe do rozmrożenia i przygotowania. Doskonałe jako przystawka, przekąska lub uzupełnienie sałatek.*

**Waga:** 20 g



#### Plastry sera brie

*Prostokątne plastry sera dojrzewającego z jednolitą konsystencją i delikatnym, łagodnym smaku.*

**Wymiary:** 100×30×6 mm

**Waga:** 20 g



#### Plastry sera camembert

*Prostokątne plastry kremowego i wyśmienitego sera camembert z delikatną, jadalną skórą.*

**Wymiary:** 50 to 110 mm

**Waga:** między 6 g a 17 g

**Najświeższe...**

**...inspiracje**



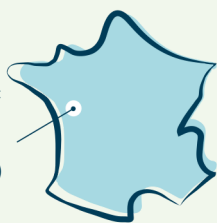
# Sery mrożone

Gotowe do jedzenia!



**Eurial**  
DAIRY DIVISION OF AGRIAL

Zakłady produkcyjne:  
Soignon (79)  
Beugnon-Thireuil (79)



Dwa zakłady produkcyjne posiadające certyfikaty IFS i BRC.

Jako dział mleczarski Grupy Agrial, jednej z wiodących francuskich spółdzielni rolno-spożywczych, Eurial czerpie z wieloletniego doświadczenia mleczarskiego, tworząc we Francji wysokiej jakości sery IQF dla profesjonalistów.

## Wraz z serami IQF, gotowanie staje się prostsze!

Produkty IQF zostały stworzone z myślą o oszczędności czasu, ograniczeniu strat i zapewnieniu niezmiennie doskonałego smaku:

ANTI-WASTE



### Dobre ZARZĄDZANIE:

- Stosujesz tylko potrzebną ilość produktu, co pozwala zredukować straty i zwiększyć wydajność.
- 12-miesięczny okres przydatności do spożycia oraz dostępność produktów przez cały rok zapewniają większą elastyczność i usprawniają zarządzanie zapasami.

NA ZIMNO



lub

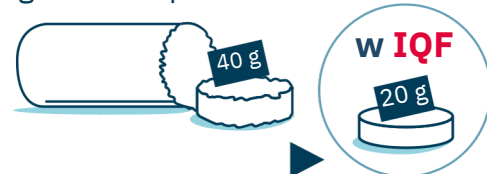
NA CIEPŁO



### Łatwe PRZYGOTOWANIE:

- Sery IQF w gotowych, pokrojonych formatach, są stworzone z myślą o szybszej i wygodniejszej pracy w kuchni.
- Doskonale sprawdzają się zarówno w daniach na zimno, jak i na ciepło.

1x 1 kg rolada odpowiada:



### Przekazywane PORCJOWANIE:

- Precyzyjnie pokrojone porcje ułatwiają kontrolę kosztów i eliminują straty przy krojeniu sera.

Przykład: 1 rolka 1 kg = 25 plasterów po 40 g  
lub 50 plasterów IQF po 20 g bez strat przy krojeniu



### Doskonały SMAK:

- Po rozmrożeniu ser zachowuje swój smak i konsystencję, gwarantując niezmiennie wysoką jakość przez cały rok.

## Opakowania gastronomiczne

Każde opakowanie produktów IQF zostało zaprojektowane tak, aby zapewnić maksymalną higienę, wygodę pracy i efektywne zarządzanie przestrzenią magazynową.



### Dostępne formaty opakowań:

- Plastry: pudełko 500 g (karton zbiorczy 4 kg)
- Kostki: pudełko 900 g (karton zbiorczy 7,2 kg)
- Kulki mozzarelli: pudełko 1 kg (karton zbiorczy 8 kg)

### Korzyści:

- Wygodne otwieranie i zamykanie.
- Optymalne wykorzystanie przestrzeni w zamrażarce, dzięki prostokątnemu kształtowi.
- Możliwość sztaplowania dla łatwiejszego przechowywania i transportu.
- Plomba gwarancyjna zapewniająca bezpieczeństwo produktu.

### Poszanowanie środowiska:

- Opakowanie oparte głównie na tekturze
- Przystosowane do recyklingu
- Zmniejszona ilość wykorzystywanego plastiku

## Worek przemysłowy

Dla odbiorców przemysłowych oferujemy również format workowy, zapewniający wygodę użytkowania i dopasowanie do specyfiki procesów produkcyjnych.

5 kg

Wszystkie produkty dostępne są również w opakowaniach workowych.

### Dostępne również:

Produkty typu finger food: worek 1 kg





# Sery z mleka koziego

KSZTAŁT

ROZMIAR I WAGA

KOD EURIAL

OPAKOWANIE

| SERY TWAROGOWE Z MLEKA KOZIEGO |                       |               |                 |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|-----------------|
| PLASTRY                        | Średnica 25 mm; 2,5 g | 71471010      | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 42 mm; 7 g   | 72731004      | Karton 500 g x8 |
|                                |                       | 70861010      | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 42 mm; 14 g  | 72635004      | Karton 500 g x8 |
|                                | Średnica 42 mm; 19 g  | 70801010      | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 55 mm; 10 g  | 70421004      | Karton 500 g x8 |
| 72601010                       |                       | Worek 5 kg x2 |                 |
| KOSTKI                         | 10x10x10 mm; 1 g      | 71717008      | Karton 900 g x8 |
|                                |                       | 74151010      | Worek 5 kg x2   |
|                                |                       | 709724010     | Worek 6 kg x2   |
| SER KRUSZONY                   | Zmienna               | 74601010      | Worek 5 kg x2   |

| SERY PLEŚNIOWE Z MLEKA KOZIEGO |                                                                                                         |          |                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|
| PLASTRY                        | Średnica 42 mm; 6 g                                                                                     | 78961004 | Karton 500 g x8 |
|                                | Średnica 42 mm; 7 g                                                                                     | 73091004 | Karton 500 g x8 |
|                                |                                                                                                         | 71071010 | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 55 mm; 10 g                                                                                    | 72351004 | Karton 500 g x8 |
|                                |                                                                                                         | 72521010 | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 55 mm; 20 g                                                                                    | 74001010 | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 70 mm; 15 g                                                                                    | 73771010 | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 74 mm; 20 g                                                                                    | 77140010 | Worek 5 kg x2   |
|                                | Średnica 78 mm; 20 g                                                                                    | 73101004 | Karton 500 g x8 |
|                                |                                                                                                         | 70401010 | Worek 5 kg x2   |
| PLASTRY ORGANICZNE             |  Średnica 42 mm; 7 g | 72491010 | Worek 5 kg x2   |
|                                |                                                                                                         | 76490010 | Worek 5 kg x2   |
| MEDALIONY                      | Średnica 78 mm; 62,5 g                                                                                  | 70371004 | Karton 500 g x8 |
|                                |                                                                                                         | 71115010 | Worek 5 kg x2   |
| KOSTKA                         | Średnica 55 mm; 35 g                                                                                    | 73641004 | Karton 500 g x8 |



# Sery z mleka krowiego

KSZTAŁT

ROZMIAR I WAGA

KOD EURIAL

OPAKOWANIE

| SERY MIĘKKIE      |                   |          |                 |
|-------------------|-------------------|----------|-----------------|
| CAMEMBERT PLASTRY | Zmienny           | 47620010 | Worek 5 kg x2   |
|                   |                   | 48780004 | Karton 500 g x8 |
| BRIE PLASTRY      | 100x30x6 mm; 20 g | 48640004 | Karton 500 g x8 |
|                   |                   | 48630004 | Karton 500 g x8 |
|                   |                   | 48650010 | Worek 5 kg x2   |
| KOSTKI            | 10x10x10 mm; 1 g  | 47411010 | Worek 5 kg x2   |
|                   |                   | 48380010 | Worek 5 kg x2   |

| MOZZARELLA I PROVOLONE |                      |          |                 |
|------------------------|----------------------|----------|-----------------|
| MOZZARELLA PLASTRY     | Średnica 68 mm; 13 g | 44905004 | Karton 500 g x8 |
|                        |                      | 44906004 | Karton 500 g x8 |
|                        |                      | 43001010 | Worek 5 kg x2   |
| MOZZARELLA KULKI       | 5 g                  | 46030008 | Karton 1 kg x8  |
| PROVOLONE PLASTRY      | Średnica 70 mm; 13 g | 41851004 | Karton 500 g x8 |

| SERY PLEŚNIOWE          |                         |          |                 |
|-------------------------|-------------------------|----------|-----------------|
| PLASTRY                 | 90x45 mm; 21 g          | 41061004 | Karton 500 g x8 |
| KOSTKI                  | 10x10x10 mm; 1 g        | 40351007 | Karton 900 g x8 |
|                         |                         | 40178010 | Worek 5 kg x2   |
| FOURME D'AMBERT PLASTRY | 1/4 plasterka; ok. 15 g | 41070004 | Karton 500 g x8 |

| SERY PÓŁMIĘKKIE I PÓŁTWARDE |      |          |                 |
|-----------------------------|------|----------|-----------------|
| RACLETTE PLASTRY            | 15 g | 40981004 | Karton 500 g x8 |

| SERY PANIEROWANE    |                |          |               |
|---------------------|----------------|----------|---------------|
| SER KOZI PALUSZKI   | 95x23 mm; 20 g | 78810005 | Worek 1 kg x5 |
| MOZZARELLA PALUSZKI | 95x23 mm; 20 g | 45720005 | Worek 1 kg x5 |

# *Eurial*



THE DAIRY DIVISION OF  **AGRIAL**



Odwiedź naszą stronę internetową!

[www.eurial.pl](http://www.eurial.pl)

EURIAL POLSKA  
ul. Kuklińskiego 17  
30-720 Kraków

KONTAKT@EURIAL.PL  
Tel. +48 12 410 00 84