

Kierunek Orient

SERY KUCHNI TURECKIEJ I ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ



Eurial

DAIRY DIVISION OF AGRIAL



YASAR
TRADYCYJNY BIAŁY
SER TURECKI

Ser biały miękki Yasar to delikatny i kremowy dodatek do kebabów oraz dań inspirowanych kuchnią turecką. Doskonale komponuje się z mięsem drobiowym, wołowym i baraniną, a także świeżymi i grillowanymi warzywami oraz sosami. Miękka konsystencja ułatwia porcjowanie i kruszenie oraz sprawia, że ser świetnie sprawdza się w Gemüse kebab, kebabach w bułce, dürüm czy w daniach na talerzu. Stanowi również idealny element kraftowych kebabów, w których liczy się jakość składników, oryginalne połączenia i bardziej dopracowana forma podania. Pozwala stworzyć nowoczesną, kraftową wersję kebaba, odpowiadającą na rosnący trend.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
800 g



W kartonie
6 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +5°C



Zawartość tłuszczu:
45%



Kod do zamówienia:
SO-306



YESILOVA
KREMBEYAZ

Delikatny i kremowy produkt o przyjemnie słonym smaku, stworzony z myślą o daniach typu kebab i street food. Jego miękka, łatwa do rozprowadzania struktura pozwala wygodnie dodawać go do tortilli, bułek, boxów oraz dań serwowanych na talerzu. Doskonale łączy się z wyrazistym mięsem, chrupiącymi warzywami i aromatycznymi sosami, nadając potrawom dodatkowej kremowości i łagodząc intensywność pozostałych składników. Sprawdza się zarówno jako uzupełnienie klasycznego kebaba, jak i element bardziej rozbudowanych, nowoczesnych kompozycji street foodowych. To prosty sposób na wzbogacenie menu i nadanie popularnym daniom bardziej charakterystycznego, kremowego wykończenia.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
800 g



W kartonie
6 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +5°C



Zawartość tłuszczu:
45%



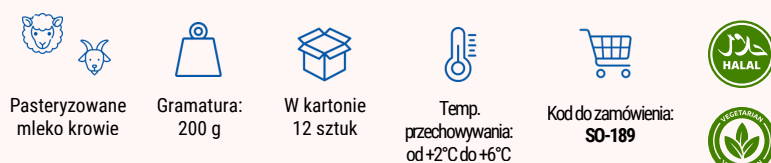
Kod do zamówienia:
SO-306



Autentyczna grecka feta ChNP, wytwarzana z mieszanki pasteryzowanego mleka owczego (70%) i koziego (30%). Wyrazisty, lekko słony smak i kremowa, zwarta konsystencja doskonale podkreślają charakter kebabów inspirowanych kuchnią śródziemnomorską i turecką. Feta w formie kostki to wygodne rozwiązanie do komponowania kebabów, boxów, sałatek i dań z grilla. Dobrze zachowuje swoją strukturę, dzięki czemu sprawdza się zarówno jako świeży dodatek, jak i składnik dań poddawanych obróbce cieplnej.



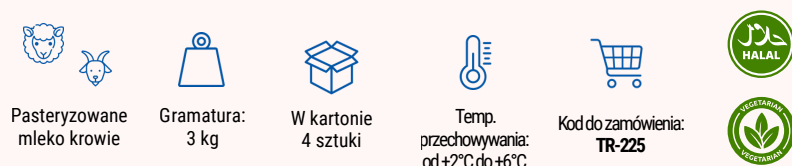
KOLIOS
FETA PDO, PORCJA



Autentyczna grecka feta PDO w formie gotowych kostek w zalewie – stworzona z myślą o sprawnej pracy w profesjonalnej gastronomii. Jej wyrazisty, lekko słony smak świetnie przełamuje intensywność mięsa i kremowych sosów, dodając świeżego, śródziemnomorskiego charakteru. Gotowe kostki można szybko dodawać do kebabów, boxów, sałatek czy dań z frytkami, bez konieczności krojenia i dodatkowego przygotowania. Praktyczne wiaderko sprawdzi się szczególnie w lokalach, gdzie liczy się szybkość serwowania, powtarzalność porcji i wygoda podczas codziennej pracy.



KOLIOS
FETA PDO W KOSTKACH
Z ZALEWIE, WIADERKO



Grecki ser w 100% z mleka krowiego, stworzony z myślą o kuchni śródziemnomorskiej i nowoczesnym street foodzie. Jego kremowa, lekko krucha struktura oraz delikatnie słony smak doskonale komponują się z mięsem, świeżymi warzywami i aromatycznymi sosami. Idealnie sprawdza się jako dodatek do kebabów, gyrosów, tortilli, bowlów i sałatek, nadając im charakterystyczny akcent. Dobrze zachowuje swoją strukturę również w daniach na ciepło, dzięki czemu może być wykorzystywany także w daniach zapiekanych.



KOLIOS
SER SAŁATKOWY





TAVERNA SER SAŁATKOWY W KOSTKACH

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 WATERKANT BIAŁY SER W KOSTKACH

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 | 7 kg | 14 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp.
przechowywania:
od +4°C do +8°C



Kod do zamówienia:
1,8 kg - **TR-234**
7 kg - **TR-255**
14 kg - **TR-239**



GERMAN WHITE WHITE COMBI



Gramatura:
4 kg



W kartonie
1 sztuka



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +5°C



Kod do zamówienia:
TR-243



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 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.



KOLIOS VEGAN WHITE



Produkt w 100%
wegański



Gramatura:
200 g



W kartonie
8 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
SO-251





MAESTRELLA MIX: MOZZARELLA, CHEDDAR, MAASDAM

Unikalna na rynku mieszanka trzech serów, stworzona z myślą o street foodzie. Połączenie kremowej, ciągnącej się mozzarelli (68%), wyrazistego czerwonego cheddara (20%) oraz aromatycznego maasdam (10%) zapewnia doskonale topnienie, apetyczny kolor oraz intensywny smak. Idealnie sprawdza się w kebabach, pide, zapiekanych tortillach, dürüm oraz innych daniach inspirowanych kuchnią turecką. Gotowa mieszanka pozwala łatwo uzyskać efektownie roztopioną, ciągnącą warstwę sera, która podkreśla smak mięsa, warzyw i sosów oraz nadaje daniom charakterystyczny, nowoczesny twist.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 kg



W kartonie
12 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
TR-248



MAESTRELLA MOZZARELLA W KOSTKACH

Uniwersalna mozzarella marki Maestrella, eksperta w produkcji serów, cenionego przez szefów kuchni w ponad 60 krajach na świecie. Wariant 40% tłuszczu zapewnia doskonały balans między delikatnym smakiem, kremową konsystencją i stabilnością podczas obróbki cieplnej. Równomiernie się topi, tworząc apetyczną, ciągnącą warstwę sera, która doskonale komponuje się z mięsem, warzywami i aromatycznymi sosami. Idealna do kebabów, dürüm, zapiekanych tortilli, pide oraz innych dań inspirowanych kuchnią turecką. Format 2,5 kg zapewnia wygodne porcjowanie, wydajność i powtarzalny efekt w profesjonalnej kuchni.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
2,5 g



W kartonie
4 sztuki



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Zawartość tłuszczu:
40%



Kod do zamówienia:
TR-049



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 każdy szef kuchni. 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 w praktycznej formie wiórów, który przyciąga uwagę intensywnym kolorem i bogatym smakiem. Doskonale się topi, tworząc apetyczną, równomierną warstwę sera, dzięki czemu świetnie sprawdza się w profesjonalnej kuchni. Wióry pozwalają na szybkie i wygodne dozowanie oraz równomierne rozprowadzenie sera na powierzchni dania. Idealny do dań inspirowanych kuchnią turecką i street foodem. Jego charakterystyczny kolor i wyrazisty smak nadają potrawom apetyczny wygląd i intensywniejszy charakter.



CHEDDAR RED WIÓRY



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
8 sztuki



Temp.
przechowywania:
od +1°C do +8°C



Kod do zamówienia:
TR-244



PAPOUIS HALLOUMI CHNP



Autentyczny, półtwardy ser z Cypru, wytwarzany z tradycyjnej mieszanki mleka krowiego, koziego i owczego, posiadający prestiżowy certyfikat ChNP. Halloumi wyróżnia się sprężystą strukturą i delikatnie słonym smakiem z charakterystyczną nutą mięty. Dzięki wyjątkowej odporności na wysoką temperaturę zachowuje swój kształt podczas grillowania i smażenia, zyskując apetycznie złocistą skórkę i przyjemnie zwartą strukturę. Doskonale do tworzenia wegetariańskich wersji kebabów w stylu greckim. Świetnie komponuje się ze świeżymi warzywami, sałatą, pitą i aromatycznymi sosami. Sprawdzi się również jako wyrazisty składnik greckich wrapów, gyrosów i dań street food.



Blok
750 g | 🛒 50-280



Kostka z dodatkiem chilli
200 g | 🛒 50-283



Plastry do burgerów
250 g | 🛒 50-292



Pasteryzowane
mleko krowie, kozie
i owcze



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



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C





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 pitach, wrapach, kanapkach, sałatkach lub jako samodzielna przekąska. To połączenie funkcjonalności, wartości odżywczych i doskonałego smaku, które zadowoli każdego miłośnika dań z grilla.



REHA SER NA 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**



Tłusty, półtwardy ser, który stanowi doskonałą bazę dla dań z grilla oraz z patelni. Dzięki odpowiedniej zawartości tłuszczu charakteryzuje się bogatym smakiem i idealną strukturą. Pod wpływem temperatury doskonale się rumieni, zachowując przy tym swój pierwotny kształt. To niezawodna, sycąca propozycja dla miłośników ciepłych przekąsek, która świetnie komponuje się z chrupiącymi warzywami oraz aromatycznymi sosami.



REHA SER DO GRILLOWANIA



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
8 sztuk



Temp.
przechowywania:
< +6°C



Kod do zamówienia:
TR-227





KOLIOS
JOGURT GRECKI

Oryginalny jogurt grecki o wyjątkowo gęstej, aksamitnej konsystencji, wytwarzany tradycyjną metodą z wysokiej jakości mleka krowiego. Jego kremowa struktura i świeży, lekko kwaskowy smak stanowią idealną bazę do sosów charakterystycznych dla kuchni greckiej i śródziemnomorskiej, takich jak Cacik/tzatziki. Doskonale sprawdza się w przygotowaniu sosów do kebabów, gyrosów, pit i wrapów, świetnie łącząc się ze świeżymi warzywami, ziołami i grillowanym mięsem lub jego wegetariańskimi odpowiednikami. Gęsta konsystencja zapewnia odpowiednią stabilność sosu i pozwala uzyskać kremowy, apetyczny efekt w profesjonalnej kuchni.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
500 g



W kartonie
12 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
S0-269



KOLIOS
LABNEH

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 z dodatkiem pity. Labneh to tradycyjny produkt Bliskiego Wschodu, łączący autentyczny smak i kremową konsystencję w jednym wygodnym opakowaniu.



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
6 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
S0-242





Duży format koziej rolady twarogowej, stworzony z myślą o gastronomii i profesjonalnej kuchni. Kremowa, twarogowa konsystencja oraz charakterystyczny, delikatnie wyrazisty smak koziego mleka sprawiają, że doskonale sprawdza się zarówno w kuchni francuskiej, jak i daniach inspirowanych kuchnią śródziemnomorską i bałkańską. Idealna do przygotowania farszu do burka, a także jako nadzienie do ciasta filo, pierogów, naleśników czy warzyw.



SOIGNON ROLADA TWAROGOWA NATURALNA



Pasteryzowane
mleko kozie



Gramatura:
1 kg



W kartonie
2 sztuki



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +6°C



Kod do zamówienia:
TR-046S



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.



PARAM PANEER



Pasteryzowane
mleko krowie



Gramatura:
200 g



W kartonie
10 sztuk



Temp.
przechowywania:
od +2°C do +5°C



Kod do zamówienia:
S0-301





DAIRY DIVISION OF  AGRIAL

Eurial Polska 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
wszystkich produktów!***



AI MODIFIED

www.eurial.pl/katalog-online/