

SER KRÓLEWSKI



SER KRÓLEWSKI kl. I

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 3 - 4 kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |



SER KRÓLEWSKI gat. II

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 3,7kg - 4kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton ok. 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |



SER KRÓLEWSKI WĘDZONY

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 3-4 kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 5 miesięcy od daty produkcji |

Ser Królewski należy do grupy serów typu holenderskiego. Sery holenderskie to twarde sery żółte. Tajemnica smaku serów holenderskich tkwi w procesie ich wytwarzania, a także zależy od czasu dojrzewania sera. Im ser jest starszy tym jest twardszy, bardziej kruchy i mocniejszy w smaku. Młody ser jest delikatny i może być stosowany do kanapek. Starszy - ma intensywniejszą żółtą barwę, silniejszy zapach i wybitną ostrość. Dłużej



dojrzewające bochny zaskakują też orzechowym aromatem. A pełnię ich smaku można odczuć popijając kęsy sera słodkim winem. Ser Królewski, oprócz niewątpliwej urody jaką zawdzięcza dużym dziurom ma znakomitą sprężystą konsystencję, nie jest serem zbyt twardym ani nadto miękkim. Charakteryzuje się słodkawym orzechowym smakiem, wyrazistym i chwilami subtelnie piekącym. Nie jest to jednak ser ostry. Zachowany został idealny balans pomiędzy jego holenderskim rodowodem, a łagodną mazowiecką duszą tchniętą w jego recepturę. To ser ze wszech miar elegancki, wyważony i szlachetny. Jego jakość i atrakcyjna cena powodują, że jest to jeden z najchętniej kupowanych przez Klientów produktów, a przez konkurencję chętnie kopiowany (próby wykorzystywania nazwy do swoich produktów). Znakomicie smakuje samodzielnie jako przekąska, a jego wyjątkowy smak uszlachetnia tradycyjne koreczki.

Jego „mroczniejszej” strony możemy doświadczyć sięgając po Wędzony Ser Królewski - wykwintnie przydymiony aromat, apetyczny kolor i królewski smak współgrają i kuszą najbardziej wymagające podniebienia.

Ser Królewski - Ser typu szwajcarsko - holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.41. Kod kreskowy sztuki - 2700012. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8

Ser Królewski gatunek II. - Ser typu szwajcarsko - holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.41. Kod kreskowy sztuki - 2200018. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8

Ser Królewski Wędzony gat I - Ser typu szwajcarsko - holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.41. Kod kreskowy sztuki - 2700014. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8



SER KRÓLEWSKI KOSTKA

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 0,35 kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 6,5 kg |
| Termin przydatności | 2 miesiące od daty pakowania |



SER KRÓLEWSKI PLASTRY 150g.

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | 150g |
| Opakowanie zbiorcze | karton 1,5 kg |
| Termin przydatności | 2 miesiące od daty pakowania |

SER KRÓLEWSKI SALAMI



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok ok. 2kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 8kg. |
| Termin przydatności | 3 miesiące od daty produkcji |

SER KRÓLEWSKI SALAMI - jest wyrobem białkowo tłuszczowym. Numer PKWiU - 15.51.40-30.90. Kod Kreskowy sztuki wyrobu - 2292261. Wymiary kartonu - długość 39 cm, Szerokość 30 cm, Wysokość 10 cm Waga sztuki ok. 2kg Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 8 Ilość warstw na palecie - 8 Termin przydatności - 3 miesiące od daty produkcji

SER CYGAŃSKI



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | nie mniej niż 45% |
| Opakowanie jednostkowe | Blok 3 - 4kg |
| Opakowanie zbiorcze | Karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

Niepokorna natura Sera Cygańskiego wymyka się tradycyjnym próbom opisu jego smaku. Ten szlachetny wółczęga i serowy romantyk ma swoisty, charakterystyczny aromat, wywołany dzięki specjalnemu szczepowi bakterii mlekowych. Dzięki temu Ser Cygański jest niebanalny i wyjątkowy oraz pasuje na każdą okazję. Z jednej strony zadziwia elegancją i subtelnością tradycji, z drugiej pokazuje swój niepokorny pazur.



Znakomicie uzupełnia smak wędlin domowej roboty czy letnie dania ze świeżymi słodkimi pomidorami. Idealny z aromatycznym czerwonym winem.

Ser CYGAŃSKI - Ser typu holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.43. Kod kreskowy sztuki - 2294600. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8. Swoisty, aromatyczny i intensywny zapach wywołany przez dodany szczep *Lactobacillus sakei*. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 45 %. Termin przydatności - 6 miesięcy od daty produkcji.

SER MARKIZ L'CASEI



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 3kg - 4kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton ok. 15,5 kg. |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

Ser Markiz L'Casei podobnie jak Ser Królewski należy do grupy serów typu holenderskiego. Jest to ser unikatowy, produkowany z dodatkiem bakterii L'casei, dzięki czemu oprócz znakomitego smaku ser oferuje wysokie walory odżywcze i zdrowotne. Bakterie L'casei to bakterie probiotyczne, które wzmacniają system odpornościowy organizmu, mają pozytywny wpływ na florę jelitową, szczególnie po kuracjach antybiotykowych, działają wspomagająco w leczeniu zaparć, w niestrawności i wzdęciach. Markiz tym samym jest innowacyjnym produktem należącym do grupy żywności funkcjonalnej. Oprócz właściwości zdrowotnych ser charakteryzuje się wyjątkowymi walorami smakowymi. Delikatniejszy od Sera Królewskiego kusi ostrzejszą nutą holenderską. Jest przyjemnie miękki, choć nadal jędrny. Doskonały jako przekąska, danie samodzielnie, lub składnik kanapek. Ser jest dostępny na wagę oraz w formie plastrów, pakowany po 150g.

Ser MARKIZ L'casei gat. I- Ser typu szwajcarsko - holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.43. Kod kreskowy sztuki - 2206335. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8



| | |
|-------------------------|------------------------------|
| SER MARKIZ PLASTRY 150g | |
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | 150g |
| Opakowanie zbiorcze | Karton 1,5 kg |
| Termin przydatności | 2 miesiące od daty pakowania |

SER MAGNAT



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 3kg - 4kg. |
| Opakowanie zbiorcze | karton ok. 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

Ser MAGNAT- Ser typu szwajcarsko - holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.41. Kod kreskowy sztuki - 2200011. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8

SER GOUDA



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 3kg - 4kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton ok. 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

Gouda to gatunek sera twardego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z mleka krowiego. Oryginalna receptura sera pochodzi z okolic holenderskiego miasta Gouda (stąd nazwa), gdzie był produkowany od VI w. Ser Gouda oferowany naszym klientom charakteryzuje się nielicznymi oraz niewielkimi owalnymi oczkami wielkości ryżu. Ma gładką konsystencję, jest jędrny. Smak ma łagodny, lekko słodkawy, owocowy

Ser ten bardzo dobrze się topi, dlatego znakomicie nadaje się do zapiekaneł, kotletów typu cordon blue czy w formie startej jako dodatek do gęstych serowych sosów.

Najczęściej jedzony jest na zimno - w koreczkach, bankietowych miniroladkach, na kanapkach.

Ser GOUDA - Ser typu holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.43. Kod kreskowy sztuki - 2207083. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8

SER EDAMSKI



Ser edamski to gatunek sera podpuszczkowego, produkowanego na bazie receptury holenderskiego sera Edammer. Jest to jeden z najbardziej tłustych serów żółtych. Charakteryzuje się delikatnym, łagodnym, kwaskowym, lekko orzechowym smakiem. Ma miękki jednolity w całej masie miąższ oraz nieliczne okrągłe i owalne oczka.

Ser EDAMSKI- Ser typu holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.43. Kod kreskowy sztuki - 2200010. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8

SER SMAKOSZ



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | 3-4kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

Ser SMAKOSZ- Ser typu holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.43. Kod kreskowy sztuki - 2200007. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie – 8

SER SMAKOSZ KOSTKA



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 0,4-0,6kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

SER ŚMIETANKOWY



SER ŚMIETANKOWY

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 50% |
| Opakowanie jednostkowe | 3-4kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

Ser śmietankowy to najtłustszy z naszych żółtych serów. Dzięki temu szczyli się pełnią wyraźnego śmietankowego aromatu i smaku. Ser śmietankowy jest serem przyjemnie elastycznym. Łagodny w smaku, subtelny i „miękki”. Bardzo lubiany przez dzieci i łasuchów. Idealny na tosty z pieca, grzanki z patelni czy do zapiekania – „ciągnie” się wręcz wspaniale! Ser śmietankowy znakomicie pasuje do dań włoskich. Idealnie komponuje się z leśnymi grzybami i białymi sosami a drobno starty wspaniale wzbogaca konsystencję i smak risotto. Dostępny również w kostce ok. 0,5 kg.

Ser ŚMIETANKOWY - Ser typu Holenderskiego. Numer PKWiU - 15.51.40-50.43. Kod kreskowy sztuki - 2200015. Wymiary sztuki - Długość 29 cm Szerokość 12cm Wysokość 9,5 cm Wymiary kartonu - długość 33 cm, Szerokość 58 cm, Wysokość 14 cm Ilość sztuk w kartonie - 4 Ilość kartonów na warstwie - 5 Ilość warstw na palecie - 8

SER ŚMIETANKOWY KOSTKA



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 50% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 0,4-0,6kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

SER KASZTELAN KOSTKA



| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 45% |
| Opakowanie jednostkowe | blok 0,4-0,6kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 15,5 kg |
| Termin przydatności | 6 miesięcy od daty produkcji |

SEREK CAPRI



| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 15% |
| Opakowanie jednostkowe | kulka 250 g |
| Opakowanie zbiorcze | karton 5,5 kg |
| Termin przydatności | 16 dni od daty produkcji |

Serek Capri to pierwszy ser typu włoskiego, który pojawił się na rodzimym rynku. Ten podobny do włoskiej ricotty serek serwatkowy (robiony w przeciwieństwie do tradycyjnych twarogów z serwatki) gwarantuje zadowolenie każdego smakosza serów – delikatna, rozpywająca się w ustach konsystencja, miękkość i bardzo subtelny smak powodują, że jedzenie Capri to prawdziwa przyjemność. Ma wysokie walory kulinarne – gospodynie włoskie używają tego sera niemalże do wszystkiego – znakomicie pasuje do ciast, serników, strucli, tradycyjnej wielkanocnej paschy z bakaliami, jak również do wszelkiego rodzaju past czy zapiekanek. Serek Capri jest serkiem, który ma niezwykle cenne wartości odżywcze – białka serwatkowe dominujące w tym produkcie są doskonale dla osób aktywnych fizycznie. Szczególnie poleca się je kulturystom, którym zależy na dobrych wynikach. Białka serwatkowe są łatwoprzyswajalne i lekkostrawne, przez co serek ten polecany jest zwłaszcza w diecie dzieci i osób starszych.

TWARÓG KRÓLEWSKI



TWARÓG KRÓLEWSKI PÓŁTŁUSTY

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 3,5% |
| Opakowanie jednostkowe | kulka 0,25 kg, 0,45 kg; |
| Opakowanie zbiorcze | karton 5,5 kg |
| Termin przydatności | 23 dni od daty produkcji |

Twaróg Królewski

Królewski smak twarogu z Sierpca to pełnia śmietankowego smaku, delikatnej i wilgotnej rozpułwającej się w ustach kwaskowej bieli! Twaróg pod każdym względem doskonały, o subtelnym tradycyjnym aromacie wiejskiego twarogu. Doskonały sam lub ze świeżymi dodatkami. Dostępny w dwóch eleganckich formach – kulki oraz klinka.



TWARÓG KRÓLEWSKI PÓŁTŁUSTY KLINEK

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 3,5% |
| Opakowanie jednostkowe | klinek 0,3 kg - 0,7 kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 5,5 kg |
| Termin przydatności | 23 dni od daty produkcji |

SEREK CAPRI



TWARÓG WYBORNY PÓŁTŁUSTY

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 3,5% |
| Opakowanie jednostkowe | kulka 0,25 kg; kulka 0,45 kg |
| Opakowanie zbiorcze | karton 5,5 kg |
| Termin przydatności | 23 dni od daty produkcji |

Twaróg wyborny

Smak twarogu wybornego z Sierpca to podróż w czasy dzieciństwa – naleśników z serem, pierogów obficie okraszonych masłem czy słodkiego sernika naszej babci. Twaróg wyborny to pyszny, apetycznie kwaskowaty, śnieżnobiały i kruchy ser, będący najbardziej tradycyjnym z sierpeckich serów. Idealny produkt do świeżego twarożku ze szczypiorkiem i rzodkiewką. Dzięki eleganckiej formie kulki ładnie prezentuje się na talerzu i zachęca do spróbowania.

TWARÓG KRAJANKA



TWARÓG KRAJANKA TŁUSTY

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 8% |
| Opakowanie jednostkowe | kostka 0,3 - 0,7 kg |
| Opakowanie zbiorcze | Skrzynka 10 kg |
| Termin przydatności | 23 dni od daty produkcji |



TWARÓG KRAJANKA PÓŁTŁUSTY

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 3,5% |
| Opakowanie jednostkowe | kostka 0,3 - 0,7 kg |
| Opakowanie zbiorcze | Skrzynka 10 kg |
| Termin przydatności | 23 dni od daty produkcji |

Twaróg krajanka

Krajanka OSM Sierpc to znakomity i przepyszny twaróg w tradycyjnej i popularnej formie krajanki – pakowanej w pergamin w kostkach, lub sprzedawany na wagę w sklepach. Najczęściej wybierany jako składnik serników, pierogów, farszów. Znakomicie smakuje ze świeżymi dodatkami.

OSM Sierpc oferuje swoim klientom Krajankę tłustą (8%) oraz Krajankę półtłustą (3,5%)



MLEKO 2%

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 2% |
| Opakowanie jednostkowe | folia 1l. |
| Opakowanie zbiorcze | Skrzynka 15 szt. |
| Termin przydatności | 5 dni od daty pakowania |



MLEKO 3,2%

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 3,2% |
| Opakowanie jednostkowe | folia 1l. |
| Opakowanie zbiorcze | Skrzynka 15 szt. |
| Termin przydatności | 5 dni od daty pakowania |



MAŚLANKA LUKSUSOWA

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 2,8% |
| Opakowanie jednostkowe | kubek 470 g. |
| Opakowanie zbiorcze | karton 6 szt. |
| Termin przydatności | 15 dni od daty pakowania |

Nasza maślanka to znakomity, orzeźwiający napój – zdrowy, niskotłuszczowy i niskokaloryczny. Apetyczna konsystencja, gładka struktura i śnieżna biel to pierwsze wrażenia kiedy dostajemy ją do ręki. Mleczny aromat, wyśmienity, pełny, niemalże śmietankowy smak gwarantuje rozsmakowanie się w tym produkcie każdej osoby dbającej o swoje zdrowie. Może być pita samodzielnie, jako orzeźwiający napój, z ziołami, być bazą dla chłodników. Maślanka jest też tradycyjnym składnikiem ciasta na amerykańskie placki śniadaniowe.



ŚMIETANA 18%

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 18%; |
| Opakowanie jednostkowe | kubek 200g |
| Opakowanie zbiorcze | karton 12 szt. |
| Termin przydatności | 15 dni od daty pakowania |



ŚMIETANKA 30%

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 30% |
| Opakowanie jednostkowe | kubek 200g |
| Opakowanie zbiorcze | karton 12 szt. |
| Termin przydatności | 10 dni od daty pakowania |



MASŁO KRÓLEWSKIE

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Zawartość tłuszczu | 82% |
| Opakowanie jednostkowe | 200g |
| Opakowanie zbiorcze | karton 10 kg |
| Termin przydatności | 30 dni od daty pakowania |