**Manufaktura Serowara – marka premium grupy Polindus-Laktopol**

**Grupa Polindus-Laktopol znana jest głównie z produkcji proszków mlecznych, których większość trafia na eksport do państw trzecich. Jednak od kilku lat w jej ramach funkcjonuje także Manufaktura Serowara. Za tą marką stoi spółka Franser, posiadająca niewielki zakład zlokalizowany w podkrakowskich Marszowicach. To właśnie tam na bazie dawnych receptur francuskich serowarów z *Les Monts de Jeux*,  od 2002 roku ręcznie produkuje się sery podpuszczkowe długodojrzewające – Ser Marszowicki oraz Ser Szlachetny. Obecnie firma stawia na intensywny rozwój i poszerza grono swoich odbiorców w kraju i za granicą.**

Produkty premium Manufaktury Serowara z pewnością przypadną do gustu miłośnikom serów typu Gruyère oraz parmezan. Tym, co wyróżnia markę na tle innych producentów, jest jej przywiązanie do tradycji – większość procesów odbywa się ręcznie, z dużą dbałością o każdy szczegół. Samo mleko jest pozyskiwane wyłącznie od lokalnych, małopolskich dostawców i przechodzi staranną selekcję.

– *W przypadku produktów jakościowych, jakim są nasze sery, regionalny surowiec to podstawa. To właśnie dlatego Ser Marszowicki oraz Ser Szlachetny powstają z lokalnego mleka, od zaufanych rolników. Regionalny surowiec definiuje smak i wyjątkowy aromat naszych wyrobów –* *mówi Cezary Jadach, Brand and Product Line Manager w firmie Franser* – *Receptury i technologia produkcji zostały opracowane przy współpracy z francuskimi serowarami z Les Monts de Joux. Korzystając z ich wiedzy i doświadczenia, proponujemy polskim klientom sery spełniające najwyższe standardy, ale przede wszystkim – o niespotykanym, głębokim i unikalnym dla regionu smaku.*

Ser Marszowicki to ser twardy typu szwajcarskiego, dojrzewający minimum 12 miesięcy. Charakteryzuje się zwartą strukturą, jasnożółtą barwą i lekko pikantnym, owocowo - orzechowym smakiem, który wraz z upływem czasu staje się coraz bardziej wyrazisty i złożony. Ser Marszowicki można smakować samodzielnie, ale świetnie nadaje się też jako dodatek do różnych dań – zapiekanek, makaronów, tostów, sałatek, zup czy fondue.

Drugim flagowym produktem Manufaktury Serowara jest Ser Szlachetny – twardy typu włoskiego, w smaku i strukturze przypominający włoski Grana Padano, czy parmezan. Ser ten w spokoju dojrzewa przez okres minimum 18 miesięcy. Ser typu parmezan to klasyka włoskiej kuchni – ze względu na swój lekko pikantny i wyrazisty smak stanowi doskonałe uzupełnienie sałat, dań na bazie makaronów, zupy cebulowej oraz sosów.

Produkty Manufaktury Serowara można kupić przez Internet za pośrednictwem Allegro. Każdy kawałek jest ręcznie porcjowany i pakowany bezpośrednio przed wysyłką, co pozwala zachować jego maksymalną świeżość. Sery Marszowicki i Szlachetny dostępne są również w lokalnych sklepach w Małopolsce oraz w wybranych salonach win w Polsce, gdzie również zdobyły uznanie wielbicieli szczepów Chardonnay, Shiraz czy Zinfandel.

Najnowszą inwestycją w Manufakturze Serowara jest nowoczesna i w pełni profesjonalna linia do wiórkowania, kostkowania i pakowania serów.

*- Jesteśmy teraz w stanie odpowiedzieć na zapytania naszych klientów, którzy poszukują stało wagowych opakowań już od 100g do 3kg dla szerokiej gamy artykułów spożywczych.*

*Na bieżąco docieramy do kolejnych odbiorców naszych usług. Na ten czas dysponujemy jeszcze wolnymi mocami przerobowymi. Rozwój zakładu to jedyny właściwy sposób, by odpowiedzieć na dynamicznie zmieniające się zapotrzebowanie obecnych Odbiorców i potencjalnie nowych Kontrahentów. Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony* [*www.manufakturaserowara.pl*](http://www.manufakturaserowara.pl/) *gdzie zapoznacie się Państwo z tajnikami produkcji naszych wyjątkowych serów – mówi Cezary Jadach.*