



# SERY RZEPKA



**Sery Podhalańskie Rzepka**- to rodzinna firma mająca swoją siedzibę w niewielkiej miejscowości, położonej na Podhalu . Od lat zachwyca swoich konsumentów smakiem oryginalnych serów wyrabianych w tradycyjny sposób w nowoczesnym zakładzie, spełniającym wszystkie przepisy prawa żywnościowego. Posiadamy złoty **Certyfikat Wyroby Naturalne Polska** i należymy do **Stowarzyszenia Produkt Górski**.

## OFERTA

### • **Bundz owczy**

- Robiony z mleka owczego. To rodzaj polskiego sera twarogowego o kształcie przypominającym bochenek chleba. Dostępny jest w okresie od maja do września **Cena :**



### • **Bundz naturalny**

- Robiony jest z mleka krowiego niepasteryzowanego. Występuje w różnych smakach takich jak : kozieradka czarnuszka, czosnek niedźwiedzi , suszone pomidory oraz papryka. **Cena :**



### • **Bundz wędzony**

- Robiony zarówno z mleka krowiego jak i owczego (od maja do września). Rodzaje : naturalny wędzony, kozieradka, kminek, czarnuszka **Cena:**



### • **Galka podhalańska**

- Robiona z mleka krowiego, koziego i owczego (od maja do września) w zależności od pory roku. Dostępne są zarówno o łagodnym smaku jak i ostrzejszym. **Cena :**



### • **Krażki w ziołach**

- Serki mające owalny kształt , robione z mleka krowiego niepasteryzowanego, obtaczane w ziołach takich jak : czosnek niedźwiedzi , suszone pomidory, rozmaryn ,czubryca oraz papryka. **Cena :**



### • **Serki małe**

- Idealnie nadające się na przystawkę , latem doskonale smakują grillowane z odrobiną żurawiny. **Cena :**

### • **Korbacze**

- Potocznie zwane sznurówkami. **Cena :**





# SERY RZEPKA



**Sery Podhalańskie Rzepka**- to rodzinna firma mająca swoją siedzibę w niewielkiej miejscowości, położonej na Podhalu . Od lat zachwyca swoich konsumentów smakiem oryginalnych serów wyrabianych w tradycyjny sposób w nowoczesnym zakładzie, spełniającym wszystkie przepisy prawa żywnościowego.

Posiadamy złoty **Certyfikat Wyroby Naturalne Polska** i należymy do **Stowarzyszenia Produkt Górski**.

## OFERTA

### • Gouda Podhalańska

- Ser typu holenderskiego. Wytwarzany z pełno tłustego mleka. Delikatny, łagodny smak o przyjemnym zapachu. Oprócz naturalnego produkujemy również z różnymi dodatkami np. kozieradka, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi oraz kolorowy pieprz.

**Cena:**



smaki to: naturalny , malina, jagoda, żurawina, wiśnia.

**Cena:**



### • Ser Górski

- Ser typu szwajcarskiego . Wytwarzany w pełnego mleka, ostry w smaku. Czas dojrzewanie od 6-8 miesięcy. **Cena:**

### • Dziurawiec

- Ser podpuszczkowy o doskonałej jakości. Swój łagodny, słodko-orzechowy smak zawdzięczamy recepturze naszego dziadka. Posiada okrągłe , owalne oczka wielkości groszówki. **Cena:**



### • Niebiańska rozkosz

- Ser pleśniowy to jeden z produktów uznawanych za eleganckie , a nawet ekskluzywne. Idealnie komponujący się z winem czy szpinakiem.

**Cena:**



### • Ale-kusi

- Twarogowy serek o lekko zwężłej konsystencji, idealny do smarowania, lekko słony w smaku. Serek jest obtaczany w różnych kompozycjach ziołowych. **Cena:**



### • Fetta

- Ser pochodzenia greckiego. Słony w smaku o kruchej konsystencji. Idealnie nadający się zarówno do sałatek, jak i z oliwą.

**Cena:**

### • Jogurt

- Jogurt typu greckiego z mleka pełnego, pasteryzowanego. Dostępne

