



Moniecki
Aldamer
Gouda Edamski
K. Biebrza



Oferta produktowa



Moniecka Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach powstała w 1972 roku i dziś stanowi jeden z najnowocześniejszych zakładów mleczarskich w Polsce.

MSM Mońki specjalizuje się w produkcji smakowitych serów dojrzewających typu szwajcarskiego i holenderskiego, dostępnych zarówno w bloku, jak i w wersji plastrowanej. Ponadto w ofercie odnaleźć można aksamitne serki topione – klasyczny kremowy, a także trzy wersje smakowe (z pieczarkami, szczypiorkiem lub papryką). Gamę produktową uzupełniają również produkty proszkowane (serwatka w proszku i mleko w proszku) oraz masło ekstra.

Monieckie produkty mleczarskie powstają w malowniczym rejonie doliny Biebrzy – krainie, gdzie nieskazitelnie czysta woda, rześkie powietrze, soczyste zielone pola i łąki stanowią gwarancję prawdziwego, naturalnego i przepyszego smaku.

SERY TYPU SZWAJCARSKIEGO

Charakteryzują się łagodnym i słodkawym smakiem z orzechową nutą oraz sprężystym miąższem usianym oczkami wielkości orzecha laskowego. Idealne do przygotowania prostych i szybkich przekąsek, jak również dań serwowanych na ciepło. W ofercie MSM Mońki znajdują się trzy gatunki serów typu szwajcarskiego – Aldamer, Moniecki oraz Nadbiebrzański.



Ser Aldamer

Delikatnie orzechowy smak z pikantnym charakterem

waga: ok. 4 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 125 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 3 m-cy od daty oceny



Ser Moniecki

Kwintesencja regionalnych inspiracji

waga: ok. 4 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 125 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 3 m-cy od daty oceny



Ser Nadbiebrzański

Z subtelną nutą słodczy

waga: ok. 4 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 125 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 3 m-cy od daty oceny

SERY TYPU HOLENDERSKIEGO

Odnaczają się wyrazistym zapachem, pysznym, śmietankowym smakiem oraz miękką i elastyczną konsystencją, która w przypadku niektórych gatunków charakteryzuje się nielicznymi, okrągłymi oczkami wielkości ziarnka ryżu lub fasoli. Sery typu holenderskiego są niezwykle wszechstronne, dzięki czemu doskonale uzupełnią potrawy przygotowane z wykorzystaniem dowolnej techniki kulinarnej. MSM Mońki oferuje aż cztery odmiany serów typu holenderskiego.



Ser Gouda

Kultowy smak najśłynniejszego sera na świecie

waga: ok. 3 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 100 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 4 m-cy od daty oceny



Ser Edamski

Intensywny, soczysty aromat z nutą delikatności

waga: ok. 3 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 100 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 4 m-cy od daty oceny



Ser Morski

Bogata i nietuzinkowa kompozycja smakowa

waga: ok. 3 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 100 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 4 m-cy od daty oceny



Ser Podlaski

Oryginalny smak inspirowany lokalną naturą

waga: ok. 3 kg

zawartość tłuszczu: 27%

wymiary: 100 x 300 x 100 mm

termin przydatności: do 4 m-cy od daty oceny

SERKI TOPIONE

Kremowe serki topione to kwintesencja delikatności, połączona z intensywnym smakiem oraz wyjątkowo aksamitną konsystencją. Dzięki temu idealnie rozsmarowują się na kanapkach, a także doskonale dopełniają recepturę zup i sosów, zastępując śmietanę. Produkt dostępny jest w czterech wersjach smakowych: klasycznym kremowym, z papryką, z pieczarkami i ze szczypiorkiem.



Sery topione

opakowanie zbiorcze: karton – 20 sztuk
waga (opakowanie jednostkowe): 100 g

waga (opakowanie zbiorcze): 2 kg
termin przydatności: do 4 miesięcy od daty produkcji



Ser topiony kremowy 4x25 g = 100 g

opakowanie zbiorcze: karton – 14 sztuk
waga (opakowanie jednostkowe): 4 x 25 g
waga (opakowanie zbiorcze): 1,4 kg
termin przydatności: do 4 miesięcy od daty produkcji



Ser Gouda topiony w plastrach

Wyjątkowo kremowy i poręczny
opakowanie zbiorcze: 10 sztuk
waga (opakowanie jednostkowe): 100 g
waga (opakowanie zbiorcze): 1 kg
termin przydatności: do 90 dni od daty produkcji

SERY PLASTROWANE

Doskonały smak serów typu szwajcarskiego i holenderskiego zamknięty w poręcznych, funkcjonalnych opakowaniach typu „otwórz-zamknij”. Dzięki temu produkty można wielokrotnie otwierać bez obaw o utratę świeżości. Sery pokrojone zostały w optymalnej grubości plasterki, zapewniające pełnię smaku i proste użycie.



Sery plastrowane

opakowanie zbiorcze: karton 12 sztuk
waga (opakowanie jednostkowe): 150 g
waga (opakowanie zbiorcza): 1,8 kg

termin przydatności:

- **sery typu holenderskiego:** Gouda, Edamski, Morski, Podlaski – do 90 dni od daty zapakowania
- **sery typu szwajcarskiego:** Aldamer – do 60 dni od daty zapakowania



Ser plastrowany Gouda 750 g

opakowanie zbiorcze: karton 6 sztuk
waga (opakowanie jednostkowe): 750 g
waga (opakowanie zbiorcza): 4,5 kg
termin przydatności: do 90 dni od daty zapakowania

MASŁO EKSTRA

Delikatna konsystencja i pełny, śmietankowy smak
zawartość tłuszczu: 83%

waga (opakowanie jednostkowe): 200 g
waga (opakowanie zbiorcze): 10 kg
opakowanie zbiorcze: 50 sztuk
termin przydatności: 40 dni od daty produkcji



Procesy produkcyjne w MSM Mońki odbywają się z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii, a kontrola na każdym etapie wytwarzania gwarantuje, że każdy produkt cechuje się najwyższą jakością. W MSM Mońki obowiązuje Zakładowy Kodeks Dobrej Praktyki Produkcyjnej/ Dobrej Praktyki Higienicznej GMP/ GHP oraz System HACCP.



**Moniecka Spółdzielnia Mleczarska
w Mońkach**

ul. A. Mickiewicza 62
19-100 Mońki

Tel: +48 85 727 83 00
+48 85 716 23 66
Fax: +48 85 716 25 30

www.msm-monki.pl