

Ser gouda (SM Rospuda w Filipowie)



Produkcję sera gouda rozpoczęto w chwili uruchomienia zakładu produkcyjnego w Filipowie w 1968 roku. Walory wytwarzanego dziś produktu nie różnią się niczym od walorów sera gouda produkowanego 37 lat temu i są porównywalne z wymaganiami Polskiej Normy używanej w 1968 roku (PN-68/A-86230). Ser gouda cieszy się uznaniem konsumentów, ponieważ charakteryzuje się wyjątkowym bukietem smakowym, który w niczym nie odbiega od smaku sera produkowanego w latach 70. Technologię produkcji sera można porównać z technologią zawartą w instrukcji technologicznej obowiązującej w momencie uruchomienia zakładu, czyli w 1968 roku. Dzięki rygorystycznemu stosowaniu starych norm produkcyjnych ser gouda nie zawiera wielu środków chemicznych i tłuszczów nie pochodzących z mleka, które są obecnie stosowane w celu polepszenia wydajności i obniżenia kosztów produkcji innych serów.

