

Ser podlaski (SM Rospuda)



Produkcję sera podlaskiego rozpoczęto w chwili uruchomienia zakładu produkcyjnego w Filipowie, czyli w 1968 roku. Sposób i technologia produkcji sera są obecnie takie same jak dawniej. Walory wytwarzanego dziś produktu nie różnią się niczym od walorów sera podlaskiego produkowanego wówczas. Ser podlaski cieszy się dużym zainteresowaniem wśród konsumentów, ponieważ charakteryzuje się wyjątkowym bukietem smakowym, który w niczym nie odbiega od smaku sera produkowanego w latach 70. Dzięki rygorystycznemu stosowaniu tradycyjnych norm produkcyjnych, ser podlaski nie zawiera wielu środków chemicznych i tłuszczów nie pochodzących z mleka. W przekroju ser ma barwę od lekko kremowej do żółtej, jednolitej w całej masie, z zewnątrz kolor jest bardziej intensywny. Produkt jest miękki i elastyczny. Charakteryzuje się łagodnym, lekko kwaśnym smakiem o delikatnym posmaku pasteryzacji. Smak serów starszych jest lekko pikantny. Do wyrobu sera podlaskiego używa się wyłącznie czystego mikrobiologicznie i chemicznie mleka.

