

Sery białe deserowe litewskie (Danuta Woźnialis)



Ser wytwarzany jest metodami tradycyjnymi z mleka krowiego przy użyciu lokalnych surowców, posiada tradycyjny skład oraz tradycyjną nazwę. Sery robione są z mleka słodkiego – świeżego. Dzielone na dwie części, jedna na słodko, przy dodaniu odpowiednich przypraw pasujących do słodkiego. Druga to ser z solą i przyprawy pasujące do tego rodzaju serów. Receptura jest bardzo stara i przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

