

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce – Ser Carski pełnotłusty

Nazwa zgłoszenia: Ser Carski pełnotłusty Producent/Wykonawca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce

Opis zgłoszenia: Ser Carski jest naturalnym produktem powstałym poprzez koagulację mleka za pomocą podpuszczki. Podczas produkcji serów carskich wprowadzane są specjalne szczepionki żywych kultur bakterii, które w procesie dojrzewania wpływają na cechy organoleptyczne i nadają wyjątkowy smak tym serom.

Powstały w procesie produkcyjnym skrzep sera, jest krojony i dosuszany. Następnie gęstwa serowarska jest formowana i krojona. Pokrojone bloki sera są zanurzane w solance, aby nadać serowi odpowiednie cechy smakowe.

Ser Carski pełnotłusty charakteryzuje się subtelnym, pełnym, słodkawym smakiem, charakterystycznym dla sera typu Old Amsterdam, jest barwy ciemnożółtej, konsystencji zwartej, jednolitej w całej masie. W miarę dojrzewania konsystencja Sera Carskiego zmienia się na lekko kruchą. Sery te posiadają nieliczne oczka owalne, wielkości wiśni. Ser Carski dostępny jest w sprzedaży w postaci bloków lub porcji.

Istotnym elementem produkcji tego sera jest sposób jego pielęgnacji w procesie dojrzewania. Powierzchnię skórki każdego bochenka sera ręcznie pokrywa się kilkakrotnie polioctanem winylu. Powłoka ta chroni skórę przed pleśnieniem i nadmiernym wysychaniem. Ser Carski dojrzewa minimum trzy miesiące, aby w pełni osiągnąć zamierzone cechy organoleptyczne i fizyko- chemiczne. Ser Carski jest doskonałym źródłem pełnowartościowego wapnia. Zawiera witaminy z grupy B i sole mineralne. Ze względu na swój niepowtarzalny smak i aromat ser Carski został doceniony wśród koneserów i jest jednym z faworytów na rynku rosyjskim.

