Katalog Produktów HoReCa

POLSKA MLECZARNIA
Spomlek
HoReCa
POLSKIE SERY

www.spomlek.pl

Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek z Radzynia Podlaskiego to jeden z największych polskich producentów sera żółtego. Z pasji do serowarstwa tworzymy najlepsze, wysokiej jakości produkty, które od lat cieszą się uznaniem konsumentów na całym świecie. Nie tylko staramy się odpowiadać na ich potrzeby, ale również te potrzeby kreować.

Specjalizujemy się w produkcji serów żółtych, a naszą absolutną specjalnością są szlachetne sery długodojrzewające. Wieloletnie doświadczenie w połączeniu z nowoczesnymi metodami produkcji pomagają nam tworzyć produkty pionierskie na rodzimym rynku, jak np. Radamer - pierwszy polski ser z oczkami oraz ser długodojrzewający Bursztyn, lider polskiego segmentu premium.

Nasze wyroby powstają z wysokiej jakości surowca pochodzącego z najlepszych, polskich gospodarstw, dzięki temu podbijają serca nawet najbardziej wymagających miłośników sera. Wierzymy, że to, co trafia na nasze talerze przekłada się na jakość całego życia.

Produkty SM Spomlek towarzyszą konsumentom codziennie - drugie śniadanie w pierwszym dniu szkoły, lunch w wymarzonej pracy, czy wspólna kolacja w rodzinnym gronie - zawsze dbamy o to, aby wszystkie te momenty, dzięki naszym wyrobom były wyjątkowe.

Produkty SM Spomlek to również doskonałe składniki do menu restauracyjnego dobrych restauracji. Urozmaicają one smak potraw wpływając na ich wyjątkowy charakter. W portfolio produktów dedykowanych branży HoReCa znalazły się sery stworzone tylko i wyłącznie dla szefów kuchni – jest to Bursztyn Szefa i Szafir Szefa.

www.spomlek.pl

Serenada

Sery marki Serenada produkowane są według receptury serowarskiej „10 litrów mleka na 1 kg sera”. Receptura ta gwarantuje, że każdy kawałek sera jest bogaty w składniki odżywcze, białko, wapń oraz minerały pochodzące z dużej ilości mleka. Sery żółte Serenada to wysokiej jakości produkty dla całej rodziny.

RADAMER
Masa netto: ok. 4 kg
Ser dojrzewający typu szwajcarskiego, o charakterystycznych oczkach wielkości dużej czereśni i delikatnym, słodko-orzechowym smaku.

RADAMER blok 2 kg
Masa netto: ok. 2 kg
Ser dojrzewający typu szwajcarskiego, o charakterystycznych dużych oczkach.

RADAMER WĘDZONY
Masa netto: ok. 3 kg
Ser dojrzewający typu szwajcarskiego o charakterystycznych oczkach wielkości dużej czereśni i złotej skórce, dzięki wędzeniu drewnem

KRÓLEWIECKI SZWAJCAR
Masa netto: ok. 4 kg
Ser typu szwajcarskiego o delikatnym, mlecznym smaku. Oczka okrągłe i owalne, miąższ jest delikatny i miękki.

GOUDA
Masa netto: ok. 3 kg
Ser typu holenderskiego. Tradycyjny, mleczny smak. Charakteryzuje się nielicznymi oczkami wielkości ryżu.

MLECZNY
Masa netto: ok. 3 kg
Ser typu holenderskiego. Ser wyjątkowo delikatny z wyraźną mleczną nutą. Ser Mleczny pozbawiony jest barwników i konserwantów, przez co doceniany jest szczególnie przez konsumentów ceniących sobie zdrowy styl życia oraz zwracających uwagę na wartości odżywcze produktów i ich skład.

NIE ZAWIERA GLUTENU · NIE ZAWIERA LAKTOZY · ODPOWIEDNI DLA WEGETARIAN

DANE LOGISTYCZNE:	RADAMER BLOK	RADAMER BLOK 2 KG	RADAMER WĘDZONY	KRÓLEWIECKI SZWAJCAR	BABUNI	MASDAM	MLECZNY	GOUDA
Ilość sztuk w kartonie	2	4	3	2	2	2	3	3
Ilość sztuk na warstwie	34	68	51	34	34	34	69	69
Ilość sztuk na palecie	136	272	204	136	136	136	207	207
Ilość kartonów na warstwie	17	17	17	17	17	17	23	23
Ilość warstw na palecie	4	4	4	4	4	4	3	3
Ilość kartonów na palecie	68	68	68	68	68	68	69	69
Kod ean producenta jednostkowy/zbiorczy	274019xxxxx	274020xxxxx	273439xxxxx	253333xxxxx	274468xxxx	255798xxxxx	257333xxxx	272769xxxxx

POLSKA MLECZARNIA Spomlek HoReCa POLSKIE SERY

Serenada

SALAMI
Masa netto: ok. 1,5 kg
Ser dojrzewający o łagodnym, aromatycznym i subtelnym smaku. Jego miąższ jest delikatny i miękki. Produkowany z myślą o konsumentach preferujących produkty łagodne.

SALAMI KRÓLEWSKIE
Masa netto: ok. 1,5 kg
Ser dojrzewający o łagodnym i delikatnym smaku podkreślonym aromatem wędzenia naturalnym drewnem. Szczególnie polecany do kanapek.

ROLADA PODLASKA
Masa netto: ok. 1 kg
Ser niezwykle aromatyczny z charakterystycznym miąższem. Wędzenie drewnem wydobywa lekko pikantny smak

SALAMI
Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI
Masa netto: ok. 1,5 kg
Ser dojrzewający o łagodnym smaku. Jego miąższ jest wzbogacony mieszanką ziół i aromatycznego czosnku.

SALAMI
Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ
Masa netto: ok. 1,5 kg
Ser dojrzewający o łagodnym smaku. Jego miąższ jest wzbogacony suszonymi pomidorami i bazylią.

SALAMI
Z CZARNYM PIEPRZEM
I PAPRYKĄ CHILI
Masa netto: ok. 1,5 kg
Ser dojrzewający o aromatycznym smaku. Dodany do sera czarny pieprz oraz chili nadają pikantności oraz wyrazu.

DANE LOGISTYCZNE:	SALAMI	SALAMI KRÓLEWSKIE	ROLADA PODLASKA	SALAMI SMAKOWE
Ilość sztuk w kartonie	8	8	12	8
Ilość sztuk na warstwie	64	64	96	64
Ilość sztuk na palecie	448	448	672	448
Ilość kartonów na warstwie	8	8	8	8
Ilość warstw na palecie	7	7	7	7
Ilość kartonów na palecie	56	56	56	56
Kod ean producenta jednostkowy/zbiorczy	280574xxx	280401xxxxx	280578xxxxx	CZOSNEK I ZIOŁA: 253090xxxxx CZARNY PIEPRZ I PAPRYKA CHILI:253092xxxxx POMIDORY I BAZYLIA: 253091xxxxx

www.serenada.com.pl

Sery z Radzynia Podlaskiego

Sery z Radzynia nawiązują do tradycji serowarstwa w Polsce, a jednocześnie komponują czysty, mleczny smak goudy z ciekawymi dodatkami. W serach znaleźć można smaki inspirowane Europą jak i Dalekim Wschodem.

GOUDA Z CZARNUSZKĄ
Masa netto: ok. 2,5 kg
Łagodny w smaku ser wzbogacony równie delikatną czarnuszką.

GOUDA Z KOZIERADKĄ
Masa netto: ok. 2,5 kg
Połączenie ciekawej nuty kozieradki wyjątkowo delikatnym serem gouda.

GOUDA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM
Masa netto: ok. 2,5 kg
Subtelność i delikatność sera gouda silnie kontrastuje z intensywnym smakiem i zapachem czosnku, a całość daje niespotykany dotąd efekt.

GOUDA Z ZIOŁAMI I POMIDORAMI
Masa netto: ok. 2,5 kg
Dzięki starannie dobranym proporcjom ziół, ser zyskuje intensywny i niepowtarzalny aromat, wzbogacony dodatkowo o delikatny smak pomidorów.

DANE LOGISTYCZNE	GOUDA Z CZARNUSZKĄ	GOUDA Z KOZIERADKĄ	GOUDA Z ZIOŁAMI I POMIDORAMI	GOUDA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM
Ilość sztuk w kartonie	1	1	1	1
Ilość sztuk na warstwie	24	24	24	24
Ilość sztuk na palecie	24	24	24	24
Ilość kartonów na warstwie	144	144	144	144
Ilość warstw na palecie	6	6	6	6
Ilość kartonów na palecie	144	144	144	144
Kod ean producenta jednostkowy/zbiorczy	253500xxxxxxx	253499xxxxxxx	253498xxxxxxx	253497xxxxxxx

BURSZTYN
Kruchy z pikantną nutą

Jego proces produkcji opracowano w 2002 roku. Podobnie jak kamień, od którego zaczerpnął swoją nazwę, jego doskonałość ukształtowały czas i natura. Unikalny smak i aromat zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania w pieczołowicie dobranych warunkach. Przez 6 miesięcy każdy krąg jest stale pielęgnowany oraz ręcznie masowany z użyciem odpowiednio dobranej pasty, która nadaje jego skórce czarny kolor.
Jego miąższ charakteryzuje się zwartą i lekko kruchą strukturą z wyczuwalnymi kryształkami, których przybywa wraz z upływem czasu dojrzewania. Smakowi towarzyszy lekko pikantna nuta.

SZAFIR
Łagodny z kremową nutą

Głęboki lecz łagodny smak i kremowa konsystencja sprawiają, że Szafir stanowi nową jakość wśród Skarbów Serowara. Powstaje przy udziale drożdży winnych, które nadają mu charakterystyczny smak i konsystencję.
Gęsty, kremowy miąższ doskonale rozpływa się w ustach, a świeży, owocowy zapach mango idealnie współgra z nutą kwaśnego mleka, perfekcyjnie komponując się podczas degustacji.

RUBIN
Farmerski z maślaną nutą

Receptura i technologia wytwarzania sera Rubin została w całości opracowana w 2009 roku przez radzyńskich serowarów. Komponowane w Radzyniu Podlaskim szczepionki smakowe sprawiają, że jest najbardziej oryginalną propozycją Skarbów Serowara, w której gustują zarówno początkujący, jak i wyrobieni smakosze. Ser ten dojrzewa minimum 3 miesiące.
Rubin to klasyczny przykład sera, którego zapach prowadzi nas inną drogą niż właściwy smak w ustach. Posmaki Rubina są wyraźnie maślane, aromat przywołuje farmerską nutę na wzór serów francuskich.

SKARBY SEROWARA
polskie sery długojrzewające
BURSZTYN SZAFIR RUBIN

POLSKA MLECZARNIA Spomlek HoReCa POLSKIE SERY

Bursztyn, Rubin, Szafir i Cheddar to prawdziwe Skarby Serowara. Wymienione produkty należą do serów długodojrzewających, które stanowią prawdziwą serową arystokrację. Wytwarzane są tradycyjnymi metodami, ich smak zawdzięczamy mleku najlepszej jakości, pochodzącemu z wyselekcjonowanych gospodarstw, nowoczesnej technologii, doświadczeniu i recepturze wypracowanej przez serowarów. Ręcznie pielęgnowane sery w kręgach.

BURSZTYN
Kruchy z pikantną nutą
Unikalny smak i aromat zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania. Przez 6 miesięcy każdy krąg jest stale pielęgnowany. Jego miąższ charakteryzuje się zwartą i lekko kruchą strukturą z wyczuwalnymi kryształkami, których przybywa wraz z upływem czasu dojrzewania.

RUBIN
Farmerski z maślaną nutą
Ser ten dojrzewa minimum 3 miesiące. Rubin to klasyczny przykład sera, którego zapach prowadzi nas inną drogą niż właściwy smak w ustach. Posmaki Rubina są wyraźnie maślane, aromat i zapach przywołują farmerską nutę na wzór serów francuskich.

SZAFIR
Łagodny z kremową nutą
Głęboki lecz łagodny smak i kremowa konsystencja sprawiają, że Szafir stanowi nową jakość wśród Skarbów Serowara. Gęsty, kremowy miąższ doskonale rozpływa się w ustach, a świeży, owocowy zapach mango idealnie współgra z nutą kwaśnego mleka.

CHEDDAR
Oryginalny angielski Cheddar
Ser dojrzewający przez minimum 12 miesięcy. Cheddar nabiera ostrzejszego smaku wraz z dojrzewaniem. Jego smak określa się jako ostry oraz lekko kwaskowy.

KRĄG
Masa netto: ok. 8 kg

KRĄG
Masa netto: ok. 8 kg

KRĄG
Masa netto: ok. 8 kg

BLOK
Masa netto: ok. 2,5 kg

¼ KRĘGU
Masa netto: ok. 2 kg

¼ KRĘGU
Masa netto: ok. 2 kg

¼ KRĘGU
Masa netto: ok. 2 kg

DANE LOGISTYCZNE:	KRĄG	BLOK	¼ KRĘGU
Ilość sztuk w kartonie	1	2	2
Ilość sztuk na warstwie	23	24	46
Ilość sztuk na palecie	69	216	184
Ilość kartonów na warstwie	23	12	23
Ilość warstw na palecie	3	9	4
Ilość kartonów na palecie	69	108	92
BURSZTYN: Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy	 274018xxxxx 274018xxxxx		 274018xxxxx 274018xxxxx
RUBIN: Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy	 274462xxxxxx 274462xxxxxx		 274462xxxxx 274462xxxxx
SZAFIR: Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy	 253093xxxxx 253093xxxxx		 253094xxxxx 253094xxxxx
CHEDDAR: Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy		 257154xxxxx 257154xxxxx	

KLINKI
Masa netto: 190g

WIÓRKI
Masa netto: 100g

DANE LOGISTYCZNE:	KLINEK	WIÓRKI
Ilość sztuk w kartonie	8	16
Ilość sztuk na warstwie	256	304
Ilość sztuk na palecie	1536	2128
Ilość kartonów na warstwie	32	19
Ilość warstw na palecie	6	7
Ilość kartonów na palecie	192	133
BURSZTYN: Kod ean • jednostkowy • zbiorczy	 590 085 700 483 9 590 085 700 521 8	 590 085 700 716 8 590 085 700 717 5
RUBIN: Kod ean • jednostkowy • zbiorczy	 590 085 700 484 6 590 085 700 522 5	
SZAFIR: Kod ean • jednostkowy • zbiorczy	 590 085 700 566 9 590 085 700 568 3	

BURSZTYN Szefa
Kruchy z pikantną nutą

Jego proces produkcji opracowano w 2002 roku. Podobnie jak kamień, od którego zaczerpnął swoją nazwę, jego doskonałość ukształtowały czas i natura. Unikalny smak i aromat Bursztyn Szefa zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania, który w odróżnieniu od standardowej wersji sera Bursztyn wynosi aż 15 miesięcy. Każdy krąg tego sera jest stale pielęgnowany i ręcznie masowany specjalnie dobraną pastą. Chroni go to przed zepsuciem oraz nadaje wyjątkowej szlachetności. To co w tym serze jest niepowtarzalnego to krucha struktura i mocno wyczuwalne kryształki aminokwasów, których ilość zwiększa się wraz z okresem dojrzewania. To ser, który długo dojrzewa, aby spotkać się z gośćmi restauracji.

SZAFIR Szefa
Łagodny z kremową nutą

Głęboki lecz łagodny smak i kremowa konsystencja tego sera sprawiają, że potrafi on przenieść w wyjątkową kulinarną podróż. Szafir Szefa swój charakterystyczny smak zawdzięcza drożdżom winnym dzięki, którym powstaje. Jego gęsty kremowy miąższ wzbogacony jest o duże ilości kryształków aminokwasów, które nagromadziły się w czasie piętnastomiesięcznego okresu dojrzewania. Są one łatwo wyczuwalne i sprawiają, że ser nabiera wyjątkowego charakteru. Szafir Szefa podobnie jak Bursztyn Szefa jest serem stworzonym specjalnie dla szefów kuchni i spróbować go można wyłącznie w dobrych restauracjach

Szafir Szefa i Bursztyn Szefa to sery stworzone specjalnie dla Szefów kuchni i spróbować ich można wyłącznie w restauracjach.

KRĄG
Masa netto: ok. 7 kg

¼ KRĘGU
Masa netto: ok. 1,5 kg

BURSZTYN Szefa
Kruchy z pikantną nutą
Unikalny smak i aromat zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania, który trwa minimum 15 miesięcy. W trakcie tak długiego okresu dojrzewania powstaje niepowtarzalna i krucha struktura, charakteryzująca się dużą ilością mocno wyczuwalnych kryształków dających niesamowite wrażenie podczas jedzenia.

KRĄG
Masa netto: ok. 7 kg

¼ KRĘGU
Masa netto: ok. 1,5 kg

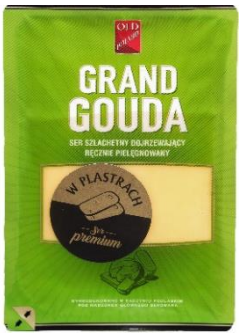
SZAFIR Szefa
Łagodny z kremową nutą
Łagodny, ale głęboki smak i krucha konsystencja tego sera sprawiają, że potrafi przenieść w wyjątkową kulinarną podróż. Dojrzewa minimum 15 miesięcy. Jest ręcznie pielęgnowany i wysalany w 30-letniej solance dzięki czemu ser nabiera wyjątkowego charakteru.

DANE LOGISTYCZNE:	KRĄG	¼ KRĘGU
Ilość sztuk w kartonie	1	2
Ilość sztuk na warstwie	23	46
Ilość sztuk na palecie	69	184
Ilość kartonów na warstwie	23	23
Maksmalny termin przydatności [dni]	90	90
BURSZTYN Szefa: Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy	 211940XXXXXXX 211940XXXXXXX	 211940XXXXXXX 211940XXXXXXX
SZAFIR Szefa: Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy	 211939XXXXXXX 211939XXXXXXX	 211939XXXXXXX 211939XXXXXXX

SKARBY SEROWARA
polskie sery długojrzewające
BURSZTYN SZAFIR RUBIN

POLSKA MLECZARNIA Spomlek HoReCa POLSKIE SERY

Sery „Old Poland" są wytwarzane w oparciu o tradycyjne receptury. Swój sukces zawdzięczają doskonałemu mleku i unikatowym warunkom dojrzewania oraz codziennemu wysiłkowi osób odpowiedzialnych za ich ręczną pielęgnację. Sery Old Poland: Grand Radamer i Grand Gouda, to produkty, których jakość i smak nie mają sobie równych na polskim rynku. Doskonale sprawdzają się w roli przekąsek i składników wielu ciekawych dań.



PLASTRY
Masa netto: 135 g

DANE LOGISTYCZNE	GRAND RADAMER PLASTRY 135 g	GRAND GOUDA PLASTRY 135 g
Ilość sztuk w kartonie	10	10
Ilość sztuk na warstwie	320	320
Ilość sztuk na palecie	1920	1920
Ilość kartonów na warstwie	32	32
Ilość warstw na palecie	6	6
Ilość kartonów na palecie	192	192
Kod ean producenta • jednostkowy • zbiorczy	 590 085 700 771 7 590 085 700 772 4	 590 085 700 773 1 590 085 700 774 8

GRAND RADAMER
Ser szwajcarski, który dojrzewa minimum 4 tygodnie w tzw. suchej skórce. Charakteryzuje się dziurami o wielkości dojrzałej czereśni.

KRĄG
Masa netto: ok. 8 kg

¼ KRĘGU
Masa netto: ok. 2 kg

KLINEK
Masa netto: 190 g

GRAND GOUDA
Ser holenderski, który dojrzewa minimum 4 tygodnie w tzw. suchej skórce.
Ma subtelny smak i delikatnie rozpuszcza się w ustach.

DANE LOGISTYCZNE:	GRAND RADAMER KRĄG	GRAND RADAMER ¼ KRĘGU	GRAND RADAMER KLINEK 190 g	GRAND GOUDA KRĄG	GRAND GOUDA ¼ KRĘGU	GRAND GOUDA KLINEK 190 g
Ilość sztuk w kartonie	1	2	8	1	2	8
Ilość sztuk na warstwie	17	34	256	23	46	256
Ilość sztuk na palecie	68	136	1536	69	184	1536
Ilość kartonów na warstwie	17	17	32	23	23	32
Ilość warstw na palecie	4	4	6	3	4	6
Ilość kartonów na palecie	68	68	192	69	92	192
Kod ean producenta jednostkowy/zbiorczy	272767xxxxx	272767xxxxx	590 085 700 481 5 590 085 700 523 2	272770xxxxx	272770xxxxx	590 085 700 482 2 590 085 700 524 9

Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek
ul. Gen. F. Kleeberga 12,
21-300 Radzyń Podlaski

www.spomlek.pl

www.serenada.com.pl
www.seryzradzynia.pl
www.skarbyserowara.pl

Skontaktuj się z nami:
mail: horeca@spomlek.pl
lub
Robert Niedziela - Key Account Manager kanału HoReCa
tel.: 667 990 882; mail: robert.niedziela@spomlek.pl