

Ser podpuszczkowy solankowy - Pani Janina Kolińska



Ser podpuszczkowy solankowy wytwarzany jest z mleka koziego, niepasteryzowanego, przy użyciu podpuszczki enzymatycznej. Następnie ser konserwowany jest w solance. Produkt wyrabiany jest z dodatkiem przypraw, ziół, orzechów, pomidorów, dostępny jest również wędzony. Sery Pani Janiny są w pełni ekologiczne, bez użycia konserwantów.

Telefon: 698599344