

Topolove sery z Topoli Wielkiej



Opis produktu

Topolove sery od kilku lat wytwarzane są według tradycyjnej receptury. Podczas produkcji wykorzystywane jest świeże mleko niepasteryzowane pozyskiwane od krów hodowanych w rodzinnym gospodarstwie. Do naturalnych serów dodawane są różne przyprawy i zioła w zależności od upodobań smakowych konsumentów. Największą popularność zyskał ser podpuszczkowy z suszonym pomidorem, czosnkiem i bazylią. W naszej ofercie znajdują się cztery rodzaje sera: podpuszczkowy, podpuszczkowy w oleju rzepakowym, wędzony oraz gouda.

Produkt z Doliny Baryczy

Pozyskiwanie surowców oraz produkcja serów odbywa się na terenie Doliny Baryczy. Środowisko jest bardzo przyznaje dla rozwoju serowarstwa oraz promowania zdrowej, regionalnej żywności. Współpracujemy z przedsiębiorcami z naszego regionu i bierzemy udział w lokalnych wydarzeniach. Jesteśmy mecenasem programu ze "Sztuką w tle". Nasze wyroby można skosztować podczas wernisaży w Galerii Sztuki w Antoninie.

Co wyróżnia produkt

Sery posiadają niepowtarzalny smak i aromat, ponieważ zawsze produkowane są ręcznie ze świeżego mleka, które pozyskujemy od krów z naszego gospodarstwa. Zapewniamy, że sery są produktem naturalnym bez dodatku konserwantów. Nazwa Topolove sery nawiązuje do miejscowości Topola Wielka, w której znajduje się nasza rodzinna manufaktura.

Przyjazność dla środowiska

Jedynym odpadem, który powstaje podczas produkcji serów jest serwatka, która w całości jest wykorzystywana do żywienia zwierząt w naszym gospodarstwie. Naszym celem jest ochrona krajobrazu rolniczego i dbanie o zdrowie konsumentów. Prowadzimy również selektywną segregację odpadów, a naszych klientów zachęcamy do korzystania z toreb wielokrotnego użytku.

Przyjazność dla Klienta

Nasze sery można kupić bezpośrednio w miejscu produkcji oraz w kilkunastu sklepach stacjonarnych na terenie województwa Wielkopolskiego. Na opakowaniu znajduje się etykieta z najważniejszymi informacjami o produkcie. Nasza firma działa w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego i jest pod stałym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż detaliczna

- na kilogramy
- na sztuki
- na słoiki: 330ML

- Masa netto: 300g (+/-5%)

Data pierwszego wpisu: 2022-01-16 15:40:24

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-10 12:51:01



Certyfikat w sezonach:
2023, 2024, 2025



NABIAŁ

Gospodarstwo Rolne Krzysztof Niklewicz

Topola Wielka ul. Długa 86

63-421 Przygodzice

Gmina: Przygodzice

Tel: 606597950

E-mail: topolovesery@gmail.com

<https://www.facebook.com/topolovesery>

<https://www.instagram.com/topolovesery/>