

LAUREACI

XXIV KRAJOWEJ OCENY SERÓW I TWAROGÓW

BIAŁYSTOK - BIAŁOWIEŻA, 13 – 16 MAJA 2013 r.

Dofinansowanie z Funduszu Promocji Mleka.

- I. **Sery holenderskie.**
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach za ser Gouda i za ser LUX;
- Podgrupa sery wędzone:
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie za ser Gouda wędzony;
- Podgrupa sery eksportowe:
- Spółdzielnia Obrotu Towarowego Przemysłu Mleczarskiego w Białymstoku za ser Gouda.
- II. **Sery szwajcarsko – holenderskie.**
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach za ser Aldamer
- III. **Sery nalewane (tylżycki i pochodne).**
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu za ser Tylżycki (plastry) 150g
- IV. **Sery pleśniowe (z porostem i przerostem):**
- Spółdzielnia Mleczarska LAZUR za grupę serów pleśniowych: Lazur błękitny, 100 g i Lazur turkusowy, 100 g
- V. **Sery o okresie dojrzewania powyżej 3 miesiące (w tym typu szwajcarskiego, włoskiego do tarcia):**
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce za ser Carski z Hajnówki;
 - Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK w Radzynie Podlaskim za ser Rubin.
- VI. **Sery pozostałe (w tym cheddar, mozzarella, sery w solance, sery smażone).**
- Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA za ser Favita sałatkowo – kanapkowy.
- VII. **Twarogi produkowane metodą tradycyjną.**
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu za ser twarogowy tłusty;
 - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu za ser twarogowy półtłusty;
 - Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu za ser twarogowy tłusty.
- VIII. **Twarogi produkowane wg technologii z zastosowaniem nowoczesnych technik produkcyjnych.**
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce za twaróg półtłusty;
 - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu za ser twarogowy półtłusty.

IX. Serki twarogowe ziarniste.

- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska we Włoszczowie za serek wiejski.

X. Serki twarogowe homogenizowane produkowane metoda wirówkową i ultrafiltracji. Nie przyznano

XI. Pozostałe sery twarogowe.

- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy za ser twarogowy z mascarpone naturalnie śmietankowy;
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu za zestaw : Łowicki aksamitny serek śmietankowy (125 g) naturalny, ze szczypiorkiem, z ziołami;
- Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA w Środzie Wielkopolskiej za serek wędzony w plastrach.

Laureat VII Edycji konkursu

„MLECZNE NOWOŚCI RYNKOWE - PRODUKT MLECZNY ROKU 2013”

Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK w Radzynie Podlaskim otrzymała statuetkę „Produkt

Mleczny Roku 2013”

za

Ser SZAFIR