Konsumencka ocena serów Szefów Kuchni

Konkurs sera Szefów Kuchni odbył się 9 października w restauracji Moonsfera w Warszawie.

Jurorami w konkursie byli szefowie kuchni i kucharze rekomendowani przez Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni. Sędziowie oceniali walory smakowe a także wrażenia ogólne. Produkty do oceny były odpakowane a więc wygląd i treść opakowania nie były przedmiotem oceny. Każdy ser był zakodowany, tak więc sędziowie nie wiedzieli, jaki produkt poddają ocenie.

Kto mógł startować

Jest to konkurs zadedykowany polskim producentom sera, którzy komercyjnie oferują ser na naszym rynku. Nie ma w nim przegranych, ponieważ upubliczniane są jedynie pierwsze trzy miejsca.

W pierwszej edycji Golden Cheese Poland ocenie poddano 96 serów. W przypadku, gdy w danej kategorii oceniano tylko 5 serów – przyznano jedynie jeden, złoty medal. Najwięcej emocji było w kategorii „Twaróg świeży" oraz „Ser na deskę", gdzie konkurencja była największa.

Na kolejnych stronach prezentujemy zwycięskie produkty.

Gratulujemy

Niezależność oceny

Sery oceniali profesjonaliści - kucharze i szefowie kuchni rekomendowani przez Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, niezwiązani z żadnym producentem sera.

Inspiracje

Przesłane produkty były tak różnorodne i interesujące, że po dokonanej ocenie Jurorzy dopytywali się o konkretne zakodowane produkty – chcieli dowiedzieć się więcej o produkcie i producencie.

SER W KATEGORII - TWARÓG ŚWIEŻY

ZŁOTY MEDAL DLA OSM WART-MILK ZA SER TWAROGOWY TŁUSTY KLINKA MU!

Perła wśród twarogów MU! Przede wszystkim ze względu na tradycyjną metodę wytwarzania, która dziś należy już do rzadkości. W OSM WART-MILK Klinka wykonywana jest ręcznie, twaróg wkładany jest w specjalnie do tego celu przygotowane chusty twarożkarskie, odciskany, a następnie układany na tackach i ręcznie zawijany. Dzięki takiemu procesowi powstawania twaróg uzyskuje absolutnie wyjątkowy i niepowtarzalny smak, którego nie da się porównać z żadnym innym.

SREBRNY MEDAL DLA OSM ŁOBŻENICA ZA SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

Powstaje z pasteryzowanego mleka, metodą kwasową tradycyjnie na zakwasie. Posiada on barwę białą do lekko kremowej, jednolitą w całej masie. Strukturę ma jednolitą, zwartą. Konsystencja lekko luźna, dopuszcza się lekko ziarnistą. Twaróg ten nadaje się do bezpośredniego spożycia lub do dalszego przetworzenia. W ostatnich latach był on wielokrotnie nagradzany i doceniany przez konsumentów.

BRĄZOWY MEDAL DLA GM W PIERZCHNICY ZA SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY KRAJANKA

Produkt posiada certyfikat „Jakość Tradycja" oraz jest laureatem wielu nagród. Twaróg wytwarzany jest metodą tradycyjną w wannach serowarskich; obrabiany ręcznie przez serowara oraz prasowany na ręcznych prasach. Swój niepowtarzalny smak, oprócz tradycyjnej metody wytworzenia, zawdzięcza również surowcowi. Mleczarnia współpracuje z niewielkimi gospodarstwami, gdzie zwierzęta są żywione w sposób tradycyjny, dzięki czemu mleko zachowuje pełen bukiet smakowo – zapachowy ziół, kwiatów i traw, które znajdują się na łąkach.

SER W KATEGORII - SER TOPIONY

ZŁOTY MEDAL DLA AGRO DANMIS ZA SER TOPIONY Z MLEKA KOZIEGO

Bardzo łagodny smak, czysta barwa oraz smarowna, miękka konsystencja, to cechy charakterystyczne Sera Topionego z Mleka Koziego. Na pewno zachwyci niejedno podniebienie. Ser jest pakowany w kubki o masie 100 g. Produkt kierowany do wszystkich grup konsumentów z wyłączeniem niemowląt.

SREBRNY MEDAL DLA SM MLEKOVITA ZA TOPIONY GOUDA PLASTRY

Nowość w asortymencie MLEKOVITY. Delikatny smak Goudy zapewnia niezapomniane doznania nawet dla najbardziej wysublimowanych podniebień. Nadaje każdemu daniu wyjątkowych, niecodziennych walorów smakowych, będąc idealny na każdą okazję: pyszne śniadanie, szybką przekąskę, jako składnik domowego obiadu czy dodatek do zapiekanek podczas wieczornej kolacji. Praktyczne opakowanie z możliwością łatwego otwierania sprawdzi się podczas wycieczki czy pikniku, a osobne pakowanie każdego plasterka jest gwarancją długotrwałej świeżości. Opakowanie 130 g zawiera 8 plasterków.

BRĄZOWY MEDAL DLA LACTIMA ZA SOS SEROWY PIKANTNY

Aromatyczny sos doda charakteru przekąskom takim jak meksykańskie nachos, japońska tempura, włoskie grissini, a także klasycznym chipsom i paluszkom. Podkreśli smak sezonowych potraw z grilla, począwszy od kiełbasek, żeberek, karkówki oraz ryb, a na szaszłykach i zapiekanych warzywach skończywszy.

SER W KATEGORII - SER NA KANAPKĘ

ZŁOTY MEDAL DLA AGRO DANMIS ZA TWARÓG KOZI KANAPKOWY

Poznamy go dzięki białej barwie oraz lekko mazistej konsystencji. Wyróżnia się aromatycznym zapachem i lekko kwaśnym smakiem charakterystycznym dla sera koziego. Pakowany jest w jednostkowe opakowania, przykryty folią aluminiową. Kierowany jest do wszystkich grup konsumentów, z wyłączeniem niemowląt.

SREBRNY MEDAL DLA SM LAZUR ZA SER PLEŚNIOWY LAZUR SREBRZYSTY

Ser Lazur Srebrzysty plastry to połączenie tradycyjnego smaku sera pleśniowego i nowoczesnej formy idealnej grubości plastrów, pozwalających szybko i wygodnie wzbogacić wykwintne kompozycje, przygotować wyśmienite kanapki, zarówno na ciepło, jak i na zimno, a także zapiekanki.
Lekka kompozycja smakowa z długo utrzymującą się nutą orzechów i szlachetnej pleśni charakterystyczna dla plastrów Lazur Srebrzysty zamknięta została w innowacyjnym opakowaniu przystosowanym zarówno dla osób praworęcznych, jak i leworęcznych.

SREBRNY MEDAL DLA SM UDZIAŁOWCÓW STRZAŁKOWO ZA TWARÓG WIEJSKI ZE STRZAŁKOWA

Produkt otrzymany z mleka wysoko pasteryzowanego, które poddane procesowi fermentacji z użyciem bakteryjnych kultur starterowych przekształca się w skrzep twarogowy, z którego poprzez odpowiednią obróbkę otrzymujemy ser twarogowy niedojrzewający. Wyrób o barwie jednolitej, białej do lekko kremowej, o konsystencji jednolitej, zwartej, smaku i zapachu czystym, lekko kwaśnym.

BRĄZOWY MEDAL DLA OSM WŁOSZCZOWA ZA SER WŁOSZCZOWSKI TYPU SZWAJCARSKIEGO

Polecany dla smakoszy serów z dziurami. Ceniony za aromatyczny orzechowy smak, elastyczny miąższ oraz duże regularne oczka wielkości wiśni. Doskonały do sałatek, przekąsek oraz kanapek.

SER W KATEGORII - SER DO SMAROWANIA

ZŁOTY MEDAL DLA MLECZARNI TUREK ZA SEREK KOZI CHAVROUX

Chavroux to naturalny, śmietankowy serek stworzony wyłącznie na bazie zdrowego, koziego mleka. Bogactwo witamin i naturalnych składników sprawia, że jest on świetną propozycją dla wszystkich osób dbających o zdrowie i dobre samopoczucie.
Delikatny smak i kremowa konsystencja czynią z niego doskonałą alternatywę dla produktów z mleka krowiego. Chavroux świetnie sprawdzi się na kanapce... i nie tylko!

SREBRNY MEDAL DLA MILKILAND ZA SEREK KREMOWO-ŚMIETANKOWY OSTROWIA ŚMIETANKOWA

Serek kremowo-śmietankowy produkowany z pasteryzowanej śmietanki, poprzez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego po dodaniu czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki.

BRĄZOWY MEDAL DLA SDM W WIELUNIU ZA TWAROŻEK KANAPKOWO-SERNIKOWY MÓJ ULUBIONY

Naturalny twaróg, o śmietankowym, wyśmienitym smaku i gęstej, jednolitej konsystencji. Bez konserwantów, substancji zagęszczających i stabilizatorów. Technologia produkcji gwarantuje zachowanie najcenniejszych składników mleka tj. białko, wapń i witaminy z grupy B. Doskonały do kanapek, może stanowić również podstawę dla past kanapkowych, dipów, deserów i ciast. Przeznaczony do wypieków serników, nie wymaga dodatku tłuszczu.

SER W KATEGORII - SER DO PIZZY

ZŁOTY MEDAL DLA SM KAMOS ZA KAMIENNOGÓRSKI SER PLEŚNIOWY

Powstaje według niezmiennej tradycyjnej receptury od 1956 roku. Podczas produkcji Kamiennogórskiego Sera Pleśniowego stosowane są tylko naturalne składniki: ser pozbawiony jest konserwantów i polepszaczy, co przekłada się na jego wyśmienity smak i wysoką jakość. Wytwarzany jest z wysokiej jakości mleka krowiego, które pochodzi tylko i wyłącznie z terenów Sudetów: wałbrzysko-kamiennogórskich z gospodarstw wolnych od GMO, co potwierdza znak Jakość Tradycja. Jego tradycyjność i wysoką jakość udokumentowana jest także wpisem sera na Listę Produktów Tradycyjnych oraz znakiem Poznaj Dobrą Żywność.

SER W KATEGORII - SER DO SAŁATKI

ZŁOTY MEDAL DLA SM SUDOWIA ZA SER PIWNY

Jest wyrobem bogatym w białko i tłuszcz, o aromatycznym, pikantnym smaku i zapachu, o zwartym, białokremowym, dość kruchym miąższu, o ziarnistej strukturze, bez oczek lub z ledwie dostrzegalnymi oczkami. Po starciu jest świetny jako przyprawa do wszelkiego rodzaju makaronów, flaków, zup, sałatek, zapiekanek i sosów, do jaj zapiekanych i nadziewanych, omletów, grzanek, czy sufletów.

SREBRNY MEDAL DLA OSM JAROCIN ZA SER ŚMIETANKOWY W POSYPCE GYROS

Ma kremową barwę, z widoczną obwódką przypraw oraz jednolitą i zwartą strukturę. Dodatkowym elementem zachęcającym do jego zakupu są znakomicie dobrane dodatki smakowe w postaci przypraw (pieprz czarny, pasternak, cebula, kolendra, czosnek, papryka czerwona, rozmaryn.)
Zaletą wyrobu jest brak jakichkolwiek polepszaczy. Gotowy ser pakowany jest w kostki o wadze ok. 200 gram, pakowany próżniowo. Jako wyrób gotowy może mieć zastosowanie do kanapek i różnorodnych sałatek.

BRĄZOWY MEDAL DLA OSM W SKIERNIEWICACH ZA MOZZARELLA MINI

Ser niedojrzewający parzony, formowany w kulki o masie ok 4 g, pakowany w lekko słonej zalewie w wygodnym kubeczku. Znakomity do sałatek , zapiekanek, pizzy

SER W KATEGORII - SER NA DESER

ZŁOTY MEDAL DLA OSM WART-MILK ZA SEREK HOMOGENIZOWANY O SMAKU WANILIOWYM MU!

MU! to serek o cudownej, aksamitnej konsystencji. Jego wyrafinowany smak wanilii daje szerokie możliwości zastosowania. Polecany szczególnie jako samodzielny posiłek, odżywczy deser. Uzyskiwany metodą ultrafiltracji, dzięki której zachowuje wszystkie białka mleka w tym łatwo przyswajalne białka serwatkowe. Idealny duet tworzy z naleśnikami, które otula swoją wyjątkową, gęstą konsystencją. Serek MU! jako składnik serników na zimno zaspokoi najbardziej wyrafinowane podniebienie. Szeroki wachlarz możliwości wykorzystania czyni z niego niezastąpioną przekąskę.

SREBRNY MEDAL DLA OSM WŁOSZCZOWA ZA SEREK O SMAKU WANILIOWYM GUCIO

Serek Gucio - Słodki owocowy serek dla mniejszych i większych łakomczuchów. Smak wanilii w połączeniu z delikatną masą twarożkową będzie doskonałym deserem lub samodzielnym posiłkiem.

BRĄZOWY MEDAL DLA SM BIELUCH ZA SEREK O SMAKU WANILIOWYM BIELUCH

Kto powiedział, że wszystkie deserowe przekąski są niezdrowe? Serek Bieluch o smaku waniliowym to najwyższej jakości nabiał z nutką wanilii – doskonale smakuje jako samodzielna przekąska oraz jako składnik deserów. Serek Bieluch waniliowy to dowód na to, że słodkie przekąski mogą być także źródłem wartościowych składników odżywczych. Powstaje on w nowoczesnym procesie membranowym, zwanym ultrafiltracją, dzięki któremu ocalone zostają wszystkie białka mleka, w tym najcenniejsze, serwatkowe.

SER W KATEGORII - SER DO WYPIEKÓW

ZŁOTY MEDAL DLA PM W KROŚNIEWICACH ZA TWARÓG PÓŁTŁUSTY MIELONY

Twaróg półtłusty wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich. Produkt przeznaczony dla wszystkich konsumentów, za wyjątkiem osób z przeciwwskazaniami medycznymi.

SREBRNY MEDAL DLA OSM WART- MILK ZA TWARÓG SERNIKOWY MU!

Serniczek rozpływający się w ustach, puszysty, delikatny, a jednocześnie light? Z twarogiem MU! takie połączenie jest możliwe, a wręcz pożądane. Twaróg sernikowy MU! zawiera tylko 4% tłuszczu, jeśli dbasz o linię nie musisz rezygnować z przyjemności kosztowania ciasta. Wystarczy że Twój serniczek będzie z sera MU!

BRĄZOWY MEDAL DLA MLEKTAR SA ZA SER TWAROGOWY TŁUSTY 3 X MIELONY

Jedną z najważniejszych cech twarogu 3x mielonego jest jego wszechstronność, a jeśli chodzi o zastosowanie kulinarne – jest jednym z najbardziej uniwersalnych produktów. Można go zastosować jako dodatek do niemal każdego posiłku przyprawiając go na słodko, słono lub pikantnie. Ser 3x mielony może być spożywany bezpośrednio, a także w postaci past z dodatkiem owoców, warzyw lub ryb, można go zastosować jako nadzienie do pierogów, naleśników, klusek, bądź też jako składnik ciast i innych wyrobów cukierniczych.

SER W KATEGORII - SER WĘDZONY

ZŁOTY MEDAL DLA OSM W SKALE ZA SER JURAJSKI WĘDZONY

Serek Jurajski naturalny, aromatyzowany dymem wędzarniczym jest gotowym przetworem mleczarskim wyprodukowanym z mleka pasteryzowanego z dodatkiem śmietanki homogenizowanej, zakwaszany zakwasem czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej oraz podpuszczką i dodatkiem soli. Produkt terminowany.

SREBRNY MEDAL DLA GOSPODARSTWA KASZUBSKA KOZA ZA KOZIDYMEK

Bardzo łagodny serek, powstający z surowego mleka koziego. Wędzony w zimnym dymie olchowym, z dodatkiem szyszek i specjalnej kompozycji ziół. Na jego unikalny smak wpływ mają sposób powstawania gęstwy i zakres temperatur w czasie jego powstawania. Doskonale sprawdza się jako składnik sałatek, a podawany na ciepło z dodatkiem żurawiny zachwyci najbardziej wybrednego smakosza. Ser posiada rekomendację SLOW FOOD Polska.

BRĄZOWY MEDAL DLA OSM SIERPC ZA SER KRÓLEWSKI WĘDZONY

Szlachetny, subtelny smak, z lekka nuta ziół łąkowych, stare receptury regionalnych mistrzów sera i mleko od krów pasących się na łąkach jednego z najczystszych zakątków Europy: północnego Mazowsza a także dokładna kontrola jakości dzięki supernowoczesnej linii produkcyjnej, nadzorowanej przez tradycyjnych serowarów. Oto Ser Królewski Wędzony. Swój niepowtarzalny smak zawdzięcza tradycyjnemu wędzeniu w naturalnym dymie drzew liściastych.

SER W KATEGORII - SER NA DESKĘ SERÓW

ZŁOTY MEDAL DLA SM SPOMLEK ZA BURSZTYN

Najlepszy ser długodojrzewający w Polsce. Smakiem i jakością dorównuje najbardziej znanym europejskim serom, pochodzącym ze Szwajcarii, Holandii, Włoch czy Francji. Bursztyn to prawdziwy Skarb Serowara, produkt należący do gatunków serów długodojrzewających, które stanowią prawdziwą serową arystokrację. Wytwarzany jest tradycyjnymi metodami, swój smak zawdzięcza mleku najlepszej jakości, pochodzącemu z wyselekcjonowanych gospodarstw, nowoczesnej technologii, doświadczeniu i recepturze wypracowanej przez serowarów z Radzynia Podlaskiego. Podobnie jak kamień, od którego zaczerpnął swoja 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.

ZŁOTY MEDAL DLA ROMANA KLUSKI ZA SER OWCZY DOJRZEWAJĄCY

Ser produkowany w oparciu o mleko pozyskiwane wyłącznie z własnego stada, karmionego samodzielnie uprawianymi paszami. Pozwala to na pewność i gwarancję najwyższej jakości całego procesu powstawania pasz, mleka i sera. Ser bez GMO, antybiotyków i hormonów: z mleka dojonego wyłącznie od zdrowych owiec. Ser wytworzony bez pasteryzacji i standaryzacji - co powoduje ogromną różnorodność i głębokość smaków związaną z naturalną zmiennością cech mleka w okresie laktacji, jak również wynikającą z różnego okresu dojrzewania sera (od 1.5 miesiąca do 2 lat). Dominujący smak z szeroko odczuwalnej ich gamy określony jest na etykiecie.

SREBRNY MEDAL DLA OSM W HAJNÓWCE ZA SER CARSKI Z HAJNÓWKI

Nazwa sera sięga do historii regionu, związanej z tradycją monarszych polowań cara Aleksandra III i Mikołaja II w Białowieży, zapoczątkowanej polowaniem w 1860 roku i późniejszą budową pałacu carskiego. Niezwykle istotnym elementem produkcji tego sera jest sposób jego pielęgnacji w procesie dojrzewania. Powierzchnię skórki każdego bloku sera pokrywa się kilkakrotnie i ręcznie polioctanem winylu. Powłoka ta chroni skórkę przed pleśnieniem i nadmiernym wysychaniem. Pod tak zabezpieczoną powierzchnią sera wszystkie procesy chemiczno-mikrobiologiczne zachodzące w jego miąższu przebiegają w sposób harmonijny i w efekcie uzyskiwany jest bardzo pożądany, charakterystyczny smak. Ser Carski dojrzewa minimum trzy miesiące.

BRĄZOWY MEDAL DLA OSM WŁOSZCZOWA ZA CZARNA PERŁA

Ser długodojrzewający, premium. Czas dojrzewania to minimum sześć miesięcy. Wyrazisty smak dojrzałego sera, wyśmienity do sałatek, dań obiadowych oraz przekąsek. Doskonały dodatek do czerwonego wina. Polecany sposób konfekcjonowania: porcje, koreczki oraz tarty lub strugany.