



## Góralski Ser Marforek Wyrabiany Ręcznie

### Pochodzenie

Region Podkarpacie, Beskid Śląski.

### Rodzaj surowca

Mleko krowie pasteryzowane.

### Kształt i wielkość

Serki o kształcie wrzeciona lub walca z wyraźnym odcisniętym wzorem, nawiązującym do tradycji góralskiej, o gramaturze 30, 70, 180, 200, 450 g. Mniejsze serki pakowane są po kilka sztuk w opakowaniu próżniowym. W większości serki są wędzone dymem z naturalnego drzewa olcha – buk oraz serki niewędzone o kremowej barwie. Występują też w zalewach olejowo-ziolowych.



© marfor

### Smak

Typowy dla sera z masy parzonej, łagodny i lekko stony. Dla serków wędzonych z wyraźnym smakiem wędzenia.

### Mięsz

Jednolity, elastyczny.

### Dojrzewanie

Niedojrzewający.

### Przeznaczenie kulinarne

Małe serki poleca się jako samodzielna przekąska, w przypadku walców ser pokrojony w plasterki można stosować jako dodatek do pieczywa, tostów i zapiekanek.

Ser można z powodzeniem spożywać w formie zapiekanej (grilowanej), z różnymi dodatkami smakowymi np. żurawiną. Ciekawą propozycją są również ww. serki w zalewach olejowo-ziolowych, które po kilku dniach pobytu w zalewie nabierają ciekawego i różnosmakowego charakteru. Można je wykorzystać jako dodatek do sałatek, koreczków itp., a olej jako bazę do sałatek lub do marynowania mięs.

### Ciekawostki

Z uwagi na fakt, że sery te wyrabiane są ręcznie z masy parzonej, którą można odpowiednio formować, końcowa wielkość i kształt sera mogą być bardzo różne i mogą nawiązywać do lokalnych tradycji.

### Producent

- Marfor (FHU).

