**3 kluczowe cechy - tak rozpoznasz najwyższej jakości ser żółty!**

**Polacy kochają sery żółte – statystycznie zjadamy średnio 13 kg rocznie. Nic dziwnego, to niezwykle uniwersalny składnik, który idealnie pasuje do wielu dań, przyrządzanych zarówno na zimno, jak i na ciepło. Najwyższej jakości ser żółty składa się jedynie z trzech naturalnych składników, a mimo to jest bogatym źródłem białka, witamin i minerałów. Podpowiadamy czym się kierować w wyborze i co robić, by móc w pełni cieszyć się doskonałym smakiem tych wybornych produktów.**

**Najlepszy ser żółty nie ma dodatku konserwantów**

Naturalny ser żółty składa się wyłącznie z trzech składników: mleka, soli i kultur bakterii mlekowych. To wystarczy, by powstał produkt najwyżej jakości. Wszelkiego rodzaju konserwanty i inne chemiczne dodatki są całkowicie zbędne.

– Do produkcji serów żółtych wykorzystujemy najwyższej jakości krowie mleko pasteryzowane, sól oraz dokładnie kontrolowane szczepy bakterii. Aż 97% mleka, z którego powstają nasze sery, skupowana jest w klasie ekstra, czyli spełnia najwyższe wymogi jakościowe, obowiązujące w Unii Europejskiej. Sam proces produkcji jest niezwykle prosty i oparty na tradycyjnych, wielowiekowych recepturach. Dzięki temu smak, aromat i konsystencja naszych dojrzewających serów żółtych od lat są takie same – niezmiennie idealne – podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki.

Najwyższej jakości dojrzewające sery żółte dostarczają nam przeciwciał, które pozwalają zwalczać różnego rodzaju infekcje. Już 100 gramów dobrej jakości sera żółtego zaspokaja nasze dzienne zapotrzebowanie na wapń, podstawowy budulec kości, zębów i tkanki łącznej. Warto także pamiętać, że sery typu holenderskiego są bogate w cynk, fosfor, magnez i potas. Z kolei sery typu szwajcarskiego charakteryzują się wysoką zawartością wapnia oraz witamin z grupy B.

Aby wyprodukować kilogram najlepszej jakości sera żółtego potrzeba aż 10-12 litrów mleka, dlatego niektórzy producenci zastępują naturalne mleko sztucznymi wypełniaczami. Powstały w ten sposób „ser żółty” pachnie np. olejem, a w dotyku przypomina gumową piłeczkę. Dlatego podczas zakupów warto patrzeć nie tylko na kolor, ale także zwracać uwagę na zapach i konsystencję produktu.

**Jak rozpoznać najlepszej jakości ser żółty na półce sklepowej?**

Dobry ser żółty, który w swoim składzie ma tylko naturalne składniki, wyróżnia się matową powierzchnią oraz elastyczną, nie kruszącą się i równomierną konsystencją. Na jego powierzchni może pojawić się delikatny nalot, który świadczy jedynie o naturalnym i tradycyjnym procesie dojrzewania. Sery z dodatkiem substancji chemicznych mają z reguły bardziej intensywny kolor, który ma przyciągnąć wzrok oraz zachęcić do zakupu i zjedzenia.

– Wybierając ser żółty warto zwrócić uwagę nie tylko na jego skład podany na etykiecie, ale również na informacje o certyfikatach, które są dodatkowym potwierdzeniem najwyższej jakości danego produktu - zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki. - Należy absolutnie wystrzegać się serów żółtych, które w swoim składzie mają azotany, sztuczne barwniki i konserwanty, emulgatory, syrop glukozowo-fruktozowy oraz skrobię kukurydzianą lub sojową. Wszystkie te składniki mogą mieć negatywny wpływ na nasze zdrowie, wywoływać różnego rodzaju reakcje alergiczne, a nawet przekształcić się w związki rakotwórcze. Sztuczne sery żółte mogą także zasadniczo zmienić wygląd, smak i zapach potraw, do których zostały dodane.

**Jak przechowywać ser żółty, by dłużej pozostał świeży, jędrny i smaczny?**

Nie każdy wie, że naturalne, dojrzewające sery żółte, te bez dodatku sztucznych konserwantów, nie wymagają jakichś specjalnych warunków przechowywania. Doskonale czują się w optymalnej temperaturze od 4°C do 8°C. Sery dojrzewające, które charakteryzują się twardszą skórką i mniejszą wilgotnością, możemy śmiało mrozić. Umieszczając ser żółty w lodówce pamiętajmy, by trzymać go w przestrzeni o najniższym poziomie temperatury oraz z daleka od drzwiczek, gdzie temperatura bywa mało stabilna.

Przechowując ser w lodówce lub spiżarce, warto pamiętać, by jego kawałki lub plasterki nie stykały się bezpośrednio z innymi produktami. Najlepiej przechowywać sery żółte w osobnym pojemniku, papierze lub folii. Co niezwykle istotne, naturalnych serów żółtych nie można przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Sery żółte uwielbiają suche i przewiewne środowisko. Szczelne zamknięcie nie tylko przyspiesza proces psucia się produktu, ale także sprzyja rozwojowi niepożądanych bakterii, które mogą zaburzyć pracę naszego układu pokarmowego.

Przechowując ser żółty w lodówce warto pamiętać, by przed degustacją wyciągnąć go odpowiednio wcześniej. Ser dojrzewający wydobywa pełnię swojego naturalnego smaku i aromatu właśnie w temperaturze pokojowej. Pamiętajmy również, by ser nie pozostawał poza lodówką dłużej niż kilka godzin.

Dojrzewające sery żółte smakują doskonale w towarzystwie świeżych warzyw i owoców, pieczywa na naturalnym zakwasie oraz grillowanych kawałków mięsa lub owoców morza, dlaczego serdecznie polecamy nasz przepis na prostą, ale efektowną sałatkę, na którą przepis podajemy poniżej.

**Sałatka z serem żółtym MSM Mońki i grillowanym kurczakiem**

**Składniki:**

200 g sera żółtego MSM Mońki w plasterkach,

1 sałata strzępiasta zielona,

1 sałata strzępiasta czerwona,

1 roszponka,

2 pomidory,

1 kukurydza

1 filet z kurczaka,

winogrono,

sól i pieprz do smaku,

oliwa,

świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy

**Wykonanie:**

Liście sałaty poszarpać na mniejsze kawałki i włożyć do miseczki.

Pokroić pomidory i winogrono na małe kawałki i dodać do miseczki.

Kurczaka pokroić w paseczki, doprawić solą i pieprzem i podsmażyć na odrobinie oleju bądź na średnio rozgrzanym grillu na złoty kolor.

Na sałacie ułożyć zrolowany ser żółty, kurczaka i posypać kukurydzą.

Całość skropić sokiem z pomarańczy i oliwą.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­