**Podlasie stolicą produktów mlecznych – w czym tkwi fenomen serów znad Biebrzy?**

**Jak wynika z badań przeprowadzonych przez magazyn Forbes, około 70 procent polskiego mleka pochodzi z Podlasia. Nic zatem dziwnego, że w tegorocznym rankingu Diamentów Forbes'a znalazła się m.in. Moniecka Spółdzielnia Mleczarska – MSM Mońki, która jest jednym z najnowocześniejszych zakładów mleczarskich w Polsce. Co sprawia, że mleko pochodzącego z tego regionu smakuje tak dobrze?**

**Kraina mlekiem płynąca**

Rejon Polski Wschodniej to najsilniejsze zagłębie krajowej produkcji mleka. Swoje siedziby mają tu największe i najbardziej wyróżniające się polskie spółdzielnie mleczarskie. Ich potęga jest niezagrożona od wielu lat i nic nie wskazuje, by miało się to zmienić w przyszłości. Jednym z najszybciej i najmocniej rozwijających się spółdzielni mleczarskich jest MSM Mońki, specjalizująca się w produkcji m.in. serów dojrzewających typu holenderskiego i szwajcarskiego.

- Fenomenu podlaskich przetwórni mlecznych należy upatrywać przede wszystkim w doskonałym zarządzaniu spółdzielniami oraz trosce o prawdziwie partnerskie relacje z lokalnymi rolnikami – zaznacza Ewa Poliński, ekspert MSM Mońki. - Aż 97% mleka, z którego powstają nasze sery, skupowana jest w klasie ekstra, czyli spełnia najwyższe wymogi jakościowe obowiązujące w Unii Europejskiej.

Tradycyjne podlaskie produkty mleczne wytwarzane są z niewielu składników. Krótki skład to dla konsumentów pewność, że mają do czynienia z naturalną i autentycznie zdrową żywnością. Branża mleczarska bacznie obserwuje zachowania swoich odbiorców i niezwykle elastycznie dopasowuje się do ich oczekiwań. „Czysta etykieta”, stosowana m.in. przez MSM Mońki, to nie tylko potwierdzenie co do jakości poszczególnych składników, ale także dowód dobrostanu ludzi i zwierząt, stanowiących istotny element całego łańcucha produkcji mleczarskiej.

**Diamentowe produkty mleczne**

Spółdzielnia MSM Mońki odnotowała najwyższą dynamikę wzrostu wartości i znalazła się w tegorocznym diamentowym rankingu magazynu Forbes. Eksperci brali pod uwagę m.in. poziom sprzedaży, zysk netto, wartość zapasów, należności i majątku trwałego oraz wartość nakładów na inwestycje.

- Kontrola jakości na każdym etapie produkcji jest dla nas najważniejszym priorytetem, dlatego nieustająco pracujemy nad unowocześnianiem naszej linii produkcyjnej – zaznacza Ewa Polińska, ekspert MSM Mońki. - Dzięki odpowiednim inwestycjom oraz pasji i zaangażowaniu naszych pracowników, w ostatnich latach znacząco zwiększyliśmy wydajność przetwórstwa mleka, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych norm jakości.

Wyróżnienie MSM Mońki na diamentowej liście magazynu Forbes jest dowodem tego, że Polacy potrafią budować wartość nawet w niepewnym środowisku biznesowym. Sukces Monieckiej Spółdzielni Mleczarskiej jest efektem doskonałego połączenia zrównoważonej produkcji bazującej na najwyższej jakości mleku oraz nowoczesnych technologii jego przetwórstwa. Sekretem MSM Mońki są unikalne receptury z wykorzystaniem wyłącznie naturalnych składników.

**Dolina Biebrzy – miejsce, gdzie powstaje najczystszy smak sera żółtego**

Jak łatwo można zauważyć, hodowlą krów w Dolinie Biebrzy zajmują się niemal wszyscy tutejsi rolnicy, a ceny skupu mleka są jednymi z najwyższych w kraju. Tutejsi producenci w niczym nie ustępują europejskim koncernom, a ich siłą jest współpraca i partnerskie relacje spółdzielców i rolników.

Sekretem wielu produkowanych na Podlasiu serów jest szacunek do tego, co najcenniejsze – najwyższej klasy mleka od szczęśliwych krów, którymi opiekują się lokalni rolnicy. To mleko ma wpływ na charakterystyczny, pełny smak i sprężystą, oryginalną konsystencję serów produkowanych przez MSM Mońki. W swoich serach typu holenderskiego i szwajcarskiego, spółdzielnia wykorzystuje tylko naturalne składniki: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej i podpuszczkę mikrobiologiczną.

Po nabiał pochodzący z Podlasia z przyjemnością sięgają nie tylko dystrybutorzy sieci handlowych i hurtowni, ale także szefowie restauracyjnych kuchni, którzy niezwykle wysoko cenią smak i aromat oferowanych serów podpuszczkowych. Ich zaufanie i lojalność są realnym potwierdzeniem tego, że tutejsze spółdzielnie na produkcji wyrobów mlecznych znają się, jak mało kto.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175