FRESH PACK

znane sery w małych porcjach



temar X FRESH PACK

ZAINSPIRUJ SIĘ I SKOMPONUJ WŁASNĄ DESKĘ SERÓW:

freshpack.temar.pl swiatserow_temar swiatserowtemar

FRESH PACK

KONCEPCJA

Projekt Fresh Pack powstał w odpowiedzi na potrzeby konsumenckie umożliwiające zakup szerokiej gamy serów europejskich w małych porcjach.

W portfolio **Fresh Pack** posiadamy ponad **40 różnych rodzajów sera**, które są pokrojone i zapakowane w specjalną, oddychającą folię. Misją konceptu Fresh Pack jest poszerzanie świadomości wśród konsumentów na temat różnorodności serów.








FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
BEEMSTER MEDIUM
NOORD-HOLLANDSE GOUDA P.D.O.
MLEKO: krowie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 4/5
MATURACJA: 15 - 17 tygodni
FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
GREEN PESTO
MLEKO: krowie
REGION: Friesland
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 4/5
FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
MIMOLETTE
MLEKO: krowie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 2/5
MATURACJA: 4 tygodnie
Meelania
GOAT'S DELICIOUSLY MILD CHEESE

CZYTELNA ETYKIETA

Czytelna etykieta umożliwia konsumentom poszerzenie świadomości na temat europejskich serów:

- dostarcza konsumentom wszystkich niezbędnych informacji do lepszego poznania produktu,

- etykiety, mimo że są dostosowane do kraju pochodzenia itd., to wciąż podążają za tym samym designem, co umożliwia konsumentowi łatwe porównanie produktów.



Zalety dla Twojej firmy:

Zaoszczędzenie czasu - sery są już gotowe do bezpośredniej sprzedaży w ladzie tradycyjnej w kartonach ekspozycyjnych.

Atrakcyjny wygląd lad wagowych.

Ograniczenie strat produktów dzięki wydłużonej dacie przydatności.

Zapewnienie dłuższej świeżości i jakości produktów.

Dopasowanie opakowań zbiorczych pod ilość i rotację zamówień.







Zalety dla Konsumenta:

Zapewnienie gwarancji świeżości
przez szczelne zapakowanie.

Klarowna ekspozycja zapewniająca
łatwy wybór sera.

Dostęp do szerokiego asortymentu
serów z całej Europy.

Możliwość samodzielnego wyboru
odpowiedniej porcji.

Skrócenie czasu zakupów przy ladzie
serowej, dzięki natychmiastowej dostępności,
wygodnym i małym porcjom.



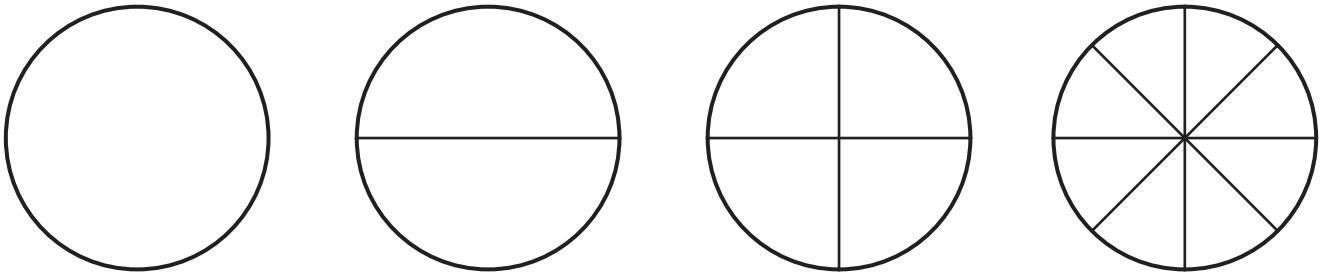




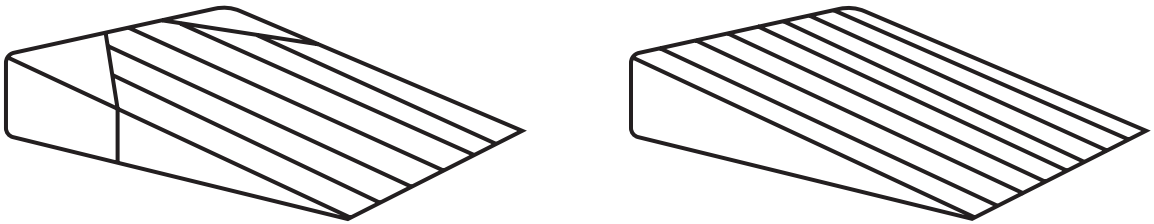
JAK KRIOĆ?

Zadziwiające na jak wiele różnych kształtów może być pokrojony ser! Co ciekawe nie są one przypadkowe. Sery różnią się od siebie konsystencją, czasem dojrzewania i oczywiście smakiem. Wszystko to ma wpływ na jego formę.

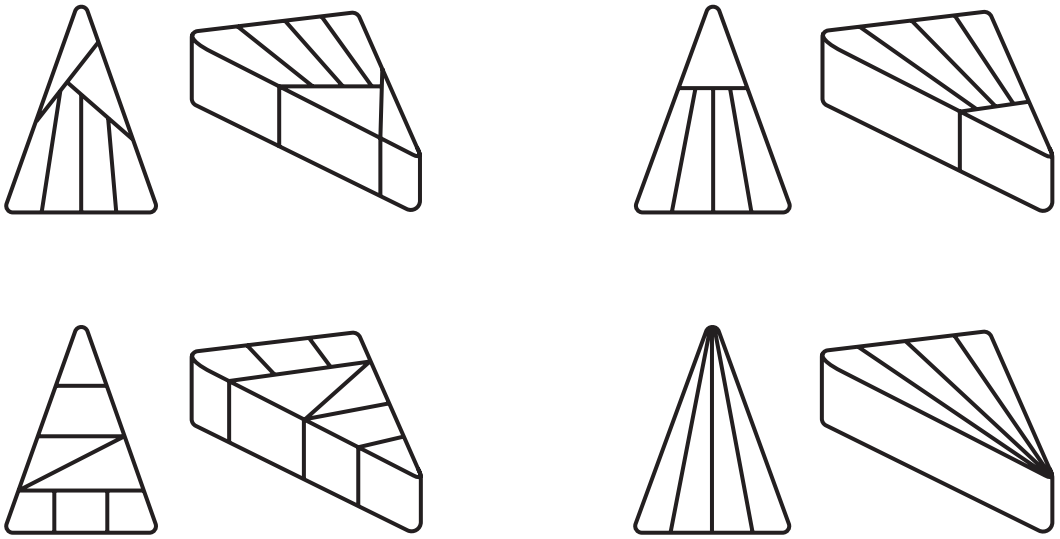
TORT & KRĄG



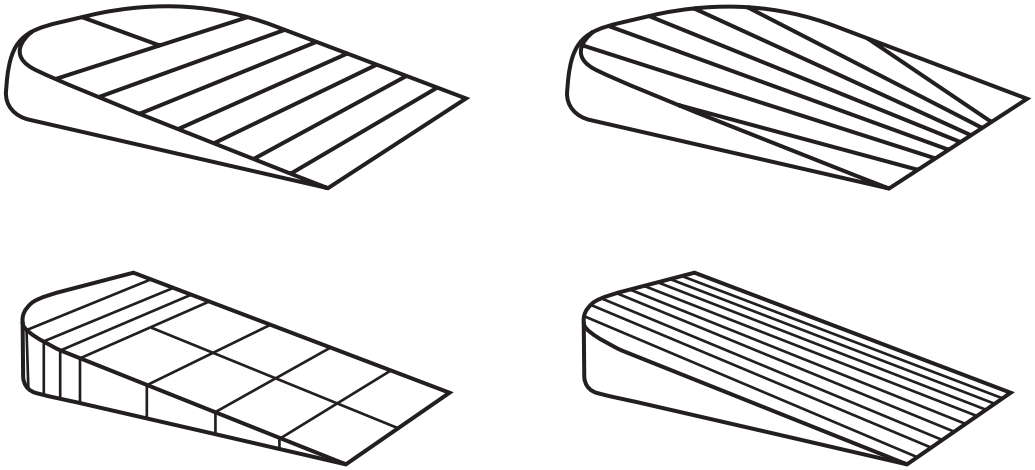
KLINEK I



KLINEK II

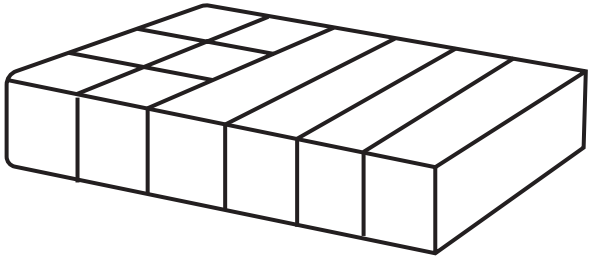


PORCJA I




FRESH PACK
Käserei champignon
DORBLU
MLEKO:
krowie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU:
3/7
REGION:
Pfeffenhausen

PORCJA II



Dodatki do deski serów

świeże owoce

świeże warzywa

suszone owoce

mięsa i wędliny

krakersy

pieczywo

czekolada

oliwki

chutney

orzechy

miód


FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
Meelania
ROLADA KOZIA
PLEŚNIOWA
MLEKO: kozie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 2/3
FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
MANCHEGO
P.D.O.
MLEKO: owcze
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 3/3
MATURACJA: 13 tygodni
FRESH PACK
CAMBOZOLA
BLACK LABEL
MLEKO: krowie
POCHODZENIE UE: francja
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 3/3
REGION: Lauben / Allgau
FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
WENSLEYDALE
Z CZEKOLADĄ I POMARAŃCZĄ
MLEKO: krowie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 2/3
MATURACJA: 6 - 12 tygodni

JAK KOMPONOWAĆ?

SERY

Wybierając sery postaw na różnorodność smaków, tekstur i kolorów. Najlepiej dobieraj sery z różnych kategorii. Około godzinę przed podaniem wyjmij je z lodówki i doprowadź do temperatury pokojowej.

MIĘSA I WĘDLINY

Dobrym pomysłem będzie wzbogacenie kompozycji mięsem i wędlinami. W tym przypadku świetnie sprawdzi się salami, prosciutto, kabanosy czy też różnego rodzaju pieczone mięsa.

COŚ NA SŁONO

Deskę serów warto uzupełnić zielonymi lub czarnymi oliwkami, piklami lub słonymi przekąskami takimi jak krakersy czy precelki.

COŚ NA SŁODKO

Dla urozmaicenia smaków dodaj sezonowe i suszone owoce, miód oraz chutney. Doskonałym i zaskakującym dodatkiem jest też czekolada!

PIECZYWO

Różnorodność pieczywa stwarza nieskończenie wiele możliwości, lecz w tym przypadku warto postawić na jakość. Deskę serów najlepiej dopełnić pełnoziarnistym chlebem, francuską bagietką czy grissini.

PORTFOLIO

Oznaczenia kategorii serów:

- sery pleśniowe z niebieską pleśnią
- sery miękkie z porostem pleśni
- sery twarde i półtwarde
- sery świeże

CAMBOZOLA ŚMIETANKOWA

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

150 g	21 dni



CAMBOZOLA Z CZOSNKIEM

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

150 g	21 dni



CAMBOZOLA BLACK

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

130 g	21 dni



DELICIOUS SELECTION

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

160 g	28 dni



Oferta Fresh Pack to idealne rozwiązanie dla osób, które uwielbiają poznawać nowe połączenia smakowe. Szeroka oferta pozwala konsumentowi stale odkrywać nowe smaki pochodzące z różnych zakątków Europy. Asortyment różnych serów w małych kawałkach sprawi, że konsument nigdy się nie znudzi.

DORBLU

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

100 g	25 dni



FOURME D'AMBERT

MLEKO: krowie

KRAJ: Francja

110 g	26 dni



GORGONZOLA DOLCE

MLEKO: krowie

KRAJ: Włochy

160 g	18 dni



BRIE

MLEKO: krowie

KRAJ: Francja

200 g	19 dni



ROLADA OWCZA

MLEKO: owcze

KRAJ: Hiszpania

100 g	19 dni



ROLADA KOZIA

MLEKO: kozie

KRAJ: Niderlandy

100 g	21 dni





CANTOREL GEANT

MLEKO: krowie

KRAJ: Francja

130 g	19 dni



ROUGETTE

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

130 g	25 dni



BEEMSTER MEDIUM

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlany

190 g | 30 dni



CHEVRETTE

MLEKO: kozie

KRAJ: Niderlandy

180 g | 35 dni



CHEDDAR RED

MLEKO: krowie

KRAJ: Irlandia

170 g | 35 dni



CHEDDAR WHITE

MLEKO: krowie

KRAJ: Irlandia

170 g | 35 dni



CHEVRE & BREBIS

MLEKO: kozie owcze

KRAJ: Francja

140 g | 19 dni



PUR BREBIS

MLEKO: owcze

KRAJ: Francja

140 g | 28 dni



GREEN PESTO

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlandy

130 g	37 dni



RED PESTO

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlandy

130 g	30 dni





TRICOLORE

MLEKO: krowie i kozie

KRAJ: Niderlandy

130 g	37 dni



PEPERONCINO

z chilli

MLEKO: owcze

KRAJ: Włochy

110 g	30 dni



VACHE & BREBIS

MLEKO: krowie i owcze

KRAJ: Francja

140 g	19 dni



DIPLOMAT
klasyczny

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

200 g	30 dni



DIPLOMAT
z czosnkiem

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

200 g	30 dni



DIPLOMAT
z zielonym pieprzem

MLEKO: krowie

KRAJ: Niemcy

200 g	30 dni



EMMENTAL

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlandy

180 g	35 dni



HISZPAŃSKI
krowio-owczy

MLEKO: krowie i owcze

KRAJ: Hiszpania

100 g	28 dni



GOUDA

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlandy

180 g	35 dni



MAASDAM

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlandy

180 g	30 dni



MANCHEGO

MLEKO: owcze

KRAJ: Hiszpania

100 g	35 dni



MIMOLETTE

MLEKO: krowie

KRAJ: Niderlandy

180 g	37 dni



MANOURI

MLEKO: owcze i kozie

KRAJ: Grecja

160 g	25 dni



RICOTTA

owcza

MLEKO: owcze

KRAJ: Włochy

160 g	25 dni



JAK PRZYGOTOWAĆ?

◇
Zacznij od przygotowania drewnianej deski
lub ulubionego talerza.

◇◇
Następnie wyjmij sery z lodówki na około godzinę
przed podaniem.

◇◇◇
Po godzinie zacznij układać sery na desce. Pamiętaj,
że sery nie powinny się dotykać.

◇◇◇◇
Każdy kawałek sera pokrój zgodnie ze wskazówkami
dotyczącymi krojenia.

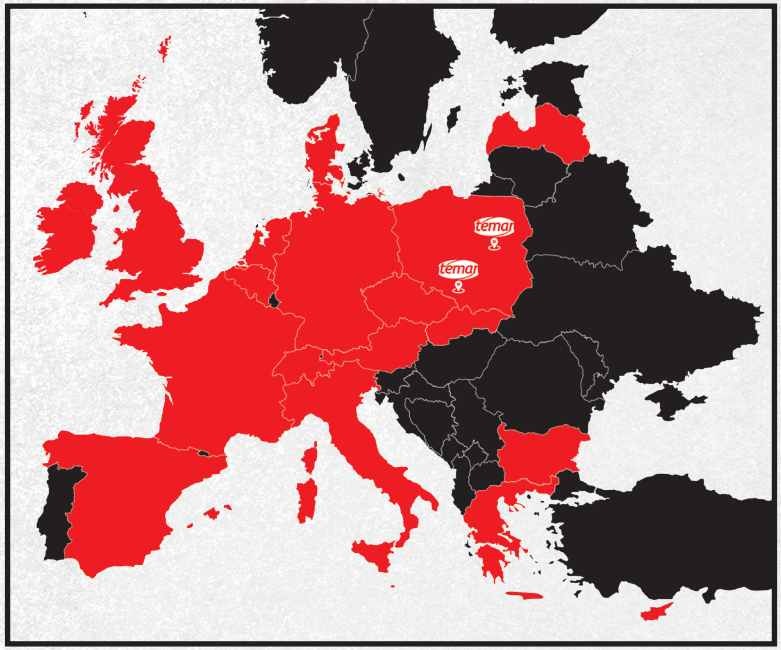
◇◇◇◇◇
Użyte noże zostaw na desce, tak aby goście mogli
sami pokroić dodatkowe porcje.

◇◇◇◇◇◇
Na koniec dodaj przekąski. Najlepiej układać je
pomiędzy kawałkami sera.

FRESH PACK

OFERUJEMY SERY Z KRAJÓW TAKICH JAK:

- Francja
- Niemcy
- Włochy
- Niderlandy
- Hiszpania
- Irlandia
- Wielka Brytania
- Grecja
- Łotwa




FRESH PACK
ROUGETTE
MLEKO: krowie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 3/3
FRESH PACK
EXPERT'S CHOICE
FOURME D'AMBERT
Appellation d'Origine Contrôlée
MLEKO: krowie
REGION: Owernia
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 3/3
FRESH PACK
CAMBOZOLA
CLASSIC
MLEKO: krowie
INTENSYWNOŚĆ SMAKU: 2/3

temar

Ser dla konesera

SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA
ul. Tartaczna 34, 40-749 Katowice, tel. +48 32 351 31 60, fax +48 32 450 27 00
e-mail: info@temar.pl
www.temar.pl

opracowanie graficzne:
Emilia Honkisz