Oferta sieci MAKRO Cash&Carry Polska została poszerzona o nowe gatunki włoskich serów marki Francia. Produkty wytwarzane są według tradycyjnych przepisów dla danego regionu i charakteryzują się wyrazistym smakiem i aromatem.

Pierwszą z propozycji MAKRO jest uniwersalny ser **Parmigiano Reggiano**, bogaty w proteiny, witaminy, wapń i sole mineralne. Może być stosowany w kuchni na wiele sposobów, np. jako przystawka z kilkoma kroplami tradycyjnego octu balsamicznego, czy deser ze świeżymi owocami, marmoladą i miodem. W wersji tartej i w płatkach może służyć

do posypania makaronu, pizzy lub świeżych sałatek.

Kolejną z nowości jest ser **Grana Padano** ściśle powiązany z tradycjami prowincji Piacenza. Jego wyrazisty aromat i charakterystyczny, trwały i delikatny smak sprawiają, że stanowi on idealny dodatek do każdej potrawy. Tarty ser Grana Padano może być stosowany jako posypka do dań z makaronu i ryżu. Nadaje charakteru zupom i warzywom przyrządzanym w piekarniku oraz potrawom z faszerowanym makaronem. Dostępny również w płatkach doskonale nadaje się do tatara wołowego lub do bardziej treściwych sałatek.

W ofercie MAKRO nie zabrakło jednego z najbardziej popularnych tartych serów eksportowanych na cały świat - **Pecorino Romano**. Ten aromatyczny, leżakowany ser jest od wieków produkowany na Sardynii ze świeżego pełnego mleka owczego. Ma zwartą konsystencję, często z ograniczoną liczbą dziur. Smak jest aromatyczny, lekko pikantny i wyrazisty w przypadku serów stołowych, a intensywnie pikantny w przypadku serów tartych. Świeżo starty idealnie nadaje się jako dodatek do makaronu. Sery Pecorino można spożywać już młode jako sery stołowe. Jeśli pozwoli im się na dłuższe dojrzewanie, wysychają i lekko kruszeją, stając się znakomitymi, pikantnymi serami, które można ucierać.

Kolejną z propozycji marki Francia są sery pleśniowe **Taleggio i Gorgonzola**. Pierwszy posiada charakterystyczny aromat i słodki, nieco kwaśny smak, niekiedy z lekką nutą trufli. Stanowi wspaniały dodatek do sałatek oraz niektórych rodzajów pizzy i naleśników.

Gorgonzola to miękki, dojrzewający niebeski ser pleśniowy produkowany w regionie Lombardii. Ten kremowy ser, wzbogacony ostrym korzennym smakiem, wytwarzany jest w dwóch odmianach: słodkiej dolce, o krótkim czasie dojrzewania oraz bogatej w smaku piccante, dojrzewającej co najmniej 80 dni. Stosowany jest jako dodatek do sałatek, dressingów, makaronów oraz jako składnik pizzy „cztery sery".

W ofercie MAKRO znalazły się także miękkie sery: **Campanelle, Minifiaschiettini i Caciocavallo**. Ten ostatni produkowany jest w rejonie południowych Włoch z mleka krowiego, czasem z dodatkiem mleka owczego. Jako ser młody, trzymiesięczny może być podawany do deski serów; jeżeli dojrzewa powyżej 2 lat, nadaje się do ucierania. Caciocavallo ma słodki smak i intensywny aromat.

Kolejną ciekawą pozycją jest **Fontina P.D.O.**, która wyróżnia się wśród serów górskich miękkością i elastyczną konsystencją rozpływającą się w ustach. Charakteryzuje się również intensywnym aromatem i niewielką ilością bardzo małych otworów. Śmiały smak tego sera czyni go idealnym składnikiem różnorodnych przepisów.

Na półkach MAKRO zagościły także sery wytwarzane z mleka krowiego przy użyciu delikatnej podpuszczki **Auricchio – Cacetto i Provolone.** Cacetto to miękki ser, dojrzewający około 2 dni. Ma zdecydowany, pyszny smak i długą trwałość. Provolone dojrzewa zaś zazwyczaj 2- 3 miesiące i najczęściej stosowany jest jako dodatek do pizzy, zapiekanek, a także do posypywania dań mięsnych. W ofercie pojawił się także jeden z najbardziej znanych włoskich serów - Provolone Piccante. Dojrzewa około 6- 12 miesięcy i posiada charakterystyczny pikantny smak. Polecany jest do przystawek, jako dodatek do makaronów lub w postaci płatków do carpaccio.

Kolejną z propozycji marki Francia jest **Mozzarella Di Bufala i Mozzarella Bocconcino**. Tajemnicą niepowtarzalnego smaku i jakości bawolej mozzarelli są składniki: pasteryzowane mleko, naturalne kultury bakterii mlekowych, podpuszczka i sól. Firma Francia nie stosuje kwasu cytrynowego, pozwalając tym samym, by enzymy zawarte w mleku działały naturalnie w powolnym procesie, który pozwala na zachowanie typowego smaku bawolego mleka.

W ofercie nie zabrakło również sera **Ricotta**, który doskonale sprawdza się w kuchni; można nim faszerować ravioli, dodawać do ciast i niezliczonych deserów.

MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)