



Asortyment firmy MAKRO Cash&Carry Polska, skierowany do włoskich restauracji i pizzerii, został wzbogacony o najwyższej jakości sery marki Colla. Produkty pochodzą prosto z Włoch i dostępne są wyłącznie w ofercie sieci.

Firma COLLA SpA rozpoczęła swoją działalność w 1921 roku jako małe gospodarstwo mleczne z Cadeo w prowincji Piacenza. Obecnie jest jednym z wiodących, włoskich producentów serów. Dzięki innowacji i odniesieniu do tradycji produkty firmy są synonimem stałej jakości. W tym roku asortyment marki trafił do oferty sieci hurtowni MAKRO Cash& Carry Polska.

Grana Padano, jeden z najbardziej znanych serów włoskich, to pierwsza z nowości dostępnych w halach MAKRO. Uzyskiwany z mleka krowiego, zalicza się do serów dojrzewających, twardych, podpuszczkowych. Grana Padano dojrzewa przez około dwa lata i posiada status P.D.O. (Chronionej Nazwy Pochodzenia). Jego miąższ jest twardy i granulowany, a skóra twarda i gruba, w kolorze żółtozłotym.

10-miesięczny Grana Padano dostępny jest w formie 2 kg i 1 kg klinu Il Formaggiaro oraz 200 g klinu. W asortymencie sieci pojawił się również ser tarty Grana Padano w opakowaniach 1 kg, 500 g i 100 g oraz w ser płatkach, dostępny w wersji 500 g oraz 80 g.

Kolejną z propozycji marki Colla jest - uznany za niepowtarzalny ze względu na jego jakość - twardy ser Parmigiano Reggiano. Posiada orzechowy, lekko owocowy i pikantny smak. Parmigiano Reggiano ma trzy stopnie dojrzewania: Fresco - młody Parmezan, który dojrzewał mniej niż 18 miesięcy; Vecchio - średni i stary Parmezan, który ma za sobą od 18-24 miesięcy dojrzewania oraz Stravecchio - stary Parmezan, którego okres dojrzewania trwał od 24 do 36 miesięcy. Prawdziwy Parmigiano Reggiano produkuje się wyłącznie w określonym regionie, który obejmuje Parmę, Reggio Emilię, Modenę, Bolonię oraz Mantuę. Dojrzały ser ma drobnoziarnistą, lekko łuskowatą strukturę i charakteryzuje się delikatnym, korzennym aromatem.

Na półkach MAKRO pojawił się zarówno 24-miesięczny Gran Duca w klinie 2 kg, 1 kg i 200 g, jak i 12/14 miesięczny Il Formaggiaro Parmigiano Reggiano w klinie 1 kg i 500 g oraz tarty Parmigiano Reggiano w opakowaniach 1 kg i 200 g. Dostępny jest również Parmigiano Reggiano w płatkach 500 g, 125 g oraz 80 g.

W asortymencie marki Colla znalazł się także jeden z najbardziej popularnych twardych serów eksportowanych na cały świat, Pecorino Romano/Collesardo. Otrzymywany z owczego mleka, posiada lekko pikantny i wyrazisty smak w przypadku serów stołowych, a intensywnie pikantny w przypadku serów tartych. Ma zwartą konsystencję, często z ograniczoną liczbą dziur. Jego kolor może się zmieniać od bieli do mniej lub bardziej intensywnego odcienia słomkowego, w zależności od warunków technicznych występujących w trakcie produkcji. W MAKRO dostępny jest w wersji Pecorino Collesardo; klin 350 g, Pecorino Su Sardu; klin 200 g oraz Pecorino Romano w opakowaniu 200 g.

W asortymencie sieci pojawiły się również: ser Taleggio (w opakowaniach 500 g i 200 g), Caciocavallo (w opakowaniu 1,6 g) Fontina (¼ kręgu), Ricotta (w opakowaniu 250g) oraz Mozzarella di Bufala (w woreczku 250 g oraz w kubku 125 g).



newss.pl

Włoskie sery "Colla" na wyłączność w ofercie MAKRO

MAKRO Cash & Carry [\(press box\)](#)