

# Kolejne wyróżnienie dla sera owczego z Zakładu Doświadczalnego w Kołudzie Wielkiej

W 10. edycji Konsumenckiego Konkursu Jakości Produktów i Usług „Najlepsze w Polsce” – „The best in Poland”, organizowanego przez Towarzystwo im. Hipolita Cegielskiego w Poznaniu, wśród wyróżnionych produktów znalazł się produkowany w Zakładzie Doświadczalnym IZ-PIB w Kołudzie Wielkiej ser pomazankowy „Bryndza Owcza”.

Certyfikaty i statuetki Hipolita zostały uroczysto wręczone laureatom konkursu 17 października 2008 r. w Pałacu Działyńskich w Poznaniu przez organizatorów konkursu i przedstawicieli władz samorządowych województwa wielkopolskiego i miasta Poznania. Wyróżnione produkty mogą być przez trzy lata oznaczone godłem promocyjnym „Najlepsze w Polsce” – „The best in Poland”, które jest jednocześnie honorowane we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

Ser pomazankowy „Bryndza owcza” jest produkowany na bazie sera twarogowego, poddawanego wstępnemu dojrzewaniu przez 7–10 dni, produkowanego wyłącznie z mleka owczego poddanego pasteryzacji i ukwaszonego szczepami bakterii maślarskich. Po zakończeniu okresu wstępnego dojrzewania ser mie się z 2–3% dodatkiem soli, masę serową ubija się w pojemnikach i pozostawia do dojrzewania.



fot. A. Jarzynowska

Dojrzały ser charakteryzuje się pikantnym smakiem. Może być spożywany bezpośrednio na kanapkach lub wykorzystywany jako nadzienie do pierogów, krokietów lub jako dodatek do innych potraw. Średnia wartość odżywcza 100 g sera jest następująca: białko – 15 g, tłuszcz – 20 g, węglowodany (cukry mleczne) – ilości śladowe, wartość energetyczna – 1100 kJ lub 265 kcal.

**Tadeusz Pakulski**

**INSTYTUT ZOOTECNIKI  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY  
Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka  
88-160 Janikowo, tel. 052 3513391, fax 052 3513541  
e-mail: koluda@izoo.krakow.pl  
www.koludawielka.com.pl**