



Sery

BARRIO
WINARNIA · TAPAS BAR · SKLEP

· +48 883 536 747 ·

Stanisława Wyspiańskiego 13, 60-749

Poznań, Polonia

Sery

wszystkie sery sprzedajemy na wagę

Lacteos Martinez



Ser owczy curado twardy 70 zł/kg
(cały krąg ok. 3 kg)
Dojrzewający 6 miesięcy ser z mleka owczego



Ser mieszany curado twardy 65/kg
(cały krąg ok. 3 kg)
Dojrzewający 6 miesięcy ser z mieszanki mleka krowiego, owczego i koziego



Ser mieszany tierno średnio twardy 60/kg
(cały krąg ok. 3 kg)



„Młody” średnio twardy ser wytwarzany z mieszanki mleka krowiego, owczego i koziego
Ser mieszany semicurado twardy 60/kg
(cały krąg ok. 3 kg)
Dojrzewający 3 miesiące ser z mieszanki mleka krowiego, owczego i koziego

Sery

wszystkie sery sprzedajemy na wagę

Lacteos Martinez



Ser kozi curado **80 zł/kg**

(cały krąg ok. 800 gr.)

Dojrzewający minimum 3 miesiące ser z mleka Koziego



Ser Krowi Anejo twardy **130 zł/kg**

(cały krąg ok. 3 kg)

Dojrzewający 12 miesięcy ser z mleka krowiego



Ser Owczy Anejo twardy **130 zł/kg**

(cały krąg ok. 3 kg)

Dojrzewający 12 miesięcy ser z mleka owczego

Sery

wszystkie sery sprzedajemy na wagę

La Peral sery pleśniowe



Ser z mleka krowiego **95 zł/kg**
(cały krąg ok. 800 gr.)

Dojrzewający od 2 do 4 miesięcy kremowy ser z mleka krowiego



Ser z mleka owczego **105/kg**
(cały krąg ok. 800 gr.)

Dojrzewający od 2 do 5 miesięcy kremowy ser z mleka owczego



Ser z mleka koziego **105/kg**
(cały krąg ok. 800 gr.)

Dojrzewający od 2 do 5 miesięcy kremowy ser z mleka koziego

Szanowni Państwo.

To nie wszystkie sery z naszej oferty. Sezonowo sprowadzamy na spróbowanie nowe sery od rodzinnych producentów z całej Hiszpanii.

Zapraszamy do Vinola Barrio lub bezpośredniego kontaktu z nami w celu zapoznania się z pełną ofertą.