

Prowadzimy sprzedaż wyrobów serowych oscypki, bundz, gałki owcze, owczo-krowie, sery gazdowskie:

- w okresie 01.05 do 30.10 wyroby serowe z mleka owczego
- w okresie jesienno-zimowym wyroby serowe z mleka krowiego

{gallery}oscypki/wstep{/gallery}

Zapraszamy do naszego sklepu "Oscypek Złotem Podhala" w Nowym Domu Zdrojowym.

OSCYPEK - owczy ser wędzony wytwarzany z twardej parzonej masy w formie obustronnego stożka o wadze 600-800g, 300-500 gramowego walca lub malutkich 30-50 gramowych serków. Charakteryzuje się określonym smakiem, konsystencją i barwą.

BUNDZ - jest świeżym serem otrzymanym w wyniku skwaszenia się mleka owczego, które jest energicznie mieszane i oddzielone od serwatki.

BRYNDZA - to bundz czyli świeży ser, poddany fermentacji w bacówce przez okres 2 tygodni. Następnie ser mieli się, dodając soli do smaku i konserwacji.

SKLEP FIRMOWY

"Oscypek Złotem Podhala"

Nowy Dom Zdrojowy

Krynica Zdrój-Deptak

Sklep czynny w godzinach: od 8:00 do 18:00

{gallery}oscypki{/gallery}

Producentem wyrobów serowych jest Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów "Gazdowie" z siedzibą w Leśnicy koło Nowego Targu.