

Z POLA NA STÓŁ



ROLNICY
Z całej Polski



ZDROWE KROWY
W 1300 gospodarstwach



GOSPODARSTWA
Produkujące rocznie
50 - 200 tys. litrów (małe)
200 - 350 tys. litrów (średnie)
powyżej 350 tys. litrów (duże)



4 FABRYKI
Radzyń Podlaski
Parczew
Chojnice
Młynary



BAKTERIE I ENZYMY
Zmieniają mleko w skrzep



PODGRZEWANIE
Oraz standaryzowanie mleka



FABRYKA
Tu zaczyna się magia



SKRZEP
Jest cięty na drobne kawałki



FORMOWANIE I PRASOWANIE
Nadaje kształt serowi



DOJRZEWANIE
Sery nabierają charakteru (powstają też dziury)



SPRZEDAJEMY
Na prawie wszystkich kontynentach



DOSTARCZAMY DO SKLEPÓW
ponad 25 gatunków sera



KROIMY I PAKUJEMY
Małe kawałki i plastry



SEROWAR
Tworzy nowe sery i pilnuje procesu produkcji

oraz w tym sklepie!