

## Pomysły dziurawe jak ser?

data aktualizacji: 2019.03.29



**Czy Twój posiłek musi zawsze wyglądać tak samo? Nudzą Cię już schematyczne dania, niczym nie wyróżniające się i nie zachęcające do zjedzenia? A może po prostu nie masz pomysłu, jak ciekawie przygotować zdrowy i smaczny posiłek? Odrobina wyobraźni i spektakularna przekąska gotowa! Ale bez dobrych składników nic nie wyjdzie tak jak powinno. Półśrodki nigdy nie popłacają, dlatego wybierz to, co najlepsze! A co jest najlepsze?**

## Ser receptą na nudę w kuchni

Co od dawien dawna uważane jest za najlepszą przystawkę oraz składnik każdego wyśmienitego dania? Oczywiście ser! Ale to nie może być byle jaki ser. Powinien być to ser o wyjątkowej konsystencji, z najlepszego mleka, z dodatkiem naturalnych składników. Dzięki temu przygotujesz dania, które na pewno przypadną do gustu Tobie i domownikom. MSM Mońki od wielu lat produkuje [sery](#) z najwyższej jakości produktów, pozyskiwane od lokalnych dostawców. Ich wyjątkowość skrywa się w nieskazitelnym otoczeniu nadbiebrzańskiej przyrody. Tylko w takim miejscu mogą powstawać nadzwyczajne produkty. MSM Mońki sprawia, że codziennie na Twoim stole mogą znaleźć się ciekawe dania. Oklepane posiłki nie sprawiają przyjemności, a to ją należy przede wszystkim czerpać z jedzenia. Nie poddawaj się rutynie i spraw, że posiłki staną się wyczekiwany, codziennym rytuałem. Daj się ponieść kulinarnej fantazji!

## Sery plasterkowane

Wyjątkowe produkty możesz znaleźć także w plasterkach! Dlaczego warto je wybrać? Bo są bardzo wygodne podczas przygotowywania posiłków. Z sera w plastrach można zrobić dosłownie wszystko! Kolorowe kanapki, tosty, zapiekanki, roladki, krakersy- ser od zawsze króluje na polskich stołach! MSM Mońki produkuje różne typy [serów plasterkowanych](#) z najlepszych składników. Zatem jakie są to rodzaje i smaki?

## Od wyboru do koloru

Z gamy produktów plasterkowanych MSM Mońki oferuje m.in. niepowtarzalne sery typu holenderskiego. Gouda to klasyk uwielbiany przez konsumentów, ze względu na swój łagodny śmietankowy smak i aromat. Możesz wykorzystać go praktycznie do każdej potrawy, mając pewność, że nie zdominuje on jej charakteru, ale wzbogaci walory smakowe. Jest najlepszy do potraw na ciepło, ze względu na swoją doskonałą topliwość i konsystencję. Wyrazisty ser Morski ma lekko pikantny smak, dlatego będzie idealny dla osób, które kochają charakterystyczne potrawy. Świetnie sprawdzi się do każdego rodzaju dań na ciepło i zimno. Ser Edamski jest dobrą propozycją dla smakoszy nieoczywistych połączeń. Lekko orzechowa nuta powoduje, że przedział wiekowy jego zwolenników jest bardzo szeroki. Dzieci uwielbiają tosty i kanapki, a ser Edamski sprawdza się do nich idealnie. A teraz zagadka! Dużo małych oczek, łagodny ale kwaskowy smak, lekko pikantny, sprężysty miąższ, co to takiego? To niepowtarzalny ser Podlaski! Jego smak jest wyjątkowy, ponieważ łączy w sobie oryginalność z łagodnością. Z gamy serów szwajcarskich, plasterkowany jest wybitny Aldamer z ciekawą, łagodną nutą i dużymi charakterystycznymi oczkami. Z MSM Mońki możesz cieszyć się świeżością serów plasterkowanych przez długi czas, ze względu na opakowanie wyposażone w system „otwórz-zamknij”. Dzięki temu zapamiętasz ich doskonały smak na długo.

Źródło: <https://haloursynow.pl/artykuly/pomysly-dziurawe-jak-ser,11857.htm>