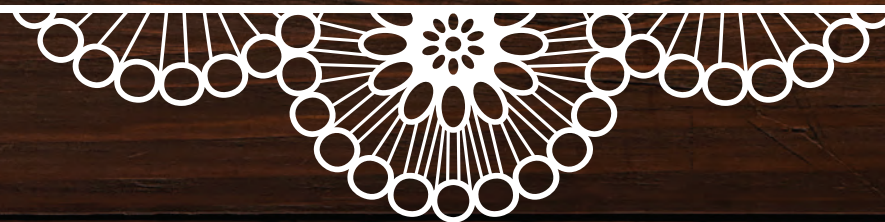




CEKO®

Sery z Goliszewa



Naturalnie dojrzały smak



Goliszew – mała wieś w Wielkopolsce, gdzie od ponad 20 lat doskonalimy proces wytwarzania serów. Nasze sery warzymy w naturalny sposób, bez żadnej chemii, z niewielkim dodatkiem soli, w spokojnej wiejskiej atmosferze.

Sery z Goliszewa zawdzięczają swój naturalnie dojrzały smak codziennej pracy doświadczonych serowarów. Każdego dnia dbają oni o to, by nasze sery miały wszystko, czego potrzebują. Dzięki ich pracy i miłości do sera jesteśmy przekonani o jego najwyższej jakości.



Sery polskie



Naturalnie dojrzały smak





ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

JAGNA

Receptura została oparta na tradycyjnych szwajcarskich przepisach, dostosowaliśmy ją do polskich upodobań dzięki goliszewskim serowarom. Ser JAGNA ma klasyczny naturalny i wyważony smak, z delikatnie wyczuwalną nutą słodczy.



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

JAGNA



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Plastry	135 g	10	208	45 dni
Blok	ok. 2,7 kg	2/6	120	90 dni



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

ANTEK

Dojrzewa ok. 6 tygodni. Receptura opiera się na odpowiednim doborze zdrowych dla organizmu człowieka bakterii *Lactobacillus acidophilus-5®*. Ser ANTEK ma smak wyrazisty, z wyczuwalną nutą słodczy. Bardzo lubiany przez dzieci. Polecany dla wszystkich dbających o zdrowie i utrzymanie odpowiedniej flory bakteryjnej w swoim organizmie.



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

ANTEK



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Plastry	135 g	10	208	45 dni
Blok	ok. 2,7 kg	2/6	120	90 dni



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

BORYNA

Dojrzewa ok. 6 tygodni, co pozwala na powstanie dziur charakterystycznych dla serów szwajcarskich. Jest to ser półtłusty o delikatnym, wytrawnym smaku i niewielkiej zawartości tłuszczu. Stworzony z myślą o wszystkich, którym zależy na zdrowej, niskotłuszczowej, ale i smacznej diecie.



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

BORYNA



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Plastry	135 g	10	208	45 dni
Blok	ok. 2,7 kg	2/6	120	90 dni



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

DOBRODZIEJ

Dojrzewa 6 tygodni, w tym czasie wytwarzają się w nim największe spośród wszystkich serów CEKO oczka oraz wyrazisty smak. Jest to ser tłusty o wysokiej zawartości wapnia (910 mg wapnia w 100 g produktu), a także tryptofanu – aminokwasu potrzebnego do wytworzenia się w ludzkim mózgu serotoniny, odpowiedzialnej za dobry nastrój.



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

DOBRODZIEJ

Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Blok	ok. 8 kg	1	69	90 dni



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Zbojnik

Swój delikatny smak zawdzięcza długiemu wędzeniu w dymie olchowym. Jego recepturę oparliśmy na sposobie wytwarzania włoskich wędzonych serów. Dzięki jasnej barwie i miękkiej konsystencji ZBÓJNIK przypadnie do gustu wszystkim tym, którzy lubią sery w typie oscypka. Długi czas wędzenia sprawia, że ZBÓJNIK ma wyrazisty smak i piękną brązową skórkę. Polecamy go jako przekąskę oraz do kanapek i sałatek.



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Żbójnik

Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Blok	ok. 1,6 kg	2	147	60 dni



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Zbójniczek

Ondraszek

Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Kostka	300 g	14	80	60 dni



cerko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

PIÓRKO

Ma jednolitą konsystencję i delikatny smak. Zawartość tłuszczu została obniżona do 3%, co czyni go najchudszy serem dojrzewającym na rynku, idealnym dla osób odchudzających się lub kontrolujących ilość spożywanego tłuszczu w diecie z przyczyn zdrowotnych. W naturalny sposób PIÓRKO zawiera też znacznie mniej cholesterolu niż większość żółtych serów. Natomiast zawartość białka podwyższona jest do 35%, dzięki czemu jest to ser polecany osobom uprawiającym sport i chcącym zwiększyć masę mięśniową. Zawartość wapnia zwiększono do 1300 mg w 100 g, co ma korzystny wpływ na strukturę kości.



Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

PIÓRKO



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Blok	ok. 2,7 kg	2	120	90 dni



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

PIÓRKO

Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Kostka	225 g	20	80	60 dni

Sery świata



Naturalnie dojrzały smak





CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Mozzarella

Smak naszej *mozzarella* to efekt współpracy serowarów z Goliszewa ze swoimi kolegami z Włoch. Dzięki niej udało się nam stworzyć włoską mozzarellę z polskiego mleka. **MOZZARELLA Z CEKO** ma delikatny smak i dość twardą konsystencję, dzięki czemu łatwo jest ją kroić i wiórkować. Na ciepło ciągnie się w sposób charakterystyczny dla włoskich dań – dlatego jest idealna do pizzy, zapiekanek i tostów.



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzwały smak

Mozzarella



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Plastry	135 g	10	208	30 dni
Blok	ok. 1,5 kg	12	36	45 dni
Porcja	300 g	16	144	45 dni



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

RICOTTA Wiedeński



RICOTTA jest serem zwarowym o miękkiej konsystencji. W CEKO wytwarzana jest w sposób naturalny, bez dodatku konserwantów, dzięki czemu uzyskuje kremowy, delikatny smak – jak wyrób domowy. RICOTTA może być podawana na słono i na słodko do kanapek, wykorzystywana do wypieku serników, lasanii, jako dodatek do sałatek, pierogów i innych dań. RICOTTA WIEDEŃSKI powstaje z serwatki – bogactwa witamin i aminokwasów. Łatwo przyswajalne białka oraz inne składniki zawarte w serwatce mają udowodnione działanie prozdrowotne. Serwatka i sery na jej bazie powinny być spożywane przez dzieci, osoby starsze, osoby w trakcie rekonwalescencji i ludzi uprawiających sport.



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

RICOTTA

Wiedeński

Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Porcja	240 g	14	144	21 dni



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Mimmolle



Inspiracją do wytworzenia MIMMOLLE był ciemnopomarańczowy, twardy ser o ostrym smaku pochodzący z północnej Francji, nazywany Mimolette. Ser MIMMOLLE CEKO jest dostosowany do gustów polskich konsumentów, którzy preferują łagodniejsze smaki. Jest jasnopomarańczowy i delikatny. Dojrzewa ponad 8 tygodni, ma nieregularne, małe oczka. Świetnie smakuje na kanapkach, a także krojony w kostki – podawany do piwa lub wina.



ceko®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Mimmolle



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Plastry	135 g	10	208	45 dni
Blok	ok. 2,7 kg	2	120	90 dni



CEKO®

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Butterkäse SER MAŚLANY



Ser BUTTERKÄSE pochodzi z Niemiec, popularny jest również w USA, szczególnie w stanie Wisconsin. W CEKO BUTTERKÄSE wytwarzany jest według oryginalnej niemieckiej receptury. BUTTERKÄSE z Goliszewa jest kremowy, półtwardy, delikatny, o lekko maślanym smaku i wysokiej zawartości tłuszczu (50%). Łatwo się topi i wyśmienicie smakuje na tostach, zapiekankach i w zupach. Ulubiony ser serowarów z Goliszewa.



 **ceko®**

Sery z Goliszewa

Naturalnie dojrzały smak

Butterkäse

SER MAŚLANY



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Plastry	135 g	10	208	45 dni
Blok	ok. 2,7 kg	2	120	90 dni



Dla gastronomii

Kuchnia włoska, a zwłaszcza pizza i wszelakiego rodzaju zapiekanki, na dobre zagościła na polskich stołach. Coraz większą popularnością cieszą się też deski serów.

Oryginalna Mozzarella z Goliszewa to najwyższej jakości składnik włoskich potraw – pizzy, tostów i zapiekanek. Wytwarzana jest według najlepszych włoskich standardów, jej receptura opracowana została w ścisłej współpracy z włoskimi serowarami o ogromnym doświadczeniu. Do jej produkcji nie są wykorzystywane żadne sztuczne dodatki. W smaku jest delikatnie śmietankowa, a na pizzy doskonale się topi i smakowicie ciągnie – w niczym nie ustępuje oryginalnej włoskiej mozzarelli.

Z kolei Pierwszy do pizzy z Goliszewa to bardziej ekonomiczny zamiennik mozzarelli, gdzie tłuszcz mleczny został zastąpiony roślinnym. Ten produkt również jest wytwarzany naturalnie, bez chemicznych dodatków i świetnie zachowuje się po obróbce termicznej, łatwo się topi i ciągnie w sposób charakterystyczny dla włoskich dań.

Wszystkie Sery z Goliszewa mogą znaleźć zastosowanie w gastronomii, w bufecie śniadaniowym czy przekąskowym, w kanapkach i sałatkach. Pomarańczowy *MIMMOLLE* świetnie się zaprezentuje na desce serów, podobnie jak Dobrodziej z dużymi oczkami czy maślany *BUTTERKÄSE*. W wersji bardziej wykwintnej sprawdzą się sery długodojrzewające, jak *OLD MIMMOLLE* czy *OLD BUTTERKÄSE*.



ceko®

Sery z Goliszewa

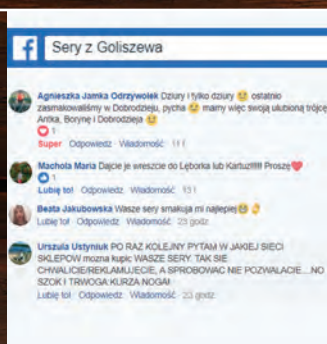
Naturalnie dojrzały smak



Opakowanie	Masa netto	Liczba sztuk w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Termin ważności
Worek	2 kg	5	56	34 dni
Blok	ok. 1,5 kg	12	36	45 dni

Mamy grono **wiernych konsumentów**,
którzy **cenią naszą jakość** i chętnie
wybierają lokalne, „kraftowe” produkty.

- Na Facebooku mamy **100% pozytywnych opinii.** Konsumenci chwalą nasze sery i pytają, gdzie je znaleźć.

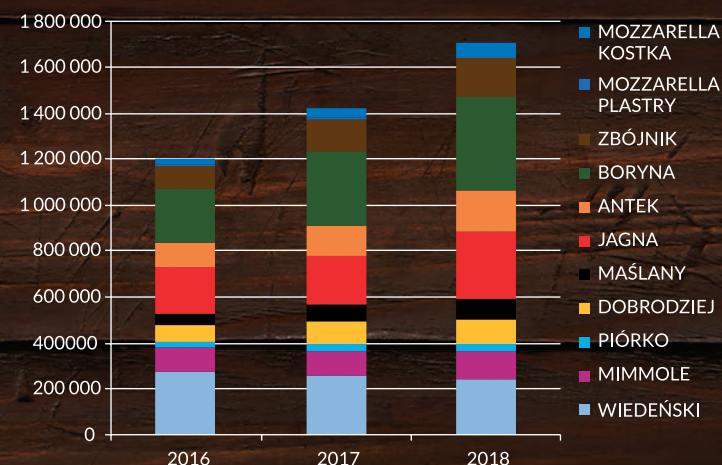


- Zapewniamy naszym partnerom **profesjonalne wsparcie** handlowe i marketingowe.
- Prowadzimy intensywną komunikację marki Sery z Goliszewa **w mediach cyfrowych i tradycyjnych**. Każda z naszych kampanii dociera **do kilku milionów osób** zainteresowanych dobrym i zdrowym jedzeniem.



- Od 2016 r. sprzedaż Serów z Goliszewa **wzrosła o 42%**
- Największy wzrost zanotowało 5 SKUs

- Mozzarella **+130%**
- Zbójnik **+70%**
- Boryna **+70%**
- Antek **+70%**
- Jagna **+50%**



Sery polskie

według receptur goliszewskich serowarów



BORYNA
Delikatnie wytrawny



JAGNA
Łagodna i słodka



ANTEK
Orzechowy, wyrazisty,
z LA-5



DOBRODZIEJ
Pełny smak, duże oczka



ZBÓJNIK
Delikatny, mocno
wędzony



PIÓRKO
Mało tłuszczu,
dużo białka

Sery świata

inspirowane recepturami z różnych krajów



MOZZARELLA
Włoska receptura,
do pizzy i kanapek



MIMMOLLE
Pomarańczowy,
wykwintny



BUTTERKÄSE
Maślany, tłusty,
z Niemiec



**WIEDEŃSKI
RICOTTA**
Włoska receptura

CEKO Sp. z o.o.

Goliszew 3a
62-817 Żelazków

NIP: 618-004-81-63
REGON: 003342994

www.seryzgoliszewa.pl

www.ceko.pl