



SERY z RYK

KATALOG PRODUKTOWY

JEDZ naturalne

PROSTY SKŁAD

mleko • sól • kultury bakterii

...to seria ryckich produktów dedykowanych osobom poszukującym tradycyjnego sera o prostym składzie.

Do powstania takiego sera wystarczą 3 składniki: mleko, sól i kultury bakterii.

O wyjątkowym smaku decyduje zarówno nasza receptura jak i mleko, które pochodzi z jednej z najczystszych krain, pachnącej ziołami i słońcem – Lubelszczyzny.

Właśnie taki jest nasz ser!



Rycki Edam z serii Jedz naturalne to ser dedykowany osobom poszukującym tradycyjnych smaków i prostych receptur. To wyjątkowy, łagodny ser pełnotłusty typu holendersko – szwajcarskiego. Charakteryzuje się doskonałym, delikatnym smakiem, wzbogaconym orzechową nutą. Ma wyraziste, owalne oczka wielkości dojrzałych czereśni. Zachwyca swoim bukietem smakowo – zapachowym. Niezastąpiony do kanapek, przekąsek oraz dań na ciepło.

Rycki Maasdam z serii Jedz naturalne to ser dedykowany osobom poszukującym nowych smaków opartych na prostych, naturalnych, recepturach. Ser dojrzewający typu szwajcarskiego o łagodnym zapachu i orzechowym, słodkawym smaku. Oczka owalne, okrągłe, nie przekraczające dużej czereśni. Idealny do kanapek, przekąsek i sałatek.

Rycki Koneser z serii Jedz naturalne to ser dedykowany osobom poszukującym wyjątkowych walorów smakowych. Oparty na prostym składzie. Do jego powstania wystarczają tylko trzy składniki - mleko, sól oraz kultury bakterii. Jest serem dłużej dojrzewającym (5 tygodni) typu szwajcarskiego o łagodnym zapachu i ostrzejszym smaku oraz dużych owalnych oczkach. Doskonały ze świeżym pieczywem, a także tworzy idealną kompozycję z owocami i winem.

ZALETY NASZEGO NOWEGO OPAKOWANIA



SER ZACHOWUJE
ŚWIEŻOŚĆ DŁUŻEJ



BARDZIEJ PRZYJAZNE
ŚRODOWISKU



ŁATWIEJSZE
DO RECYCLINGU



ŁATWE
I PRAKTYCZNE
W UŻYCIU



NOWOCZESNA
ODMIANA OPAKOWANIA
OTWÓRZ-ZAMKNIJ

BEZ LAKTOZY

BEZ GMO

Z MLEKA OD KRÓW
KARMIONYCH
PASZAMI BEZ GMO*



CO NAS WYRÓŻNIA

● MLEKO Z WYJĄTKOWYCH TERENÓW

Wyżyna Lubelska uznawana jest za jeden z najczystszych ekologicznie obszarów w Polsce. Do produkcji ryckiego sera używamy najwyższej jakości krowiego mleka z gospodarstw położonych głównie na Lubelszczyźnie. Wyjątkowe walory mleka pochodzącego z terenów o niskim stężeniu zanieczyszczeń wpływają na pełny i naturalny smak serów z Ryk.

● KONTROLA PRODUKCJI NA KAŻDYM ETAPIE

Każdy etap produkcji podlega surowym normom, począwszy od surowca po produkt finalny. Dzięki temu nasze sery są produktami o wyjątkowym i niepowtarzalnym smaku.

● NOWOCZESNE TECHNOLOGIE

Sekretem sukcesu ryckich serów jest połączenie nowoczesnych technologii ze starannie dobraną recepturą, wypracowaną w wyniku wieloletnich doświadczeń. Najważniejsze dla serowarów z Ryk jest zachowanie najwyższych standardów pracy w oparciu o światowe normy produkcji.

● SMAK NATURY

Wszystkie nasze sery produkowane są z jednakową starannością, a do ich produkcji używamy wyłącznie mleka krowiego. Sery z Ryk nabierają niepowtarzalnego smaku dojrzewając na świerkowych deskach, a proces wędzenia odbywa się wyłącznie w naturalny sposób.

● DBAJĄC O ŚRODOWISKO

W naszej pracy stosujemy jedynie innowacyjne rozwiązania, dzięki którym dbamy o nasze otoczenie. Ważne są dla nas świadomość ekologiczna oraz przeciwdziałanie zanieczyszczeniom. Posiadamy własną, membranową oczyszczalnię ścieków - jest to najnowocześniejsza inwestycja tego typu w polskiej branży mleczarskiej. Ciekawostką jest jej efekt ekologiczny - oczyszczone ścieki przekształcają się w wodę nadającą się do picia.



BEZ KONSERWANTÓW



ŹRÓDŁO
WAPNIA



Z MLEKA OD KRÓW
KARMIONYCH
PASZAMI BEZ GMO



MLEKO
NAJWYŻSZEJ
JAKOŚCI



NATURALNIE WĘDZONE



RYCKI EDAM

Wyjątkowy, łagodny ser pełnotłusty, typu holendersko-szwajcarskiego. Charakteryzuje się doskonałym, delikatnym smakiem, wzbogaconym orzechową nutą. Posiada elastyczny, jasnożółty miąższ. Ma wyraziste, owalne oczka wielkości dojrzałych czereśni. Zachwyca swoim bukietem smakowo-zapachowym. Niezastąpiony do kanapek, przekąsek, sałatek oraz dań na ciepło.

RYCKI EDAM LIGHT

Pierwszy w Polsce dojrzewający, niskotłuszczowy ser typu holenderskiego o łagodnym smaku przeplatany lekko pikantnymi i kwaśnymi nutami. Pierwszy ser o tak niskiej zawartości tłuszczu (50% mniej niż inne sery). W jego delikatnym i niepowtarzalnym smaku pobrzmiewa pikantna nuta, w aromacie zaś uwodzi wyjątkowy, mleczno-śmietankowy bukiet. To gwarancja najwyższej jakości oraz troski o serowych smakoszy przestrzegających diety.

RYCKI EDAM NATURALNIE WĘDZONY

Pierwszy w Polsce dojrzewający ser wędzony, posiadający owalne oczka. Swoją wyjątkowy charakter oraz wyrazisty smak zawdzięcza procesowi naturalnego wędzenia na zrębkach wędzarniczych. Jego miąższ jest jednorodny, skórka zaś delikatna i brązowa. Wyróżnia się ciekawym aromatem wędzenia. To prawdziwa perła wśród polskich serów wędzonych typu szwajcarsko-holenderskiego.



RYCKI MAASDAM

Najnowszy produkt Spółdzielni Mleczarskiej Ryki. Szlachetny ser typu szwajcarskiego. Produkowany z najwyższej jakości mleka, pozyskiwanego z terenów ekologicznie czystych. Zachwyca wyrafinowanym, słodko orzechowym smakiem. Posiada elastyczną, jasnożółtą konsystencję oraz wyraziste owalne oczka. Doskonale smakuje ze świeżym pieczywem, a także idealnie komponuje się z winem i owocami.

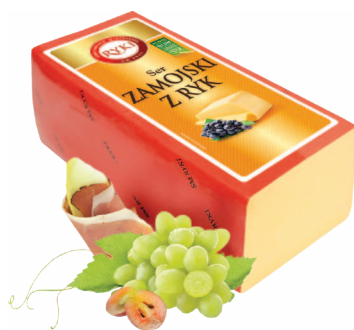
CEZAR

Delikatny ser, wyróżniający się niezwykle wyjątkowymi składnikami smakowymi. Dzięki unikalnej technologii oraz kompozycji składników najwyższej jakości, w trakcie 10-tygodniowego okresu dojrzewania na świerkowych deskach nabiera charakterystycznego łagodnego smaku. Wzbogacony jest lekkim odcieniem pikantności, którego nie posiadają klasyczne sery. Charakteryzuje się niezwykle wyjątkowym zapachem oraz jasnożółtym, miękkim, jednorodnym miąższem. Ser Cezar to prawdziwy skarb sztuki serowarskiej. Idealny do kompozycji deski serów, serwowany z winogronami, orzechami lub oliwkami.



GOUDA

Wysokiej jakości ser typu holenderskiego. Swoją harmonijny, lekko orzechowy smak zawdzięcza połączeniu bogatej tradycji ryckich serowarów z najnowszymi osiągnięciami technologii produkcji. Jego jednolity, miękki miąższ ma kremową barwę, a nieliczne oczka są wielkości ziarenek ryżu lub fasolki. Posiada niezwykle śmietankowy zapach. Dobrze pasuje do kanapek, przekąsek oraz sałatek.



ZAMOJSKI

Wyjątkowy półtwardy ser typu holenderskiego, doskonale łączy delikatność z wyrazistością. Swoją niepowtarzalny smak, łagodny zapach oraz elastyczny, jednorodny miąższ z pojedynczymi, okrągłymi oczkami zawdzięcza krowiemu mleku najwyższej jakości. Specjalnie opracowana receptura produkcji podkreśla jego niepowtarzalny charakter i smak. Doskonale na śniadanie, do kanapek i herbaty.



ZAMOJSKI WĘDZONY

Doskonały wędzony ser typu holenderskiego, wyprodukowany z najwyższej jakości surowca według tradycyjnej receptury. Swoje znakomite walory smakowo-zapachowe zyskuje w trakcie procesu naturalnego wędzenia. Wyróżniają go złotobrązowa, lekko twarda skórka oraz nieliczne, pojedyncze, owalne oczka wielkości groszku. Zachwyci podniebienie każdego smakosza żółtych serów. Doskonale podkreśla smak kanapek oraz przekąsek.



EMENTALER

Ementaler to ser dojrzewający typu szwajcarskiego o łagodnym oraz lekkim słodkawym smaku. Produkowany jest z najwyższej jakości mleka. Nie zawiera konserwantów, cechuje się lekko twardą konsystencją, jasnożółtym kolorem i dużymi owalnymi oczkami. Jest doskonałym źródłem białka i wapnia. Ser Ementaler to składnik wielu sałatek, sosów, zapiekanek oraz pizzy. Doskonale sprawdza się w potrawach z ryżu oraz pastach serowych. Świetnie smakuje w towarzystwie czerwonego wina.



RAMZES

Pierwszy w Polsce dojrzewający ser wędzony, posiadający owalne oczka. Swoją wyjątkowy charakter oraz wyrazisty smak zawdzięcza procesowi naturalnego wędzenia na zrębkach wędzarniczych. Jego miąższ jest jednorodny, skórka zaś delikatna i brązowa. Wyróżnia się ciekawym aromatem wędzenia. To prawdziwa perła wśród polskich serów wędzonych typu szwajcarsko-holenderskiego.



HIT Z RYK

Pierwszy w Polsce dojrzewający, niskotłuszczowy ser typu holenderskiego o łagodnym smaku przeplatany lekko pikantnymi i kwaśnymi nutami. Pierwszy ser o tak niskiej zawartości tłuszczu (50% mniej niż inne sery). W jego delikatnym i niepowtarzalnym smaku pobrzmiewa pikantna nuta, w aromacie zaś uwodzi wyjątkowy, mleczno-śmietankowy bukiet. To gwarancja najwyższej jakości oraz troski o serowych smakoszy przestrzegających diety.



SERWATKA W PROSZKU

SM Ryki produkuje również wysokiej jakości serwatkę w proszku w postaci niehigroskopijnego granulatu, bardzo dobrze rozpuszczalnego w wodzie. Jest to półprodukt powstający w procesie produkcji serów dojrzewających typu holendersko-szwajcarskiego. Głównym składnikiem serwatki jest laktoza. Z żywieniowego punktu widzenia najcenniejsze w serwatce są białka serwatkowe, uznawane za najlepiej przyswajalne ze wszystkich dostępnych białek. W produkcie tym znajdziemy również bogactwo soli mineralnych oraz witaminy z grupy B. Coraz więcej osób odkrywa prozdrowotne właściwości serwatki, włączając ją do swojej codziennej diety. Serwatka z Ryk cieszy się nie tylko uznaniem krajowych kontrahentów, ale jest również eksportowana do wielu odbiorców na całym świecie. Naszymi odbiorcami są: Holandia, Niemcy, Włochy, Rumunia, Hiszpania, Serbia, Bułgaria, Francja, jak również kraje azjatyckie: Chiny, Korea, Singapur, Tajwan. Serwatka jest cenionym i poszukiwanym surowcem wykorzystywanym w branżach: cukierniczej, piekarniczej, ciastkarskiej i mleczarskiej.

HISTORIA I TRADYCJA

Spółdzielnia Mleczarska RYKI rozpoczęła swoją działalność w 1926 roku w piwnicach skromnego, drewnianego budynku, który był siedzibą kasy spółdzielczej. Wówczas to członkowie Towarzystwa Organizacji Kółek Rolniczych podjęli decyzję o powołaniu zakładu specjalizującego się w produkcji masła. Co ciekawe, ówczesni spółdzielcy skupowali zaledwie 120 litrów mleka na dobę.

Kolejne przekształcenia spowodowały, że w latach 50-tych zakład został ogólnie upaństwowiony – powstał Powiatowy Zakład Mleczarski w Garwolinie, oddział w Rykach. Dopiero w 1954 roku zaczął funkcjonować Samodzielny Zakład Mleczarski, który zajmował się produkcją masła, twarogu oraz serów dojrzewających.

W czerwcu 1972 roku oddano do użytku nowoczesny zakład mleczarski o docelowej mocy produkcyjnej 100 tys. litrów na dobę, który mieścił się przy ulicy Żytniej (obecna siedziba SM Ryki). Od tej chwili datuje się również dynamiczny rozwój zakładu.

Spółdzielnia Mleczarska Ryki to jeden z największych i najbardziej cenionych polskich producentów serów dojrzewających typu holenderskiego, szwajcarsko – holenderskiego oraz szwajcarskiego. Posiadamy 90 lat doświadczenia, wspieranego przez nowoczesną technologię. Zakład usytuowany jest w wyjątkowym i malowniczym regionie we wschodniej Polsce, jakim jest Lubelszczyzna. Wielkim atutem tego obszaru jest czyste powietrze oraz liczne tereny zielone. Stwarza to korzystne warunki dla rolnictwa i hodowli bydła mlecznego.



SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA RYKI
ul. Żytnia 3, 08-500 Ryki, Polska
Tel.: (+48) 81 865 15 07
Fax: (+48) 81 865 12 69

DZIAŁ HANDLU I MARKETINGU
Tel.: (+48) 81 865 14 81
(+48) 81 865 36 25
Fax: (+48) 81 865 21 67
E-mail: marketing@smryki.pl
export@smryki.pl
serwatka@smryki.pl

www.smryki.pl



EraDobregoSera