



SERY z RYK

KATALOG PRODUKTOWY



JEDZ
naturalne



CO NAS WYRÓŻNIA

● MLEKO Z WYJĄTKOWYCH TERENÓW

Wyżyna Lubelska uznawana jest za jeden z najczystszych 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 - na zrębkach bukowo-olchowych.

● 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. Ponadto do produkcji naszych najnowszych opakowań używamy mniej plastiku - są łatwiejsze do recyklingu, a przez to - przyjazne środowisku.

● PRODUKT POLSKI

Użyte mleko do produkcji serów pochodzi z gospodarstw, których właścicielami są wyłącznie członkowie naszej Spółdzielni.

PROTEINOWA NOWOŚĆ WŚRÓD SERÓW

GO TO
www.active.smryki.pl



BEZ KONSERWANTÓW



ŹRÓDŁO WAPNIA



ŹRÓDŁO BIAŁKA



MLEKO NAJWYŻSZEJ
JAKOŚCI



NATURALNE WĘDZENIE
NA DREWNIENIE
BUKOWO-OLCHOWYM



NOWOŚĆ



RYCKI MAASDAM

Szlachetny ser typu szwajcarskiego. 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.

ACTIVE PROTEIN PLUS

Ser Ryki Active Protein Plus to produkt dla aktywnych i nie tylko! Szczególnie polecamy go osobom dbającym o dietę i uprawiającym sport. Wysoka zawartość białka, obniżona zawartość tłuszczu* i dodatek białek serwatkowych składających się z dobrze przyswajalnych aminokwasów sprawiają, że ser Active Protein Plus jest wyjątkowy. Ponadto nie zawiera barwników ani konserwantów, co czyni go idealnym składnikiem codziennych posiłków, a mleko wykorzystane do jego produkcji pochodzi od polskich dostawców.

*obniżona o 70% zawartość tłuszczu w porównaniu do sera Ryki Edam Exclusive.



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 NATURALNIE WĘDZONY

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



PROSTY SKŁAD

RYCKI KONESER

Ser z serii Jedz Naturalne jest dedykowany osobom poszukującym wyjątkowych walorów smakowych. Do jego powstania wystarczą **tylko trzy składniki** - mleko, sól, kultury bakterii. Jest to ser typu szwajcarskiego o dużych owalnych oczkach. Dzięki unikalnej technologii oraz naturalnej kompozycji składników najwyższej jakości, w trakcie minimum 5-tygodniowego okresu dojrzewania na świerkowych deskach nabiera charakterystycznego pikantnego smaku z nutą słodczy. Wzbogacony wyraźną nutą zapachową. Tworzy idealną kompozycję z owocami i winem dla podkreślenia wyjątkowych chwil.



PROSTY SKŁAD

RYCKI ŚMIETANKOWY

Ser typu holenderskiego z serii Jedz Naturalne. Produkowany w oparciu o tradycyjną recepturę, na którą składają się **tylko trzy składniki**: mleko, sól oraz kultury bakterii. Dzięki dłuższemu 5 tygodniowemu dojrzewaniu na świerkowych deskach ser zyskuje swój wyjątkowy, mocno kremowy smak. Idealnie sprawdza się jako element wielu dań, zarówno ciepłych jak i zimnych.



CEZAR

Delikatny ser, wyróżniający się niezwykłymi komponentami 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 niezwykłym 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. Swój 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 Z RYK

Wyjątkowy półtwardy ser typu holenderskiego, doskonale łączy delikatność z wyrazistością. Swój 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 na drewnie bukowo-olchowym. Wyróżniają go złotobrązowa, lekko twarda skórka oraz nieliczne, pojedyncze, owalne oczka wielkości groszku. Zachwyci podniebienie każdego smakosza złotych serów. Doskonale podkreśla smak przekąsek oraz wykwintnych dań.



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. Swój wyjątkowy charakter oraz wyrazisty smak zawdzięcza procesowi naturalnego wędzenia na zrębkach bukowo-olchowych. 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.



MASŁO RYCKIE EXCLUSIVE

Masło Ryckie Exclusive jest doskonałe w smaku i delikatne w swojej strukturze. Dzięki tradycyjnej recepturze i wysokiej jakości produktu świetnie smakuje nie tylko na kanapce, ale także jako składnik wielu potraw. Każda kostka Masła Ryckiego Exclusive jest wyprodukowana z polskiego mleka i zawiera w sobie 82% tłuszczu. Masło to także źródło witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Stanowi idealny dodatek do potraw.



SER RYCKI TARTY MIX

Ser Rycki Tarty Mix to wyselekcjonowana kompozycja ryckich smaków zebrana w jednym opakowaniu, które zostało zaprojektowane tak, aby sprostać potrzebom najbardziej wymagających konsumentów. Jego funkcjonalność polega na tym, że otwierasz i zamykasz kiedy zechcesz dzięki specjalnej listwie. Dodatkowym atutem opakowania jest dno w kształcie łyżki, które sprawia, że opakowanie samo stoi. Ser Tarty to idealny produkt dla osób ceniących sobie czas podczas przygotowywania posiłków. W ofercie dostępny też w wersji 2 kg.

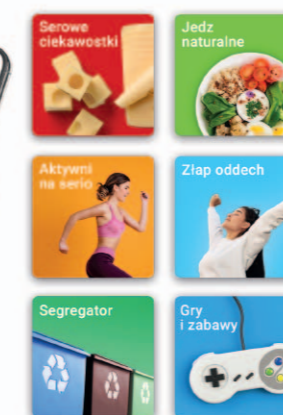


SERWATKA W PROSZKU

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.

Pobierz aplikację Ser Rycki Edam i żyj w harmonii z naturą

Dzięki aplikacji sprawdzisz aktualną jakość powietrza i znajdziesz wskazówki dotyczące segregacji śmieci. Znajdziesz w niej oryginalne serowe przepisy, mnóstwo ciekawostek oraz gry edukacyjne dla najmłodszych. Specjalnie dla Ciebie przygotowaliśmy także zestaw porad, z których dowiesz się, jak być Aktywnym na SERio!



Aplikację pobierz na stronie www.ryckiedam.eu

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 odgórnie 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 95 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
E-mail: sekretariat@smryki.pl

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



**PRODUKT
POLSKI**



www.smryki.pl