

Grajewo, 08.10.2025 r.

**INFORMACJA PRASOWA**  
Redakcje: wszystkie/ lokalne/branżowe  
*można publikować bez podawania źródła*

**Serek śmietankowy Łaciaty teraz także w większym opakowaniu  
  
Kremowa jakość w ekonomicznym wydaniu – Spółdzielnia Mleczarska Mlekpol wprowadza na rynek serek śmietankowy Łaciaty naturalny 1 kg. To produkt stworzony z myślą o profesjonalnej gastronomii i wymagających konsumentach, którzy cenią sobie wszechstronność zastosowania, wyśmienity smak i wygodę codziennego gotowania z serkiem Łaciatym.**  
  
Serek śmietankowy Łaciaty od lat dostępny jest w popularnych, mniejszych opakowaniach 135 g oraz w wersji puszystej 150 g, które cieszą się ogromną popularnością. Nowe, 1-kilogramowe opakowanie serka stanowi zatem naturalne uzupełnienie dotychczasowej oferty SM Mlekpol.  
  
Produkt ten szczególnie ceniony jest jako kluczowy składnik sushi. Jego stabilna, gęsta struktura sprawia, że doskonale nadaje się on do przygotowywania rolek – nie rozpływa się, zachowuje kształt i ułatwia precyzyjną pracę nad ich formowaniem i krojeniem. To właśnie te cechy sprawiają, że jest chętnie wybierany przez profesjonalnych sushi masterów oraz miłośników domowego przygotowywania orientalnych dań.  
  
– *Szczególnie w sektorze gastronomicznym oraz wśród rodzin, które cenią sobie wspólne gotowanie, dostrzegamy rosnące zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości w większych formatach. Serek śmietankowy Łaciaty naturalny 1 kg wyróżnia się delikatnym smakiem i lekką kremową konsystencją, która sprawdza się zarówno w daniach słodkich, jak i wytrawnych. Jestem przekonana, że ta nowość spotka się z bardzo pozytywnym odbiorem*– komentuje Dorota Grabowska, Dyrektor Marketingu SM Mlekpol.  
  
Potencjał  kulinarny tego produktu jest niezwykle szeroki. Z pomocą serka śmietankowego Łaciatego naturalnego przygotować można smaczne śniadania i przekąski, stanowi on bowiem doskonałą bazę do kanapek, dipów i past. Świetnie nadaje się również jako dodatek do ciast, deserów czy kremów, nadając im lekkość i delikatną konsystencję. Jest także niezastąpiony w daniach na ciepło, wzbogacając smak makaronów, sosów i wielu innych potraw obiadowych.