

Dane aktualne na dzień: 12-10-2026 08:37

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/129472-swojski-ser-podpuszczkowy-naturalny-niewedzony-350g-p-132.html>



Swojski ser podpuszczkowy naturalny niewędzony 350g

Cena	30 zł
Rodzaj sera	Niewędzony
Dodatki	Bez dodatków

Opis produktu

Swojski ser podpuszczkowy naturalny 350g

Swojski ser podpuszczkowy naturalny w wersji niewędzonej to krótko dojrzewający ser z **niepasteryzowanego mleka krowiego**. Ma mleczny, śmietankowy smak, bez dodatku ziół i przypraw. Możesz pokroić go na kanapki, podać z warzywami lub połączyć z innymi smakami na desce serów.

Naturalny wariant z prostym składem

Ser z podlaskiej Suwalszczyzny, przygotowywany według tradycyjnej receptury, bez konserwantów. Wariant naturalny daje swobodę przy podawaniu - sam wybierasz, czy dodać świeże zioła, warzywa, konfiturę czy odrobinę oleju tłoczonego na zimno.

Jak podać naturalny ser podpuszczkowy?

- **Na śniadanie:** na kromce chleba, z pomidorem i szczypiorkiem.
- **Do sałatek:** pokrojony w kostkę, z ogórkiem, rzodkiewką i świeżymi ziołami.
- **Na deskę serów:** obok wersji wędzonej i serów z przyprawami, z dodatkiem pieczywa oraz konfitury.

Pomysł na podanie - kanapki z serem i rzodkiewką

Na dwóch kromkach świeżego chleba ułóż plasterki sera podpuszczkowego i cienko pokrojoną rzodkiewkę. Posyp szczypiorkiem, dodaj kilka kropli oleju tłoczonego na zimno i odrobinę świeżo mielonego pieprzu. Proste śniadanie, w którym ser pozostaje głównym smakiem.

Informacje o produkcie

Cecha	Informacja
Rodzaj	Ser podpuszczkowy krótko dojrzewający
Wariant	Naturalny, bez dodatków smakowych
Wędzenie	Niewędzony
Gramatura	350g

Skład

Mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, bakterie startowe, sól.

Alergeny: produkt zawiera **mleko**.

Przechowywanie

Przechowuj w lodówce, zgodnie z informacją na opakowaniu. Dokładny termin przydatności do spożycia sprawdź na etykiecie.