

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 21:37

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-naturalny-niewedzony-1-5-kg-p-164.html>

Swojski ser podpuszczkowy naturalny niewędzony 1,5 kg

Cena	90 zł
Dodatki	bez dodatków
Pojemność / gramatura	1500g

Opis produktu

☐☐ Naturalny ser niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy naturalny niewędzony 1,5kg ma łagodny, mleczny smak ze śmietankową nutą. Nie zawiera dodatków smakowych, więc łatwo połączyć go zarówno z warzywami, jak i owocami. Duży krąg dobrze sprawdzi się na rodzinne śniadanie lub wspólną deskę serów.

Mleczny smak z Suwalszczyzny

To krótko dojrzewający ser z niepasteryzowanego mleka krowiego. Powstaje na Suwalszczyźnie, a jego delikatny smak dobrze pasuje do prostych dodatków.

Z czym podawać?

- **Na kanapki** - z pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem.
- **Do sałatki** - z ogórkiem, sałatą i sosem jogurtowym.
- **Na deskę serów** - z gruszką, pieczywem i konfiturą.

Pomysł na podanie: kanapki z serem i rzodkiewką

Na kromkach chleba ułóż plastry sera i cienko pokrojoną rzodkiewkę. Posyp szczypiorkiem i świeżo mielonym pieprzem. Podaj z pomidorami i ogórkiem, a większy krąg pokrój na porcje odpowiednie do wspólnego stołu.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera
Smak
Pochodzenie
Masa netto

Podpuszczkowy, niewędzony
Bez dodatków smakowych
Suwalszczyzna
1,5 kg

Skład

MLEKO krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól.

Przechowywanie

Przechowuj w lodówce zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po odkrojeniu porcji zabezpiecz pozostały ser przed wysychaniem w pojemniku przeznaczonym do żywności. Przestrzegaj terminu przydatności wskazanego na opakowaniu.

Informacja dla alergików: produkt zawiera MLEKO. Ser z mleka niepasteryzowanego.

