

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 22:31

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-naturalny-niewedzony-2-5kg-p-180.html>



Swojski ser podpuszczkowy naturalny niewędzony 2,5kg

Cena	145 zł
Dodatki	bez dodatków
Waga	2500g

Opis produktu

☐☐ Naturalny ser niewędzony 2,5 kg

Swojski ser podpuszczkowy naturalny niewędzony 2,5 kg ma łagodny, mleczny smak ze śmietankową nutą. Pasuje do świeżego chleba, chrupiących warzyw, gruszek i domowych konfitur. Duży krąg sprawdzi się podczas rodzinnego spotkania, na śniadaniowym stole i przy przygotowywaniu większej deski serów.

Mleczny smak z Suwalszczyzny

To krótko dojrzewający ser z niepasteryzowanego mleka krowiego, pochodzący z Suwalszczyzny. Nie ma dodatków smakowych, dlatego na pierwszy plan wychodzi smak samego sera. Możesz podać go wytrawnie albo połączyć z owocami.

Z czym podawać?

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

Pomysł na podanie: półmisek śniadaniowy

Pokrój ser w plastry i ułóż obok pomidorów, ogórków oraz rzodkiewek. Dodaj szczypiorek i świeży chleb. Na osobnym talerzyku podaj gruszkę lub konfiturę, żeby każdy mógł wybrać swoje ulubione połączenie.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Naturalny, śmietankowy, bez dodatków smakowych
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	2,5 kg

Skład

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

Przechowywanie

Przechowuj ser 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.

