

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 21:41

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-niewedzony-z-czosnkiem-niedzwiedzim-i-papryka-wedzona-1-5-kg-p-177.html>



# Swojski ser podpuszczkowy niewędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 1,5 kg

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| Cena                  | 94 zł                                      |
| Dodatki               | z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną |
| Pojemność / gramatura | 1500g                                      |

## Opis produktu

☐☐ Ser niewędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 1,5 kg

**Swojski ser podpuszczkowy niewędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 1,5 kg** łączy mleczny smak z ziołowo-czosnkowym aromatem i dymną nutą papryki. Sam ser pozostaje niewędzony. Krąg 1,5 kg sprawdzi się do kanapek, pieczonych ziemniaków i przekąsek podawanych na większym półmisku.

## Ziołowy ser z dymną nutą papryki

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z niepasteryzowanego mleka krowiego i krótko dojrzewa. Wędzona papryka nadaje mu charakterystyczny aromat, a liście czosnku niedźwiedziego dodają ziołowej nuty.

## Z czym podawać?

- **Na kanapki** - z ogórkiem i sałatą.
- **Do pieczonych ziemniaków** - z jogurtem naturalnym.
- **Do sałatek** - z fasolą, pomidorem i papryką.

## Pomysł na podanie: sałatka z fasolą i serem

Połącz odsączoną czerwoną fasolę z pokrojonym pomidorem i papryką. Dodaj kawałki sera oraz natkę pietruszki. Skrop oliwą i sokiem z cytryny, wymieszaj i podaj z pieczywem.

## Informacje o produkcie

|             |                                       |
|-------------|---------------------------------------|
| Rodzaj sera | Podpuszczkowy, niewędzony             |
| Smak        | Czosnek niedźwiedzi i papryka wędzona |
| Pochodzenie | Suwalszczyzna                         |
| Masa netto  | 1,5 kg                                |

## Skład

**MLEKO krowie niepasteryzowane**, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, czosnek niedźwiedzi, papryka wędzona.

## 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.