

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 23:38

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-niewedzony-z-czosnkiem-niedzwiedzim-i-papryka-wedzona-2-5kg-p-187.html>



Swojski ser podpuszczkowy niewędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 2,5kg

Cena	145 zł
Dodatki	z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną
Waga	2500g

Opis produktu

☐☐ Ser niewędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 2,5kg

Swojski ser podpuszczkowy niewędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 2,5kg łączy mleczny smak z aromatem ziół i dymną nutą papryki. Sam ser jest niewędzony, a charakterystyczny zapach pochodzi z dodatku wędzonej papryki. Duży krąg pasuje na deskę przekąsek, do kanapek i sałatek przygotowywanych dla gości.

Czosnek niedźwiedzi i aromatyczna papryka

To krótko dojrzewający ser z Suwalszczyzny, powstający z niepasteryzowanego mleka krowiego. Liście czosnku niedźwiedziego nadają mu ziołowo-czosnkowy aromat, a papryka wędzona uzupełnia go wyrazistą, dymną nutą.

Z czym podawać?

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

Pomysł na podanie: sałatka z czerwoną fasolą

Połącz odsączoną czerwoną fasolę z pokrojonymi pomidorami i papryką. Dodaj kawałki sera oraz posiekaną natkę pietruszki. Skrop oliwą i sokiem z cytryny, delikatnie wymieszaj i podaj z pieczywem.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Czosnek niedźwiedzi i papryka wędzona
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	2,5kg

Skład

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

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.