

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-wedzony-z-czosnkiem-niedzwiedzim-i-papryka-wedzona-350g-p-158.html>



# Swojski ser podpuszczkowy wędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 350g

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| Cena                  | 32 zł                                      |
| Dodatki               | z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną |
| Pojemność / gramatura | 350g                                       |

## Opis produktu

☐☐ Ser wędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną

**Swojski ser podpuszczkowy wędzony z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną 350g** łączy ziołowo-czosnkowy smak z aromatem papryki i olchowego dymu. To wyrazisty dodatek do kanapek, sałatek, grzanek oraz pieczonych ziemniaków.

### Czosnek niedźwiedzi, wędzona papryka i olchowy dym

Czosnek niedźwiedzi nadaje serowi charakterystyczną ziołową nutę, a wędzona papryka wzbogaca jego smak i aromat. Sam ser również jest wędzony, tradycyjnie drewnem olchowym. Powstaje metodą rzemieślniczą z niepasteryzowanego mleka krowiego.

### Jak podawać ten ser?

- **Na kanapkach** - z pieczywem na zakwasie, pomidorem i sałatą.
- **Na grzankach** - z pieczarkami, cebulą lub pieczoną papryką.
- **W sałatkach** - z roszponką, ogórkiem i pomidorkami.
- **Do pieczonych warzyw** - pokrojony na kawałki i dodany tuż przed podaniem.

### Prosty pomysł: pieczone ziemniaki z aromatycznym serem

Pokrój ziemniaki na łódeczki, skrop olejem odpowiednim do pieczenia i upiecz do miękkości. Po wyjęciu z piekarnika dodaj drobno pokrojony ser z czosnkiem niedźwiedzim i papryką wędzoną. Posyp szczypiorkiem i podawaj z jogurtem naturalnym.

### Najważniejsze informacje o produkcie

|                      |                                       |
|----------------------|---------------------------------------|
| Rodzaj sera          | Podpuszczkowy, krótko dojrzewający    |
| Wariant              | Ser wędzony                           |
| Dodatki smakowe      | Czosnek niedźwiedzi i papryka wędzona |
| Sposób wędzenia sera | Tradycyjnie, drewnem olchowym         |
| Mleko                | Krowie, niepasteryzowane              |
| Pochodzenie          | Suwalszczyzna                         |
| Masa netto           | 350 g                                 |

**Skład:** mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, czosnek niedźwiedzi, papryka wędzona, dym olchowy.

## Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu zabezpiecz go przed wysychaniem i umieść w zamkniętym pojemniku przeznaczonym do żywności. Termin przydatności do spożycia znajduje się na opakowaniu.

**Informacja dla alergików:** produkt zawiera **mleko**.