

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-bazylią-oregano-i-tymiankiem-niewędzony-1-5kg-p-167.html>



## Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 1,5kg

|                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Cena                  | <b>94 zł</b>                          |
| Dodatki               | <b>z bazylią, oregano, tymiankiem</b> |
| Pojemność / gramatura | <b>1500g</b>                          |

### Opis produktu

#### ☐☐ Ser z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 1,5kg

**Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 1,5kg** łączy łagodny, mleczny smak z aromatem trzech ziół. Dobrze pasuje do pomidorów, oliwek, pieczonej papryki i świeżego pieczywa. Krąg 1,5kg sprawdzi się na rodzinnym stole, w sałatkach oraz przy przygotowywaniu przekąsek dla gości.

#### Trzy zioła w serze z Suwalszczyzny

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z niepasteryzowanego mleka krowiego i krótko dojrzewa. Bazylia, oregano oraz tymianek nadają mu ziołowy charakter, który dobrze łączy się z warzywami i oliwą. Kilka plastrów na świeżym chlebie wystarczy do przygotowania prostej kolacji.

#### Z czym podawać ser z trzema ziołami?

- **Do pomidorów** - z oliwkami, oliwą i świeżą bazylią.
- **Na kanapki** - z sałatą i pieczoną papryką.
- **Do sałatek makaronowej** - z ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi.

#### Pomysł na podanie: sałatka makaronowa z serem

Ugotuj makaron i przestudź. Dodaj pokrojony ser, pomidorki koktajlowe, ogórek i oliwki. Wymieszaj z oliwą oraz odrobiną soku z cytryny. Przed podaniem dołóż kilka liści bazylii i dopraw pieprzem.

#### Informacje o produkcie

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| Rodzaj sera | Podpuszczkowy, niewędzony   |
| Smak        | Bazylia, oregano i tymianek |
| Pochodzenie | Suwalszczyzna               |
| Masa netto  | 1,5kg                       |

#### Skład

**MLEKO krowie niepasteryzowane**, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, bazylia, oregano, tymianek.

#### 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.