Dane aktualne na dzień: 27-10-2026 00:27

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-bazylia-oregano-i-tymiankiem-niewedzony-2-5kg-p-191.html

Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 2,5kg

Cena	**145 zł**
Dodatki	**z bazylią, oregano, tymiankiem**
Waga	**2500g**

Opis produktu

▯▯ Swojski ser z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 2,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 2,5kg łączy mleczny smak z aromatem trzech ziół. Bazylia wnosi delikatną słodycz, oregano wyrazistą nutę, a tymianek dopełnia całość lekko korzennym akcentem. Dobrze smakuje ze świeżym chlebem, dojrzałym pomidorem i kilkoma oliwkami.

Ser z Suwalszczyzny

Powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**. To krótko dojrzewający ser podpuszczkowy, w którym zioła uzupełniają mleczny smak. Jest niewędzony, dzięki czemu bazylia, oregano i tymianek mogą wyraźnie zaznaczyć swoją obecność.

Krąg **2,5kg** pozwala przygotować zarówno codzienne kanapki, jak i większy półmisek przekąsek na rodzinne spotkanie. Odkrawaj plastry do pieczywa albo pokrój ser w kostkę do sałatki.

Z czym smakuje najlepiej?

- **Z pomidorami** - podany w plastrach z dojrzałymi pomidorami, oliwą i świeżo mielonym pieprzem.
- **W sałatce makaronowej** - z oliwkami, ogórkiem i pieczoną papryką.
- **Na kanapkach i desce serów** - z chrupiącym pieczywem, warzywami i wytrawnymi dodatkami.

Pomysł na prostą sałatkę makaronową

Ugotuj krótki makaron i ostudź go. Dodaj ser pokrojony w kostkę, pomidorki koktajlowe, oliwki oraz kawałki pieczonej papryki. Skrop oliwą i sokiem z cytryny, dopraw pieprzem i wymieszaj. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser i oliwki już nadają jej wyrazistości.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Bazylia, oregano i tymianek
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	2,5kg

Składniki

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.