Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 21:04

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-bazylia-oregano-i-tymiankiem-niewedzony-350g-p-138.html



# Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 350g

| | |
|---|---|
| Cena | **32,00 zł** |
| Dodatki | **z bazylią, oregano, tymiankiem** |
| Waga | **350g** |

## Opis produktu

## Swojski ser z bazylią, oregano i tymiankiem - trzy zioła do codziennych posiłków

Kilka plastrów sera, dojrzały pomidor i świeże pieczywo - czasem tyle wystarczy na dobrą kolację. **Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem niewędzony 350g** łączy mleczną bazę z dodatkiem trzech ziół. Sięgnij po niego, gdy masz ochotę urozmaicić zwykłą kanapkę.

### Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Ser powstaje z **niepasteryzowanego mleka krowiego**, naturalnej podpuszczki, kultur bakterii i soli, z dodatkiem bazylii, oregano oraz tymianku. Jest **krótko dojrzewający**, wytwarzany metodą rzemieślniczą i bez dodatku konserwantów.

### Z czym podawać ser z trzema ziołami?

Zestaw go z warzywami, które masz pod ręką. Pomidory, papryka i ogórek sprawdzą się w sałatce, a pieczona cukinia będzie dobrym dodatkiem do kanapki. Do podania na desce wybierz chrupiące pieczywo, oliwki i kilka kawałków gruszki.

- **Na śniadanie** - na kromce chleba z pomidorem i sałatą.
- **Do sałatki** - pokrojony w kostkę, z ogórkiem, papryką i oliwą.
- **Na przekąskę** - w kawałkach, z oliwkami i krakersami.
- **Na grzance** - ułożony na podpieczonej bagietce z pieczoną cukinią.

### Prosty pomysł: sałatka pomidorowa z serem ziołowym

Pokrój pomidory i ser w większe kawałki. Dodaj cienkie plasterki czerwonej cebuli oraz garść rukoli. Skrop oliwą, dopraw pieprzem i delikatnie wymieszaj. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser już ją zawiera. Podaj z pieczywem jako lekki lunch lub kolację.

### Najważniejsze informacje o produkcie

| | |
|---|---|
| Rodzaj sera | Podpuszczkowy, krótko dojrzewający |
| Smak | Niewędzony |
| Dodatki | Bazylia, oregano, tymianek |
| Mleko | Krowie, niepasteryzowane |
| Pochodzenie | Suwalszczyzna |
| Masa netto | 350g |

**Skład: mleko krowie niepasteryzowane**, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, bazylia, oregano, tymianek.

## Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu zabezpiecz go przed wysychaniem w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności. Przestrzegaj terminu przydatności do spożycia wskazanego na opakowaniu.

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