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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-bazylia-oregano-i-tymiankiem-wedzony-350g-p-139.html



Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem wędzony 350g

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

Opis produktu

□□ Swojski ser z bazylią, oregano i tymiankiem wędzony - zioła i olchowy dym

Masz ochotę na kanapkę o bardziej wyrazistym smaku? **Swojski ser podpuszczkowy z bazylią, oregano i tymiankiem wędzony 350g** podaj z pieczywem na zakwasie i pieczoną papryką. Aromat wędzenia łączy się tu z dodatkiem trzech ziół, które urozmaicają mleczną bazę sera.

Tradycyjne wędzenie drewnem olchowym

Ser jest wędzony drewnem olchowym przez około **6-8 godzin**. Ten etap nadaje mu dymny aromat. Bazylia, oregano i tymianek tworzą ziołowy dodatek, który dobrze pasuje do prostych, wytrawnych posiłków.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Podstawą sera jest **niepasteryzowane mleko krowie**, naturalna podpuszczka, kultury bakterii i sól. Powstaje metodą rzemieślniczą, jest krótko dojrzewający i wytwarzany bez dodatku konserwantów.

Z czym łączyć wędzony ser z trzema ziołami?

Zacznij od kilku plastrów sera i ulubionego chleba. Dodaj ogórka kiszonego albo pieczoną paprykę, jeśli lubisz wytrawne połączenia. Na desce serów zestaw go z suszonymi śliwkami i krakersami, a do sałatki dołóż rukolę oraz pieczone warzywa.

- **Na kanapkach** - z chlebem na zakwasie i ogórkiem kiszonym.
- **Na desce serów** - z suszonymi śliwkami, oliwkami i krakersami.
- **W sałatce** - z rukolą, pieczoną cukinią i papryką.
- **Na grzance** - z pieczoną papryką i odrobiną żurawiny.

Prosty pomysł: grzanka z serem i pieczoną papryką

Podpiecz kromkę chleba, aż stanie się chrupiąca. Ułóż na niej plasterki sera i paski pieczonej papryki. Dodaj kilka listków rukoli, odrobinę żurawiny i świeżo mielony pieprz. Podawaj od razu, gdy pieczywo jest jeszcze ciepłe.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Wędzony
Dodatki	Bazylia, oregano, tymianek
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, drewnem olchowym
Mleko	Krowie, niepasteryzowane

Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu umieść go w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności, aby ograniczyć wysychanie i przenikanie aromatu do innych produktów. Termin przydatności do spożycia znajdziesz na opakowaniu.

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