

Dane aktualne na dzień: 20-10-2026 03:41

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-chilli-i-zurawina-wedzony-350g-p-154.html>



# Swojski ser podpuszczkowy z chilli i żurawiną wędzony 350g

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Cena                  | 32 zł               |
| Dodatki               | z chilli i żurawiną |
| Pojemność / gramatura | 350g                |

## Opis produktu

☐☐ Wędzony ser z chilli i żurawiną - pikantny akcent i owocowy smak

**Swojski ser podpuszczkowy z chilli i żurawiną wędzony 350g** łączy mleczny smak sera z pikantnością chilli, słodko-kwaśną żurawiną i aromatem olchowego dymu. To wyrazisty dodatek do kanapek, sałatek i deski serów.

## Chilli, żurawina i tradycyjne wędzenie

Chilli nadaje serowi pikantny akcent, a żurawina wprowadza owocową nutę. Wędzenie drewnem olchowym dopełnia to połączenie charakterystycznym aromatem. Ser powstaje metodą rzemieślniczą z niepasteryzowanego mleka krowiego.

## Jak podawać ser z chilli i żurawiną?

- **Na kanapkach** - z pieczywem na zakwasie, sałatą i świeżym ogórkiem.
- **Na desce serów** - obok gruszek, winogron i chrupiących grzanek.
- **W sałatkach** - z rukolą, pieczonym burakiem i prostym dressingiem z oleju oraz soku z cytryny.
- **Na ciepło** - jako dodatek do grzanek lub pieczonych warzyw.

## Prosty pomysł: grzanki z serem i gruszką

Na kromkach pieczywa ułóż plasterki gruszek i kawałki sera z chilli i żurawiną. Podgrzej krótko w piekarniku. Przed podaniem dodaj kilka listków rukoli. Ovocowy dodatek dobrze komponuje się z pikantnością sera i aromatem wędzenia.

## Najważniejsze informacje o produkcie

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| Rodzaj sera     | Podpuszczkowy, krótko dojrzewający |
| Wariant         | Wędzony, z chilli i żurawiną       |
| Sposób wędzenia | Tradycyjnie, drewnem olchowym      |
| Mleko           | Krowie, niepasteryzowane           |
| Pochodzenie     | Suwalszczyzna                      |
| Masa netto      | 350 g                              |

**Skład:** mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, chilli, żurawina, dym olchowy.

## Przechowywanie

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

opakowaniu.

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