

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

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czarnuszka-i-kolendra-niewedzony-350g-p-153.html>



Swojski ser podpuszczkowy z czarnuszką i kolendrą niewędzony 350g

Cena	32 zł
Dodatki	z czarnuszką i kolendrą
Pojemność / gramatura	350g

Opis produktu

☐☐ Swojski ser z czarnuszką i kolendrą niewędzony - mleczny smak i aromatyczne przyprawy

Swojski ser podpuszczkowy z czarnuszką i kolendrą niewędzony 350g to mleczny ser wzbogacony dwoma aromatycznymi dodatkami. Pokrój go na śniadaniowe kanapki, połącz ze świeżymi warzywami albo podaj jako przekąskę z pieczywem i łagodnym dipem.

Rzemieślniczy ser z czarnuszką i kolendrą

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**, naturalnej podpuszczki, kultur bakterii i soli. To niewędzony, krótko dojrzewający ser podpuszczkowy, którego smak uzupełniają czarnuszka i kolendra.

Przyprawowe dodatki dobrze komponują się z ogórkiem, pomidorem i rzodkiewką. Do podania wystarczą kromka chleba i kilka świeżych warzyw. Możesz też wykorzystać ser w sałatce lub tortilli z sosem jogurtowym.

Jak podawać niewędzony ser z czarnuszką i kolendrą?

- **Na śniadanie** - na pieczywie, z ogórkiem i rzodkiewką.
- **W sałatkach** - w kostkach, z pomidorem, sałatą i lekkim dressingiem.
- **W tortilli** - z chrupiącymi warzywami i sosem jogurtowym.
- **Na desce serów** - obok wariantów naturalnych i owocowych, z pieczywem i warzywami.

Prosty pomysł: kanapki z serem, ogórkiem i rzodkiewką

Na kromkach chleba ułóż liście sałaty i plasterki niewędzonego sera z czarnuszką i kolendrą. Dodaj cienko pokrojonego ogórka oraz rzodkiewkę. Skrop kilkoma kroplami oleju rzepakowego i dopraw pieprzem. Podawaj od razu, gdy warzywa są jeszcze chrupiące.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Wariant	Niewędzony
Dodatki smakowe	Czarnuszka i kolendra
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

Skład: mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, czarnuszka, kolendra.

Przechowywanie

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

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