

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

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czarnuszką-i-kolendrą-wędzony-350g-p-152.html>



Swojski ser podpuszczkowy z czarnuszką i kolendrą wędzony 350g

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

Opis produktu

☐☐ Swojski ser z czarnuszką i kolendrą wędzony - dymny aromat i przyprawowy akcent

Swojski ser podpuszczkowy z czarnuszką i kolendrą wędzony 350g łączy mleczny smak sera z aromatycznymi przyprawami i tradycyjnym wędzeniem. Podaj go na kanapce, dodaj do sałatki albo pokrój na przekąski do wspólnej deski serów.

Czarnuszka, kolendra i wędzenie olchą

Podstawą tego rzemieślniczego sera z Suwalszczyzny jest **niepasteryzowane mleko krowie**, naturalna podpuszczka, kultury bakterii i sól. Czarnuszka i kolendra uzupełniają jego mleczną bazę przyprawowym akcentem.

To krótko dojrzewający ser podpuszczkowy, **tradycyjnie wędzony dymem olchowym**. Dymny aromat dobrze komponuje się z wytrawnymi dodatkami: kiszonym ogórkiem, pieczonymi warzywami i pieczywem na zakwasie.

Jak podawać wędzony ser z czarnuszką i kolendrą?

- **Na kanapkach** - z żytnim chlebem, ogórkiem kiszonym i sałatą.
- **W sałatkach** - z przestudzonymi ziemniakami, rzodkiewką i świeżymi ziołami.
- **Na desce serów** - obok łagodniejszych wariantów, z gruszką i pieczywem.
- **Jako przekąskę** - w plasterkach, z pieczoną papryką lub chrupiącymi warzywami.

Prosty pomysł: sałatka ziemniaczana z wędzonym serem

Pokrój ugotowane i przestudzone ziemniaki, ogórki kiszone oraz porcję sera z czarnuszką i kolendrą. Dodaj kilka plasterków rzodkiewki i posiekany koperek. Skrop olejem rzepakowym oraz odrobiną soku z cytryny. Delikatnie wymieszaj i dopraw pieprzem. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser i ogórki już ją zawierają.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Wariant	Wędzony, z czarnuszką i kolendrą
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, dymem olchowym
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

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 aromatów. Termin przydatności do spożycia znajdziesz na opakowaniu.

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