Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 09:32

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czarnuszka-wedzony-350g-p-135.html



Swojski ser podpuszczkowy z czarnuszką wędzony 350g

Cena	**32,00 zł**
Dodatki	**z czarnuszką**
Waga	**350g**

Opis produktu

Swojski ser z czarnuszką wędzony - dym olchowy i korzenny akcent

W tym serze spotykają się dwa wyraziste aromaty: **tradycyjnego wędzenia drewnem olchowym** i czarnuszki. Mleczny smak pozostaje ich podstawą, a dodatek ziarenek nadaje każdemu kawałkowi lekko korzenny charakter. **Swojski ser podpuszczkowy z czarnuszką wędzony 350g** podasz na śniadanie, do wieczornej przekąski albo na deskę przygotowaną dla gości.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**, naturalnej podpuszczki, kultur bakterii i soli, z dodatkiem czarnuszki. Jest krótko dojrzewający i wytwarzany metodą rzemieślniczą, bez dodatku konserwantów.

Tradycyjne wędzenie drewnem olchowym trwa około **6-8 godzin**. Nadaje serowi charakterystyczny dymny aromat, który dobrze współgra z ziołowo-korzennym smakiem czarnuszki. To propozycja dla osób, które lubią wyraźny smak już w prostej kanapce.

Z czym łączyć wędzony ser z czarnuszką?

Zacznij od świeżego chleba i kilku plastrów sera. Dołóż kiszonego ogórka lub pieczoną paprykę, jeśli masz ochotę na bardziej wytrawne połączenie. Na desce serów możesz zestawić go z kawałkami gruszki i niewielką porcją żurawiny - słodkie dodatki ciekawie łączą się z dymnym aromatem.

- **Na kanapki** - z pieczywem na zakwasie, ogórkiem kiszonym i sałatą.
- **Na deskę serów** - z gruszką, żurawiną i chrupiącym pieczywem.
- **Do sałatki** - pokrojony w kawałki, z pieczonym burakiem i rukolą.
- **Na ciepło** - delikatnie podgrzany na grzance i podany z żurawiną.

Prosty pomysł: ciepła grzanka z serem i żurawiną

Podpiecz kromkę chleba, ułóż na niej plaster sera i krótko podgrzej w piekarniku. Dodaj odrobinę żurawiny oraz kilka listków rukoli. Podawaj od razu, gdy pieczywo jest jeszcze chrupiące. To szybka przekąska, w której dymny aromat sera spotyka się ze słodko-kwaśnym dodatkiem.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Wędzony, z czarnuszką
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, drewnem olchowym
Mleko	Krowie, niepasteryzowane

Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, w warunkach wskazanych na etykiecie. Po otwarciu trzymaj 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**.