

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-niedzwiedzim-niewedzony-1-5kg-p-192.html>



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niedźwiedzim niewędzony 1,5kg

Cena	94 zł
Dodatki	z czosnkiem niedźwiedzim
Waga	1500g

Opis produktu

☐☐ Swojski ser z czosnkiem niedźwiedzim niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niedźwiedzim niewędzony 1,5kg łączy mleczny smak z przyjemnym, ziołowo-czosnkowym aromatem. Czosnek niedźwiedzi nadaje mu wyrazistość, która dobrze pasuje do świeżego pieczywa, ziemniaków i chrupiących warzyw. Na prostą kolację wystarczy kilka plastrów sera, kromka chleba i ogórek.

Ziołowy smak z Suwalszczyzny

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**. Jest krótko dojrzewającym serem podpuszczkowym, a dodatek czosnku niedźwiedziego wzbogaca jego mleczny smak o charakterystyczną ziołową nutę. Niewędzony ser dobrze komponuje się zarówno z łagodnymi dodatkami, jak i z kiszonkami.

Krąg **1,5kg** sprawdzi się do codziennych kanapek oraz przygotowania przekąsek dla gości. Możesz odkrawać cienkie plastry, kroić go w kostkę do sałatek albo podać większe kawałki na wspólnej desce.

Z czym podawać ser z czosnkiem niedźwiedzim?

- **Na kanapkach** - z żytnim chlebem, masłem, rzodkiewką i ogórkiem.
- **Do ziemniaków** - z jogurtem naturalnym, szczypiorkiem i świeżo mielonym pieprzem.
- **W sałatkach** - pokrojony w kostkę, z pomidorem, ogórkiem i sałatą.
- **Na desce serów** - z pieczywem, kiszonkami i pieczoną papryką.

Pomysł na kolację: ziemniaki z serem i szczypiorkiem

Upiecz ziemniaki w skórce, aż będą miękkie. Natnij je i lekko rozchyl, a następnie dodaj kawałki sera z czosnkiem niedźwiedzim. Podaj z łyżką jogurtu naturalnego i posiekanym szczypiorkiem. Dopraw pieprzem, a przed dodaniem soli spróbuj całości.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Czosnek niedźwiedzi
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	1,5kg

Składniki

MLEKO krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, czosnek niedźwiedzi.

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po odkrojeniu porcji zabezpiecz pozostały ser przed wysychaniem w pojemniku przeznaczonym do żywności. Przestrzegaj terminu przydatności wskazanego na opakowaniu.

Informacja dla alergików: produkt zawiera MLEKO. Ser z mleka niepasteryzowanego.