Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 21:04

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-niedzwiedzim-niewedzony-350g-p-140.html



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niedźwiedzim niewędzony 350g

Cena	**32,00 zł**
Dodatki	**z czosnkiem niedźwiedzim**
Waga	**350g**

Opis produktu

Swojski ser z czosnkiem niedźwiedzim - mleczny smak i ziołowy akcent

Świeży chleb, kilka plastrów sera i chrupiąca rzodkiewka - prosty pomysł na śniadanie. **Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niedźwiedzim niewędzony 350g** urozmaici taki posiłek ziołowo-czosnkową nutą. Podaj go z ulubionym pieczywem albo wykorzystaj do przygotowania szybkiej przekąski.

Czosnek niedźwiedzi w codziennych posiłkach

Dodatek czosnku niedźwiedziego dobrze łączy się z warzywami i wytrawnymi dodatkami. Spróbuj zestawić ser z ogórkiem, rzodkiewką lub pomidorem. Jeśli przygotowujesz kanapkę do pracy, dołóż sałatę i pieczoną paprykę - kilka prostych składników wystarczy, aby urozmaicić drugie śniadanie.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Ser jest wytwarzany metodą rzemieślniczą z **niepasteryzowanego mleka krowiego**, naturalnej podpuszczki, kultur bakterii i soli, z dodatkiem czosnku niedźwiedziego. To **ser krótko dojrzewający**, produkowany bez dodatku konserwantów.

Jak podawać ser z czosnkiem niedźwiedzim?

- **Na kanapkach** - z pieczywem, sałatą i plasterkami rzodkiewki.
- **W sałatce** - pokrojony w kostkę, z pomidorem, ogórkiem i oliwą.
- **Do pieczonych ziemniaków** - podany w kawałkach, ze szczypiorkiem i jogurtem naturalnym.
- **W tortilli** - z chrupiącymi warzywami i ulubionym sosem.

Prosty pomysł: tortilla z serem i warzywami

Na tortilli rozsmaruj cienką warstwę hummusu lub jogurtu naturalnego. Ułóż sałatę, plasterki sera, paski ogórka i papryki. Dopraw pieprzem, ciasno zwiń i przekrój na pół. To wygodny sposób na wykorzystanie sera w lunchu do pracy lub szybkiej kolacji.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Niewędzony
Dodatek	Czosnek niedźwiedzi
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

Skład: mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, czosnek niedźwiedzi.

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu zabezpiecz go przed wysychaniem w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności. Termin przydatności do spożycia znajdziesz na opakowaniu.

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