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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-niedzwiedzim-wedzony-350g-p-141.html



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niedźwiedzim wędzony 350g

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

Opis produktu

□□ Swojski ser z czosnkiem niedźwiedzim wędzony - olchowy aromat i ziołowy akcent

Pokrój ser w większe kawałki i podaj obok chleba na zakwasie oraz kiszonych ogórków. **Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niedźwiedzim wędzony 350g** dobrze odnajduje się w takich prostych zestawieniach. Łączy mleczną bazę, ziołowo-czosnkową nutę dodatku i dymny aromat tradycyjnego wędzenia.

Wędzony drewnem olchowym

Wędzenie trwa około **6-8 godzin** i odbywa się tradycyjnie, z użyciem drewna olchowego. Nadaje serowi charakterystyczny aromat, który uzupełnia smak czosnku niedźwiedziego. Spróbuj zestawić go zarówno z wytrawnymi dodatkami, jak i niewielką porcją żurawiny.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

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

Jak podawać wędzony ser z czosnkiem niedźwiedzim?

Wykorzystaj go do przygotowania przekąsek dla gości albo dodaj do codziennego lunchu. W sałatce połącz ser ze słodyczą pieczonego buraka i chrupiącym jabłkiem. Na desce podaj go z piklami, pieczywem i żurawiną, aby każdy mógł spróbować własnego zestawienia.

- **Na śniadanie** - z żytnim chlebem i ogórkiem kiszonym.
- **W sałatce** - z pieczonym burakiem, jabłkiem i rukolą.
- **Na desce serów** - z piklami, żurawiną i chrupiącym pieczywem.
- **Do lunchu** - w sałatce makaronowej z warzywami i oliwą.

Prosty pomysł: sałatka z burakiem i wędzonym serem

Upiecz buraka, ostudź go i pokrój w kawałki. Dodaj kostki sera, cienkie plasterki jabłka oraz garść rukoli. Skrop oliwą i sokiem z cytryny, dopraw pieprzem. Na koniec posyp pestkami dyni. Podaj z pieczywem jako lunch lub kolację.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Wędzony
Dodatek	Czosnek niedźwiedzi
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, drewnem olchowym

Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

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 aromatu do innych produktów. Przestrzegaj terminu przydatności do spożycia wskazanego na opakowaniu.

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