

Dane aktualne na dzień: 27-10-2026 00:26

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-niewedzony-1-5kg-p-193.html>



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niewędzony 1,5kg

Cena	94 zł
Dodatki	z czosnkiem
Waga	1500g

Opis produktu

Swojski ser z czosnkiem niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niewędzony 1,5kg ma mleczny smak przełamany wyrazistym dodatkiem czosnku. Pasuje do kromki żytniego chleba, ogórka kiszzonego i świeżego pomidora. To dobry wybór na prostą, wytrawną kanapkę, w której kilka składników wystarczy, żeby było smacznie.

Ser z Suwalszczyzny

Powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**. Ten krótko dojrzewający ser podpuszczkowy jest niewędzony, a jego charakter buduje połączenie mlecznej bazy i czosnku. Dobrze odnajduje się przy swojskim pieczywie i kiszoncek, ale warto spróbować go również z pieczonymi warzywami.

Krag **1,5kg** mozesz wykorzystac do codziennych sniadan, rodzinnej kolacji albo przygotowania deski serow. Pokroj go w plasty na kanapki, w kostke do salatki lub podaj w wiekszych kawalkach obok ulubionych dodatkow.

Z czym podawac ser z czosnkiem?

- **Ze swiezym pieczywem** - z maslem, pomidorem i kilkoma listkami salat.
- **Z kiszoncekami** - z ogorkiem kiszonym albo surowka z kiszonej kapusty.
- **Z pieczonymi warzywami** - z ziemniakami, papryka lub cukinia.
- **Na desce serow** - z zytym chlebem, oliwkami i chrupiacymi warzywami.

Pomysl na kanapke z serem czosnkowym

Kromke zytynego chleba posmaruj cienko maslem. Uloz salat, plasty sera z czosnkiem i ogorka kiszzonego. Dodaj pomidora oraz swiez mielony pieprz. Jesli lubisz ostrzejsze dodatki, posmaruj pieczywo odrobina musztardy.

Informacje o produkcie

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

Składniki

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

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.