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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-niewedzony-350g-p-142.html



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niewędzony 350g

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

Opis produktu

Swojski ser z czosnkiem niewędzony - wytrawny dodatek do domowych posiłków

Czosnkowy ser dobrze mieć pod ręką, gdy przygotowujesz kolację z kilku składników. **Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem niewędzony 350g** podaj z pieczonymi ziemniakami albo dodaj do sałatki z papryką. Mleczną bazę uzupełnia charakterystyczny aromat czosnku, który pasuje do prostych, wytrawnych dań.

Czosnkowy akcent na co dzień

Kilka plastrów sera wykorzystasz na kanapce z ogórkiem i sałatą. Pokrojony w kostkę sprawdzi się w sałatce warzywnej, a podany osobno będzie dodatkiem do pieczonych warzyw. Dobierz składniki do tego, co masz w kuchni - pomidory, papryka, cukinia i ziemniaki dają wiele możliwości.

Z mleka krowiego, metodą rzemieślniczą

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

Jak podawać niewędzony ser z czosnkiem?

- **Na kanapkach** - z sałatą, ogórkiem i świeżym pieczywem.
- **W sałatce** - z papryką, pomidorem i czerwoną cebulą.
- **Do pieczonych ziemniaków** - pokrojony w kawałki, z jogurtem i szczypiorkiem.
- **Jako przekąskę** - z krakersami, oliwkami i warzywami pokrojonymi w słupki.

Prosty pomysł: pieczony ziemniak z serem czosnkowym

Umyj duże ziemniaki i upiecz je w skórce, aż będą miękkie w środku. Natnij każdy ziemniak i lekko rozchyl. Dodaj kawałki sera, łyżkę jogurtu naturalnego oraz posiekany szczypiorek. Dopraw pieprzem i podawaj od razu. Przed dodaniem soli spróbuj dania - ser już ją zawiera.

Najważniejsze informacje o produkcie

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

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

Przechowywanie

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

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