

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

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-pomidorem-i-bazylią-niewędzony-1-5kg-p-194.html>



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 1,5kg

Cena	94 zł
Dodatki	z czosnkiem, pomidorem, bazylią
Waga	1500g

Opis produktu

☐☐ Swojski ser z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 1,5kg łączy mleczny smak z dobrze znanym połączeniem warzyw i ziół. Czosnek dodaje wyrazistości, pomidor wnosi lekko słodkawą nutę, a bazylia dopełnia całość swoim aromatem. Wystarczy świeże pieczywo i kilka oliwek, żeby przygotować z niego smaczną przekąskę.

Swojski ser z Suwalszczyzny

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**. Jest krótko dojrzewającym serem podpuszczkowym. W niewędzonym serze dobrze wyczuwalne są zarówno mleczna baza, jak i czosnek, pomidor oraz bazylia.

Krag **1,5kg** sprawdzi się do codziennych kanapek, sałatek i przekąsek na spotkania przy wspólnym stole. Ser możesz pokroić w plastry do pieczywa albo w kostkę do sałatki i koreczków.

Z czym podawać ten ser?

- **Na kanapkach** - z chrupiącym pieczywem, sałatą i świeżym ogórkiem.
- **W sałatce** - z pomidorkami koktajlowymi, rukolą i oliwkami.
- **W koreczkach** - z pomidorkiem, oliwką i listkiem bazylii.
- **Na desce serów** - obok pieczonej papryki, krakersów i świeżego chleba.

Pomysł na przekąskę: koreczki z serem i pomidorkami

Pokrój ser w równą kostkę. Na małe patyczki nabijaj kawałek sera, pomidorek koktajlowy i oliwkę. Dodaj listki świeżej bazylii, ułóż koreczki na talerzu i skrop odrobiną oliwy. Podaj z pieczywem jako przekąskę na spotkanie lub dodatek do kolacji.

Informacje o produkcie

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

Składniki

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

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.