

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 21:39

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-pomidorem-i-bazylią-niewędzony-2-5kg-p-170.html>



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 2,5kg

Cena	145 zł
Dodatki	z czosnkiem, pomidorem, bazylią
Pojemność / gramatura	2500g

Opis produktu

☐☐ Ser z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 2,5 kg

Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 2,5 kg łączy mleczny smak z wyrazistym czosnkiem, pomidorową nutą i aromatem bazylii. Pasuje do sałatek, świeżego pieczywa i przekąsek z oliwkami. Krąg 2,5 kg sprawdzi się wtedy, gdy przygotowujesz koreczki, kanapki albo większą deskę serów.

Warzywa i bazylia w swojskim serze

To krótko dojrzewający ser z Suwalszczyzny, powstający z niepasteryzowanego mleka krowiego. Jego dodatki dobrze komponują się z rukolą, pieczoną papryką i oliwą.

Z czym podawać?

- **Na kanapki** - z rukolą i świeżym ogórkiem.
- **Do sałatki makaronowej** - z oliwkami i pieczoną papryką.
- **Na koreczki** - z pomidorkami koktajlowymi i oliwkami.

Pomysł na podanie: koreczki na wspólny stół

Pokrój ser w większą kostkę. Na krótkie patyczki nabijaj ser, pomidorek koktajlowy i oliwkę. Ułóż na półmisku, dodaj kilka liści bazylii i skrop odrobiną oliwy. Obok podaj pokrojoną bagietkę.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Czosnek, pomidor i bazylia
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	2,5 kg

Skład

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.