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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-pomidorem-i-bazylia-niewedzony-350g-p-143.html



Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 350g

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

Opis produktu

□□ Swojski ser z czosnkiem, pomidorem i bazylią - pomysł na prostą przekąskę

Czosnek, pomidor i bazylia to połączenie, które dobrze sprawdza się w przekąskach z pieczywem. **Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią niewędzony 350g** podaj z podpieczoną bagietką albo kawałkami focacci. Dołóż oliwki i świeże warzywa, aby przygotować poczęstunek do wspólnego próbowania.

Trzy dodatki w jednym serze

Mleczną bazę sera uzupełniają czosnek, pomidor i bazylia. Taka kompozycja pasuje do wytrawnych kanapek, sałatek i drobnych przekąsek. Zestaw ser z rukolą oraz pieczoną papryką albo podaj z chrupiącym pieczywem i odrobiną oliwy.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

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

Jak podawać ser z czosnkiem, pomidorem i bazylią?

- **Z pieczywem** - na bagietce lub focacci, z rukolą i oliwą.
- **W sałatce** - pokrojony w kostkę, z ogórkiem, papryką i sałatą.
- **W koreczkach** - z oliwkami i pomidorkami koktajlowymi.
- **Na desce serów** - z krakersami, pieczoną papryką i warzywami.

Prosty pomysł: koreczki z serem i oliwkami

Pokrój ser w kostkę. Na wykałaczki nadziewaj po kawałku sera, oliwce i pomidorku koktajlowym. Ułóż koreczki na talerzu, skrop niewielką ilością oliwy i dodaj kilka listków świeżej bazylii. Podaj jako przekąskę na spotkanie z rodziną lub przyjaciółmi.

Najważniejsze informacje o produkcie

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

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

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**.