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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-czosnkiem-pomidorem-i-bazylia-wedzony-350g-p-144.html



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

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

Opis produktu

Swojski ser z czosnkiem, pomidorem i bazylią wędzony - trzy dodatki i olchowy aromat

W sałatce makaronowej lub na kanapce do pracy przyda się ser z wytrawnym charakterem. **Swojski ser podpuszczkowy z czosnkiem, pomidorem i bazylią wędzony 350g** łączy trzy dodatki z aromatem olchowego wędzenia. Pokrój go w kostkę albo plastry i zestaw z ulubionymi warzywami.

Tradycyjnie wędzony drewnem olchowym

Wędzenie trwa około **6-8 godzin** i odbywa się z użyciem drewna olchowego. Nadaje serowi dymny aromat, który uzupełnia mleczną bazę oraz dodatek czosnku, pomidora i bazylii.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Podstawą sera jest **niepasteryzowane mleko krowie**, naturalna podpuszczka, kultury bakterii i sól. Ser jest krótko dojrzewający, wytwarzany metodą rzemieślniczą i bez dodatku konserwantów.

Jak podawać wędzony ser z czosnkiem, pomidorem i bazylią?

Do kanapki dołóż sałatę i pieczoną paprykę. Jeśli przygotowujesz lunch, połącz kawałki sera z makaronem, rukolą i oliwkami. Na spotkanie z gośćmi podaj go na desce z chrupiącym pieczywem oraz piklami - każdy może dobrać dodatki do swojego smaku.

- **Na kanapkach** - z pieczywem pełnoziarnistym, sałatą i pieczoną papryką.
- **W sałatce makaronowej** - z rukolą, oliwkami i warzywami.
- **Na desce serów** - z piklami, krakersami i kawałkami bagietki.
- **W przekąskach** - w małych roladkach z tortilli, z sałatą i ogórkiem.

Prosty pomysł: sałatka makaronowa z wędzonym serem

Ugotuj krótki makaron i ostudź go. Dodaj kostki sera, paski papryki, oliwki oraz garść rukoli. Wymieszaj z oliwą, odrobiną soku z cytryny i świeżo mielonym pieprzem. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser i oliwki już ją zawierają. Podaj na kolację lub zapakuj na lunch.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Wędzony

Dodatki	Czosnek, pomidor, bazylia
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, drewnem olchowym
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu umieść go w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności, aby ograniczyć wysychanie i przenikanie aromatu do innych produktów. Termin przydatności do spożycia znajdziesz na opakowaniu.

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