Dane aktualne na dzień: 28-10-2026 01:47

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-kminkiem-niewedzony-1-5kg-p-179.html

Swojski ser podpuszczkowy z kminkiem niewędzony 1,5kg

Cena	**94 zł**
Dodatki	**z kminkiem**
Waga	**1500g**

Opis produktu

□□ Ser z kminkiem niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z kminkiem niewędzony 1,5kg ma mleczny smak i wyrazisty, korzenny aromat nasion. Dobrze łączy się z żytnim pieczywem i ogórkiem kiszonym, dlatego nie wymaga wielu dodatków. Krąg 1,5kg sprawdzi się na rodzinne śniadanie i większą deskę przekąsek.

Znajomy aromat kminku w swojskim serze

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z niepasteryzowanego mleka krowiego i krótko dojrzewa. Kminek nadaje mu charakterystyczny aromat, który pasuje do kiszonek i ziemniaków.

Z czym podawać?

- **Na kanapki** - z żytnim chlebem i ogórkiem kiszonym.
- **Do sałatki ziemniaczanej** - z koperkiem i ogórkiem.
- **Na deskę przekąsek** - z pieczywem, rzodkiewką i kiszonkami.

Pomysł na podanie: sałatka ziemniaczana z serem i koperkiem

Ugotuj ziemniaki i przestudź. Pokrój je razem z serem oraz ogórkami kiszonymi. Dodaj koperek i łyżkę jogurtu naturalnego. Dopraw pieprzem i delikatnie wymieszaj.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Kminek
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	1,5kg

Skład

MLEKO krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, kminek.

Przechowywanie

Przechowuj 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.