

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 22:32

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-kminkiem-niewedzony-2-5kg-p-189.html>



Swojski ser podpuszczkowy z kminkiem niewędzony 2,5kg

Cena	145 zł
Dodatki	z kminkiem
Waga	2500g

Opis produktu

☐☐ Ser z kminkiem niewędzony 2,5 kg

Swojski ser podpuszczkowy z kminkiem niewędzony 2,5 kg ma mleczny smak i wyrazisty, korzenny aromat nasion. Dobrze smakuje na żytnim chlebie, z ogórkiem kiszonym albo w sałatce ziemniaczanej. Duży krąg sprawdzi się na rodzinnym śniadaniu i na wspólnym stole z pieczywem oraz kiszonkami.

Kminek w swojskim serze z Suwalszczyzny

Ser powstaje z niepasteryzowanego mleka krowiego i krótko dojrzewa. Nasiona kminku nadają mu charakterystyczny aromat, który dobrze pasuje do ziemniaków, koperku i ciemnego pieczywa.

Z czym podawać?

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

Pomysł na podanie: sałatka ziemniaczana

Ugotuj ziemniaki i przestudź. Pokrój je razem z serem oraz ogórkami kiszonymi. Dodaj posiekany koperek i jogurt naturalny. Dopraw pieprzem, delikatnie wymieszaj i podaj na większym półmisku.

Informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, niewędzony
Smak	Kminek
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	2,5 kg

Skład

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

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.

