

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-kminkiem-niewedzony-350g-p-163.html>



Swojski ser podpuszczkowy z kminkiem niewędzony 350g

Cena	32 zł
Dodatki	z kminkiem
Pojemność / gramatura	350g

Opis produktu

☐☐ Niewędzony ser z kminkiem - mleczny smak z korzenną nutą

Swojski ser podpuszczkowy z kminkiem niewędzony 350g to połączenie mlecznej bazy i charakterystycznego smaku kminku. Pasuje do świeżego pieczywa, warzyw i kiszonek. Możesz podać go na śniadanie, dodać do sałatki lub pokroić na przekąskę.

Charakterystyczny smak kminku

Kminek wnosi do sera korzenny aromat, który dobrze komponuje się z mlecznym smakiem. Wariant niewędzony pozwala wyeksponować to proste połączenie. Ser powstaje metodą rzemieślniczą z niepasteryzowanego mleka krowiego.

Z czym podawać niewędzony ser z kminkiem?

- **Na kanapkach** - z pieczywem żytnim, pomidorem i szczypiorkiem.
- **Z kiszonkami** - z ogórkiem kiszonym lub surówką z kiszonej kapusty.
- **W sałatkach** - z jabłkiem, ogórkiem i sosem jogurtowym.
- **Jako przekąskę** - pokrojony na kawałki, obok rzodkiewek i świeżego pieczywa.

Prosty pomysł: sałatka z serem, jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Pokrój ser z kminkiem, jabłko i ogórek kiszony na niewielkie kawałki. Dodaj posiekany koperek oraz niewielką ilość jogurtu naturalnego. Delikatnie wymieszaj, dopraw pieprzem i podawaj z kromką żytniego chleba.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Wariant	Niewędzony
Dodatek smakowy	Kminek
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwałszczyzna
Masa netto	350 g

Skład: mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka naturalna, kultury bakterii, sól, kminek.

Przechowywanie

Ser przechowuj w lodówce, w warunkach wskazanych na etykiecie. Po otwarciu umieść go w zamkniętym pojemniku

przeznaczonym do żywności, aby ograniczyć wysychanie i przenikanie zapachów. Termin przydatności do spożycia sprawdź na opakowaniu.

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