

Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 21:38

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-kozieradka-niewedzony-1-5kg-p-166.html>



Swojski ser podpuszczkowy z kozieradką niewędzony 1,5kg

Cena	94 zł
Dodatki	z kozieradką
Pojemność / gramatura	1500g

Opis produktu

☐☐ Ser z kozieradką niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z kozieradką niewędzony 1,5 kg ma łagodny, mleczny smak z orzechową i lekko korzenną nutą nasion. Dobrze pasuje do ciemnego pieczywa, pieczonych buraków i świeżej gruszki. Krąg 1,5 kg sprawdzi się na rodzinnym stole, w sałatkach i na desce serów przygotowanej dla gości.

Kozieradka w serze z Suwalszczyzny

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z niepasteryzowanego mleka krowiego i krótko dojrzewa. Kozieradka nadaje mu charakterystyczny aromat, który dobrze łączy się z warzywami oraz owocowymi dodatkami. Do podania wystarczą kromka chleba, kilka plasterków gruszki albo ulubiona sałata.

Z czym podawać ser z kozieradką?

- **Na kanapki** - z pełnoziarnistym chlebem, sałatą i ogórkiem.
- **Do pieczonych buraków** - z rukolą i lekkim winogretem.
- **Na deskę serów** - z gruszką, pieczywem i krakersami.

Pomysł na podanie: buraki z serem i rukolą

Upiecz buraki, przestudź i pokrój na kawałki. Ułóż je na rukoli, dodaj ser z kozieradką oraz cienkie plasterki gruszki. Skrop oliwą wymieszaną z sokiem z cytryny i dopraw świeżo mielonym pieprzem.

Informacje o produkcie

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

Skład

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

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.