Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 09:32

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-kozieradka-niewedzony-350g-p-136.html



# Swojski ser podpuszczkowy z kozieradką niewędzony 350g

| | |
|---|---|
| Cena | **32,00 zł** |
| Dodatki | **z kozieradką** |
| Waga | **350g** |

## Opis produktu

## Swojski ser z kozieradką niewędzony - delikatna orzechowa nuta

**Swojski ser podpuszczkowy z kozieradką niewędzony 350g** to propozycja dla osób, które lubią mleczny smak sera wzbogacony aromatycznym dodatkiem. Kozieradka wnosi lekko orzechową nutę, dzięki której nawet prosta kanapka nabiera innego charakteru. Wystarczy kromka dobrego chleba i kilka plastrów sera, żeby przygotować smaczne śniadanie.

### Co kozieradka wnosi do smaku sera?

Kozieradka to przyprawa o charakterystycznym aromacie, w którym można odnaleźć lekko orzechowe i słodkawe akcenty. W połączeniu z serem tworzy ciekawy dodatek do codziennych posiłków. Ser niewędzony pozwala docenić mleczną bazę i aromat samej przyprawy.

Ser z kozieradką dobrze komponuje się zarówno z warzywami, jak i owocami. Podaj go z pomidorem i sałatą albo spróbuj połączenia z cienkimi plasterkami jabłka. To prosty sposób, żeby odkryć kilka różnych zestawień z jednym serem.

### Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Ten **ser podpuszczkowy** jest wytwarzany na Suwalszczyźnie metodą rzemieślniczą. Jego podstawą jest **niepasteryzowane mleko krowie**, naturalna podpuszczka, kultury bakterii i sól. Dodatek kozieradki nadaje mu charakterystyczny aromat. Ser jest krótko dojrzewający i powstaje bez dodatku konserwantów.

### Jak podawać niewędzony ser z kozieradką?

- **Na śniadanie** - w plastrach, na pełnoziarnistym chlebie, z pomidorem i sałatą.
- **Na desce serów** - z kawałkami jabłka, winogronami i chrupiącym pieczywem.
- **W sałatce** - pokrojony w kostkę, z roszponką, pomidorkami i prostym dressingiem.
- **Do szybkiego lunchu** - jako dodatek do ugotowanych ziemniaków i świeżych warzyw.

### Prosty pomysł: kanapka z serem, jabłkiem i miodem

Na kromce chleba ułóż plastry sera z kozieradką oraz cienko pokrojone jabłko. Dodaj kilka listków roszponki i odrobinę miodu. Słodycz owocu i miodu dobrze łączy się z orzechową nutą przyprawy, a całe śniadanie przygotujesz w kilka minut.

### Najważniejsze informacje o produkcie

| | |
|---|---|
| Rodzaj sera | Podpuszczkowy, krótko dojrzewający |
| Smak | Niewędzony, z kozieradką |
| Mleko | Krowie, niepasteryzowane |
| Pochodzenie | Suwalszczyzna |

| | |
|---|---|
| Masa netto | 350g |

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

## Przechowywanie

Ser przechowuj w lodówce, zgodnie z warunkami wskazanymi na etykiecie. Po otwarciu zabezpiecz go przed wysychaniem, umieszczając w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności. Przestrzegaj terminu przydatności do spożycia podanego na opakowaniu.

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