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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-kozieradka-wedzony-350g-p-137.html



Swojski ser podpuszczkowy z kozieradką wędzony 350g

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

Opis produktu

□□ Swojski ser z kozieradką wędzony - dymny aromat i orzechowa nuta

Swojski ser podpuszczkowy z kozieradką wędzony 350g ma wyrazisty charakter, który dobrze pasuje do prostych, domowych posiłków. Tradycyjne wędzenie nadaje mu dymny aromat, a kozieradka wzbogaca mleczny smak o lekko orzechową nutę. Pokrój kilka plastrów na chleb albo podaj ser w kawałkach do wspólnego próbowania.

Tradycyjne wędzenie drewnem olchowym

Ser jest wędzony drewnem olchowym przez około **6-8 godzin**. Ten etap nadaje mu charakterystyczny aromat i podkreśla jego smak. W połączeniu z kozieradką tworzy ciekawą propozycję dla osób, które lubią sery z wyrazistym dodatkiem.

Lekko orzechowy akcent pochodzi z kozieradki. Dobrze łączy się z dymnym aromatem oraz dodatkami takimi jak ogórek kiszony, pieczone ziemniaki czy łagodna musztarda.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Podstawą tego **sera podpuszczkowego** jest **niepasteryzowane mleko krowie**, naturalna podpuszczka, kultury bakterii i sól. Dodatek kozieradki nadaje mu własny charakter. Ser powstaje na Suwalszczyźnie metodą rzemieślniczą, jest krótko dojrzewający i wytwarzany bez dodatku konserwantów.

Jak podawać wędzony ser z kozieradką?

- **Na kanapkach** - z żytnim pieczywem, ogórkiem kiszonym i odrobiną musztardy.
- **W sałatkach** - pokrojony w kostkę, z ziemniakami, szczypiorkiem i warzywami.
- **Na desce serów** - z winogronami, piklami i chrupiącymi krakersami.
- **Na ciepło** - na podpieczonej bagietce, z niewielką porcją żurawiny.

Prosty pomysł: sałatka ziemniaczana z wędzonym serem

Ugotowane i ostudzone ziemniaki pokrój w większą kostkę. Dodaj kawałki sera z kozieradką, ogórka kiszonego i posiekany szczypiorek. Wymieszaj z odrobiną jogurtu naturalnego oraz pieprzem. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser i ogórek już ją zawierają. Podaj jako prosty lunch lub dodatek do kolacji.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Wędzony, z kozieradką
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, drewnem olchowym
Mleko	Krowie, niepasteryzowane

Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu zabezpiecz go w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności, aby ograniczyć wysychanie i przenikanie aromatu do innych produktów. Termin przydatności do spożycia jest podany na opakowaniu.

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