

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-macierzanka-niewedzony-1-5kg-p-195.html>

Swojski ser podpuszczkowy z macierzanką niewędzony 1,5kg

Cena	94 zł
Dodatki	z macierzanką
Waga	1500g

Opis produktu

☐☐ Swojski ser z macierzanką niewędzony 1,5kg

Swojski ser podpuszczkowy z macierzanką niewędzony 1,5kg łączy mleczny smak z ziołowym, lekko korzennym aromatem. Macierzanka dobrze komponuje się ze świeżym pieczywem, ziemniakami i pieczonymi warzywami. Kilka plastrów sera wystarczy, żeby zwykła kanapka nabrała charakteru.

Ziołowy smak z Suwalszczyzny

Ser powstaje na Suwalszczyźnie z **niepasteryzowanego mleka krowiego**. Jest krótko dojrzewającym serem podpuszczkowym, w którym macierzanka uzupełnia mleczną bazę swoim charakterystycznym aromatem. W niewędzonym serze dobrze wyczuwalny jest smak ziół, dlatego pasują do niego proste dodatki: chleb, masło i świeże warzywa.

Krag **1,5kg** sprawdzi się do codziennych śniadań, rodzinnej kolacji i przygotowania przekąsek dla gości. Odkrawaj plastry do kanapek, pokrój ser w kostkę do sałatki lub ułóż go na desce obok pieczywa i kiszzonek.

Z czym podawać ser z macierzanką?

- **Na kanapkach** - z wiejskim chlebem, masłem, pomidorem i sałatą.
- **Z pieczonymi warzywami** - z cukinią, papryką lub ziemniakami.
- **W sałatce** - z rukolą, pomidorkami i przestudzoną pieczoną cukinią.
- **Na desce serów** - z chrupiącym pieczywem, ogórkami kiszonymi i oliwkami.

Pomysł na kolację: sałatka z serem i pieczoną cukinią

Pokrój cukinię w półplasterki, skrop oliwą i upiecz, aż lekko się zarumieni. Po przestudzeniu połącz ją z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i serem z macierzanką pokrojonym w kostkę. Dodaj odrobinę soku z cytryny i świeżo mielony pieprz. Podaj z kromką chleba.

Informacje o produkcie

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

Składniki

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

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.