Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 13:54

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-macierzanka-niewedzony-350g-p-145.html



Swojski ser podpuszczkowy z macierzanką niewędzony 350g

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

Opis produktu

Swojski ser z macierzanką niewędzony - ziołowy akcent do prostych posiłków

Sałatka z kaszą, kromka chleba albo talerz warzyw - **swojski ser podpuszczkowy z macierzanką niewędzony 350g** wykorzystasz w wielu codziennych posiłkach. Dodatek macierzanki uzupełnia mleczną bazę ziołowym aromatem. Pokrój ser w plastry do śniadania lub w kostkę do lunchu.

Macierzanka jako dodatek do sera

Ziołowy charakter tego sera dobrze zestawić z ogórkiem, rzodkiewką i pieczoną marchewką. Na desce serów podaj go z kawałkami jabłka oraz chrupiącym pieczywem. Takie proste połączenia pozwalają spróbować sera z różnymi dodatkami i wybrać ulubione zestawienie.

Rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny

Ser powstaje z **niepasteryzowanego mleka krowiego**, naturalnej podpuszczki, kultur bakterii i soli, z dodatkiem macierzanki. Jest **krótko dojrzewający**, wytwarzany metodą rzemieślniczą i bez dodatku konserwantów.

Jak podawać niewędzony ser z macierzanką?

- **Na kanapkach** - z pieczywem na zakwasie, ogórkiem i rzodkiewką.
- **W sałatce z kaszą** - z pęczakiem, warzywami i oliwą.
- **Do pieczonych warzyw** - podany w kawałkach obok marchewki i ziemniaków.
- **Na desce serów** - z jabłkiem, krakersami i chrupiącym pieczywem.

Prosty pomysł: sałatka z pęczakiem i serem z macierzanką

Ugotuj pęczak i ostudź go. Dodaj kostki sera, pokrojonego ogórka, plasterki rzodkiewki oraz posiekaną natkę pietruszki. Skrop oliwą i sokiem z cytryny, dopraw pieprzem. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser już ją zawiera. Podaj na kolację lub zapakuj jako lunch do pracy.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Niewędzony
Dodatek	Macierzanka
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

Przechowywanie

Przechowuj ser w lodówce, zgodnie z warunkami podanymi na etykiecie. Po otwarciu zabezpiecz go przed wysychaniem w zamykanym pojemniku przeznaczonym do żywności. Przestrzegaj terminu przydatności do spożycia wskazanego na opakowaniu.

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