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

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-macierzanka-wedzony-350g-p-146.html



Swojski ser podpuszczkowy z macierzanką wędzony 350g

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

Opis produktu

□□ Swojski ser z macierzanką wędzony - ziołowy dodatek i aromat olchowego dymu

Swojski ser podpuszczkowy z macierzanką wędzony 350g łączy mleczną bazę z dodatkiem zioła i aromatem tradycyjnego wędzenia. Podaj go z pieczonymi warzywami lub ułóż na desce z kawałkami jabłka i chrupiącym chlebem. Sprawdzi się jako składnik kolacji oraz przekąska do wspólnego próbowania.

Macierzanka i tradycyjne wędzenie

Ziołowy akcent macierzanki uzupełnia dymny aromat sera. Wędzenie odbywa się z użyciem **drewna olchowego** i trwa około **6-8 godzin**. To połączenie dobrze zestawić z wytrawnymi dodatkami, takimi jak pieczone warzywa, pikle i pieczywo na zakwasie.

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 wędzony ser z macierzanką?

Spróbuj podać go obok ciepłej, pieczonej marchewki albo pokrój do sałatki z ziemniakami i szczypiorkiem. Na desce serów dołóż jabłko, żurawinę oraz krakersy. Do codziennej kanapki wystarczy sałata i kilka plasterków ogórka kiszonego.

- **Na kanapkach** - z chlebem na zakwasie, sałatą i ogórkiem kiszonym.
- **Do pieczonych warzyw** - z marchewką, ziemniakami lub cukinią.
- **W sałatce ziemniaczanej** - ze szczypiorkiem i lekkim sosem jogurtowym.
- **Na desce serów** - z jabłkiem, żurawiną i chrupiącym pieczywem.

Prosty pomysł: pieczona marchew z wędzonym serem

Marchewki przekrój wzdłuż, skrop oliwą i dopraw pieprzem. Upiecz, aż będą miękkie. Po wyjęciu z piekarnika dodaj kawałki sera z macierzanką. Posyp pestkami dyni i posiekaną natką pietruszki. Podaj z pieczywem jako prostą kolację lub warzywną przekąskę.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Smak	Wędzony
Dodatek	Macierzanka
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, drewnem olchowym

Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

Przechowywanie

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

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