

Dane aktualne na dzień: 20-10-2026 03:41

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-orzechem-wloskim-niewedzony-350g-p-161.html>



Swojski ser podpuszczkowy z orzechem włoskim niewędzony 350g

Cena	32 zł
Dodatki	z orzechem włoskim
Pojemność / gramatura	350g

Opis produktu

☐☐ Niewędzony ser z orzechem włoskim - mleczny smak z orzechową nutą

Swojski ser podpuszczkowy z orzechem włoskim niewędzony 350g to połączenie mlecznego smaku sera i charakterystycznego aromatu orzechów włoskich. Sprawdza się na kanapkach, w sałatkach z owocami oraz na desce serów.

Orzechowy dodatek do codziennych posiłków

Orzechy włoskie wzbogacają smak mlecznej bazy i dobrze komponują się zarówno ze świeżymi warzywami, jak i gruszką czy jabłkiem. Ser powstaje metodą rzemieślniczą z niepasteryzowanego mleka krowiego.

Jak podawać niewędzony ser z orzechem włoskim?

- **Na śniadanie** - z pieczywem, świeżym ogórkiem i sałatą.
- **W sałatkach** - z gruszką, rukolą i dressingiem z oleju oraz soku z cytryny.
- **Na desce serów** - z jabłkiem, winogronami i krakersami.
- **Jako przekąskę** - pokrojony na kawałki i podany obok świeżych warzyw.

Prosty pomysł: sałatka z serem, gruszką i rukolą

Na rukoli ułóż plasterki dojrzałej gruszki i kawałki sera z orzechem włoskim. Skrop olejem rzepakowym tłoczonym na zimno wymieszanym z niewielką ilością soku z cytryny. Dodaj świeżo mielony pieprz i podawaj z pieczywem.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Wariant	Niewędzony
Dodatek smakowy	Orzechy włoskie
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwałszczyzna
Masa netto	350 g

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

Przechowywanie

Ser przechowuj w lodówce, w warunkach wskazanych na etykiecie. Po otwarciu umieść go w zamkniętym pojemniku przeznaczonym do żywności, aby ograniczyć wysychanie i przenikanie zapachów. Termin przydatności do spożycia sprawdź

na opakowaniu.

Informacja dla alergików: produkt zawiera **mleko** i **orzechy włoskie**.