

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

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/swojski-ser-podpuszczkowy-z-zurawina-wedzony-350g-p-150.html>



Swojski ser podpuszczkowy z żurawiną wędzony 350g

Cena	32 zł
Dodatki	z żurawiną
Pojemność / gramatura	350g

Opis produktu

☐☐ Swojski ser z żurawiną wędzony - dymny aromat i owocowy akcent

Swojski ser podpuszczkowy z żurawiną wędzony 350g łączy mleczny smak sera, owocowy dodatek żurawiny i aromat tradycyjnego wędzenia. Podaj go z pieczywem, dodaj do sałatki albo ułóż na desce serów obok wariantów naturalnych i ziołowych.

Żurawina i tradycyjne wędzenie olchą

Ten rzemieślniczy ser z Suwalszczyzny powstaje z **niepasteryzowanego mleka krowiego**, naturalnej podpuszczki, kultur bakterii i soli. Jest krótko dojrzewającym serem podpuszczkowym, wzbogaconym dodatkiem żurawiny.

Wędzenie dymem olchowym nadaje mu charakterystyczny aromat. Żurawina wnosi owocową nutę, która dobrze komponuje się z wytrawnymi dodatkami, pieczonymi warzywami i świeżą sałatą.

Jak podawać wędzony ser z żurawiną?

- **Na kanapkach** - z pieczywem na zakwasie i chrupiącą sałatą.
- **W sałatkach** - z pieczonym burakiem, rukolą i kawałkami gruszki.
- **Na desce serów** - obok sera naturalnego, z dodatkiem owoców i pieczywa.
- **Na grzankach** - delikatnie podgrzany i podany z kilkoma listkami rukoli.

Prosty pomysł: sałatka z burakiem i serem z żurawiną

Pokrój przestudzonego pieczonego buraka i porcję wędzonego sera z żurawiną. Dodaj garść rukoli oraz cienkie plasterki gruszki. Skrop olejem rzepakowym i odrobiną soku z cytryny. Delikatnie wymieszaj, dopraw pieprzem i podawaj z pieczywem. Przed dodaniem soli spróbuj sałatki - ser już ją zawiera.

Najważniejsze informacje o produkcie

Rodzaj sera	Podpuszczkowy, krótko dojrzewający
Wariant	Wędzony, z żurawiną
Sposób wędzenia	Tradycyjnie, dymem olchowym
Mleko	Krowie, niepasteryzowane
Pochodzenie	Suwalszczyzna
Masa netto	350g

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

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 aromatów. Termin przydatności do spożycia znajdziesz na opakowaniu.

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