Stowarzyszenie „Macierzanka” – Kostka serowo-ziołowa

Nazwa zgłoszenia: Kostka serowo-ziołowaProducent/Wykonawca: Stowarzyszenie „Macierzanka”

Opis zgłoszenia: Kostka serowo-ziołowa jest produkowana z sera podpuszczkowego dojrzewającego Wiżajny. Ser jest krojony na drobną kostkę, a następnie zalewany oliwą z oliwek z dodatkiem ziół (bazylia, tymianek, oregano) oraz czosnku. Dodatki te nadają kostce specyficzny aromat i smak. Kostka serowa przechowywana w tej zalewie pozostaje świeża, zachowuje swoją sprężystość przez dłuższy czas. Wykorzystywana jest do sałatek, wędlin jak również można ją jeść bez dodatków.
Kostka serowo-ziołowa wytwarzana z sera podpuszczkowego dojrzewającego Wiżajny jest uznanym produktem regionalnym. Sam ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny wpisany jest na Listę Produktów Tradycyjnych. Natomiast kostka serowo-ziołowa zdobyła wiele nagród i wyróżnień m.in. na 495-tych Urodzinach Województwa Podlaskiego w Nowogrodzie. Produkt ten cieszy się dużym zainteresowaniem wśród osób odwiedzających teren gminy Wiżajny i Rutka Tartak ze względu na swój specyficzny smak jak i sposób wytwarzania.

