



**PROSTO Z WŁOCH,  
OD 1956R.**

## **Dobbiaco**



Region: alto adige

Ser Dobbiaco jest serem twardym powstającym z pełnego mleka krowiego, który dojrzewa od 2 do 6 miesięcy. Swoją nazwę wziął od regionu, z którego pochodzi. Dobbiaco jest częścią Val Pusteria w regionie Alto Adige. Charakteryzuje się jasno żółtym kolorem.

### **Składniki**

Mleko krowie pasteryzowane (mleko pełne i mleko o niskiej zawartości tłuszczu), sól, podpuszczka.

### **Sugestie**

**SER DO KROJENIA.** Ukrój plaster Dobbiaco grubości 2 cm (100 gr) i przygotuj go na patelni lub grillu. Podawaj z warzywami i musztardkami owocowymi.

### **Waga**

Dostępny w całości około 5 kg lub przekrojony na pół 2,5 kg