

Caseificio Nuovo

Ser Pecorino primo grezzo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Ser dojrzewający o białym mięszsu i intensywnym aromacie, z zewnątrz pokryty oliwą z oliwek, dzięki której skórka uzyskuje charakterystyczny ciemny kolor.

Sugestie

Znakomity z miodem, dipami podawanymi z warzywami oraz wędlinami.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI:

Produkowany ze świeżego pasteryzowanego mleka owczego, z dodatkiem naturalnej podpuszczki, wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych oraz soli z Saline di Volterra.



ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępny w całości 1,5 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1902 kJ / 459 kcal

TŁUSZCZE: 39 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25 g)

WĘGLOWODANY: <0,5 g (w tym cukry <0,5 g)

BIAŁKA: 27 g

SÓL: 1,6 g