

# Ser Ubriaco di Amarone DOCG



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Podstawowy ser jest wytwarzany wyłącznie z mleka krowiego z lokalnych mleczarni. Po tradycyjnym dojrzewaniu, formy sera są czyszczone z naturalnych pleśni i zanurzone w Amarone przez długi okres. Amarone to wino o intensywnym kolorze i aromacie wiśni, porzeczek, czekolady i przypraw, bogate w treści, cechy, które przechodzą na ser. Ubriaco d'Amore to ser do medytacji, który prowadzi nas na ekscytujące smakowe drogi. Silny charakter tego wspaniałego sera z surowego mleka jest połączony z intensywnym zapachem wielkiego wina Amarone della Valpolicella DOCG.

## Sugestie

Ubriaco d'Amore powinien być serwowany w temperaturze pokojowej i kosztowany w małych porcjach. Połączenie z winem musi osiągnąć idealną równowagę smakową pomiędzy żywnością a winem, których zapachy powinny spełniać takie same aromaty intensywności sera. Sugerujemy połączenia z ważnymi czerwonymi winami.

## Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:



**SMAK:**

**WYGLĄD:**

**SKŁADNIKI:** Mleko, podpuszczka, sól. Dojrzeva min. 12 miesięcy.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** około 7 kg

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy