

Vento d'estate



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Nazwę sera można przetłumaczyć jako letni wiatr. Jest on twarde, dojrzewa w dębowych beczkach z sianem z wysokich partii gór w Treviso. Charakteryzuje się świeżym smakiem o wyraźnym aromacie siana. Posiada posmak rumianku i dzikiej mięty.

Sugestie

Proponuje się spożywać go w temperaturze pokojowej w połączeniu z białym aromatycznym winem. Doskonały w połączeniu z pikantnymi dżemami z owoców oraz razowym pieczywem.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Krowie mleko, sól, podpuszczka.



ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: około 1,25 kg połowa lub 2,5 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy