

Ser Pecorino nero toscano stagionato DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Ser z mleka owczego. W zależności od obszaru produkcji zmienia się jego okres dojrzewania a wraz z nim smak oraz zastosowanie.

Sugestie

Idealny w połączeniu z naszymi musztardami. Pasuje do deski serów.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Charakterystyka:

Smak:

Wygląd:

Składniki: Owcze mleko, podpuszczka, sól, wybrane enzymy mleka.

Alergeny:

Opakowanie:

Waga: w całości około 2,5 kg lub połowa około 1,3 kg.



Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1714 kJ / 413 kcal

Tłuszcze: 33 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g)

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

Białka: 29 g

Sól: 1,3 g