

# Ser Montasio DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Montasio należy do rodziny serów górskich. Bogaty w smaku, kremowy z nutą ananasa, korzenny i nieco pikantny. Jego żółto brązowa skórka w młodym serze jest gładka i sprężysta, a z czasem dojrzewania staje się ciemniejsza i twardsza. Im dłuższy okres dojrzewania tym bardziej charakterystyczny staje się również jego aromat.

## Sugestie

Zalecany do podania na desce serów, świetny z musztardami słodko-pikantnymi. Bardzo dobrze smakuje w połączeniu z lampką dobrego wina. Doskonały na pizzę, pinisę, a także jako zamiennik mozzarelli. Znakomity do typowego friulijskiego dania *frico di patate*. Tartym Montasio można wykończyć dania z makaronu, bądź dodać go do risotto 4 sery i do polenty. Świeży bardzo dobrze komponuje się z winami Merlot i Pinot Nero, dłużej dojrzewający z Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso.

## Dane techniczne

Charakterystyka: Ser z mleka krowiego

Smak: lekko korzenny, kremowy



**Składniki:** MLEKO krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól. Substancja konserwująca: lizozym z białka JAJ. Bez GMO.

**Masa netto:** około 1,5 kg

**Sposób przechowywania:** Przechowywać w temp. +4 °C.

**Kraj pochodzenia:** Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

**Wartość energetyczna:** 1718 Kj / 415 Kcal

**Tłuszcze:** 35g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24g

**Węglowodany:** 1,6g, w tym cukry <0,5g

**Białka:** 23g

**Sól:** 2,03g

## Alergeny

MLEKO krowie pasteryzowane, substancja konserwująca: lizozym z białka JAJ. Bez GMO.