

Ser Montasio DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Montasio należy do dużej rodziny górskich serów. Jego żółto brązowa skórka na początku jest gładka i sprężysta, później staje się ciemniejsza i twardsza. Jego smak jest łagodny, kremowy i delikatny, bogaty i owocowy, z nutą ananasa. Korzenny i nieco pikantny.

Sugestie

Zalecany do podania na desce serów, świetnie łączy się z naszymi musztardami słodko-pikantnymi. Bardzo dobrze smakuje w połączeniu z lampką dobrego wina. Można zastosować go również na pizzy, focaccii, można go również wykorzystać do zastąpienia mozzarelli. Bardzo dobry do typowego friulijskiego dania frico di patate. Im dłuższy okres dojrzewania tym charakterystyczniejszy staje się jego aromat. Dobry tarty do wykończenia dań z makaronu, można dodać go również 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 dojrzałość 2 miesiące, z region Friuli DOP

SMAK:

Delikatny



SKŁADNIKI: MLEKO, krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól. Substancja konserwująca: lizozym z białka ja. ZAWIERA lizozym z białka JAJ. bez GMO

ALERGENY: MLEKO, JAJ

OPAKOWANIE:

WAGA: 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 nasyt. Kwasy tłuszczowe 24g

WĘGLOWODANY: 1,6g, w tym cukry: <0,5g

BIAŁKA: Białko: 23g

SÓL: Sól: 2,03g