

Ser Pecorino romano DOP buccia nera



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Twardy ser podpuszczkowy z mleka owczego o ostrym smaku i intensywnym aromacie, dojrzewający ok. 8 miesięcy. Ser o antycznym pochodzeniu, wywodzący się z regionu Lacjum. Od wieków wytwarzany w okolicach Rzymu, początkowo warzony przez lokalnych pasterzy owiec, obecnie zyskał olbrzymią popularność na całym świecie. Obok Parmezanu i Grana Padano jest jednym z najpopularniejszych serów do tarcia. Dojrzewa około 8 miesięcy.

Sugestie

Doskonały jako ser do tarcia. Znakomity do wielu receptur, zwłaszcza do spaghetti carbonara, do amatriciany, spaghetti cacio e pepe.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	ser owczy
Charakterystyka:	Twardy ser podpuszczkowy z mleka owczego o ostrym smaku i intensywnym aromacie, dojrzewający ok. 8 miesięcy.
Smak:	ostry, intensywny
Wygląd:	gomółka o czarnej skórce



Składniki: MLEKO owcze, sól, podpuszczka jagnięca, kultury bakterii mlekowych. Skórka niejadalna.

Masa netto: Dostępny w opakowaniu około 3 kg. Detaliczna: dostępny w opakowaniu 500g lub 1 kg.

Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. od +2°C do+4°C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1704 kJ / 411 kcal

Tłuszcze: 34 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24 g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 25 g

Sól: 3,9 g

Alergeny

MLEKO owcze. Skórka niejadalna.