

# 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 skórcie



**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.