IGNALAT

Ser Stracciatella pugliese

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia

Bez glutenu

Opis

Stracciatella to świeży serek z mleka krowiego przyrządzony z cieniutkich strzępek mozzarelli zatopionych w niezwykle kremowej śmietance. Płynna, kremowa konsystencja tego specjału sprawia, iż dosłownie rozpływa się on w ustach. Stracciatellę odnaleźć możemy również w „sercu” burraty. Wyjątkowy produkt dla koneserów włoskich specjałów.

Sugestie:

Idealny jako samodzielna przekąska między posiłkami jak i do kreatywnego użycia w kuchni, np. do wykończenia sałatek, makaronów, włoskich wypieków i na pizzę (po piecu). Znakomity nawet bez dodatku dressingów i przypraw.

Dane techniczne

Rodzaj:	z mleka krowiego
Składniki:	MLEKO krowie, ŚMIETANA, pasteryzowana, sól, podpuszczka.
Styl, smak:	świeży, kremowy serek
Wygląd:	pojemnik plastikowy
Waga:	200 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze od 0°C do 4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	996 kJ / 241 kcal
Tłuszcze:	21,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,8 g
Węglowodany:	1,2 g w tym cukry 1,2 g
Białka:	10,4 g
Sól:	1 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie)