

IGNALAT

Ser Sfoglia di mozzarella per ripieni



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Świeże płaty mozzarelli gotowe do faszerowania. Doskonale jako baza do przygotowania efektownych, prostych, lekkich przekąsek i włoskich przystawek. Płat mozzarelli wystarczy pokryć dowolnym nadzieniem, po czym zwinąć całość w rolkę i pokroić w poprzek w efektowne roladki, które można dodatkowo spiąć elegancką wykałaczką. Idealna opcja na letnie, lekkie, smakowite przekąski.

Sugestie:

Idealne jako lekka przekąska wypełnione farszem np. bakłażan-szynka-pesto bądź speck-rukola-oliwki czy cukinia-łosoś, a nawet prosta caprese z pomidorem i bazylią.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z mleka krowiego
Charakterystyka:	świeży ser krowi z masy parzonej w płatach
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +4°C
Masa netto:	1 kg (2x500g)



Alergeny

LAKTOZA (MLEKO)