

*La Casearia Carpenedo*

## Ser Baronerosso® al Barbera D'Asti DOCG



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Baronerosso to włoski rzemieślniczo wyrabiany ser z surowego mleka koziego, uszlachetniany w winogronach Barbera i winie „Barbera d’Asti DOCG”, dojrzewający przez co najmniej 5 miesięcy.

Ser o średnio twardej konsystencji, lekko kruchy, w przekroju biały, o ciemno bordowej skórce i lekko owocowych nutach.

Otula smakiem, pozostawiając przyjemny posmak czerwonego wina i wiśni.

### Sugestie:

Ser do degustacji.

Znakomity z winem Barbera D’Asti, Cabernet czy Chardonnay.

### Dane techniczne

RODZAJ:	z surowego mleka koziego, uszlachetniany w czerwonym winie
SKŁADNIKI:	surowe MLEKO kozie, sól, podpuszczka, winogrona Barbera (min. 0,1%) i wino "Barbera D'Asti DOCG" (min. 0,1%) na skórce
DOJRZEWANIE:	minimum 5 miesięcy



<b>USZLACHETNIANIE:</b>	uszlachetniany w winogronach Barbera i winie "Barbera d'Asti DOCG"
<b>WAGA:</b>	Dostępny w gomości 7 kg lub kawałku około 1,75 kg
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	Całą gomościę przechowywać w temperaturze 4-6°C. Produkt w kawałkach przechowywać w temperaturze 2-4°C.

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	1418 kJ / 341 Kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	27g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 19,2 g
<b>WĘGLOWODANY:</b>	0,42 g (w tym cukry 0 g)
<b>BIAŁKA:</b>	24,2 g
<b>SÓL:</b>	2,3 g

## Alergeny

LAKTOZA (MLEKO kozie), SIARCZYNY (z wina)