

BEPPINO OCCELLI

Ser z trufłą letnią Crutin



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

Ser z mleka krowiego wzbogacony płatkami trufli letniej. Długodojrzewający (min. 30 dni), kruchy i łamiwy, typowy dla obszarów wiejskich regionu Piemontu. W dawnych czasach przechowywany był w niewielkich tufowych piwnicach, które w lokalnym dialekcie zwane były „Crutin”.

Beppino Occelli nazwał ten ser właśnie „Crutin” – nazwą, która najpełniej oddaje magicznego ducha tych miejsc.

Sugestie:

W kuchni Crutin staje się głównym bohaterem wystawnych farszów oraz szlachetnych sosów do makaronu i włoskich kluseczek „gnocchi”.

Komponuje się też znakomicie z konfiturą z pomarańczy.

Doskonali w akompaniamencie szlachetnych strukturalnych czerwonych win, jak np. Chianti, Amarone oraz piemonckiego Barbaresco i Barolo.



Dane techniczne

Rodzaj:	z mleka krowiego, z dodatkiem płatków truflii letniej
Składniki:	MLEKO krowie, trufla letnia (<i>tuber aestivum</i> Vitt. 3%), sól morską, bulion (hydrolizowane białka z kukurydzy, sól), podpuszczka (cielęca), aromaty.
Dojrzewanie:	długodojrzewający (minimum 30 dni)
Z dodatkiem:	trufla letnia (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
Wygląd:	gomółka
Waga:	300 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 6-8°C.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1510 kJ / 361 Kcal
Tłuszcze:	29g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21g
Węglowodany:	1 g, w tym cukry 0 g
Białka:	24 g
Sól:	1,7 g
Błonnik:	0 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO)