

BEPPINO OCCELLI

Ser Occelli® nel fieno Maggengo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

Opis

Ser długo dojrzewający z mleka krowiego wzbogacony aromatami flory alpejskiej. Occelli nel fieno Maggengo dojrzewa przez 165 dni w wiosennym sianie z górskich pastwisk Val Casotto. Specyficzny proces wytwarzania nadaje mu wyrafinowanego i delikatnie słodkiego smaku, który doskonale współgra z zapachem siana. Ser o barwie kości słoniowej, zwartej konsystencji i pięknej brązowej skórce pokrytej sianem nasączonym piwem.

Sugestie

Doskonały w towarzystwie win piemonckich takich jak Barolo, Langhe Rosso czy Barbaresco. Idealnie komponuje się z czerwonymi mięsami. Idealny dodatek do wędlin włoskich i przystawek.

Produkt na zamówienie



Dane techniczne

Rodzaj:	z mleka krowiego, uszlachetniany alpejskim sianem i piwem
Składniki:	MLEKO krowie (kraj pochodzenia: Włochy), sól, podpuszczka zwierzęca, pokryty na skórcie sianem nasączonym piwem (woda, słód JĘCZMIENNY, JĘCZMIEŃ (GLUTEN), syrop glukozowy, chmiel.
Dojrzewanie:	długodojrzewający (165 dni)
Uszlachetnianie:	w alpejskim sianie Maggengo i piwie
Wygląd:	1/2 spłaszczonej gomółki
Masa netto:	3,5 kg
Sposób przechowywania:	przechowywać w temperaturze 6-8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1841kJ / 440 Kcal
Tłuszcze:	35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25 g
Węglowodany:	1 g, w tym cukry 0 g
Białka:	26 g
Sól:	1,4 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie), może zawierać ziarna ZBÓŻ, JĘCZMIEŃ (GLUTEN)