

CASEIFICIO NUOVO

Ser Gorgovino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Średnio dojrzewający ser pleśniowy produkowany z pasteryzowanego mleka owczego z dodatkiem wyselekcjonowanych kultur pleśniowych i soli z lokalnych źródeł solankowych *Saline di Volterra*. Ser poddawany jest podwójnemu procesowi dojrzewania – początkowy etap to 4-5 dniowe leżakowanie w warunkach chłodniczych, a następnie, po ręcznym nakłuciu gomółek, dłuższemu, 45-dniowemu dojrzewaniu w temperaturze otoczenia.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1464 kJ / 353 Kcal
Tłuszcze:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g
Węglowodany:	0,0 g, w tym cukry 0,0 g
Białka:	23 g
Sól:	1,4 g