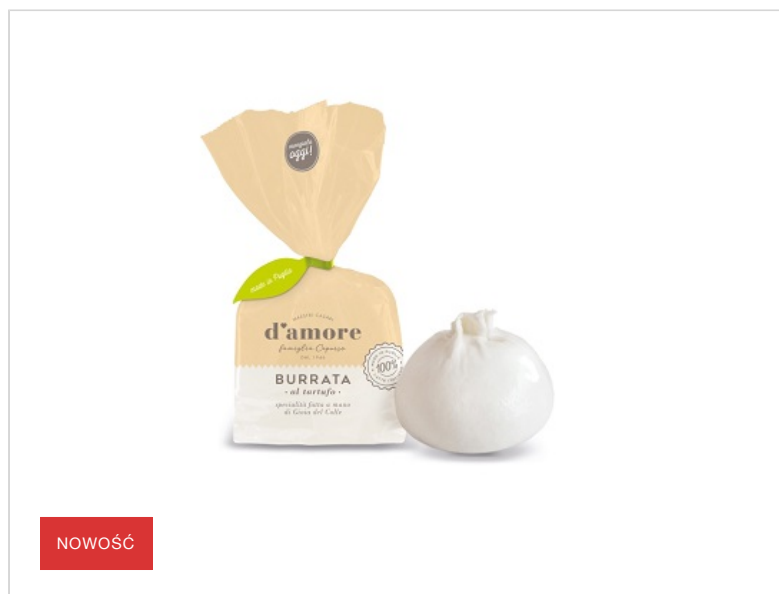


CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Ser Burrata al Tartufo d'amore



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Bez glutenu

Opis

Burrata jest specjalnością regionu Apulia we Włoszech. Swój wyśmienity smak zawdzięcza swojej miękkości i delikatności. Po jej przekrojeniu aksamitna, kremowa, słodkawa śmietanka wypływa na zewnątrz, kusząc nieskazitelnym białym kolorem i gęstą konsystencją. Niezwykle wyrafinowana dzięki dodatkowi trufli.

Sugestie

Najlepiej smakuje sama bez dodatków, prawdziwa uczta dla podniebienia. Idealna jako przystawka, świetnie komponuje się z daniami na bazie trufli.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Świeży serek typu pasta filata, o krótkim terminie przydatności do spożycia.

Składniki:

MLEKO krowie pasteryzowane, ŚMIETANA UHT (48%), sól, czarna mielona TRUFLA 0,15% (tuber aestivum vitt min.70%, oliwa extravergine min.29%, sól, przyprawy), podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, regulator kwasowości: kwas mlekowy.

Charakterystyka:

Włoski kremowy serek typu pasta filata z mleka krowiego o aksamitnym sercu.



Smak:	Delikatny, kremowy i aksamitny. W środku burraty kremowej konsystencji straciatella. Dodatek trufli.
Wygląd:	Kuleczka.
Opakowanie:	plastikowe
Waga:	Opak: monoporcja 125g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze od 0°C do 4°C. Do spożycia w ciągu kilkunastu dni. Po otwarciu opakowania spożyć do 2 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1072 kJ / 259 kcal
Tłuszcze:	23 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g)
Węglowodany:	2 g (w tym cukry 1,8 g)
Białka:	10 g
Sól:	0,41 g

Alergeny

MLEKO krowie i produkty mleczne (w tym LAKTOZA).