

CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Ser Mozzarella fior di latte d'amore

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



NOWOŚĆ



Bez glutenu



Na Zamówienie

Opis

Mozzarella w kuleczce z mleka krowiego typu pasta filata. Świeży, miękki i elastyczny serek podpuszczkowy z regionu Apulia. Doskonała „na zimno” z pomidorami i bazylią jako caprese i na ciepło na pizzę, grzankach i w daniach zapiekanych.

Sugestie

Doskonała solo, na kanapkach, jak i w połączeniu np. z pomidorami i bazylią oraz odrobiną oliwki z oliwek extravergine w caprese.

Znakomita w daniach zapiekanych, na grzankach, pizzy.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Świeży serek podpuszczkowy typu pasta filata

Składniki:

MLEKO krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, regulator kwasowości: kwas mlekowy.



Charakterystyka:	miękki i elastyczny, dobrze ciągliwy po rozpuszczeniu
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. 0°C do +4°C.
Waga:	200 g
Karton:	5 sztuk
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	979 kJ / 236 kcal
Tłuszcze:	18 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g)
Węglowodany:	0,4 g (w tym cukry 0,3 g)
Białka:	18 g
Sól:	0,49 g

Alergeny

MLEKO i produkty mleczne (w tym LAKTOZA).