

Ser Caciottina Dolomiti

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



NOWOŚĆ



Opis

Ser stołowy z pasteryzowanego pełnego mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki cielęcej i bakterii fermentacji mlekowej. Zaliczany do kategorii serów świeżych, gdyż dojrzewa zaledwie 4 dni. W smaku delikatny, mleczno-śmietankowy, o raczej miękkiej strukturze z rzadkimi oczkami i mleczno-białej barwie.

Sugestie

Ser stołowy, znakomity z białym pieczywem lub z paluszkami grissini. Dobrze sprawdza się też w kuchni, jako składnik dań. Komponuje się z winem Chardonnay.

Dane techniczne

Rodzaj sera: z mleka krowiego

Składniki: Pasteryzowane pełne MLEKO krowie, MLEKO krowie, bakterie mlekowe, sól, podpuszczka cielęca. Na skórce pokryty E235. Skórka nie jadalna.

Charakterystyka: stołowy ser krowi, świeży, dość miękki (dojrzewający 4 dni)



Smak:	delikatny, mleczno-śmietankowy
Wygląd:	gomółka
Waga:	ok. 800 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. +0 do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1481 kJ / 357 kcal
Tłuszcze:	29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20 g)
Węglowodany:	2,0 g (w tym cukry 0,8 g)
Białka:	22 g
Sól:	1,0 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA). Bez GMO. W zakładzie przetwarzane są produkty zawierające GLUTEN.