Ser Monte 27 Vecchio

NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka krowiego z regionu Veneto, dojrzewający 7/8 miesięcy. Struktura lekko krucha i łamliwa, intensywny słomkowy kolor miąższu z rzadkimi oczkami. Bardzo aromatyczny, przyjemny i wyraźny w smaku.

Sugestie

Idealny na deskę serów.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	twardy z mleka krowiego, dojrzewający
Charakterystyka:	twardy, dojrzewający 7/8 mies.
Smak:	intensywny, wyraźny
Wygląd:	krąg
Składniki:	MLEKO pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii mlekowych, chlorek wapnia.

Masa netto:	ok. 6,4 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +10° C (+/- 2 ° C)
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1381 kJ / 332 kcal
Tłuszcze:	24 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	29 g
Sól:	1,4 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO)