

Ser Monte 27 Vecchio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser Monte 27 Vecchio to twarde ser z pasteryzowanego mleka krowiego z regionu Veneto, dojrzewający 7/8 miesięcy. Struktura lekko krucha i łamliwa, intensywny słonkowy kolor miąższu z rzadkimi oczkami.

Bardzo aromatyczny, przyjemny i wyraźny w smaku, lekko pikantny.

Sugestie

Idealny na deskę serów.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:	z mleka krowiego
CHARAKTERYSTYKA:	twardy, dojrzewający 7/8 mies.
SMAK:	intensywny, wyraźny, lekko pikantny
WYGLĄD:	cyldryczny
SKŁADNIKI:	Mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, fermenty mlekowe, chlorek wapnia.
WAGA:	ok. 6,4 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. +10 st. C (+/- 2 st. 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)