

VALCOLATTE

Ser Ricotta 250 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Świeży serek serwatkowy, niedojrzewający, o gęstej, kremowej, sprężystej konsystencji. Powstaje z serwatki po produkcji serów podpuszczkowych (np. mozzarelli), mleka krowiego i śmietanki. Nazwa ricotta, czyli „ponownie gotwana”, nawiązuje do procesu wytwarzania w czasach, gdy biedniejsza ludność wykorzystywała pozostałości po produkcji serów podpuszczkowych, starając się je twórczo zagospodarować. Tym sposobem powstał znakomity świeży serek o wszechstronnym zastosowaniu.

Sugestie

Idealny jako farsz do makaronów (tortellini, ravioli itp.). Świetnie smakuje sam. Doskonały jako składnik ciast i deserów.

Dane techniczne

Rodzaj sera: serek serwatkowy, niedojrzewający, z mleka krowiego

Smak: delikatny, kremowy



Składniki:	SERWATKA MLEKA krowiego, ŚMIETANKA, sól. Pochodzenie mleka: Włochy
Opakowanie:	pojemniczek plastikowy
Masa netto:	250 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 0 do 4 °C. Po otwarciu opakowania przechowywać w lodówce i spożyć do 2 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	575 kJ/ 139 kcal
Tłuszcze:	11,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,7 g
Węglowodany:	2,9 g, w tym cukry 2,4 g
Białka:	7 g
Sól:	0,14 g

Alergeny

MLEKO krowie, ŚMIETANA (LAKTOZA)