

Ser Mini Mozzarelline fior di latte



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Bez glutenu



Na Zamówienie

Opis

Mozzarella z mleka krowiego typu pasta filata w mini kuleczkach. Świeży, miękki i elastyczny serek podpuszczkowy z regionu Apulia. Ozdobne i efektowne, sprawdzą się w daniach na zimno, jak i w daniach zapiekanych, podkreślając ich walory estetyczne.

Sugestie

Doskonałe solo, jak i w połączeniu np. z pomidorami i bazylią oraz odrobiną oliwki z oliwek extravergine w caprese. Znakomite w daniach zapiekanych, na grzankach, pizzy itp.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Świeży serek podpuszczkowy typu pasta filata

Składniki:

MLEKO krowie, sól, podpuszczka, bakterie fermentacji mlekowej.

Charakterystyka:

miękki i elastyczny, dobrze ciągliwy po rozpuszczeniu

Sposób przechowywania:

Przechowywać w lodówce w temp. 0°C do +4°C.



Waga netto: 1000 g

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 972 kJ / 234 kcal

Tłuszcze: 18 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g)

Węglowodany: 1 g (w tym cukry 1 g)

Białka: 17 g

Sól: 0,60 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)