

CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Ser Stracciatella Gioiella



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Bez glutenu

Opis

Świeży serek podpuszczkowy z mleka krowiego o delikatnej konsystencji wzbogacony śmietanką. Szarpane kawałeczki mozzarelli w kremowej śmietance tworzą wyjątkowy specjał o delikatnej konsystencji i niepowtarzalnym smaku. Stracciatella to typowy produkt apulijskiej tradycji mleczarskiej, chluba regionu.

Sugestie:

Idealny jako samodzielna przekąska między posiłkami jak i do kreatywnego użycia w kuchni, np. do wykończenia sałatek, makaronów, włoskich wypieków i na pizzę (po piecu). Znakomity nawet bez dodatku dressingów i przypraw.



Dane techniczne

Rodzaj:	z mleka krowiego, świeży
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, 60% ŚMIETANA UHT, fermenty mlekowe, sól, podpuszczka. Regulator kwasowości: kwas mlekowy. Pochodzenie mleka: Włochy
Styl, smak:	świeży serek podpuszczkowy ze śmietanką
Opakowanie:	plastikowe
Waga:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze od 0°C do 4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1023 kJ / 247 kcal
Tłuszcze:	23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g
Węglowodany:	2,2 g, w tym cukry 1,5 g
Białka:	9 g
Sól:	0,68 g

Alergeny

MLEKO i produkty MLECZNE (w tym LAKTOZA).