

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Briscola® Bio al Raboso



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bio

Opis

Organiczny ser rzemieślniczy z pasteryzowanego krowiego z regionu Veneto, uszlachetniany moszczem winogron i winem Raboso DOC. Ser twardy o żółtej barwie, zwartej strukturze i delikatnym oczkowaniu. Dojrzewa przez minimum 4 miesiące w winie Raboso DOC i organicznych winogronach tego szczepu. Ma charakterystyczny lekko pikantny smak i przyjemny aromat z owocowymi nutami.

Sugestie

Ser do degustacji. Znakomity z czerwonymi winami.

Dane techniczne

Rodzaj:

z pasteryzowanego mleka krowiego, uszlachetniany w winogronach i czerwonym winie Raboso DOC



Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie*, fermenty mlekowe, sól, podpuszczka, wino Raboso DOC* (min. 0,1%) i winogrona (min. 0,1%) na skórce. /*składnik organiczny
Dojrzewanie:	minimum 4 miesiące
Uszlachetnianie:	uszlachetniany w winogronach Raboso i winie Raboso DOC
Waga:	gomółka o wadze ok. 2,5 kg / połówka o wadze ok. 1,25 kg
Sposób przechowywania:	Po otwarciu produkt przechowywać w warunkach chłodniczych.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1906 kJ / 460 kcal
Tłuszcze:	38 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 27 g
Węglowodany:	1,4 g, w tym cukry 0 g
Białka:	28 g
Sól:	1,0 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie), SIARCZYNY (z wina)