

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Blu '61® LUXURY DESIGN



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser Blu '61 to prestiżowy włoski ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający w winie Raboso i czerwonej żurawinie kanadyjskiej. Ser dojrzewa minimum 3 miesiące, dzięki czemu nabiera charakterystycznego smaku i zapachu. Posiada kremową konsystencję i delikatną skórkę pokrytą owocami żurawiny. Ser Blu' 61 wyróżnia się swoją elegancją i harmonią, stanowiąc idealne połączenie nut słodkich ze słonymi. Intensywne i aromatyczne smaki sera pleśniowego otulone są zapachem suszonych owoców żurawiny i aromatem wina Raboso.

Sugestie

Idealnie pasuje do czerwonych win. Dobrze smakuje w owocowej kompozycji skropiony octem balsamicznym. Stanowi niezbędny dodatek na włoskiej desce serów będąc przeznaczonym do degustacji. To jeden z najbardziej prestiżowych serów pleśniowych z Włoch.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	pleśniowy z mleka krowiego, uszlachetniany winem Raboso i czerwoną kanadyjską żurawiną
Składniki:	MLEKO krowie, sól, bakterie mlekowe, szlachetne kultury bakterii, podpuszczka, suszona żurawina (żurawina, cukier, olej słonecznikowy) (min. 4%) i wino Raboso Passito (1%) w skórce.
Waga:	Dostępny w opakowaniach 150 g.



Sposób przechowywania: Przechowywać w lodówce w temperaturze 2-4 °C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1394 kJ / 336 kcal

Tłuszcze: 26,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23 g

Węglowodany: 5,7 g, w tym cukry 4,9 g

Białka: 18,2 g

Sól: 1,8 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)