Ser Abbondio senza lattosio



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy

Opis

Ser z mleka krowiego bez laktozy, dojrzewający min. 4 miesiące. Miękki, z niewielkimi ale licznymi oczkami, o białej lub jasno słomkowej barwie. Smak zdecydowany i intensywny, przypominający smaki typowe dla serów z okolic górskich. Ser dla osób z nietolerancją laktozy – jej średnia zawartość w serze wynosi poniżej 0,1 g na 100 g produktu. Nieobecność laktozy wynika z naturalnych procesów dojrzewania sera. Zawiera galaktozę.

Sugestie

Znakomity na deskę serów. Doskonale komponuje się z wędlinami. Świetny też na pizzy.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z mleka krowiego, dojrzewający 4 mies., bez laktozy
Składniki:	MLEKO krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe, substancja konserwująca: lizozym JAJA. Skórka niejadalna.

Waga:	gomółka ok. 6 - 7 kg, połówka ok. 3 kg, ćwiartka ok. 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. +4 °C do +10 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1675 kJ / 404 kcal
Tłuszcze:	34 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24 g)
Węglowodany:	poniżej 0,5 g (w tym cukry poniżej 0,5 g)
Białka:	24 g
Sól:	2,4 g

Alergeny

LIZOZYM JAJ. Bez laktozy.