

Ser Camembert di bufala



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



 Na Zamówienie

Opis

Miękki serek pleśniowy camembert z mleka bawolego, o kremowej i delikatnej konsystencji. Doskonały jako przystawka, zwłaszcza w akompaniamencie białego wina musującego. Świetnie sprawdzi się na wyszukanej desce serów dla znakomitych gości.

Sugestie

Camembert di bufala znakomicie smakuje w połączeniu z delikatnymi białymi winami, zwłaszcza musującymi. Doskonały jako indywidualna przystawka, albo też składnik przystawek. Godny polecenia na wyszukaną deskę serów Gourmet w połączeniu z naszymi słodko-pikantnymi musztardkami.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser pleśniowy typu camembert z mleka bawolego
Charakterystyka:	Włoski ser z mleka bawolego. Kremowa konsystencja, delikatna skórka.
Smak:	Delikatny i kremowy.
Składniki:	Pasteryzowane MLEKO bawole, sól, podpuszczka.
Waga:	300 g



Sposób przechowywania: Przechowywać w lodówce, w temp. +2 do +6° C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1254 kJ / 303 kcal

Tłuszcze: 28 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,4 g)

Węglowodany: 0,2 g (w tym cukry 0,2 g)

Białka: 12,6 g

Sól: 0,8 g

Alergeny

MLEKO bawole