

# Ser Ricotta di bufala 250g



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



NOWOŚĆ

 Na Zamówienie

## Opis

Świeży serek ricotta z serwatki mleka bawolego, o delikatnej konsystencji i neutralnym smaku. Wszelakowość ricotty nigdy nie przestaje zadziwiać. Znajduje ona bardzo szerokie zastosowanie w kuchni, jako serek do smarowania, gotowania czy pieczenia. Jest idealnym składnikiem do przygotowania najróżniejszych potraw, dając szerokie pole do popisu dla inwencji kucharza.

## Sugestie

Idealny składnik do przygotowania różnych dań na ciepło lub na zimno, na ostro, na słono lub na słodko. Znakomity również do pizzy, zarówno w formie upieczonej, jak i dodatek „po piecu”, skropiony delikatnie oliwką z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Produkt na zamówienie.

## Dane techniczne

### RODZAJ SERA:

Ser świeży typu ricotta z mleka bawolego



<b>CHARAKTERYSTYKA:</b>	Włoski ser z mleka bawolego
<b>SMAK:</b>	Neutralny
<b>SKŁADNIKI:</b>	Serwatka MLEKA bawolego, sól.
<b>WAGA:</b>	250 g
<b>KARTON:</b>	12 sztuk x 250 g
<b>SPÓSOB PRZECHOWYWANIA:</b>	Przechowywać w lodówce, w temp. +4 do +10° C
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	195 kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	15 g
<b>BIAŁKA:</b>	15 g

## Alergeny

Serwatka MLEKA bawolego