

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. Wszelakosronność 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



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

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	195 kcal
TŁUSZCZE:	15 g
BIAŁKA:	15 g

Alergeny

Serwatka MLEKA bawolego
