

La Caseria Carpenedo
Ser Don Carlo



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ser twardy z niepasteryzowanego mleka krowiego, na koziej podpuszczce, dojrzewający minimum 3 miesiące. Ser o słomkowo żółtej barwie, twardej, lecz łamliwej strukturze, w smaku przyjemnie intensywny z delikatną pikantną nutą.

Sugestie

Znakomicie komponuje się z aromatycznymi białymi winami oraz młodym czerwonym winem.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:	Ser dojrzewający z mleka krowiego
CHARAKTERYSTYKA:	Ser twardy dojrzewający 12 miesiące.
SKŁADNIKI:	MLEKO krowie niepasteryzowane, sól, podpuszczka kozia. Na skórce użyto barwnika E150d-E160b (min. 0,7%) i oliwki z oliwek (min. 0,1%)
WAGA:	7 kg



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w temp. +4 do +8 st. C

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1208 kJ / 385 kcal

TŁUSZCZE: 29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 28 g)

WĘGLOWODANY: 1,7 g (w tym cukry 0 g)

BIAŁKA: 27 g

SÓL: 4 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)