

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Caciobarricato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Na Zamówienie

Opis

Ser dojrzewający z niepasteryzowanego mleka krowiego typu *pasta filata* (z masy parzonej) uszlachetniany w baryłkach wypełnionych wytlókami czerwonych winogron i czerwonym winem. Dojrzewa przez minimum 2 miesiące. W smaku średnio intensywny, z wyraźnym aromatem wina.

Sugestie

Doskonały w akompaniamencie czerwonego wina.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Ser dojrzewający z mleka krowiego uszlachetniany w winie

Charakterystyka:

Ser dojrzewający 2 miesiące, z niepasteryzowanego mleka krowiego, uszlachetniany w winie i wytlókach winogron

Składniki:

MLEKO krowie niepasteryzowane, sól, podpuszczka, bakterie mlekowe, wino (min. 0,1%), wytlóki winogron (min. 0,1%) na skórce.



Waga:	1,8 kg
Sposób przechowywania:	Po otwarciu opakowania przechowywać w warunkach chłodniczych.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1597 kJ / 385 kcal
Tłuszcze:	30 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,7 g)
Węglowodany:	0,37 g (w tym cukry 0 g)
Białka:	28,3 g
Sól:	1,5 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)