

Ser Pecorino Romano DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Pecorino Romano to włoski ser podpuszczkowy produkowany tradycyjnie z mleka owczego, poddawany procesowi dojrzewania przez około 8 miesięcy. Jest to twarde ser owczy o charakterystycznym, ostrym smaku i przyjemnym, ale intensywnym aromacie. Pecorino Romano DOP zawiera wysoki procent tłuszczu w suchej masie i jest jednym z twardszych serów włoskich, dzięki czemu idealnie nadaje się do tarcia. Jego lekko orzechowy aromat wpływa na niepowtarzalny smak wszystkich potraw. Gdzie kupić oryginalny włoski Pecorino Romano DOP? Ten prawdziwy klasyk dostarczy Wam hurtownia Delduca.

Obok [Parmigiano Reggiano](#) (parmezan) i [Grana Padano](#) to jeden z najlepszych włoskich serów.

Sugestie

Do czego dodać Pecorino Romano DOP? Najczęściej używa się go w formie wykończenia potraw jako przyprawy – dodaje się go (po wcześniejszym starciu na tarce) do pizzy, sosów i sałatek.

To jeden z najlepszych serów do tarcia i stosowany jest często jako zamiennik parmezanu. Można go wykorzystać w przepisie na wiele włoskich makaronów, np. Spaghetti Carbonara, Amatriciana, czy też klasyczny makaron z dużą ilością pieprzu i startym serem. Ser Pecorino Romano używany jest również jako posypka do warzyw, ryżu i tart. Ten włoski ser owczy jest niezwykle smaczny, dlatego można go także dołączyć do deski serów i wędlin i kosztować jako indywidualną przekąskę.



Dane techniczne

RODZAJ SERA:	Ser twardy z mleka owczego
SMAK:	intensywny, zdecydowany
SKŁADNIKI:	MLEKO owcze, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe. Skórka niejadalna.
WAGA:	Dostępny w kawałku ok. 200 g
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temperaturze od +2° do +8°C.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1704 kJ / 411 kcal
TŁUSZCZE:	34 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24 g)
WĘGLOWODANY:	0 g (w tym cukry 0 g)
BIĄŁKA:	25 g
SÓL:	3,9 g

Alergeny

MLEKO owcze
