

Ser Ricotta Toscana di pura pecora



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Na Zamówienie

Opis

Świeży serek ricotta z pasteryzowanego mleka owczego i serwatki mleka owczego z regionu Toskania. Ricotta to jeden z najbardziej wszechstronnych produktów w kuchni. Lekka i naturalna, śnieżnobiała w barwie, bogata w aromaty świeżo dojrzonego mleka. Ze względu na swoją niezwykłą wszechstronność bardzo lubiana i powszechnie stosowana w najróżniejszych przepisach.

Sugestie

Ricotta to ser o wszechstronnym zastosowaniu. Jest idealna jako farsz do makaronów (tortellini, ravioli itp.). Świetnie smakuje sama. Doskonała jako składnik ciast i deserów.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera: Świeży ser owczy

Smak: delikatny



Składniki:	Pasteryzowana serwatka MLEKA owczego, MLEKO owcze pasteryzowane, sól z Volterra, regulator kwasowości E270
Opakowanie:	pojemniczek plastikowy
Waga:	1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 0 do 4 °C. Po otwarciu opakowania przechowywać w lodówce i spożyć do 2 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	664 kJ / 160 kcal
Tłuszcze:	12,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,6 g
Węglowodany:	1,3 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	11 g
Sól:	0,3 g

Alergeny

MLEKO owcze (LAKTOZA)