

BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli® al Barolo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

Opis

Ser z mleka krowiego i mleka owczego dojrzewający przez kilka miesięcy na drewnianych półkach w Valcasotto, w wytlókach winogron wzbogaconych winem Barolo DOCG. Ser o zwartej konsystencji, niejednorodny, barwy żółtej ochry. Jadalna skórka pokryta wytłokami winogron z wzgórz Langa. Pod skórą przybiera fioletowawy kolor z winogron. W smaku łagodny, o smaku wyraźnym smaku wina. Doskonały ser do degustacji i medytacji.

Sugestie

Dobrze komponuje się z wysokiej jakości winami vintage jak np. Barolo, Barbaresco, Amarone, Chianti, Sassicaia. Można podawać go również w akompaniamencie marmoladki figowej.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj: z mleka krowiego i owczego, dojrzewający w wytlókach winogron wzbogaconych winem Barolo DOCG.



Składniki:	MLEKO owcze pochodzenia włoskiego 17,7%, MLEKO krowie pochodzenia włoskiego 67,2%, wytloki winogron 10%, wino Barolo DOCG 4%, sól morską, podpuszczka cielęca.
Dojrzewanie:	dojrzewający kilka miesięcy w wytlókach winogron i winie
Masa netto:	ćwiartka ok. 2 kg
Sposób przechowywania:	przechowywać w temperaturze 6-8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1598 kJ / 382 kcal
Tłuszcze:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
Węglowodany:	2,5 g, w tym cukry 2 g
Białka:	24 g
Sól:	1,7 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie, MLEKO owcze)