

Bianco Spalmabile

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Serek do smarowania, zwany także serkim śmietankowym, to rodzaj świeżego sera o delikatnej, kremowej konsystencji. Wygodny, o wielu zastosowaniach w kuchni, wszechstronny. Pozwala na wyrażenie swojej kreatywności w najlepszym wydaniu.

Sugestie

Idealny w zestawieniu z surowymi i gotowanymi warzywami, doskonały do pierwszych włoskich dań, na tramezzini i pizzę gourmet.

Dane techniczne

Rodzaj: z mleka krowiego, świeży, kremowy

Składniki: Serwatka MLEKA krowiego pasteryzowana, śmietanka z MLEKA zawierająca białko mleczne, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy i mlekowy, bakterie mlekowe



Smak: świeży, kremowy

Masa netto: 1,5 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w lodówce w temperaturze od 0°C do +6°C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 643 kJ / 155 kcal

Tłuszcze: 13 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,5 g

Węglowodany: 3,0 g, w tym cukry 2,6 g

Białka: 6,5 g

Sól: 0,80 g

Alergeny

MLEKO i Produkty mleczne w tym LAKTOZA