

CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Ser Scamorza bianca d'amore

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



NOWOŚĆ



Na Zamówienie

Opis

Scamorza to ser z masy parzonej o półtwardej konsystencji i charakterystycznym kształcie gruszki. Kolor od słomkowożółtego do barwy kości słoniowej, w zależności od okresu dojrzewania i czasu przechowywania. Ser o gładkiej powierzchni i zwartej konsystencji, w smaku delikatny, lekko słony.

Sugestie

Znakomity jako przystawka w akompaniamencie warzyw, lokalnego pieczywa, plasterkowanych wędlin. Ze względu na swoją konsystencję i charakterystyczny smak scamorza doskonale nadaje się również do przyrządzania dań zapiekanych.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera: z mleka krowiego, półtwardy



Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, bakterie fermentacji mlekowej, sól, podpuszczka, regulator kwasowości: kwas mlekowy.
Smak:	Delikatny
Wygląd:	kształt "sakiewki"
Opakowanie:	plastikowe
Waga:	300 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. do +4° C.
Karton:	8 sztuk
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1212 kJ / 292 kcal
Tłuszcze:	23 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g)
Węglowodany:	poniżej 0,6 g (w tym cukry poniżej 0,6 g)
Białka:	21 g
Sól:	1,60 g

Alergeny

MLEKO krowie i produkty mleczne (w tym LAKTOZA).