

Ser Bocconi di bufala Salerno



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Bocconcini di Bufala Campana DOP to kuleczki mozzarelli z mleka bawolego z regionu Kampania, o wielkości, jak sama nazwa wskazuje, jednego kęsa. Cechuje je perłowy kolor oraz cienka, błyszcząca i wilgotna skórka. Konsystencja wewnętrzna jest porowata i elastyczna. Opakowanie zawiera 5 kuleczek, każda o wadze 50 g.

Sugestie

Doskonale spożywane same lub z dodatkiem oliwki z oliwek extravergine. Znakomite na pizzę, zwłaszcza do klasycznej caprese. Świetny dodatek do sałatek, kanapek, tramezzini i pizzy gourmet.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Ser świeży, podpuszczkowy.

Charakterystyka:

Włoski ser z mleka bawolego. Kremowa konsystencja, delikatna skórka.

Smak:

Delikatny i kremowy.



Wygląd:	Śnieżno biała, o owalnym kształcie.
Składniki:	Mleko bawole, sól, podpuszczka.
Opakowanie:	Plastikowe
Waga:	Dostępna w opakowaniu 250g.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +4/10°C. Do spożycia w temp. +15/20°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1105 kJ / 366 kcal
Tłuszcze:	22,4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,4 g)
Węglowodany:	0,4 g (w tym cukry 0,4 g)
Białka:	15,9 g
Sól:	0,4 g

Alergeny

MLEKO