

Ser Mozzarella Fior di Latte



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



 Na Zamówienie

Opis

Mozzarella Fior di Latte w formie kuleczek. Ser fior di latte to inna nazwa dla mozzarelli z krowiego mleka. To miękki, świeży ser typu pasta filata produkowany w całych Włoszech, od wieków w szczególności w Centralnych i Południowych Włoszech. Spożywa się ją „na świeżo” czyli w przeciągu kilku dni od daty produkcji. Wraz z pomidorem jest nieodzownym elementem pizzy. Elegancka i dekoracyjna.

Sugestie

Doskonała sama w sobie, do spożycia na zimno i na ciepło. Znakomita również jako składnik potraw i sałatek. Idealna na pizzę i piadinę. Fior di latte idealnie nadaje się do gotowania i nadziewania, zwłaszcza do przygotowywania przystawki „mozzarella in carrozza”.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Świeży serek

Charakterystyka:

Swieży podpuszczkowy ser



Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO krowie pastoryzowane. sól, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, regulator kwasowości: kwas mlekowy
Alergeny:	MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA)
Opakowanie:	Plastikowe
Waga:	Produkt dostępny w pojemnikach 3 kg. (12x 250g)
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0 DO +4 c
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	979 KJ / 236 Kcal
Tłuszcze:	18 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g)
Węglowodany:	0,4 g, w tym cukry 0,3 g
Białka:	18 g
Sól:	0,49 g