IGNALAT

Ser Burrata Ignalat



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Burrata w formie niewielkiej kuleczki. Świeży, włoski, apulijski serek podpuszczkowy z mleka krowiego z aksamitnym śmietankowym sercem. Składa się ze świeżej, rzemieślniczo wytwarzanej mozzarelli z Apulii, nadziewanej strzępkami mozzarelli w kremowej śmietance, które tworzą jej „serce”. Specjalność o pysznym, delikatnym i kremowym smaku.

Sugestie

Doskonała na zimno z dodatkiem oliwy ekstra vergine lub jako dodatek do sałatki, pomidorów, chleba lub w zestawieniu z podwędzanym łososiem.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży serek podpuszczkowy z mleka krowiego
Charakterystyka:	Włoski kremowy serek typu pasta filata z mleka krowiego o aksamitnym sercu
Smak:	Delikatny i aksamitny

Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, ŚMIETANA UHT 35%, sól, podpuszczka. Alergeny: Białka MLEKA i LAKTOZA
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	Produkt dostępny w opakowaniach zbiorczych 1 kg (8x 125g)
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C. Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	996 KJ / 241 Kcal
Tłuszcze:	21,6 g, tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,8 g
Węglowodany:	1,2 g, w tym cukry 1,2 g
Białka:	10,4 g
Sól:	1 g

Alergeny

MLEKO krowie pasteryzowane, ŚMIETANA UHT. Alergeny: Białka MLEKA i LAKTOZA