

IGNALAT

Ser Burrata al Tartufo Ignalat

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Świeży ser podpuszczkowy ze śmietankowym sercem o niezrównanej miękkości i delikatności, niezwykle wyrafinowany dzięki dodatkowi trufli. Duża zawartość trufli wzbogaca kremowe wnętrze klasycznej burraty, nadając jej elegancji i pełni smaku. Specjalność regionu Apulia.

Sugestie

Idealna na zimno oraz z pierwszymi ciepłymi daniami.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z mleka krowiego, z dodatkami
Charakterystyka:	Włoski kremowy serek typu pasta filata z mleka krowiego o aksamitnym sercu z trufłą.
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane (60%), ŚMIETANA UHT (35%), TRUFLA CZARNA (4%), podpuszczka, sól.
Opakowanie:	Plastikowe



Waga: Produkt dostępny w opakowaniach 1 kg (8 sztuk x 125g)

Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 832 kJ / 201 kcal

Tłuszcze: 16,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,3 g

Węglowodany: 2,2 g, w tym cukry 2,2 g

Białka: 10,9 g

Sól: 1 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA). TRUFLA CZARNA.