

IGNALAT

Ser Burrata Affumicata Ignalat

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Włoski kremowy serek typu pasta filata, wyrabiany ręcznie, wypełniony kawałkami postrzępionej mozzarelli oraz śmietanki, naturalnie podwędzanej. Burrata affumicata, to ewolucja klasycznej burraty z regionu Apulia.

Sugestie

Idealne dopełnienie pizzy lub sałatek typu gourmet. Może być podawany także w połączeniu ze świeżą lub delikatnie podwędzaną rybą. Będzie się także dobrze komponować z konfiturami lub dżemem o mocnym, wyraźnym smaku.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z mleka krowiego, wędzony
Charakterystyka:	Włoski kremowy serek typu pasta filata z mleka krowiego, podwędzany
Smak:	Delikatny, wędzony
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, ŚMIETANA UHT (35%), podpuszczka, sól. Naturalnie wędzony.

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:	996 KJ / 241 Kcal
Tłuszcze:	21,6 g, w 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 I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA)