IGNALAT

Ser Stracciatella Ignalat

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia

Opis

Niezwykle kremowy serek typu pasta filata w strzępkach zatopiony w kremowej śmietance. Wyjątkowy specjał z regionu Apulia. Delikatny, kremowy, rozpływający się w ustach. Przepyszny.

Sugestie

Doskonały samodzielnie. Znakomity dodatek do sałatek, pizzy Gourmet.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	ser z mleka krowiego, świeży, typu pasta filata
Charakterystyka:	Strzępki włoskiego kremowego serka typu pasta filata z mleka krowiego w śmietance
Smak:	Bardzo delikatny i kremowy
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, ŚMIETANA UHT 35%, sól, podpuszczka. Alergeny: Białka MLEKA i LAKTOZA
Opakowanie:	Plastikowe

Masa netto:	Produkt dostępny w opakowaniu zbiorczym (8 sztuk x 200g)
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +2°C do +7°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, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,8 g
Węglowodany:	1,2 g, w tym cukry 1,2 g
Białka:	10,4 g
Sól:	1,0 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA)