

IGNALAT

Ser Mozzarella Fior di Latte Ignalat

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



NOWOŚĆ



Na Zamówienie

Opis

Mozzarella Fior di Latte w formie kuleczek o perłowo-białej barwie. Świeży ser podpuszczkowy z mleka krowiego, miękki i delikatny z regionu Apulia.

Sugestie

Doskonała sama w sobie, do spożycia na zimno. Znakomita również jako składnik potraw i receptur. Idealna na pizzę i piadinę.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

świeży, z mleka krowiego

Charakterystyka:

Włoski ser podpuszczkowy typu pasta filata z mleka krowiego

Smak:

Delikatny



Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane (99%), podpuszczka (0.01%), sól (0,99%).
Opakowanie:	Plastikowe
Waga:	Produkt dostępny w opakowaniach zbiorczych (8 sztuk x 100 g)
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0°C do +4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	749 KJ / 241 Kcal
Tłuszcze:	12,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,8 g)
Węglowodany:	0,5 g w tym cukry 0,5 g
Białka:	15,5 g
Sól:	0,99 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA)