Ser Gran Vita Grattugia stagionato 12 mesi

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Twardy ser z mleka krowiego, dojrzewający, podpuszczkowy. Proces dojrzewania zachodzi naturalnie i trwa 12 miesięcy. Doskonały ser stołowy, świetny zarówno w kawałku np. jako dodatek do aperitivu, w płatkach np. do sałatek i bresaoli, jak i starty do wielu różnorodnych dań. Jego kruchość, łamliwość oraz wyraźny mleczny posmak wzbogacają aromaty potraw, przydając przy tym daniom aksamitności i wykwintności.

Sugestie

Doskonały dodatek do wielu potraw, między innymi do wzbogacenia smaku risotto, zup oraz dań na bazie makaronu. Pokrojony w cieniutkie płateczki jest doskonałym wykończeniem carpaccio z bresaoli wołowej oraz sałatek.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	ser z mleka krowiego, dojrzewający, podpuszczkowy
Charakterystyka:	twardy, dojrzewający, podpuszczkowy
Składniki:	MLEKO krowie, sól, podpuszczka (mikrobiologiczna), substancja konserwująca E1105, lizozym JAJ.

Smak:	delikatny, mleczny
Wygląd:	krąg
Masa netto:	dostępny jako cały krąg o wadze ok. 32 kg, pół kręgu ok. 16 kg oraz w kawałkach o wadze ok. 1 kg lub ich wielokrotności.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od +4°C do +8°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1612 kJ / 388 kcal
Tłuszcze:	28,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17,7 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	33 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

MLEKO, lizozym JAJ