

BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli® Castelmagno DOP Alpeggio

POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

Opis

Ser Ocelli® Castelmagno DOP Alpeggio to ser dojrzewający z mleka krowiego z ewentualnymi dodatkami mleka owczego lub koziego, wytwarzany od wieków w wysokich partiach Val Grana, na wysokościach powyżej 1000 m n.p.m., jedynie w sezonie letnim. Ser o kruchej, łamliwej i jednolitej strukturze, z zawartością naturalnej pleśni. Dojrzewa minimum 60 dni na dużych wysokościach. W miarę upływu czasu dojrzewania nabiera charakterystycznego aromatu ziół górskich.

Sugestie

Doskonały sam w sobie lub z dodatkiem miodu górskiego. Idealny do risotto, kluseczek gnocchi, ravioli i słonych wypieków.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne



Składniki: MLEKO krowie świeże (pochodzenie mleka: obszar produkcji Castelmagno DOP di Alpeggio), sól, podpuszczka. W zależności od partii: z ewentualnym dodatkiem MLEKA owczego lub koziego

Masa netto: ok. 5 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. +6/+8 C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1754 kJ / 419 kcal

Tłuszcze: 33 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 19 g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 26 g

Sól: 2,3 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO)