

BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli® Valcasotto D'Antan



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

Opis

Ser Ocelli® Valcasotto D'Antan to wysokiej jakości ser ze świeżego mleka krowiego. Ser dojrzewający o pełnym smaku i aromacie górskiego mleka. Wyrabiany tradycyjnie w formach, która nawiązują do czasów, gdy transport w górach odbywał się jeszcze w jukach na osiołkach. Ekskluzywny ser na zamówienie.

Sugestie

Znakomity sam w sobie. Idealny także jako dodatek lub na zakończenie posiłku.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Składniki: Mleko krowie świeże (pochodzenie mleka: Włochy), sól morską, podpuszczka.

Masa netto: ok. 7 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w lodówce w temperaturze +6/+8 °C



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1443 KJ / 345 Kcal

Tłuszcze: 29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20 g)

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 21 g

Sól: 2,0 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO)