

Ser Paltufa al tartufo

POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



NOWOŚĆ



Opis

Ser Paltufa al tartufo to pleśniowy ser dojrzewający wzbogacony płatkami trufli. Produkowany z pełnotłustego mleka krowiego, z dodatkiem *Penicillium* i szczepu bakterii *Saccharomyces Cerevisiae* na podpuszczce cielęcej. Dojrzewa przez 60-70 dni, przerastając żyłkami jadalnej pleśni i nabierając kremowej, rozpluwającej się w ustach konsystencji i barwy w odcieniach od bieli do jasnej żółci. Dzięki dodatkowi płatków trufli letniej nabiera ekskluzywnego smaku, przez co z łatwością uświetni niejedną kolację czy przekąskę.

Sugestie

Doskonały jako aperitivo, dodatek do pizzy i polenty. Znakomity w akompaniamencie czerwonego wina.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser pleśniowy dojrzewający z mleka krowiego z dodatkami
Charakterystyka:	Pleśniowy ser dojrzewający z mleka krowiego z płatkami trufli
Smak:	od łagodnego do delikatnie pikantnego



Składniki:	MLEKO krowie pełne, bakterie mlekowe, zawiesina z Penicillium, płynna kultura szczepu bakterii Saccharomyces Cerevisiae, Trufła letnia mielona z solanką (1-2%), płynna podpuszczka cielęca
Masa netto:	Dostępny w opakowaniu ok. 1,4 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od -2°C do +4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1299 kJ / 310 kcal
Tłuszcze:	27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 19 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	18 g
Sól:	1,5 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
