

CASEIFICIO NUOVO

Ser Formaggio toscano fresco al Pepe nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Krótko dojrzewający ser z mleka krowiego i owczego z dodatkiem ziaren czarnego pieprzu z regionu Toskania. Delikatny, wysokiej jakości ser z pasteryzowanego mleka z dodatkiem naturalnej podpuszczki i wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych oraz soli z *Saline di Volterra*, znanych i cenionych już od czasów etruskich naturalnych źródeł solankowych regionu. Dodatek ziaren czarnego pieprzu nadaje serowi charakteru i wyrazistości.

Sugestie

Idealna propozycja do desek włoskich serów i przystawek. Doskonale komponuje się z wędlinami, a także z miodem.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	z pasteryzowanego mleka krowiego i owczego, z dodatkiem ziaren czarnego pieprzu
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, pasteryzowane MLEKO owcze, pieprz czarny ziarnisty min. 1%, sól, podpuszczka, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
Charakterystyka:	Krótko dojrzewający (30 dni), z dodatkiem ziaren czarnego pieprzu
Wygląd:	okrągła gomółka o przekroju 10cm
Konserwanty:	Nie zawiera konserwantów
ShelfLife trwałość:	6 miesięcy od daty produkcji
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w temp. do +4°C.
Opakowanie:	próżniowe
Waga:	Dostępny w całości ok. 600-700 gram
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1519 kJ / 367 Kcal
Tłuszcze:	31g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21g
Węglowodany:	0,7 g, w tym cukry poniżej 0,5 g
Białka:	21g
Sól:	1,2g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze, MLEKO krowie)