

CASEIFICIO NUOVO

Ser Formaggio toscano fresco alla Noce



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Formaggio alla noce to krótko dojrzewający ser z mleka krowiego i owczego z dodatkiem orzechów włoskich 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. Znakomity smak sera podkreślony został dodatkiem orzechów włoskich.

Sugestie

Idealny na deskę serów.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	z pasteryzowanego mleka krowiego i owczego, z dodatkiem orzechów włoskich
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, pasteryzowane MLEKO owcze, ORZECHY WŁOSKIE min. 5%, podpuszczka, sól, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
Charakterystyka:	Krótko dojrzewający (20 dni), z dodatkiem ORZECHÓW WŁOSKICH
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:	1571 kJ / 379 kcal
Tłuszcze:	33g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20g
Węglowodany:	poniżej 0,5g, w tym cukry poniżej 0,5g
Białka:	21g
Sól:	1,2g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze, MLEKO krowie), ORZECHY WŁOSKIE.