

CASEIFICIO NUOVO

Ser Formaggio toscano fresco al Peperoncino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Ser z Toskanii z płatkami ostrej włoskiej papryczki *peperoncino* o zdecydowanie pikantnym smaku. Produkowany ze świeżego mleka krowiego i owczego z lokalnych pastwisk Volterra. Po pasteryzacji i dodaniu naturalnej podpuszczki oraz wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych, soli z pobliskich solanek Saline di Volterra i płatków włoskiego peperoncino ser poddany zostaje 30-dniowemu procesowi dojrzewania w warunkach chłodniczych. Ser półtwardy o zwartej strukturze i przyjemnym pikantnym smaku.

Sugestie

Idealny do deski serów. Znakomity samodzielnie, ale z dodatkiem kropli miodu jest rozkoszą dla podniebienia smakoszy. Świetnie komponuje się z rukolą. Można go też podawać z plasterkami szynki. Pokrojony w kosteczkę stanowi doskonały akompaniament dla aperitif. Wzbogaci również smak sałatki i dań smażonych.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	krótko dojrzewający, z mleka owczego i krowiego, z dodatkiem ostrej papryczki peperoncino
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, pasteryzowane MLEKO owcze, papryczka ostra peperoncino min. 1%, podpuszczka, sól, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
Charakterystyka:	krótko dojrzewający (około 30 dni)
Wygląd:	okrągła gomółka o przekroju 10cm
ShelfLife:	6 miesięcy
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w temp. do +4°C.
Opakowanie:	próżniowe
Masa netto:	Dostępny w całości około ok. 500 g - 600 g
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1510 kJ / 364 Kcal
Tłuszcze:	31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
Węglowodany:	poniżej 0,5 g, w tym cukry poniżej 0,5 g
Białka:	21 g
Sól:	1,2 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze, MLEKO krowie)