

CASEIFICIO NUOVO

Ser Formaggio toscano fresco al Tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Bardzo delikatny ser z mleka krowiego i owczego z kawałeczkami trufli bianchetto i trufli letniej (scorzony). Krótki, 30-dniowy okres dojrzewania w warunkach chłodniczych nadaje mu lekko półtwardej konsystencji, która doskonale podkreśla delikatne i kremowe nuty sera i aromaty trufli. Wykwintny ser dla smakoszy, którzy cenią niebanalne połączenia smaków.

Sugestie

Doskonały jako przystawka i przekąska. Perfekcyjnie łączy się z winami. Ma zastosowanie w różnych potrawach kulinarnych, ale równie dobrze smakuje sam. Ser dla smakoszy ceniących smak trufli.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	krótko dojrzewający, półtwardy, z mleka krowiego i owczego, z dodatkiem truflii
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, pasteryzowane MLEKO owcze, trufla bianchetto i trufla letnia skorzone min. 2,00% (Tuber burchii Vitt.), sól, podpuszczka, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
Charakterystyka:	krótko dojrzewający (około 30 dni)
Wygląd:	okrągła gomółka o przekroju 10cm
ShelfLife Trwałość:	6 miesięcy
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w temp. do +4°C.
Opakowanie:	próżniowe
Waga:	Dostępny w całości ok. 500 g - 700 g
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1503 kJ / 363 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 krowie i MLEKO owcze)