CASEIFICIO NUOVO

Ser Formaggio toscano fresco ai Pistacchi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Wysokiej jakości ser z mleka krowiego i owczego z rejonu Toskania, z dodatkiem pistacji. Krótko dojrzewający 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. Delikatny aromat m.in. mleka owczego podkreślony został dodatkiem pistacji, przydając końcowemu produktowi wykwintności i elegancji. Nie zawiera konserwantów.

Sugestie

Znakomity na talerz serów, doskonały zwłaszcza w akompaniamencie dobrego wina.
Ma zastosowanie w wielu potrawach kulinarnych. Bardzo dobrze komponuje się z miodem akacjowym.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z pasteryzowanego mleka krowiego i owczego, z dodatkiem pistacji
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, pasteryzowane MLEKO owcze, PISTACJE (min.5%), podpuszczka, sól, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
Charakterystyka:	krótko dojrzewający (20 dni), z dodatkiem PISTACJI
Wygląd:	okrągła gomółka o przekroju ok. 10 cm
Konserwanty:	Nie zawiera konserwantów
Shelflife trwałość:	4 miesiące 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:	1562 kJ / 377 Kcal
Tłuszcze:	32g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20g
Węglowodany:	0,8g, w tym cukry poniżej 0,5g
Białka:	21g
Sól:	1,2g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze, MLEKO krowie), PISTACJE