LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Monteterno al tartufo nero

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka owczego z czarną truflą o mocnym, zdecydowanym smaku. Ser zwarty, na przekroju barwy białej, charakterystycznej dla mleka owczego, poprzecinany żyłkami czarnej trufli. Formowany w koszyku z sitowia, któremu zawdzięcza swój niepowtarzalny kształt. Pokryty oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i truflą dojrzewa minimum 3 miesiące. Może stanowić składnik wykwintnych dań. Doskonały ser do degustacji, polecany zwłaszcza w towarzystwie dobrego czerwonego wina.

Sugestie

Doskonały na wykwintną deskę serów, zwłaszcza w akompaniamencie czerwonego wina. Idealny do wykwintnych przekąsek i jako wykończenie antipasti. Znakomicie prezentuje się podany do stołu na szorstkiej drewnianej desce do krojenia udekorowanej suszonymi owocami lub kolorowymi konfiturami. Znakomicie sprawdzi się i doda klasy wyrafinowanej pizzy Gourmet.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser z mleka owczego, dojrzewający, z dodatkami.
Charakterystyka:	Ser z mleka owczego, dojrzewający 3 miesiące, z czarną truflą.
Składniki:	pasteryzowane MLEKO owcze, podpuszczka, czarna trufla min. 5%, sól, bakterie kwasu mlekowego.

Masa netto:	gomółka ok. 7 kg lub ćwiartka gomółki ok. 2 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w warunkach chłodniczych.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1665 kJ / 398 kcal
Tłuszcze:	33 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23 g
Węglowodany:	<0,5 g, w tym cukry <0,5 g
Białka:	25 g
Sól:	2 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA), TRUFLA CZARNA