

Ser Monteterno al tartufo nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Sardyński 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 trufia 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