CASEIFICIO NUOVO

Ser Pecorino a crosta fiorita "Cupido"

NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Ser pecorino z pasteryzowanego 100% toskańskiego mleka owczego, o skórce pokrytej przerostami wyselekcjonowanych kultur pleśniowych. Miękki serek stołowy na podpuszczce, o delikatnym smaku, dojrzewający do 20 dni. Limitowana edycja o unikalnej formie w kształcie serca, przygotowana specjalnie na Walentynki. Ser, w którym można się zakochać, delektując się nim na tysiące sposobów, wybór należy do Ciebie…

Sugestie

Ser stołowy, znakomity sam w sobie. Idealny wybór na Walentynki.

Edycja limitowana.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	ser owczy, krótko dojrzewający
Charakterystyka:	z pasteryzowanego mleka owczego, krótko dojrzewający (ok. 20 dni)
Składniki:	pasteryzowane MLEKO owcze, sól, podpuszczka, bakterie kwasu mlekowego, wyselekcjonowane kultury pleśni.
Wygląd:	gomółka w kształcie serca
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0°C do +4°C.
Opakowanie:	papierowe, pakowany ręcznie
Masa netto:	ok. 400-500 gram
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1157 kJ / 279 kcal
Tłuszcze:	23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17 g
Węglowodany:	poniżej 0,5 g, w tym cukry poniżej 0,5g
Białka:	18 g
Sól:	1,2 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze)