

MORO FORMAGGI

Ser Ubriaco al Prosecco DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser półtwardy z pasteryzowanego mleka krowiego, uszlachetniany w winie Prosecco DOC. Zabieg uszlachetniania typowy dla prowincji Treviso został odkryty przypadkowo podczas Wielkiej Wojny, kiedy to rolnicy z Conegliano i Oderzo, aby ukryć sery przed najazdami żołnierzy austriackich, umieszczali je w wytlókach, by je zakamuflować i uchronić przed konfiskatą. Sery ubriaco produkowane są co roku w okolicach połowy września, kiedy to moszcze gronowe są w trakcie fermentacji. Po dokładnym oczyszczeniu gomółki sera zanurza się na kilka dni w świeżym moszczu, przez co ser nabiera barwy typowej dla rodzaju użytego wina, co oprócz walorów przedłużających przydatność sera do spożycia, nadaje mu również bardzo charakterystycznego aromatu.

Sugestie

Nuty aromatyczne sera idealnie współgrają z aperitifem ze świeżych, owocowych win.

Dane techniczne

Charakterystyka: Ser półtwardy z pasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający, uszlachetniany

Smak: świeży, owocowy



Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie (z Włoch), bakterie mlekowe, sól, podpuszczka. Uszlachetniony w winie Prosecco DOC. Skórka niejadalna.
Masa netto:	forma ok. 6 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp od +0°C do +8°C
Kraj pochodzenia:	Włochy
Dojrzwianie sera:	min. 5 miesięcy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1825 kJ / 440 kcal
Tłuszcze:	37 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 26 g
Węglowodany:	0,8 g, w tym cukry 0g
Białka:	26 g
Sól:	2,2 g

Alergeny

pasteryzowane MLEKO krowie (z Włoch), wino Prosecco DOC (SIARCZYNY)