

Ser Piave "Oro" DOP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



NOWOŚĆ



Opis

Piave „Oro” DOP to twarde ser dojrzewający z mleka krowiego, wywodzący się z prowincji Belluno. Obszar ten, na styku z Narodowym Parkiem Dolomiti Bellunesi pokryty jest bogatą szatą roślinną obfitującą w kwiatostany, które nadają paszom specyficzne właściwości organoleptyczne. Intensywny, zdecydowany i wyrafinowany smak pogłębia się w miarę dojrzewania, zachowując jednak niezmiennie swoją niepowtarzalną nutę smakową. Piave ma zwartą konsystencję bez oczek. Zaliczany jest do twardych serów stołowych średnio dojrzewających. Jego nazwa pochodzi od głównej rzeki regionu, rzeki Piave, która opływa terytorium, z którego pochodzi mleko do produkcji tegoż sera.

Sugestie

Idealnie komponuje się z gruszką i orzechami włoskimi. Znakomity w formie tartej np. do makaronów. Doskonały zwłaszcza z winem Malvasia passito.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z mleka krowiego, dojrzewający
Smak:	zdecydowany, intensywny, wyrafinowany



Składniki:	MLEKO krowie, sól, podpuszczka, lizozym białka JAJ. Skórka niejadalna.
Opakowanie:	oryginalna gomółka w całości nie jest pakowana próżniowo; pokrojony w kawałki pakowany próżniowo
Masa netto:	ok. 5,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +2 °C do +10 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1938 kJ / 467 kcal
Tłuszcze:	38 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 26 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	30 g
Sól:	2,0 g

Alergeny

MLEKO krowie, konserwowany lizozymem z białka JAJ. Skórka niejadalna.