Ser Fontal Alpinella

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Średnio-twardy ser podpuszczkowy z pasteryzowanego mleka krowiego. Fontina to podstawa alpejskiej spiżarni z północnych Włoch. Aromatyczny i lekko kwaskowy w smaku, o zwartej i sprężystej konsystencji, barwie żółto-słomkowej, z rzadko występującymi, średniej wielkości oczkami. Dobrze się kroi. Sprężysty, nieco bardziej elastyczny, łagodniejszy i nieco słodszy niż jego starsza kuzynka, Fontina z Valle d'Aosta.

Sugestie

Ser stołowy. Doskonale rozpuszcza się w sosach. Grubo startym można wykończyć makarony. Idealny na pizzę i do grillowanych kanapek.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z mleka krowiego
Smak:	aromatyczny, lekko kwaskowy
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, sól, podpuszczka mikrobiologiczna; skórka pokryta substancją konserwującą E235, barwnik E160b, barwnik E172. Alergeny: MLEKO. Skórka niejadalna.

Opakowanie:	próżniowe
Masa netto:	1/4 gomółki czyli ok. 2,6 kg - 2,9 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +5 °C (+/- 3°C)
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1336 kJ / 322 kcal
Tłuszcze:	25 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	24,2 g
Sól:	0,8 g

Alergeny

pasteryzowane MLEKO krowie, skórka pokryta substancją konserwującą E235, barwnik E160b, barwnik E172. Skórka niejadalna.