

Ser Bel Veneto



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Miękki ser z mleka krowiego w kostce 20×20 cm. Ser typu taleggio wyrabiany z pełnego włoskiego mleka krowiego. Jeden ze sztandarowych, tradycyjnych produktów obszaru Wenecji Euganejskiej. Ser o słodkawym smaku, barwie od białej do lekko żółtawej, o miękkiej konsystencji i białej, jadalnej skórce.

Sugestie

Idealny na pizzę i do pierwszych włoskich dań.

Dane techniczne

Charakterystyka: Ser miękki z mleka krowiego

Smak: słodkawy



Składniki:	MLEKO krowie (kraj pochodzenia: Włochy), sól, podpuszczka, penicillium candidum. Skórka jadalna. Alergeny: MLEKO (LAKTOZA)
Opakowanie:	papierowe
Masa netto:	ok. 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 0 °C do + 4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1383 kJ / 333 kcal
Tłuszcze:	26 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17 g
Węglowodany:	1 g, w tym cukry 0,7 g
Białka:	24 g
Sól:	0,99 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA). Skórka jadalna.