

Ser PICCOLO FIORE DI BUFALA AL TARTUFO



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ekskluzywny serek pleśniowy z pasteryzowanego mleka bawolic nadziewany czarną truflą letnią. Serek na naturalnym starterze kultur mlekowych i podpuszczce zwierzęcej, o cylindrycznym kształcie i delikatnej, białej, jadalnej skórce pokrytej wykwitami białej pleśni. W świeżym produkcie skórka pozostaje bardziej kremowa i zwarta, w miarę dojrzewania nabierając bardziej płynnej konsystencji. Przyjemna dla oka barwa serka w kolorze kości słoniowej wyraźnie kontrastuje z nadzieniem z czarnej trufli. W smaku przyjemnie mleczny, z delikatnymi kwaskowatymi nutami rozwijającymi się w procesie dojrzewania, z delikatną goryczką w kierunku skórki, doskonale zbilansowany z grzybowymi aromatami trufli.

Sugestie

Doskonały sam w sobie. Znakomicie sprawdzi się jako przystawka, czy akompaniament do aperitif.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Ser świeży, podpuszczkowy.

Charakterystyka:

włoski ser z mleka bawolego o kremowej konsystencji i delikatnej skórce.



Smak:	delikatny i kremowy, z intensywnym smakiem trufli
Składniki:	Ser (MLEKO bawole pochodzenia włoskiego, sól, podpuszczka, penicillium), mielona czarna letnia trufia z Acqualagna (Tuber estivum 2%, sól, aromat).
Opakowanie:	plastikowe
Masa netto:	min. 0,25 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +2 a +8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1234 kJ / 298 kcal
Tłuszcze:	27,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20 g
Węglowodany:	0,3 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	12,5 g
Sól:	1,3 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA), Zawiera trufkę.