

Ser PICCOLO FIORE DI BUFALA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ekskluzywny serek pleśniowy z pasteryzowanego mleka bawolic. 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. Serek o barwie kości słoniowej, w smaku przyjemnie mleczny i aksamitny, z delikatnymi kwaskowatymi nutami rozwijającymi się w procesie dojrzewania.

Sugestie

Znakomity akompaniament aperitif. Doskonały sam w sobie.

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
Składniki:	MLEKO bawole pochodzenia włoskiego, sól, podpuszczka, Penicillium Candidum



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:	1254 kJ / 303 kcal
Tłuszcze:	28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,4 g
Węglowodany:	0,2 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	12,6 g
Sól:	1,3 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA),