

MORO FORMAGGI

Ser Formaggio Oro Rosso



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ser pleśniowy typu Blue Cheese z pasteryzowanego mleka krowiego uszlachetniany słodkim winem Raboso i ozdobiony soczystymi, czerwonymi owocami. Oto ukazuje się waszym oczom prawdziwe dzieło sztuki o pięknej formie i dojrzewającym zapachu. Po przekrojeniu odsłania się jego piękna struktura, wdzięk i wartość: szlachetne pleśnie przeplatają się ze smugami powstałymi po uszlachetnianiu sera winem Raboso DOC, tworząc razem wręcz malarski efekt. To właśnie dzięki winu skóra sera przybiera jaskrawego czerwonego koloru. Udekorowana jest ona korynckimi winogronami i żurawiną. Pikantność jest delikatnie wyczuwalna i podkreśla aromaty śliwek, jeżyn, wiśni i nut drzewnych charakterystycznych dla Raboso DOC.

Typowy dla okolic Treviso zabieg uszlachetniania serów w winie został odkryty przypadkowo podczas Wielkiej Wojny, kiedy to rolnicy z Conegliano i Oderzo, aby ukryć sery przed najazdami żołnierzy austriackich, umieszczali je w wytlókach chroniąc je przed konfiskatą.

Produkowane co roku w okolicach połowy września, kiedy to moszcze gronowe są w trakcie fermentacji. Po dokładnym oczyszczeniu gomółki sera zanurza się na kilka dni w świeżym moszczu, przez co ser nabiera barwy typowej dla rodzaju użytego wina, co oprócz walorów przedłużających przydatność sera do spożycia, nadaje mu również charakterystyczny aromat. Proces dojrzewania sera trwa min. 2 miesiące.

Sugestie

Wyjątkowy ser do degustacji. Spróbuj kawałek Oro Rosso jako deser przy akompaniamencie kieliszka słodkiego wina Raboso.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający, uszlachetniany
Smak:	owocowy. przyjemnie alkoholowy, elegancki
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie (z Włoch), sól, podpuszczka zwierzęca, fermenty mlekowe, wybrane pleśnie. Uszlachetniony w likierze Limoncino (woda, cukier, alkohol melasowy, napar z cytryny, aromat cytrynowy). Dekoracja zewnętrzna nie do spożycia: paski kandyzowanej cytryny (skórka z cytryny, cukier, syrop glukozowy), biała czekolada (kakao o zawartości min. 29,5%), cukier, masło kakaowe, MLEKO (LAKTOZA) pełnotłuste w proszku, emulgator: lecytyna SOJOWA, naturalny aromat waniliowy.
Masa netto:	ok. 2/3 kg
Sposób przechowywania:	Produkt oryginalnie zapakowany przechowywać w temp od +0°C do +6°C. Po otwarciu opakowania przechowywać w temp od +0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1579 kJ / 381 kcal
Tłuszcze:	31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25 g
Węglowodany:	2,4 g, w tym cukry 1,1 g
Białka:	23 g
Sól:	2,2 g

Alergeny

pasteryzowane MLEKO (LAKTOZA) krowie (z UE), SOJA. Może zawierać ORZECHY, SEZAM, SOJA, GLUTEN, ORZECHY pistacjowe.