

LATTERIA PERENZIN

Ser San Pietro In Cera D'api



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka krowiego, o miodowo-waniliowym posmaku, pokryty na skórcie woskiem pszczelim o charakterystycznej intensywnej żółtej barwie. Ser ten jest inspirowany dawną techniką stosowaną na weneckich statkach, która miała na celu zabezpieczenie sera przed słoną wodą podczas śródziemnomorskich wypraw. Wosk pszczeli, pokrywający skórkę sera San Pietro oprócz przyjemnego aromatu, nadaje mu również jedwabistą konsystencję dzięki równomiernemu rozprowadzaniu wilgoci na całej powierzchni.

Słomkowo-żółta barwa, kruche wnętrze sera z małymi otworami rozpylwa się w ustach, pozostawiając posmak dzięki wytwarzającej się tyrozynie. Ser ma zapach miodu, wanilii, wosku pszczelego i wyraźne nuty prażenia. Smak jest intensywny (umami) i lekko słodki. Ser dojrzewa minimum 6 miesięcy.

Sugestie

Tak elegancki i szlachetny ser smakuje wybornie solo lub jako część degustacji. Przed spożyciem producent zaleca usunięcie wosku pszczelego.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Miękki ser z pasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający



Smak:	słony, delikatnie słodki, aromatyczne zapachy wosku i miodu, lekko pikantny
Składniki:	MLEKO z Włoch (LAKTOZA), sól, podpuszczka, owinięty w wosku pszczelim (5%).
Masa netto:	około 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 0°C do 4 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1813 kJ / 437 kcal
Tłuszcze:	36,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 26,2 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry 0,4 g
Białka:	26 g
Sól:	1,9 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
