

LATTERIA PERENZIN


Ser Capra Fieno



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka koziego, dojrzewający w sianie i ziołach – rustykalny diament na talerzu. Nie zawiera laktozy. Ser dojrzewający w organicznym sianie, które pochodzi z tych samych farm, na których pasą się mlekodajne kozy w prowincji Belluno w północnych Włoszech. Siano nadaje mu charakterystyczny aromat suszonej na słońcu trawy. Niegdyś siano było używane przez mistrzów serowarstwa do ukrycia serów przed wścibskim wzrokiem sąsiadów. Elegancki i szlachetny.

Sugestie

Smakuje wybornie solo lub jako część degustacji. Przed degustacją zalecamy usunąć siano i udekorować nim talerz (np. formując gniazdko), na którym ser będzie podawany.

Dane techniczne

| | |
|------------------|---|
| Charakterystyka: | Miękki ser kozi z dodatkiem organicznego mleka koziego |
| Smak: | słodki i harmoniczny, wyraźny, delikatnie pikantny |
| Składniki: | kozie MLEKO z Włoch (LAKTOZA), sól, podpuszczka, siano (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: 1744 kJ / 421 kcal

Tłuszcze: 36,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 28,1 g

Węglowodany: 0,8 g, w tym cukry 0,2 g

Białka: 22,4 g

Sól: 1,7 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)