

LATTERIA PERENZIN

Ser Capra Timo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka koziego, muśnięty oliwą i oprószony tymiankiem. Nie zawiera laktozy. Ten ser to połączenie smaków północnych i południowych Włoch, który scala w jedno kozie mleko od niewielkich i pełnych pasji alpejskich producentów z aromatycznym, sycylijskim tymiankiem. Ser stworzony w hołdzie dla zjednoczonej Italii, od północy po południe.

Wnętrze sera jest półtwarde, zwarte, z „sercem”, która rozpływa się na podniebieniu. Trwały, długo utrzymujący się aromat, z przewagą nut tymianku i mleka koziego, które łączą się harmonijnie w całość.

Sugestie

Skórka, muśnięta oliwą oraz oprószone tymiankiem, jest jak najbardziej jadalna, a nawet zjadana ze smakiem i przyjemnością! Tak elegancki i szlachetny ser smakuje wybornie solo lub jako część degustacji.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Miękki ser kozi z dodatkiem organicznego mleka koziego



Smak:	słodki, pełny, kozi posmak, przeważa aromat suszonego tymianku z Sycylii
Składniki:	kozie MLEKO z Włoch lub krajów UE (LAKTOZA), sól, podpuszczka, tymianek (3%), oliwa extra virgin
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:	1746 kJ / 421 kcal
Tłuszcze:	36,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 27,1 g
Węglowodany:	2,7 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	21,7 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
