

LATTERIA PERENZIN

Ser Capra Pepe & Olio E.V.O.



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka koziego, bez laktozy. Ser stworzony by ekscytować, natłuszczony obficie oliwą extra virgin i oprószony pachnącym czarnym pieprzem Tellicherry z Wietnamu. Ser stworzony został w hołdzie dla jednego z najstarszych miejsc na Jedwabnym Szlaku.

Jadalna skórka sera jest cienka, pokryta ziarnami pieprzu oraz wysokiej jakości włoską oliwą extra virgin. Serce sera jest pół-twarde, zwarte, ale i łatwo roztopiające się. Intensywnie wyczuwalne aromaty przypraw i oliwy przenoszą w odległe miejsca, skąd owe produkty pochodzą. Posmak sera jest trwały, przyjemnie ziemny z wyraźnymi nutami oliwy i delikatnej pikantności. Nie zawiera laktozy.

Sugestie

Ten zmysłowy ser idealnie sprawdza się solo lub jako część degustacji przy akompaniamencie wina.



Dane techniczne

Charakterystyka:	Pasteryzowany ser kozi z dodatkiem organicznego mleka koziego
Smak:	zdecydowany, pełny, słodki pochodzący z sera, pikantny pochodzący z pieprzu
Składniki:	MLEKO kozie (LAKTOZA) pochodzące z Włoch lub krajów UE, sól, podpuszczka, pieprz 2%
Masa netto:	około 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 0°C do 4 °C.
Kraj pochodzenia mleka:	Włochy lub UE (w zależności od partii - wskazano na etykiecie produktu)
Wyprodukowano:	we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1763 kJ / 425 kcal
Tłuszcze:	36,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 27 g
Węglowodany:	2,9 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	21,6 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)