

LATTERIA PERENZIN

Ser Capra Traminer



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

To jeden z najbardziej interesujących włoskich serów. Jest rodzajem „pijanego sera” z koziego mleka z Wenecji Euganejskiej, uszlachetnianego winem Traminer z Trydentu-Górnej Adygi, które nadaje serowi delikatne winne nuty i piękny zapach. W smaku słodkawy, wyczuwalne są nuty drewna i pikantności. Ser o twardej, maślanej konsystencji i skórce nasączonej winem Traminer.

Sugestie

Idealnie sprawdza się solo lub jako część degustacji przy akompaniowaniu wina. Zalecamy spróbować skórkę po usunięciu wytlóków, by móc cieszyć się aromatami powstałymi podczas procesu uszlachetniania.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Pasteryzowany ser kozi z dodatkiem organicznego mleka koziego

Smak:

bardzo słodki, pełny, lekko kwaśne nuty, nuta pikanterii



Składniki: MLEKO kozie, pochodzące z Włoch (LAKTOZA), sól, podpuszczka, wycieczyny z winogron Traminer (3%), białe wino (SIARCZYNY) (2%)

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), SIARCZYNY pochodzące z wina