

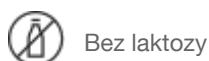
LATTERIA PERENZIN

Ser Capra Tonka & Vermouth



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka koziego z fasolką Tonka i czerwonym wermutem Bordiga Red. Wyjątkowy ser z oryginalnymi aromatami i skórka, która uwypukla nieregularności, wynikające z drobiazgowego procesu ręcznego uszlachetniania. Do produkcji sera wykorzystywany jest wermut Bordiga Red oraz fasolki Tonka – rodzaj fasoli pochodzący z Południowej Ameryki.

Pachnące fasolki Tonka o pomarszczonej powierzchni przypominają z zewnątrz daktyle, ich środek zaś białe migdały. Proces uszlachetnienia nie przyćmiewa smaku mleka koziego, uwypuklając i podkreślając wyrafinowaną delikatność produktu.

Skórka jest jadalna i ma głęboki bladeżółty kolor. Fasolka Tonka nadaje posmak migdałów, anyżu i karmelu, czerwony zaś wermut – siły. Serce sera jest półtwarde i zwarte. Ser o intensywnych, trwałych aromatach. Bez laktozy.

Sugestie

Idealnie sprawdza się solo lub jako część degustacji przy akompaniamencie wina. Skórka jadalna.



Dane techniczne

Charakterystyka:	Pasteryzowany ser kozi z dodatkiem organicznego mleka koziego
Smak:	zrównoważony smak i zapach
Składniki:	MLEKO kozie (kraj pochodzenia: Włochy lub inne kraje UE) (LAKTOZA), sól, podpuszczka, wermut (2%), fasolka tonka (0,5%)
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)
