

LATTERIA PERENZIN

Ser Ciock



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Doskonały “pijany” ser uszlachetniany winem Cabernet i Merlot. Proces ten został zainspirowany stuletnią tradycją ukrywania sera w wytlóczynach, która miała na celu ocalenie go od żołnierzy, którzy plądrowali podczas wojen lub w celu uniknięcia zaliczenia ich na poczet należności właściciela gruntu.

Skórka jest cienka, pokryta wytlóczynami. Konsystencja jest zwarta i maślana. Słodki smak przypomina roztopione i delikatnie palone masło, pozostawia pełny smak na podniebieniu, wyczuwalne są aromaty winogron i wytlóczyn.

Sugestie

Ten krowi ser idealnie sprawdza się solo lub jako część degustacji przy akompaniamencie wina. Zalecamy zjeść skórkę zaraz po usunięciu wytlóczyn, by w pełni cieszyć się aromatami nadanymi podczas wyjątkowego procesu produkcji i dojrzewania sera.

Produkt dostępny na zamówienie.



Dane techniczne

Charakterystyka:	Pasteryzowany ser krowi z dodatkiem organicznego mleka krowiego
Smak:	zdecydowany i delikatnie pikantny, wyraźny piwniczny smak zawdzięczany wytlóczynom
Składniki:	MLEKO krowie (kraj pochodzenia: Włochy) (LAKTOZA), sól, podpuszczka, wytlóczyny z czerwonych winogron (3%), czerwone wino (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:	1812 kJ / 437 kcal
Tłuszcze:	36,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 26,2 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry 0,4 g
Białka:	26,23 g
Sól:	1,9 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
