

LATTERIA PERENZIN

Ser Bufala Glera



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Wyjątkowy ser zrobiony z mleka bawolego oraz „upity” wytłoczynami winogron Glera, pozostałych po produkcji wina Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Ten ser to hołd dla wzgórz wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO, niezwyklej ziemi, z której wino pochodzi.

Skórka jest cienka i pokryta suszonymi wytłoczynami. Konsystencja jest zwarta i aksamitna, wyraźnie pachnąca wytłoczynami. Posmak długo się utrzymuje, wyczuwalne są delikatne nuty winogron Glera, piwnicy, drewna i włoskiej grappy.

Sugestie

Zalecamy spróbować skórkę zaraz po usunięciu wytłoczyn, abyś mógł w pełni cieszyć się aromatami, jakie daje proces uszlachetniania sera.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Ser z pasteryzowanego mleka bawolego



Smak:	zdecydowany i delikatnie pikantny, wyraźny piwniczny smak zawdzięczany wytloczynom
Składniki:	MLEKO bawole (kraj pochodzenia: Włochy) (LAKTOZA), sól, podpuszczka, wytłoczyny 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:	1591 kJ / 384 kcal
Tłuszcze:	32,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22,8 g
Węglowodany:	0,8 g, w tym cukry 0,3 g
Białka:	22 g
Sól:	1,3 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
