

LATTERIA PERENZIN

Ser Millefoglie al Marzemino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Ser półtwardy z surowego mleka krowiego uszlachetniany winem Marzemino Passito. Bez laktozy. Wnętrze sera jest półtwarde, aksamitnie rozpluwające się w ustach. Całość jest zwarta, z delikatnymi pęknięciami, o intensywnie słomkowej barwie z wyraźnymi fioletowo-bordowymi smugami wina Marzemino Passito. Ser w smaku intensywny, aromatyczny i winny. Pachnie gotowanym mlekiem i charakterystycznym połączeniem słodkiego ze słonym. Polecamy spożywać go ze skórką, która jest „strażniczką” smaków nadanych przez wino Marzemino Passito.

Sugestie

Ser idealny solo jak i w towarzystwie przekąsek. Polecamy spożywać go ze skórką.

Produkt dostępny na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser "Millefoglie" z surowego mleka krowiego uszlachetniany Marzemino Passito
Smak:	słodki i pełny, z pikantną nutą
Składniki:	MLEKO surowe (kraj pochodzenia: Włochy), wino Marzemino Passito (3%), sól, podpuszczka
Masa netto:	około 6,8 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 4°C do 8 °C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1783 kJ / 430 kcal

Tłuszcze: 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23,5 g

Węglowodany: 1,6 g, w tym cukry 0,3 g

Białka: 27 g

Sól: 1,7 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA).