

LATTERIA PERENZIN

Ser Millefoglie al Tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Zmielona trufia przenika przez charakterystyczne warstwy millefoglie, które uzyskuje się drogą połączenia enzymów mlecznych i sezonowania warstw w różnych temperaturach.

Zwarte wnętrze serca, składające się z tysiąca cienkich warstw, tworzących lekkie pomarszczenie. Dla wszystkich miłośników sera truflowego, który delikatnie rozpływa się w ustach. Półtwarde wnętrze, łatwo się topi, jest gładkie oraz charakteryzuje się głębokim słomkowo-żółtym kolorem z ciemnymi smugami czarnej letniej trufli z Acqualagna. Smak jest mocny, z aromatem gotowanego mleka, w którym trufia gra pierwsze skrzypce. Ser ten powinien być degustowany bez zdejmowania skórki. Ta ostatnia jest „strażniczką” aromatów nadawanych przez trufle używane do uszlachetniania sera.

Sugestie

Ser idealny solo jak i w towarzystwie przekąsek. Ser polecamy spożywać ze skórką, która jest „strażniczką” smaków.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Ser "Millefoglie" z surowego mleka krowiego truflowy

Smak:

przeważa posmak trufli, z pikantną nutą pochodzącą z samego sera

Składniki:

MLEKO surowe (pochodzenie włoskie), mielona czarna trufia letnia (1 %, sól, aromat)
Acqualagna letnia czarna trufia, oliwa z oliwek extra virgin, sól, podpuszczka

Masa netto:	około 7 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:	1796 kJ / 433 kcal
Tłuszcze:	36 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24,2 g
Węglowodany:	1,2 g, w tym cukry 0,1 g
Białka:	26 g
Sól:	1,7 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
