

VALCOLATTE

Ser Mascarpone



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Mascarpone jest śmietankowym, kremowym serem, produkowanym na bazie mleka krowiego. Ma bogaty, słodkawy smak, kremową konsystencję, jest dość zwarty i sprężysty. Bardzo łatwo się rozprowadza. Jest dobrym źródłem wapnia, tłuszczu i energii.

Sugestie

Doskonały składnik wielu dań i deserów – na jego bazie powstaje m.in. deser tiramisu' oraz serniki.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser z mleka krowiego
Charakterystyka:	Świeży serek mascarpone
Smak:	Delikatny, kremowy
Składniki:	ŚMIETANKA (LAKTOZA), MLEKO (LAKTOZA), regulator kwasowości: kwas mlekowy (MLEKO)
Opakowanie:	plastikowe
Masa netto:	Dostępne w opakowaniu 250 gramów oraz 500 gramów
Sposób przechowywania:	Po otwarciu przechowywać w temp do +4°C i spożyć w ciągu dwóch dni.



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1693 kJ / 411 kcal

Tłuszcze: 42 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 30 g

Węglowodany: 4,6 g, w tym cukry 4,6 g

Białka: 3,6 g

Sól: 0,11 g

Alergeny

MLEKO krowie i produkty mleczne (LAKTOZA)