LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Hyrkus di Capra

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Na Zamówienie

Opis

Gorgonzola z pasteryzowanego mleka koziego o miękkiej, kremowej konsystencji. Ser rzemieślniczy, dojrzewający, umiarkowanie pleśniowy, z wyraźnymi, kremowymi, zielono-niebieskimi przerostami pleśni. Nie posiada oczek w wersji słodkiej. Proces powstawania sera jest wyjątkowy: mleko po pasteryzacji, dodaniu podpuszczki, wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych i zarodników penicillium ulega koagulacji. Otrzymany twaróg zostaje pocięty, delikatnie uformowany na głębokich stołach roboczych ze stali nierdzewnej, po czym nabiera swojego finalnego kształtu w formach, w których jest następnie solony na sucho. Gotowe sery dojrzewają na jodłowych wielopiętrowych półkach, w temperaturze 4-5°C, w wilgotności 90-95%. Podczas okresu dojrzewania formy sera są okresowo obracane, a dodatkowe perforowanie ich powierzchni umożliwia idealny rozrost pleśni. Odpowiedni moment na konsumpcję to od 55-65 dni dla wersji słodkiej oraz 90 dni dla wersji pikantnej.

Sugestie

Ser do degustacji. Świetnie nada się na elegancką deskę serów.

Produkt na zamówienie. Minimalne zamówienie: karton = 2 sztuki po ok. 1,5 kg.

Dane techniczne

Rodzaj:	ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka koziego
Składniki:	pasteryzowane MLEKO kozie (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy), sól, podpuszczka
Masa netto:	Porcjowany po ok. 1,5 kg. Karton zawiera 2 sztuki.
Sposób przechowywania:	Całą gomółkę przechowywać w temperaturze 4-6°C. Produkt w kawałkach przechowywać w temperaturze 2-4°C.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1331 kJ / 318 Kcal
Tłuszcze:	25,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15,9 g
Węglowodany:	1,0 g (w tym cukry 0,1 g)
Białka:	19,4 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

pasteryzowane MLEKO kozie (LAKTOZA)