

LATTERIA PERENZIN

Ser Robiola di Capra sac-à-poche



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ser Robiola di Capra to ser z pasteryzowanego mleka koziego. Oprócz wyraźnego smaku koziego mleka, w serze wyczuwalne są również nuty cytrynowe. Smak jest delikatnie słodki, pełny, nie kwaskowaty. W zależności od regionu (Lombardii, Piemontie i Wenecji Euganejskiej) nazwa Robiola w języku włoskim reprezentuje różne sery. W Wenecji Euganejskiej, z której pochodzi nasz produkt, Robiola to ser charakteryzujący się świeżością, miękkością, kremowością i uniwersalnością.

Sugestie

Do krakersów, kanapek, nadziewania (np. ravioli). Wybornie smakuje na zimno, ale możesz wypróbować ją także w formie kremowego sosu do makaronu. Uniwersalność to jedna z najmocniejszych stron tego sera.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj: świeży ser Robiola z mleka koziego

Składniki: pasteryzowane MLEKO kozie (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy), sól, podpuszczka



Masa netto: około 450 g

Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze chłodniczej 0-4°C.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 745 kJ / 179 Kcal

Tłuszcze: 13,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,8 g

Węglowodany: 2,8 g, w tym cukry 2,3 g

Białka: 11,6 g

Sól: 0,3 g

Alergeny

pasteryzowane MLEKO kozie (LAKTOZA)