

LA CASEARIA CARPENEDO

Perlagrigia sotto cenere



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ser z pasteryzowanego mleka krowiego z truflą, dojrzewający minimum miesiąc. Jego skórka uszlachetniana jest ziołami (cynamonem, kolendrą, gałką muszkatołową, goździkami, imbirem, kardamonem) i naturalnym popiołem bukowym. W 1980 roku Antonio Carpenedo rozpoczyna poszukiwanie smaku truflowego sera, który różniłby się od tych już istniejących. Zazwyczaj intuicja działa, gdy najmniej się tego spodziewasz. Pewien wieczór z Giorgiem Onestim, dobrym kolegą i współpracownikiem Antonia już od dawna, pod pretekstem trufli! Giorgio, głęboki znawca Włoch i ich doskonałości, sugeruje połączenie! Nic lepszego dla Antonia, który zaczyna się zastanawiać i eksperymentować. Rezultat, wzbogacony „wmasowanymi” przyprawami oraz „dotykem” popiołu okazuje się niezwykłym sukcesem. Tak! Popiół, zachowujący i wzmacniający aromaty, wieńczy ten niezwykły przykład kreatywności.

Popielaty szary dominuje kolor skórki, nadając serowi wyjątkowy wygląd. Już podczas krojenia można dostrzec i zachwycić się warstwą popiołu, przypraw, a następnie wylania się bładożółty ser w trufłowe plamy.

Miękki, aksamitny, wyszukany. Ma uderzającą elegancję. Delikatny, ale wyczuwalny popiół tworzy bardzo przyjemny, aksamitny posmak, przez wielu opisywany jako ‘zabawny’. Doświadczenie dla zmysłów z każdej strony. Dominuje aromat trufli umiejętnie wyważony tak, by nie pozostawić w cieniu aromatu mieszanki przypraw, w której został „wmasowany” ser. Woń cynamonu, mleka oraz masła.

Zaskakująco elegancki, nigdy przytłaczający, z przyjemnym posmakiem. Antonio Carpenedo z sukcesem stworzył idealny balans między truflą, przyprawami oraz mlekiem. Zaskakująco,



trufla nie przytłacza innych smaków, ale wciąż jest gwiazdą programu.

Sugestie

Wyjątkowy ser do degustacji, świetnie smakuje solo przy kieliszku wina.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z pasteryzowanego mleka krowiego
Charakterystyka:	dojrzewający minimum 1 miesiąc
Składniki:	SER: MLEKO (kraj pochodzenia: Włochy) (LAKTOZA) krowie pasteryzowane, trufla (minimum 0,3%) sól, podpuszczka, fermenty mlekowe] W skórce: mieszanka przypraw (w zmiennych proporcjach): cynamon, kolendra, gałka muszkatołowa, goździki, imbir, kardamon (minimum 0,1%) i popiół (minimum 0,1%)
Smak:	Zaskakująco elegancki, nigdy przytłaczający, z przyjemnym posmakiem. Antonio Carpenedo z sukcesem stworzył idealny balans między truflą, przyprawami oraz mlekiem. Zaskakująco, trufla nie przytłacza innych smaków, ale wciąż jest gwiazdą programu.
Wygląd:	Popielaty szary dominuje kolor skórki, nadając serowi wyjątkowy wygląd. Już podczas krojenia można dostrzec i zachwycić się warstwą popiołu, przypraw, a następnie wyłania się bladożółty ser w truflowe plamy.
Masa netto:	cała forma około 2,6 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 2° C do +6° C.
Karton:	8 sztuk
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1727 kJ / 417 kcal
Tłuszcze:	36 g, w tym nasycone 25 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry 0,7 g
Białka:	22 g
Sól:	1,4 g



Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy)