

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Fontina DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez GMO

Opis

Fontina to bardzo smaczny włoski ser, któremu nadano w 1995 roku certyfikat DOP – Chronionej Nazwy Pochodzenia. Ser o elastycznej konsystencji, produkowany w formie cylindrycznych spłaszczonych gomółek.

Fontina to rodzaj sera, którego skórka jest regularnie poddawana działaniu roztworu wody i soli. Pozwala to na rozwój specjalnej halofilnej – tzn. kochającej sól – flory, która może tworzyć cienką, lekko lepłą powłokę tysięcy mikroorganizmów. Ser ma elastyczną konsystencję, dobrze się topi, serce jest w kolorze jasnośłomkowym oraz z regularnymi okami. Skórka jest niejadalna.

Sugestie

Młoda Fontina służy jako wyśmienity ser stołowy, dojrzalsza natomiast, dzięki większej łatwości topienia, znakomicie nadaje się do gotowania. Ta właściwość wykorzystywana jest między innymi do robienia rozgrzewającej, doskonałej na polskie zimy fonduty – lokalnej włoskiej odmiany fondue. Świetnie nadaje się do przyrządzania przystawek i dań głównych. Sprawdza się na desce serów z akompaniamentem dobrego czerwonego wina, a także w licznych przystawkach i daniach głównych. Może być zapiekany, gotowany i duszony.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Ser z surowego mleka krowiego



Charakterystyka:	miękki ser z elastyczną skórką
Smak:	intensywny smak z wyraźnymi nutami kwiatowymi i ziołowymi
Wygląd:	lekko spłaszczona gomółka
Składniki:	surowe MLEKO (LAKTOZA) krowie (kraj pochodzenia: Włochy), sól, enzymy, podpuszczka.
Masa netto:	Dostępny w kawałkach ok. 2,5 kg lub w całości ok. 10 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od 0 do 4 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1532 kJ / 370 kcal
Tłuszcze:	29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18,5 g)
Węglowodany:	2,0 g (w tym cukry 0 g)
Białka:	25,3 g
Sól:	1,9 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA)