

Ser Asiago DOP Fresco Nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Półtwardy ser z krowiego mleka z czarną skórą oraz certyfikacją DOP. Słodki, delikatny oraz przyjemny. Oka sera są drobne, wyraźnie zaznaczone i nieregularne. Kolor sera jest biały ze słomkowożółtymi tonami. Wyjątkowość skórki, choć niejadalnej, polega na jej kolorze – czarny kolor dodaje serowi charakteru. Oprócz tego osłonka pokryta jest polioctanem winylu, co chroni ser przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Sugestie

Jeden z najbardziej popularnych włoskich serów, który doskonale pasuje na deskę serów w szczególności w połączeniu z naszymi słodko-pikantnymi musztardami Lazzaris.

Produkt na zamówienie, dostępny w całości (14kg).

Dane techniczne

Charakterystyka: Ser z mleka krowiego Asiago DOP z czarną skórą dojrzewający minimum 40 dni.

Smak: Słodki, delikatny, przyjemny.



Składniki:	MLEKO (LAKTOZA), sól, podpuszczka, fermenty mlekowe, skórka pokryta polioctanem winylu, barwnik, E172, E153, konserwant, E202, E235.
Alergeny:	MLEKO (LAKTOZA)
Waga:	Cała forma waży 14 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 3-5°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1518 Kj / 366 kcal
Tłuszcze:	30g, w tym nasyc. kwasy tłuszczowe 21g
Węglowodany:	0g, w tym cukry: 0g
Białka:	24 g
Sól:	1,7 g