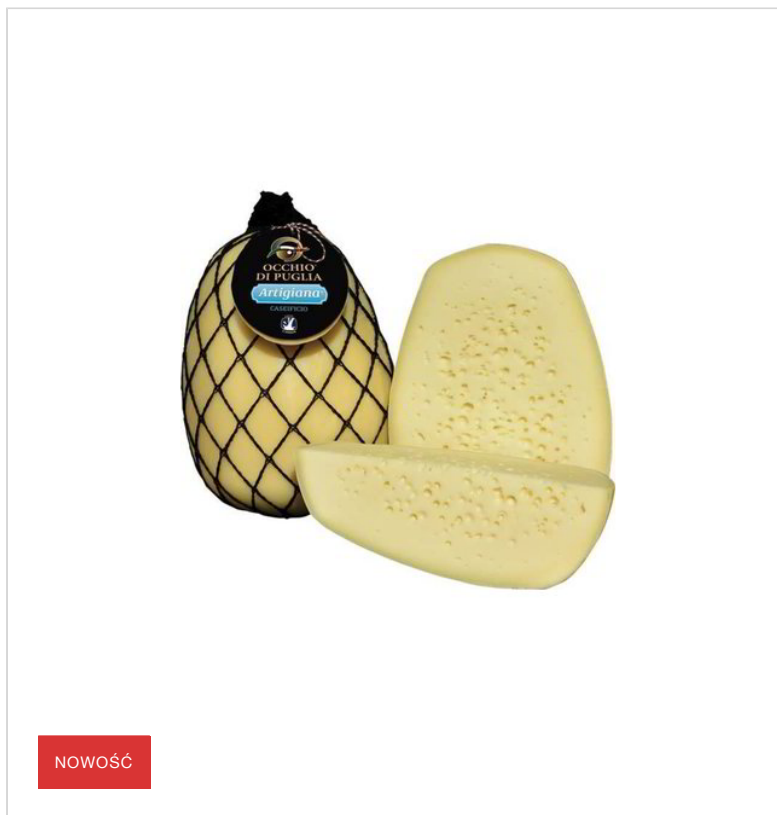


CASEIFICIO ARTIGIANA

Occhio Di Puglia



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Ser l'Occhio di Puglia (dosłownie apulijskie oko) to ser z masy parzonej (wł. *pasta filata*) średnio dojrzewający. Charakteryzuje się kształtem ściętego stożka oraz wnętrzem pełnym oczek, powstałych w wyniku działania kultur starterowych.

Słodki i intensywny smak sera jest wynikiem powolnego i kontrolowanego dojrzewania pod fachowym okiem serowarów.

Ser został nagrodzony dwoma prestiżowymi nagrodami: brąz w World Cheese Awards 2021-22 oraz brąz w World Cheese Awards 2023-2024.

Sugestie

Wyjątkowy smak sera doskonale sprawdzi się podczas aperitifu – przygotuj deskę wędlin i serów z Occhio di Puglia w roli głównej. Dodając oliwki, taralli oraz kieliszek wina, poczuj gorące popołudnie w Apulii na talerzu.

Dane techniczne

Rodzaj sera: Średnio dojrzewający świeży ser z masy parzonej.



Charakterystyka:	Ser typu pasta filata w kształcie ściętego stożka z regularnymi okami
Smak:	mleczny, niezbyt kwaśny, pełny, „prażony” posmak, posmak orzechów (migdały) z średnio trwałymi kwiatowymi nutami
Składniki:	MLEKO (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy), kultury starterowe, sól, podpuszczka
Opakowanie:	Ser w siatce wędliniarskiej
Masa netto:	5,5 kg
Sposób przechowywania:	Zaleca się podzielenie produktu wzdłuż, od góry do dołu. Przechowywać w lodówce w temperaturze 4-8 maksymalnie 10 dni, dokładając starań by przykryć i zabezpieczyć środek sera po przecięciu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1695 KJ / 407 Kcal
Tłuszcze:	28,2 g, tym kwasy tłuszczowe nasycone 18,2 g
Węglowodany:	0,1 g, w tym cukry 0,1 g
Białka:	35,4 g
Sól:	0,4 g

Alergeny

MLEKO pasteryzowane (LAKTOZA), ŚMIETANKA z MLEKA UHT (LAKTOZA)