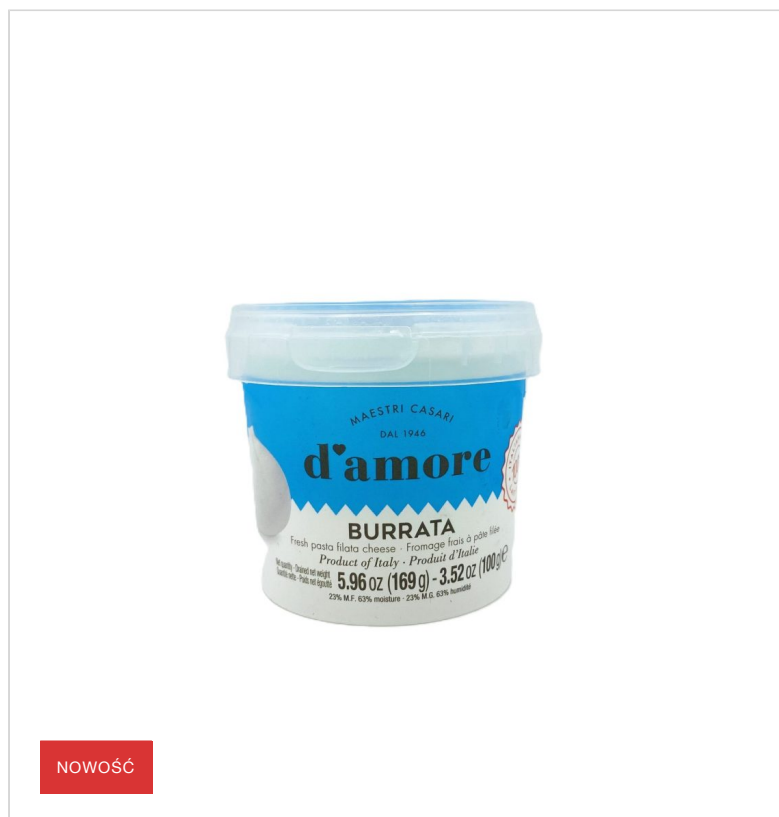


CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Ser Burrata d'amore 100 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Na Zamówienie

Opis

Burrata to ser, który charakteryzuje się podwójną strukturą: część zewnętrzna jest złożona z błyszczącej i białawej osłonki z masy parzonej (całość jest elastyczna oraz zwarta), natomiast środek wypełniony został stracciatellą. Stracciatella to postrzępione kawałki sera z masy parzonej zanurzone w śmietance, nadając wnętrzu sera wyjątkowej kremowości.

Sugestie

Włoska burrata może być podawana na wiele sposobów, jako samodzielna przystawka lub dodatek do sałatek i makaronów. Wspaniale smakuje skropiona oliwą z oliwek extra virgin, z pomidorkami, ze świeżo zmielonym pieprzem lub z pesto z rukoli. Można ją również jeść na słodko, z truskawkami, malinami czy borówkami. Burrata to prawdziwy delikates włoski, który może być użyty w wielu potrawach, wedle uznania kucharza. Doskonale smakuje również na pizzy, jednak należy pamiętać, aby dodać ją „po piecu”.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata
Składniki:	MLEKO pasteryzowane (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy), ŚMIETANKA UHT (48%) (LAKTOZA), sól, enzym pochodzenia mikrobiologicznego, kultury bakterii mlekowych, regulator kwasowości: kwas mlekowy, konserwant: kwas sorbowy.
Charakterystyka:	Włoski kremowy ser typu pasta filata z mleka krowiego o śmietankowym sercu.
Smak:	Delikatny, posmak enzymów mlecznych nie jest bardzo wyraźny
Wygląd:	Kuleczka. Kolor biały.
Opakowanie:	Twarde plastikowe
Waga netto po odsączeniu:	100g
Sposób przechowywania:	Transportować oraz przechowywać w lodówce w temperaturze do 4°C. Po otwarciu opakowania spożyć do 2 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Okres przechowywania:	18 dni

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1072 kJ / 259 kcal
Tłuszcze:	23 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g)
Węglowodany:	2 g (w tym cukry 1,8 g)
Białka:	10 g
Sól:	0,41 g

Alergeny

MLEKO i PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA).