

BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli Espina Gin



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Dojrzewający ser z mieszanki mleka owczego i krowiego (w 100% pochodzenia włoskiego) uszlachetniany w ginie i szpinaku. Beppino Ocelli stworzył oryginalny ser, który w smaku dąży do współczesności i innowacji. Gin i ser są nie tylko idealnym połączeniem dla zmysłów i kuchni, ale także reprezentują fuzję kultur, historii i pasji, opowiadając o potrzebie przyjemności i piękna. Jest dedykowany tym, którzy nie lubią banalności i preferują smak zarówno przy stole, jak i w życiu.

Sugestie

Ser idealny solo jak i w towarzystwie przekąsek. Świetnie pasuje do owocowego białego wina. Do wypróbowania z Ginem, w którym jest uszlachetniany.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Dojrzewający ser z mieszanki MLEKA owczego i krowiego uszlachetniany w ginie i szpinaku.
Składniki:	MLEKO owcze 49,3% (pochodzenie MLEKA: Włochy), MLEKO krowie 49,3% (pochodzenie MLEKA: Włochy), sól i podpuszczka (cielęca), całość pokryta szpinakiem w ginie. Produkt zawiera LAKTOZĘ
Masa netto:	1/4 około 1,5 kg
Dojrzewanie:	minimum rok



Smak:	słodki, lekko słony
Wygląd:	Cylindryczny kształt z płaską powierzchnią, zwarte i twarde serce sera. Ser delikatnie ziarnisty i kruchy przy skórce . Może być widoczne pleśniowe żyłkowanie naturalnego pochodzenia.
Kolor:	brunatnożółty
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 6°C do 8 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1760 kJ / 424 kcal
Tłuszcze:	35g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25 g
Węglowodany:	16 g, w tym cukry 0 g
Białka:	12 g
Sól:	1,7 g

Alergeny

MLEKO owcze i krowie (LAKTOZA)