

LATTERIA PERENZIN

Ser Spirito Rubino

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Dojrzewający ser z mleka koziego uszlachetniany w winie Marzemino passito. Ser ma cylindryczną formę, gładką bordową skórę, a wewnątrz sera ma kolor kości słoniowej oraz poprzecinane jest bordowymi „żyłkami” powstałymi z czerwonego wina. Ser dojrzewa 6 miesięcy wśród wzgórz Valdobbiadene chronionych przez UNESCO.

Sugestie

Świetny jako element aperitifu z czerwonym winem, rzemieślniczymi wędlinami oraz oliwkami i świeżym chlebem.

Produkt dostępny na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Dojrzewający kozi ser uszlachetniany winem Marzemino passito

Smak:

Słodki i pełny, delikatny posmak mleka koziego



Składniki:	MLEKO kozie (pochodzenie: kraje UE), wino Marzemino passito (3%), sól, podpuszczka.
Masa netto:	około 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 4°C do 8 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Zapach:	Owocowy i winny

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1783 kJ / 421 kcal
Tłuszcze:	36,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 28,1 g
Węglowodany:	0,8 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	22,4 g
Sól:	1,7 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA).