

Pecorino Romano DOP Grattugiato 5kg



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Ser wykonany wyłącznie z pełnotłustego mleka owczego termizowanego przy użyciu podpuszczki jagnięcej. Wyraźnie smakowity oraz delikatnie pikantny. Ser o zwartej strukturze oraz białym kolorze, skórka niejadalna. Ma cylindryczny kształt.

Sugestie

Doskonały do wielu potraw i receptur, zwłaszcza do makaronów (np. rzymskie cacio e pepe), risotta, a także aby posypać pizzę. Odpowiednio sprawdzi się również jako element sosu pesto.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	twardy ser owczy
Charakterystyka:	ser tarty
Składniki:	MLEKO owcze (99,10%) (LAKTOZA), sól (0,80%), podpuszczka jagnięca (0,05%), fermenty mlekowe (0,05%).
Opakowanie:	ser zapakowany w przezroczystą folię
Masa netto:	Opakowanie 5 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. +2°C - +8°C

Wyprodukowano we: Włoszech

W kartonie: 2 sztuki po 5kg

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1704 kJ/ 411 kcal

Tłuszcze: 34 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 26g

Sól: 3,8g

Alergeny

MLEKO owcze (LAKTOZA)