

Burrata di Bufala 125 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Świeży ser z “masy parzonej”. Postrzępione kawałki sera wymieszane ze śmietaną zamknięte są w “sakiewce”. Całość opakowana jest w plastikowym kubeczku.

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 vergine, 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 z masy parzonej z mleka bawolego zanurzony w śmietance UHT 40%
Składniki:	Podpuszczka z MLEKA bawolego (pasteryzowane MLEKO bawole, podpuszczka), ŚMIETANA z pasteryzowanego MLEKA krowiego
Charakterystyka:	Postrzępiony kremowy ser z mleka bawolego zanurzony w śmietance.
Smak:	Delikatny
Wygląd:	"Sakiewka". Kolor biały.
Opakowanie:	plastikowe
Waga netto po odsączeniu:	Opakowanie: monoporcja 125g
Karton:	8 sztuk
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze do 4°C. Do spożycia w ciągu kilkunastu dni. Po otwarciu opakowania spożyć do 2 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	887 kJ / 215 kcal
Tłuszcze:	19 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g)
Węglowodany:	0,84 g (w tym cukry 0,6 g)
Białka:	9 g
Sól:	0,38 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA).