

LATTERIA PERENZIN

Ser Robiola di capra



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Ser Robiola di Capra to włoski ser z pasteryzowanego mleka koziego. W zależności od regionu (Lombardii, Piemontie i Wenecji Euganejskiej) nazwa Robiola w języku włoskim reprezentuje różne sery. W Wenecji Euganejskiej, z której pochodzi produkt, Robiola to ser charakteryzujący się świeżością, miękkością, kremowością i uniwersalnością. Delikatność serka jest wyjątkowa.

Ser zamknięty jest w okrągłym pudełeczku

Sugestie

Do krakersów, kanapek, nadziewania (np. ravioli). Wybornie smakuje na zimno, ale możesz wypróbować ją także w formie kremowego sosu do makaronu. Uniwersalność to jedna z najmocniejszych stron tego sera. Świetnie sprawdzi się również w serniku.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj: świeży ser Robiola z mleka koziego

Składniki: MLEKO kozie (kraj pochodzenia: Włochy) , sól, podpuszczka mikrobiologiczna.



Masa netto:	około 190 g
Karton:	12 sztuk
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze chłodniczej 0-4°C.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	745 kJ / 179 Kcal
Tłuszcze:	13,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,8 g
Węglowodany:	2,8 g (w tym cukry 2,3 g)
Białka:	11,6 g
Sól:	0,3 g

Alergeny

pasteryzowane MLEKO kozie (LAKTOZA)