

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Luna di Miele



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez laktozy



Na Zamówienie

Opis

Miodowo-mleczny ser z pasteryzowanego mleka koziego o zwartej strukturze. Ser dojrzewa 1 miesiąc. Pokryty na skórce woskiem pszczelim.

Sugestie

Idealny do spożycia solo, ale również przy akompaniamencie białego wina czy rzemieślniczego piwa. Osiąga szczyt swoich smakowych możliwości w połączeniu z kroplą miodu akacjowego lub delikatną konfiturą cebulową.

Produkt dostępny na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Ser z pasteryzowanego mleka koziego w wosku pszczelim

Smak:

Delikatny zapach miodu, mleczny smak

Składniki:

MLEKO kozie, miód (min. 1,5%), sól, podpuszczka, fermenty mlekowe. Pokryty woskiem pszczelim.

Masa netto:

około 2,5 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1605 kJ / 387 kcal

Tłuszcze: 31,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22,7 g

Węglowodany: 1,34 g, w tym cukry 0 g

Białka: 24,5 g

Sól: 1,3 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)