

MORO FORMAGGI

Ser Sottocenere al Tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Bardzo delikatny ser o jasnym sercu i zwartej konsystencji, uwalniającej intensywny zapach truflowego aromatu. Produkowany jest z mleka z dwu różnych udojów – porannego i wieczornego. Następnie dojrzewa krótko w chłodnych miejscach pod popiołem pozostałym po spalaniu buku – to wielowiekowa metoda konserwacji, najdoskonalsza jaką świat rolniczy zdołał opanować by zakonserwować ser i ochronić go przed pleśnią i pasożytami. Ma świeży, wyjątkowy, przyjemny i wyrafinowany smak. Zachwyca trufłowymi nutami.

Sugestie

Wyjątkowy ser do degustacji, świetnie smakuje solo przy kieliszku wina.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Krowi ser dojrzewający

Charakterystyka:

dojrzewający minimum 60 dni



Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane (kraj pochodzenia: Włochy), fermenty mlekowe, sól, trufla (min. 0,3%), podpuszczka, uszlachetniane w drewnie bukowym
Smak:	Delikatny smak wędzonego sera oraz wyraźny aromat truflి
Wygląd:	Okrągła zwarta forma, serce sera poprzecinane ciemnymi żyłkami truflಿ
Masa netto:	cała forma około 2- 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0° C do +8° C.
Karton:	1 sztuka
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1947 kJ / 470 kcal
Tłuszcze:	39 g, w tym nasycone 27 g
Węglowodany:	1,7 g, w tym cukry 0,7 g
Białka:	28 g
Sól:	1,3 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy)
