

IGNALAT

Ser Burrata Ignalat 100 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Na Zamówienie

Opis

Klasyczna burrata z regionu Apulia. Świeży ser podpuszczkowy o śmietankowym sercu o nieźrównanej miękkości i delikatności. Uważany za jeden ze sztandarowych przysmaków południowych Włoch. Delikatna otoczka z mozzarelli, tworzona ręcznie przez apulijskich serowarów, wypełniona jest miękkim wnętrzem z rozdrobnionej mozzarelli i śmietany, co tworzy sakiewkę o wybornym smaku i znieśławającym aromacie.

Sugestie

Idealna na zimno i z pierwszymi ciepłymi daniami. Doskonale smakuje skropiona oliwką z oliwek extra vergine lub też podana z sałatką, pomidorkami i chlebem czy innymi składnikami o delikatnym smaku, jak np. wędzony łosoś.

Produkt na zamówienie. Dostępny w kartonach.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Z mleka krowiego



Charakterystyka:	Włoski kremowy serek typu pasta filata z mleka krowiego ze śmietanką
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO pasteryzowane, ŚMIETANA UHT (35%), regulator kwasowości: kwas mlekowy, sól, podpuszczka.
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	100 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C. Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin.
Kraj pochodzenia:	Włochy
W kartonie:	8

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	996 kJ / 241 kcal
Tłuszcze:	21,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,8 g
Węglowodany:	1,2 g, w tym cukry 1,2 g
Białka:	10,4 g
Sól:	1 g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (w tym LAKTOZA)