

LA CASEARIA CARPENEDO

BluGins



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Dojrzewający ser z pleśniowymi przerostami uszlachetniany ginem Roby Morton. Produkt gourmet dla smakoszy. To prawdziwa perełka wśród włoskich serów o kremowym sercu. Prawdziwy wulkan smaków, cechuje go jednocześnie słodkość i pikantność, pochodząca od ziół. Elegancki, kwiatowy, alkoholowy. Zapakowany w wyjątkowy papier przypominający wzór charakterystycznych dla jeansów kieszeni.

Sugestie

Ten włoski ser pleśniowy idealnie pasuje do drinków na bazie ginu, białego wina i orzeźwiających piw. Z jednej strony to ser medytacyjny, a z drugiej może być również kremowym dodatkiem do włoskiego risotto.

Sprawdź [jak skomponować włoską deskę serów!](#)

Dane techniczne

Charakterystyka:	Dojrzewający ser pleśniowy uszlachetniany ginem
Smak:	Słodki, alkoholowy, aromatyczny, ziołowy, kwiatowy
Składniki:	MLEKO krowie (kraj pochodzenia: Włochy) pasteryzowane (LAKTOZA), sól, podpuszczka, Marton's Gin (min. 3,5%) z przyprawami (w zmiennych proporcjach): anyż gwiazdkowy, kardamon, jagody jałowca, imbir (min. 0,1%) na skórce.

Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	gomółka 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać temp. +2C do +4
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1550 Kj / 374 Kcal
Tłuszcze:	31g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22g
Węglowodany:	1,4g, w tym cukry 0g
Białka:	21g
Sól:	2,9g

Alergeny

MLEKO w tym LAKTOZA
