

DELIZIOSA

Stracciatella Deliziosa 250 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Na Zamówienie

Opis

Stracciatella to postrzępione kawałki mozzarelli zanurzone w kremowej śmietanie UHT. Produkowany wyłącznie z włoskiego mleka krowiego przez zakład mleczarski w Apulii. Mleko pochodzi od miejscowych zaufanych hodowców, z którymi firma współpracuje od lat.

Sugestie

Doskonały jako dodatek do sałatek, zapiekanek, makaronu, pizzy. Jej kremowy i orzeźwiający smak najlepiej sprawdzi się do podania na zimno (możesz udekorować serkiem ciepłą pizzę prosto z pieca lub gorący makaron).

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata ze śmietaną
Charakterystyka:	Strzępy mozzarelli ze śmietaną
Smak:	Delikatny, śmietanowy
Składniki:	MLEKO pasteryzowane (LAKTOZA) (kraj pochodzenia MLEKA: Włochy, Apulia), ŚMIETANA UHT 45%, regulator kwasowości, sól, podpuszczka.
Opakowanie:	Woreczek



Masa netto:	250 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 0-4C.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Sztuk w kartonie:	8 sztuk

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1030 kJ / 249 kcal
Tłuszcze:	23 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,6 g)
Węglowodany:	2,3 g (w tym cukry 2,3 g)
Białka:	8,2 g
Sól:	0,62 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)