

DELIZIOSA

Ser Fior di Latte in cuscino monoporzio Deliziosa 100 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Mozzarella Fior di Latte w formie kuleczek. Ser fior di latte czyli mozzarella z krowiego mleka. To miękki, świeży ser typu pasta filata produkowany w całych Włoszech, od wieków w szczególności w Centralnych i Południowych Włoszech. Spożywa się ją „na świeżo” czyli w przeciągu kilku dni od daty produkcji. Wraz z pomidorem jest nieodzownym elementem pizzy. Elegancka i dekoracyjna.

Sugestie

Doskonała sama w sobie, do spożycia na zimno i na ciepło. Znakomita również jako składnik potraw i sałatek (np. caprese). Idealna na pizzę i piadinę. Fior di latte idealnie nadaje się do gotowania i nadziewania, zwłaszcza do przygotowywania przystawki „mozzarella in carrozza”.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser z masy parzonej
Charakterystyka:	Włoski ser z mleka pasteryzowanego
Smak:	Delikatny



Składniki:	MLEKO pasteryzowane, regulator kwasowości: kwas mlekowy, sól, podpuszczka. Pochodzenie MLEKA: Włochy.
Opakowanie:	Plastikowy woreczek
Waga:	100 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0 DO +4 c
Kraj pochodzenia:	Włochy
Wygląd:	Gładka, błyszcząca, mlecznobiała, miękka, elastyczna
Zapach:	Przyjemny, charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych
Karton:	30 sztuk

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	984 KJ / 237 Kcal
Tłuszcze:	11,8 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	0,3 g, w tym cukry 0,3 g
Białka:	16,9 g
Sól:	0,55 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
