

Caseificio Nuovo

Ser Pecorino toscano stagionato al pepe verde



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Średnio dojrzewający ser z mleka owczego o intensywnym smaku, z dodatkiem marynowanego zielonego pieprzu. Ser wyrabiany ze świeżego pasteryzowanego mleka owczego, z dodatkiem naturalnej podpuszczki, wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych, marynowanego zielonego pieprzu oraz soli z Saline di Volterra.

Sugestie:

Doskonale komponuje się z marmoladką figową lub miodem kasztanowym.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:	z pasteryzowanego mleka owczego
CHARAKTERYSTYKA:	ser owczy z zielonym pieprzem z regionu Toskania
SMAK:	intensywny z dodatkiem zielonego pieprzu
SKŁADNIKI:	MLEKO owcze pasteryzowane, z dodatkiem bakterii mlekowych, podpuszczka, sól z Saline di Voltery i pieprz zielony min. 2%



ALERGENY:	MLEKO i produkty mleczne.
OPAKOWANIE:	próżniowe
WAGA:	ok. 700 g
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w chłodnym miejscu do +4C
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1802kj / 435kcal
TŁUSZCZE:	36g, w tym nasyc. Kwasy tłuszczowe 23g
WĘGLOWODANY:	0,6g, w tym cukry: <0,5g
BIAŁKA:	28g
SÓL:	1,2g