

# Ser Mozzarelline ciliegino



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



## Opis

Mozzarellina „ciliegina” po włosku a po polsku mozzarellina „wisienka”.  
Produkowana z najwyższej jakości mleka prosto z Apulii, rozpuszcza się w ustach.

## Sugestie:

Idealna na przystawkę, do sałatek, pizzę *GOURMET*, można ją również panierować i smażyć.

## Dane techniczne

RODZAJ SERA: Mozzarella

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI:

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: 250 gram



**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:**

Włochy