

Ser Mozzarella di latte di bufala affumicata San Salvatore

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Ser Mozzarella di bufala affumicata to wędzony ser z mleka bawolego, z rodziny serów podpuszczkowych, rodem z południowych Włoch. Wyróżnia się większą zawartością tłuszczu i białka niż sery z mleka krowiego, dzięki czemu nabiera niepowtarzalnego, kremowego smaku.

Sugestie

Idealny ser do pizzy, makaronu i wielu innych potraw.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	z mleka bawolego, wędzony
Składniki:	MLEKO bawole pasteryzowane, serwatka, podpuszczka, sól, aromat wędzarniczy.
Waga:	500 g (po odsączeniu 250g)
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. +4 - 10 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	273 kcal / 1132 kJ
Tłuszcze:	24 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g
Węglowodany:	0,35 g, w tym cukry 0,32 g
Białka:	14 g
Sól:	0,63 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)