

MORO FORMAGGI

Ser Cremoso al tartufo



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Dojrzewający ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego z kremem truflowym i plasterkami truflí. Szlachetny, wyraźny smak truflí idealnie miesza się ze słodyczą sera pleśniowego. Produkt jest niezwykle ze względu na swoją kremowość – można wyjadać go łyżeczką prosto z opakowania i cieszyć swoje podniebienie niezwykłym smakiem.

Sugestie

Jako przystawka lub deser, do doprawienia pierwszego dania, do nadziewania małych porcji jedzenia, do delektowania się łyżeczką lub na małym rożku z węgla drzewnego.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Pleśniowy ser z pasteryzowanego mleka krowiego z truflą



Składniki:	MLEKO pasteryzowane, podpuszczka, fermenty mlekowe, wybrane pleśni, sól, plasterki trufli min. 1,3%, mieszanka truflowa (letnia trufła suszona 75%, aromaty).;
Masa netto:	1,8 - 2 kg
Sposób przechowywania:	Produkt oryginalnie zapakowany przechowywać w temp od +0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1282 kJ / 309 kcal
Tłuszcze:	25 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18,7 g
Węglowodany:	0,1 g, w tym cukry 0,1 g
Białka:	21 g
Sól:	2,1 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA), ORZECY. Może zawierać sezam i SOJĘ.