

MORO FORMAGGI

Ser Apache



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Bomba! Bardzo smaczny słomkowo-żółty kruchy ser o rocznym okresie dojrzewania. W kręgu robi się dziury i moczy się go w piwie rzemieślniczym przez ponad 15 dni. Kolor jest bursztynowy, a bardzo wyrazisty aromat pochodzi od amerykańskiego chmielu Ekuanot używanego do aromatyzowania, którego proszek został rozsypany na wierzchu kręgu sera. Koniecznie trzeba spróbować!

Sugestie

Wyjątkowy ser do degustacji przy akompaniamencie ulubionego piwa rzemieślniczego.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Półtwardy ser dojrzewający z pasteryzowanego mleka krowiego, uszlachetniany piwem APA



Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane (LAKTOZA), sól, podpuszczka, fermenty mlekowe, uszlachetniany w piwie APA (woda, słód JĘCZMIENNY, chmiel, drożdże, cukier). Skórka niejadalna pokryta chmielem.
Masa netto:	ok. 5-6 kg
Sposób przechowywania:	Produkt oryginalnie zapakowany przechowywać w temp od +0°C do +8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1638 kJ / 394 kcal
Tłuszcze:	28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 19 g
Węglowodany:	1,4 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	34 g
Sól:	1,4 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)