

Beppino Ocelli

Ser Ocelli® al Malto d'orzo e Whisky



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



 Na Zamówienie

Opis

Pieczołowicie wyselekcjonowane gomółki sera krowiego poddawane są długiemu dojrzewaniu, a następnie uszlachetnieniu w słodzie jęczmiennym. W ten sposób powstaje jedyny w swoim rodzaju ser o intensywnym zapachu i złożonym smaku. Whisky przyjemnie łączy się ze smakiem słodu jęczmiennego, zatem zaleca się go smakować z tym samym destylatem.

Sugestie:

Znakomity w akompaniamencie ciemnych rzemieślniczych piw jak również whisky. Idealnym słodkim towarzyszem tego sera jest konfitura z owoców leśnych.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

RODZAJ: z mleka krowiego, uszlachetniany Whisky i słodem jęczmiennym

SKŁADNIKI: MLEKO krowie, sól jęczmienny (7%), Whisky (4%)

DOJRZEWANIE: długodojrzewający (420 dni)

WYGLĄD: 1/4 spłaszczonej gomółki

WAGA: 1,75 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA: przechowywać w temperaturze 6-8°C.

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1699 kJ / 406 Kcal

TŁUSZCZE: 32 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23 g

WĘGLOWODANY: 2,6 g, w tym cukry 2,1 g

BIAŁKA: 24 g

SÓL: 1,3 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie), JĘCZMIENŃ (GLUTEN)