

MORO FORMAGGI

Ser Negroni



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

O ten koktajl pytają wszyscy... czemu więc nie połączyć go z serem?

Ser „koktajlowy” Negroni to czyste szaleństwo, każda kombinacja jest dozwolona, a oddawanie się przyjemności jest surowo zalecane! Nie mogło zabraknąć kandyzowanej pomarańczy w plasterkach, aby uczynić to wysublimowane doświadczenie prawdziwie autentycznym, ale przede wszystkim, aby nadać ostatecznemu smakowi jeszcze więcej świeżości. Wszelkie próby kopiowania są odradzane: idealny przepis jest serwowany przez Moro Formaggi. Dojrzewa 60 dni.

Sugestie

Wyjątkowy ser do degustacji, wyjątkowo smaczny sam w sobie.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne



Charakterystyka:	Pleśniowy ser z mleka krowiego uszlachetniany ginem oraz ozdobiony kandyzowaną skórką pomarańczową
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane (LAKTOZA), sól, podpuszczka zwierzęca, fermenty mlekowe, wybrane pleśni, uszlachetniane ginem (jałowiec, cytryna, liście laurowe, liście mirtu, liście estragonu); gorzki likier (woda, alkohol, wyciąg z ziół, sól); czerwony wermut (włoskie wina białe i czerwone, alkohol pochodzenia rolniczego, przyprawy, cukier. Zawiera SIARCZYNY). Niejadalna dekoracja z kandyzowanej skórki pomarańczowej (skórka pomarańczowa, cukier, syrop glukozowy).
Masa netto:	ok. 2-3 kg
Sposób przechowywania:	Produkt oryginalnie zapakowany przechowywać w temp od +0°C do +6°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Smak:	Alkoholowy, ale kompensuje go słodkawy smak sera, pozostawia w buzi nuty gorzkości i jałowca

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1428 kJ / 345 kcal
Tłuszcze:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry 0,8 g
Białka:	20 g
Sól:	2,5 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
