

BEPPINO OCCELLI

## Ser Ocelli® in foglie di castagno



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

### Opis

Ocelli in foglie di castagno to długodojrzewający twardy ser z mleka owczego i krowiego, otulony z zewnątrz liśćmi kasztanowca. Długie uszlachetnianie i dojrzewanie, przez minimum 365 dni, w liściach kasztanowca nadaje serowi wyjątkowej kruchości, wilgotności i jędrności. Mocny, bogaty aromat z wyraźnie wyczuwalnym aromatem liści kasztanowca zamyka się słodkawymi, lekko orzechowymi nutami. Produkowany z najwyższej jakości alpejskiego mleka zwierząt wypasanych latem na słonecznych pastwiskach wzgórz Val Casotto.

### Sugestie

Znakomity zarówno jako przystawka, pokrojony w kawałeczki na świeżo wypieczonym włoskim pieczywie czy też jako dodatek do makaronów i mięsnych drugich dań.

Doskonale smakuje w towarzystwie wielkich piemonckich win takich jak Barolo czy Barbaresco, jak też ciemnego rzemieślniczego piwa.

Produkt na zamówienie.



## Dane techniczne

|                        |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj:                | Długodojrzewający twardy z mleka owczego i mleka krowiego, uszlachetniany liśćmi kasztanowca                                                                                                       |
| Składniki:             | MLEKO krowie 79,1% (pochodzenie mleka: Włochy), MLEKO owcze 19,1% (pochodzenie mleka: Włochy), sól (morska), podpuszczka (cielęca), pokryty na powierzchni liśćmi kasztanowca (liście niejadalne). |
| Dojrzewanie:           | długodojrzewający przeciętnie 1,5 roku (minimum 365 dni),                                                                                                                                          |
| Uszlachetnianie:       | liśćmi kasztanowca                                                                                                                                                                                 |
| Wygląd, forma:         | połowa spłaszczonej gomółki                                                                                                                                                                        |
| Masa netto:            | 3,5 kg                                                                                                                                                                                             |
| Sposób przechowywania: | przechowywać w temperaturze 6-8°C.                                                                                                                                                                 |
| Kraj pochodzenia:      | Włochy                                                                                                                                                                                             |

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| Wartość energetyczna: | 1748 kJ / 421 Kcal                         |
| Tłuszcze:             | 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25 g |
| Węglowodany:          | 1,3 g, w tym cukry 0 g                     |
| Białka:               | 26 g                                       |
| Sól:                  | 1,8 g                                      |

## Alergeny

LAKTOZA (MLEKO kozie, MLEKO krowie)