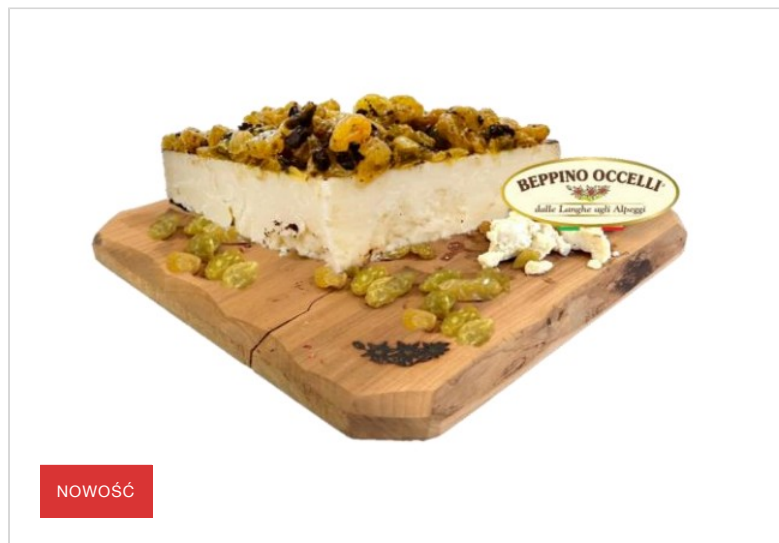


BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli Fruttato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

Opis

W mleczarni w miejscowości Langa (Piemont) powstaje w czystej postaci owczy ser Cusie', dojrzewający w górach (Valcasotto) na drewnianych deskach. Tenże ser zostaje uszlachetniony rodzynkami, likierowym winem, ciemną czekoladą i kakao. Wynikiem tego połączenia jest przepyszny ser Fruttato, delikatny w smaku oraz na tyle wyrafinowany, że jest w stanie harmonijnie połączyć smaki północnego regionu z tymi śródziemnomorskimi.

Sugestie

Ser idealny solo, szczególnie na zakończenie kolacji lub przy akompaniamencie wina Passito.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Dojrzewający ser z mleka owczego z rodzynkami

Składniki:

MLEKO owcze 73,9% (LAKTOZA), rodzynki 19,5 (zawiera DWUTLENEK SIARKI), wino likierowe 3,9%, ciemna czekolada (miazga kakaowa, cukier, masło kakaowe, emulgator: lecytyna (SOJA), naturalny aromat waniliowy) 1,5%, gorzkie kakao (kakao w proszku, regulator kwasowości: węglan potasu) 0,3%, sól, podpuszczka

Masa netto:

całość sera ok. 4 kg

Dojrzewanie:

minimum rok



Smak:	Słodkawy, posmak likierowego wina i rodzynek
Wygląd:	Cylindryczny kształt z płaskimi ściankami
Kolor:	złotożółty
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 6°C do 8 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1604 kJ / 385 kcal
Tłuszcze:	27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20 g
Węglowodany:	13 g, w tym cukry 13 g
Białka:	22 g
Sól:	0,9 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA), DWUTLENEK SIARKI, SOJA