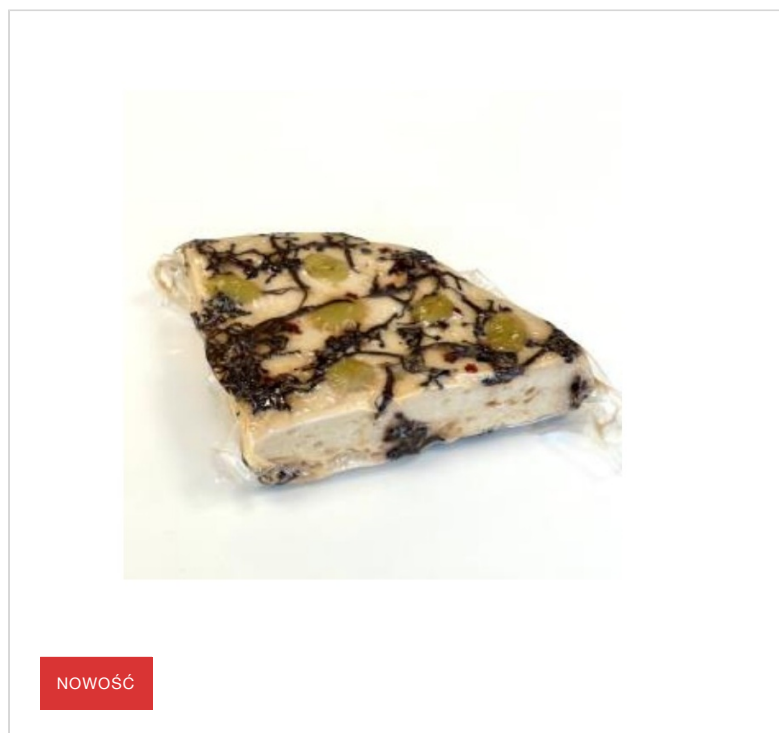


BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli Aggrappato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Na Zamówienie

Opis

Dojrzewający min. 2 lata ser z mleka owczego i krowiego. Rzemieślnicze przetwórstwo na najwyższym poziomie. Ser uszlachetniany wódką z winogron Moscato (wł. *grappa*), która nadaje produktowi słodkawy i owocowy aromat, idealnie łączący się z delikatnym smakiem mleka. Dodatkowo ser wzbogacony jest różowym pieprzem, nadającym mu pikantności, a tym samym tworzący harmonijne połączenie smaków. Złożoność i wyrafinowanie w jednym. Ser ukoronowany jest owocami i łydżgami winogron.

Sugestie

Ser idealny solo lub z kieliszkiem białego słodkiego wina (np. Moscato).

Dane techniczne

Charakterystyka:

Dojrzewający ser z mleka owczego i krowiego uszlachetniany winogronami i wódką gronową

Składniki:

MLEKO owcze 46,78%, MLEKO krowie 46,78%, winogrona 2,09% (zawiera DWUTLENEK SIARKI), łydżgi winogron 1,97%, wódka z winogron odmiany Moscato 0,98%, pieprz różowy (Schinus Molle) 0,06%, sól, podpuszczka.



Masa netto:	1/4 sera waży ok 1,7 kg
Dojrzewanie:	minimum 2 lata
Smak:	Słodkawy, owocowy, winny
Wygląd:	Ćwiartka okrągłego sera z widocznymi łądygami i winogronami
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:	1565 kJ / 374 kcal
Tłuszcze:	30 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
Węglowodany:	5,2 g, w tym cukry 0 g
Białka:	23 g
Sól:	1,4 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA), DWUTLENEK SIARKI, SOJA