

Ser Emmenthal



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Dojrzewający 5 miesięcy twardy ser z charakterystycznymi okami (dziurami). Ma delikatny smak, orzechowy posmak oraz intensywnie żółty kolor.

Sugestie

Ten ser to wyjątkowo uniwersalny produkt, może posłużyć do wypełniania naleśników na słońce, do sosu 4 sery, zapiekania z mięsem lub po prostu delektowania się jego delikatnością w towarzystwie innych serów, wędlin, orzechów, owoców i wina.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Dojrzewający ser z mleka krowiego
Charakterystyka:	twardy, z dziurami
Wygląd:	prostopadłościan
Składniki:	MLEKO (LAKTOZA), sól, podpuszczka
Masa netto:	7 kg



Sposób przechowywania: Produkt krojony przechowywać w temperaturze od 3 do 5 °C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1612 kJ / 388 kcal

Tłuszcze: 29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g)

Węglowodany: 0 g (w tym cukry 0 g)

Białka: 30 g

Sól: 0,8 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA)