

IGNALAT

## Ser Burrata affumicata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



### Opis

Burrata affumicata to wędzona burrata wypełniona kremowym serkiem stracciatella. Burrata jest specjalnością regionu Apulia we Włoszech. Swoją wyśmienitą smak zawdzięcza swojej miękkości i delikatności. Po jej przekrojeniu aksamitna, kremowa, słodkawa śmietanka wypływa na zewnątrz, kusząc nieskazitelnym białym kolorem i gęstą konsystencją.

### Sugestie

Najlepiej smakuje sama bez dodatków, prawdziwa uczta dla podniebienia. Idealna jako przystawka, świetnie komponuje się z warzywami grillowanymi.

### Dane techniczne

Rodzaj sera:

Charakterystyka:

Smak:

Wygląd:



**Składniki:** Mleko, sól, podpuszczka, pasteryzowana śmietana.

**Alergeny:**

**Opakowanie:**

**Waga:** Opak: monoporcja 125g, 1 karton zawiera 8 szt burraty 125g.

**Sposób przechowywania:**

**Kraj pochodzenia:** Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

**Wartość energetyczna:** 996 kJ / 241 kcal

**Tłuszcze:** 21,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,8 g)

**Węglowodany:** 1,2 g (w tym cukry 1,2 g)

**Białka:** 10,4 g

**Sól:** 1 g