

Ignalat

Ser Burrata con tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Burrata jest specjalnością regionu Apulia we Włoszech. Swój wyśmienity smak zawdzięcza swojej miękkości i delikatności. Po jej przekrojeniu aksamitna, kremowa, słodkawa śmietanka wypływa na zewnątrz, kusząc nieskazitelnym białym kolorem i gęstą konsystencją. Niezwykle wyrefinowana dzięki dodatkowi trufli.

Sugestie

Najlepiej smakuje sama bez dodatków, prawdziwa uczta dla podniebienia. Idealna jako przystawka, świetnie komponuje się z daniami na bazie trufli.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:



SKŁADNIKI: Mleko, sól, podpuszczka, pasteryzowana śmietana, trufla.

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: 832 kJ / 201 kcal

TŁUSZCZE: 16,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,3 g)

WĘGLOWODANY: 2,2 g (w tym cukry 2,2 g)

BIAŁKA: 10,9 g

SÓL: 1 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie)