

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Basajo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Połączenie wina i sera było od zawsze podstawą każdej degustacji. Jednym z najbardziej udanych połączeń było zestawienie wina passito z serami pleśniowymi. Stąd właśnie wzięła się idea zespolenia tych składników w jedną całość. Wspaniały owoc tej idei został ochrzczony imieniem Basajo, imieniem, które zawdzięcza on jednej z wnuczek Antonio Carpenedo, która to mając roczek próbowała wymówić „formaggio” co znaczy „ser”. Basajo jest serem pleśniowym o kremowej konsystencji, produkowanym z surowego mleka owczego. Ostateczny efekt zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania w moszczu szczepu winogron passito bianco. Pod koniec tego okresu ser zostaje pokryty rodzynekami z tych samych winogron. Degustując Basajo dajemy się oczarować przyjemności. W smaku kremowy z wyczuwalną słodką nutą wina passito.

Sugestie

Sugerujemy podawać Basajo w temperaturze pokojowej z winami passito. Interesujący z konfiturą z czerwonej cebuli. Wyśmienity w akompaniamencie rodzynek z Chile.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

z mleka owczego, pleśniowy, uszlachetniany, dojrzewający

Składniki:

niepasteryzowane MLEKO owcze, sól, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, Penicillium Roqueforti, wino Passito Bianco (min.1,9%). Winogrona odwodnione z Chile (winogrona z Chile, olej słonecznikowy, E220) (min. 0,1%) na skórce. Zawiera DWUTLENEK SIARKI.



Charakterystyka:	dojrzewający 6 miesięcy, pleśniowy, uszlachetniany w moszczu winogron
Smak:	kremowy z wyczuwalną słodką nutą wina passito
Waga:	150 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze: +2°C/+4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1513KJ / 366kcal
Tłuszcze:	33 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20 g)
Węglowodany:	3,9 g (w tym cukry 1,9 g)
Białka:	14 g
Sól:	1,8 g

Alergeny

Niepasteryzowane MLEKO owcze. Zawiera DWUTLENEK SIARKI, SIARCZYNY.