

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Blu '61



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser Blu '61 to prestiżowy włoski ser pleśniowy z mleka krowiego, dojrzewający w słodkim winie rodzynkowym (Raboso) i owocach żurawiny kanadyjskiej. Ser dojrzewa minimum 3 miesiące, dzięki czemu nabiera charakterystycznego smaku i zapachu. Posiada kremową konsystencję i delikatną skórkę pokrytą owocami żurawiny. Ser Blu' 61 wyróżnia się swoją elegancją i harmonią, stanowiąc idealne połączenie nut słodkich ze słonymi. Intensywny smak sera pleśniowego przełamują aromaty owoców żurawiny kanadyjskiej. Jeden z najlepszych serów pleśniowych z Włoch dostarczany przez Fattorie Del Duca prosto od lokalnych producentów.

Jak jeść ser Blu'61? Sugestie podania

Ten włoski ser pleśniowy idealnie pasuje do słodkich rodzynkowych win, a także innych czerwonych win z suszonych owoców. Dobrze smakuje w owocowej kompozycji skropiony octem balsamicznym. Stanowi niezbędny dodatek na włoskiej desce serów będąc przeznaczonym do degustacji. To jeden z najbardziej prestiżowych serów pleśniowych z Włoch.

Sprawdź [jak skomponować włoską deskę serów!](#)

Dane techniczne

Charakterystyka: ser dojrzewający w winie passito Raboso i czerwonej żurawinie kanadyjskiej

Smak: Delikatny



Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka. Zurawina suszona (żurawina, cukier, olej słonecznikowy) (min.4%) i wino "Roboso Passito IGT" w skórce
Alergeny:	MLEKO w tym LAKTOZA
Opakowanie:	Plastikowe
Waga:	150 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać temp. +2C do +4
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1529 Kj / 369 Kcal
Tłuszcze:	31g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23g
Węglowodany:	1,47g, w tym cukry 1,1g
Białka:	20g
Sól:	2g