

LA CASEARIA CARPENEDO

Speziato al tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Od 1980 roku Antonio Carpenedo rozpoczyna poszukiwanie przepisu na ser z truflą, który byłby inny od wszystkich dostępnych na rynku. Osiąga to zainspirowany spotkaniem ze swoim przyjacielem, Giorgiem, podczas którego wpadają na pomysł „wmasowania” przypraw w skórkę sera. Efekt jest oszałamiający.

Sugestie

Idealny do spożycia solo, ale również przy akompaniamencie czerwonego wina.

Produkt dostępny na zamówienie.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z pasteryzowanego mleka krowiego aromatyzowany truflą oraz przyprawami
Składniki:	MLEKO krowie (LAKTOZA), sól, podpuszczka, wiórki z trufli min. 0,3%,. Skórka została pokryta mieszanką przypraw: cynamon, goździki, imbir, gałka muskatołowa, kardamon, kolendra (min. 0,1%)
Masa netto:	około 3kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1667 kJ / 402 kcal
Tłuszcze:	34 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23,4 g
Węglowodany:	0,98 g, w tym cukry 0,79 g
Białka:	23,1g
Sól:	1,9 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)