

VALCOLATTE

Ser Mozzarella Fiordilatte I Maltagliati Valcolatte 2,5 kg

POCHODZENIE PRODUKTU:



NOWOŚĆ

Opis

Mozzarella z mleka krowiego w postaci nieregularnych kawałków, które sprawiają wrażenie ciętych ręcznie (taglio julienne „i maltagliati”). Ser typu „pasta filata” tradycyjnie produkowany z masy parzonej, o doskonałych właściwościach topnienia. Jest wygodna w użyciu, przygotowana do posypania bezpośrednio pizzy (kuleczki mozzarelli muszą być wcześniej pocięte, w przypadku nieregularnych wiórek julienne, którymi posypujemy pizzę, oszczędzamy czas). Mleko wykorzystane do produkcji tego pysznego sera pochodzi w 100% z Włoch.

Od tradycyjnych kulek mozzarelli mozzarella w wiórkach różni się tylko wilgotnością – kawałki nie są zanurzone w wodzie, a więc jest łatwiejsza w użyciu. Smak nadal jest wyjątkowy i na pizzy neapolitańskiej produkt przypomina dopiero co rozerwaną świeżą kulkę mozzarelli z wody.

Sugestie

Podstawowy składnik obłożenia pizzy. Przygotowana do rozsypania bezpośrednio na pizzy. Bardzo wygodna w użyciu ze względu na niższą wilgotność produktu w stosunku do mozzarelli w kulce.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata na pizzę
Charakterystyka:	Mozzarella do pizzy o nieregularnym cięciu
Smak:	Delikatny, kremowy, mleczny
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane (LAKTOZA), sól, podpuszczka mikrobiologiczna, fermenty mlekowe.
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia mleka:	Włochy
Wyprodukowano:	we Włoszech
Wygląd i kolor:	Kolor śmietankowy, nieregularne kształty

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1164 kJ / 280 kcal
Tłuszcze:	22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g
Węglowodany:	0,6 g, w tym cukry 0,4 g
Białka:	20 g
Sól:	0,85 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)