

LATTERIA PERENZIN

Ser Ricotta affumicata di capra

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Produkt ze świeżej ricotty zostaje wędzony na naturalnym drewnie bukowym według tradycyjnej receptury. Dzięki temu procesowi, który wzbogaca smak, a także konserwuje produkt, zachowując jednocześnie jego wilgoć, kremowość i zwartość. Smak koziego mleka jest w tym przypadku bardzo subtelny i delikatny.

Sugestie

Dodaje szczególnego akcentu zapiekanym makaronom i faszerowanym warzywom. Można ją również zaproponować na deskę serów, jednak wydaje się być stworzona do bycia startą: np. na grillowanej cukinii czy świeżych pierożkach tortelloni.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Wędzony ser
Charakterystyka:	Twarda ricotta wędzona idealna do tarcia
Smak:	Delikatny, wędzony
Składniki:	Serwatka z MLEKA koziego, MLEKO kozie, sól



Alergeny:	Serwatka MLEKA koziego, MLEKO kozie
Opakowanie:	Folia plastikowa
Waga:	180 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1298 kJ / 314 kcal
Tłuszcze:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
Węglowodany:	3 g, w tym cukry 2,9 g
Białka:	10,1 g
Sól:	0,3 g