

LATTERIA PERENZIN

Ser Capra Stagionata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser z mleka koziego. Charakteryzuje się przyjemnym intensywnym aromatem, „słodyczką” i delikatną pikanterią wynikającą z procesu dojrzewania sera.

Ma zwartą konsystencję, jednocześnie kruchą, rozpływającą się na podniebieniu. Zdecydowany smak jest przyjemny, harmonijny, utrzymujący się. Skórka sera jest jadalna.

Sugestie

Wyjątkowa propozycja do podania na deskę wędlin i serów.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Dojrzewający ser z mleka koziego
Smak:	Słodkawy, ale zdecydowany. Harmonijny, delikatnie pikantny ze względu na dojrzewający charakter
Składniki:	MLEKO kozie (pochodzenie MLEKA: Włochy), sól, podpuszczka



Masa netto:	około 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu w temperaturze od 0°C do 4 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Kolor:	Kolor kości słoniowej
Obróbka cieplna mleka:	Pasteryzowane
Pochodzenie podpuszczki:	Zwierzęca

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1744 kJ / 421 kcal
Tłuszcze:	36,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 28,1 g
Węglowodany:	0,8 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	22,4 g
Sól:	1,7 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)