

Caseificio Nuovo

## Ser Pecorino toscano stagionato al tartufo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



### Opis

Wyrafinowany dojrzewający ser z mleka owczego o intensywnym smaku, z dodatkiem płatków trufli.

### Sugestie

Ser wyrabiany ze świeżego pasteryzowanego mleka owczego, z dodatkiem naturalnej podpuszczki, wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych, trufli w płatkach oraz soli z Saline di Volterra.

### Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI:

Ser wyrabiany ze świeżego pasteryzowanego mleka owczego, z dodatkiem naturalnej podpuszczki, wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych, trufli w płatkach oraz soli z Saline di Volterra.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



**WAGA:** Dostępny w całości ok. 700 gr.

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

## **Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1784 kJ / 430 kcal

**TŁUSZCZE:** 36 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23 g)

**WĘGLOWODANY:** <0,5 g (w tym cukry <0,5 g)

**BIAŁKA:** 27 g

**SÓL:** 2,1 g