

# Ser Provolone Salamino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez laktozy

## Opis

Provolone Salamino to wyjątkowy, półtwardy ser dojrzewający, który zachwyca intensywnym aromatem i pełnym, lekko pikantnym smakiem. Wytwarzany według tradycyjnych włoskich receptur z wysokiej jakości mleka krowiego, dojrzewa powoli, dzięki czemu zyskuje sprężystą konsystencję i wyrazisty charakter. Jego nazwa nawiązuje do charakterystycznego, niewielkiego kształtu przypominającego salami.

## Sugestie

Provolone Salamino doskonale sprawdza się: na deskach serów i przekąsek, w kanapkach i panini, jako składnik sałatek i makaronów, zapiekany na pizzy lub focacci po uprzednim wygodnym pocięciu na plasterki. To ser, który wnosi do potraw autentyczny, śródziemnomorski akcent i sprawia, że nawet najprostsze danie nabiera wyjątkowego charakteru. Idealny wybór dla miłośników włoskich smaków i kulinarnej jakości.

## Dane techniczne

Charakterystyka: Ser półtwardy z mleka krowiego

Smak: Delikatny



Składniki: MLEKO, sól, podpuszczka, konserwanty: E235

Masa netto: 1 szt. około 1 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1611 Kj / 388 Kcal

Tłuszcze: 31g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23g

Węglowodany: 0,6g, w tym cukry 5g

Białka: 27g

Sól: 1,9g

## Alergeny

MLEKO