

Caseificio Nuovo

Ser Scorzabionda



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Średnio dojrzewający ser z mleka koziego o białym, kruchym miąższu i intensywnym aromacie. Powstaje ze świeżego mleka koziego z lokalnych pastwisk toskańskiej Voltery. Po pasteryzacji mleka i dodaniu do niego naturalnej podpuszczki oraz wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych i soli z solanek *Saline di Volterra*, poddany zostaje procesowi dojrzewania w sianie przez minimum 60 dni.

Sugestie

Doskonale jako oryginalne *aperitivo* z kieliszkiem musującego białego wina. Znakomity również z dodatkiem musztardki dyniowej lub figowej lub też z miodem akacjowym.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

Ser z mleka koziego



SKŁADNIKI:	pasteryzowane MLEKO kozie, naturalna podpuszczka, wyselekcjonowane kultury bakterii mlekowych, sól z Saline di Volterra. Na skórce pokryty sianem.
CHARAKTERYSTYKA:	dojrzewający minimum 60 dni
WYGLĄD:	gomółka
SHELF LIFE TRWAŁOŚĆ:	7 miesięcy
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. do +4°C.
OPAKOWANIE:	papierowe
WAGA:	Dostępny w całości 2,4 - 2,5 kg
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1865 k J / 450 kcal
TŁUSZCZE:	38 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 28 g)
WĘGLOWODANY:	poniżej 0,5 g (w tym cukry poniżej 0,5 g)
BIAŁKA:	27 g
SÓL:	1,8 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO kozie)