

Ser Provolone dolce Auricchio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez laktozy

Opis

Provolone Dolce Auricchio to łagodny ser krowi, wyrabiany wedle ściśle określonych tradycyjnych receptur. Poddawany jest dojrzewaniu przez okres około miesiąca, dzięki czemu ser zachowuje delikatność smaku mleka.

Sugestie

Składnik wielu receptur kuchni włoskiej, zwłaszcza tych łatwych i szybkich w przygotowaniu np. pizzy, tostów. Świetnie komponuje się również z daniami mięsnymi – plasterki Auricchio rozpuszczony na ciepłym mięsie nadaje danu wykwintności.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser półtwardy z mleka krowiego
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO, sól, podpuszczka, konserwanty: E202, E235 (w skórce).
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	około 3 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +2°C do +8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1432 Kj / 345 Kcal
Tłuszcze:	27g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18g
Węglowodany:	0,5g, w tym cukry 0g
Białka:	25g
Sól:	1,5g

Alergeny

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE. Bez laktozy.