

Ser Fresco capra



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

Miękki, świeży serek pleśniowy z mleka koziego. Ma lekką, elastyczną konsystencję z delikatnymi oczkami. Serek dojrzewa przez minimum 15 dni, co pozwala mu nabrać aksamitnej kremowości pod skórką i rozwinąć silny bukiet zapachowy typowy dla mleka koziego.

Sugestie

Ser o bardzo szerokich zastosowaniach. Znakomity sam w sobie. Może być serwowany „solo”, ale również doprawiony ziołami i przyprawami czy oliwą i solą, albo podawany ze świeżymi bądź suszonymi pomidorami. Doskonały również w akompaniamencie miodu. Świetny do pierwszych dań oraz jako farsz do warzyw.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:	pleśniowy kozii
CHARAKTERYSTYKA:	miękki, dojrzewający min. 15 dni
SKŁADNIKI:	Pasteryzowane MLEKO kozie, sól, podpuszczka, penicilium candidum.
WAGA:	ok. 500 g



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w lodówce, w temp. +4 st. C

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1443 kJ / 348 kcal

TŁUSZCZE: 29 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,60 g)

WĘGLOWODANY: 3,20 g (w tym cukry 3,20 g)

BIĄŁKA: 18,50 g

SÓL: 1 g

Alergeny

MLEKO kozie (LAKTOZA)