

## 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:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:



**SKŁADNIKI:** Pasteryzowane mleko kozie, sól, podpuszczka, penicilium candidum.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** Gomółeczka o wadze ok. 500 gram

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

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

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1443 kJ / 348 kcal

**TŁUSZCZE:** 29,03 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,57 g)

**WĘGLOWODANY:** 3,18 g (w tym cukry 3,18 g)

**BIAŁKA:** 18,54 g

**SÓL:** 1 g