

LA CASEARIA CARPENEDO

Masło Burro Carpenedo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez GMO

Opis

Masło Carpenedo to masło ze świeżej śmietany z górskich pastwisk północnych Włoch. Zapach i smak masła Carpenedo przypomina ten z lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych, kiedy paszą dla krów mlecznych było siano, lucerna i rośliny zbożowe. W maśle Carpenedo odnajdujemy smak i aromat mleka górskiego, pełnego zapachu kwiatów i ziół typowych dla flory obszarów górskich. Masło to produkt lekkostrawny, z dużą zawartością soli mineralnych i witaminy A, elementów wartościowych dla organizmu człowieka.

Sugestie

Wystarczy kawałek dobrego masła rozpuszczony na plastrze ciepłej polenty posypanej tartym serem, bądź też odrobina masła na gorącej grzance z dodatkiem anchois – i już mamy gotowe dania: proste i pyszne. Masło Carpenedo doskonale nadaje się do wypieku podplomyków, babek, rogalików i ciast.

Dane techniczne

Rodzaj:	z mleka krowiego
Składniki:	pasteryzowana, odwirowana śmietana z mleka krowiego
Opakowanie:	papierowe
Waga:	Kostka 250 gram (1 Karton = 20 szt)



Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. do +4 st. C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 3058 kJ / 744 kcal

Tłuszcze: 82 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 58 g)

Węglowodany: 0,6 g w tym cukry 0,6 g

Białka: 0,7 g

Sól: 0,02 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO)