LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Hyrkus



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Gorgonzola z mleka koziego. Najwyższej jakości ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka koziego. Ser o cylindrycznej regularnej formie. Na skórce dominuje kolor szarawy.
Po przekrojeniu barwy białej z typowymi delikatnymi żyłkami pleśni o zielonym odcieniu.
Ma miękką konsystencję, która w zależności od okresu dojrzewania i temperatury otoczenia jest bardziej lub mniej kremowa. Jest zaskakująco delikatny w smaku, słodki, nienarzucający się. Pozostawia przyjemny posmak koziego mleka. Charakter mleka koziego podkreślony został penicyliną, która wpływa na strukturę sera i delikatnie uwydatnia jego smak. Ser dojrzewa minimum 45 dni.

Sugestie

Doskonały sam w sobie, znakomity jako przystawka.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser pleśniowy z pasteryzowanego mleka koziego
Charakterystyka:	gorgonzola kozia, dojrzewająca min. 45 dni
Składniki:	pasteryzowane MLEKO kozie, podpuszczka, sól.

Smak:	charakterystyczny dla mleka koziego
Wygląd:	gomółka
Masa netto:	ok. 4 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1116 kJ / 269 kcal
Tłuszcze:	21,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,3 g
Węglowodany:	1,03 g, w tym cukry poniżej 0,1 g
Białka:	17,7 g
Sól:	1,16 g

Alergeny

MLEKO kozie