

Ser Gorgonzola DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

Ser pleśniowy Gorgonzola DOP z mleka krowiego z charakterystycznymi żyłkami pleśni i o zdecydowanym smaku. Gorgonzola dojrzewa 50 dni. Jej nazwa pochodzi od nazwy miejscowości Gorgonzola, będącej prowincją Mediolanu. Ser bardzo uniwersalny, do wielu różnorodnych zastosowań w kuchni.

Sugestie

Idealny do pizzy, grzanek oraz do dań gorących.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser pleśniowy z mleka krowiego
Charakterystyka:	Ser z mleka krowiego, pleśniowy, miękki
Smak:	pleśniowy, zdecydowany
Składniki:	MLEKO, bakterie mlekowe, sól, podpuszczka, Penicillium Roqueforti. Skórka niejadalna.
Opakowanie:	Plastikowe
Waga:	Dostępny w opakowaniu 1,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze max. +4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1322 kJ / 319 kcal
Tłuszcze:	27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	19 g
Sól:	1,1 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)