

Ser Gorgonzola Bavarese Piccante in stanghe



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez glutenu

Opis

Ser Gorgonzola Bavarese Piccante to pleśniowy ser gorgonzola z mleka krowiego o zdecydowanym, pikantnym aromacie i średnio twardej konsystencji. Dojrzewa przez okres 60 dni. Formowany w kształt prostopadłościanu.

Sugestie

Idealny do pizzy, grzanek oraz do dań gorących.

Dane techniczne

Rodzaj sera: Ser krowi pleśniowy

Charakterystyka: Pleśniowy z mleka krowiego o średnio twardej konsystencji. Okres dojrzewania 60 dni.

Smak: zdecydowany, pikantny aromat

Składniki: MLEKO krowie, sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, wyselekcjonowane kultury pleśni niebieskiej. MLEKO krowie, sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, wyselekcjonowane kultury pleśni niebieskiej. Bez glutenu. Bez konserwantów.



| | |
|------------------------|---|
| Waga: | Dostępny w opakowaniu ok. 3,6 kg. |
| Sposób przechowywania: | Przechowywać w temperaturze od +2°C do +7°C |
| Kraj pochodzenia: | Niemcy |

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

| | |
|-----------------------|--|
| Wartość energetyczna: | 1374 kJ / 331 kcal |
| Tłuszcze: | 28,1 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18,1 g |
| Węglowodany: | 0,1 g, w tym cukry 0,1 g |
| Białka: | 19,4 g |
| Sól: | 3,5 g |

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA). Bez glutenu. Bez konserwantów.