Ser Tomino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

Serek tomino to niewielkich rozmiarów okrągły, miękki serek o białej barwie i delikatnym sercu. Świeży i wilgotny „tomino” jest produktem typowym dla rejonu Piemontu. Wyrabiany jest z mleka krowiego pozyskiwanego z dwóch kolejnych dojeń tego samego dnia. Mleko jest następnie zagotowywane i ochładzane, po czym serek jest krojony i delikatnie łamany.

Sugestie

Doskonały zarówno jako przekąska i przystawka. Świetny serwowany na ciepło, do przygotowania na grillu, patelni bądź w piekarniku. Gotowy do podania w kilka minut.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Miękki ser z mleka krowiego
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO krowie, sól, podpuszczka.
Alergeny:	MLEKO
Opakowanie:	Plastikowe

Waga:	Dostępny w opakowaniach 1,2 kg. Opakowanie zbiorcze zawiera 12 sztuk produktu.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od+0 °C do +4 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1361 kJ / 325 kcal
Tłuszcze:	27 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g)
Węglowodany:	1,9 g w tym cukry 0,6 g
Białka:	20 g
Sól:	0,80 g