

Ser Stracchino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Na Zamówienie

Opis

Stracchino to włoski ser wyrabiany z pełnotłustego mleka krowiego. Jego nazwa pochodzi z dialektu lombardzkiego, od słowa „*stracche*” oznaczającego *zmęczony*, jako że był produkowany z mleka krów sprowadzanych z letniego wypasu w Alpach, które dawały mało mleka. Tłusty, kremowy ser o konsystencji pasty i twarogowej nutce, o świeżym, lekko kwaskowatym smaku, krótko sezonowany od 10 do maksymalnie 20 dni. Obecnie produkowany w regionie Lombardii, Toskanii i Veneto. Stracchino jest idealny dla tych, którzy kochają prawdziwy świeży smak mleka z regionu Veneto.

Produkt na zamówienie.

Sugestie

Idealny jako przystawka, do świeżego pieczywa i wykwintnej pizzy.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Miękki serek z mleka krowiego o kremowej konsystencji

Smak:

Delikatny



Składniki:	MLEKO, sól, ŚMIETANA, podpuszczka, bakterie kwasu mlekowego. Bez konserwantów.
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	Produkt dostępny w opakowaniach po ok. 250 gramów. W 1 kartonie znajduje się 8 sztuk.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0°C do +4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1045 kJ / 252 kcal
Tłuszcze:	22 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g)
Węglowodany:	0,2 g (w tym cukry 0,1 g)
Białka:	14 g
Sól:	0,4 g

Alergeny

MLEKO i produkty pochodzenia mlecznego (LAKTOZA)