

Ser Piave DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Piave to twarde ser z mleka krowiego, typowy dla prowincji Belluno w regionie Veneto. Jego nazwa pochodzi od głównej rzeki regionu – rzeki Piave – która opływa terytorium, z którego pochodzi mleko do produkcji tego sera. Produkowany jest w oparciu o tradycyjne metody sztuki serowarniczej. Ma zwartą konsystencję bez oczek. Zamyka w sobie intensywny, zdecydowany i wyrafinowany smak, który pogłębia się w miarę sezonowania, zachowując jednak niezmiennie swoją niepowtarzalną nutę smakową. Piave Mezzano DOP zaliczany jest do twardych serów stołowych średnio dojrzewających. Sezonowany jest od 2-6 miesięcy.

Sugestie

Znakomity do deski serów. Pokrojony w paseczki świetnie nadaje się do przyrządzania sałatek i jako dodatek do makaronów.

Dane techniczne

CHARAKTERYSTYKA:

Ser z mleka krowiego dojrzałość 3 miesięcy DOP

SMAK:

Delikatny

SKŁADNIKI:

MLEKO krowie, sól, podpuszczka, konserwowany lizozymem (białko jajka).



ALERGENY:	MLEKO, Zawiera lizozym z białka JAJA
OPAKOWANIE:	Plastikowe
WAGA:	6 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. od+2 °C do +4 °C.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1704 kJ / 411 kcal
TŁUSZCZE:	34 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23 g)
WĘGLOWODANY:	0 g w tym cukry 0 g
BIAŁKA:	25 g
SÓL:	1,7 g