Ser Piave DOP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Piave DOP to twardy ser z mleka krowiego, typowy dla prowincji Belluno w regionie Veneto. Dojrzewa od 2-6 miesięcy. 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.

Sugestie

Znakomity na deskę serów. Pokrojony w paseczki świetnie nadaje się do przyrządzania sałatek oraz jako dodatek do makaronów.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z mleka krowiego
Smak:	zdecydowany, intensywny, wyrafinowany
Składniki:	MLEKO krowie, sól, podpuszczka, konserwowany lizozymem (białko JAJKA). Skórka niejadalna.

Masa netto:	cała forma 6kg, dostępna w kawałkach 1,5g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od+2 °C do +14 °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

Alergeny

MLEKO krowie, konserwowany lizozymem z białka JAJ. Skórka niejadalna. BEZ GMO.