

Ser Casatella Trevigiana DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

La Casatella trevigiana to rodzaj świeżego i miękkiego sera, produkowany z pasteryzowanego mleka krowiego, typowy dla prowincji Treviso. O charakterystycznym cylindrycznym kształcie, lekko kremowej i błyszczącej konsystencji rozpływająca się w ustach w kolorze od mleczno białego do kremowego.

Sugestie

Specjalność o bardzo delikatnym smaku. Doskonała do zjedzenia sama, idealna do smarowania na chleb lub „focaccia”. Casatella nadaje się doskonale jako składnik wielu receptur, np. risotto z casatellą i cykorią radicchio.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Charakterystyka:

Smak:

Wygląd:



Składniki: Pasteryzowane mleko krowie.

Alergeny:

Opakowanie:

Waga: 1 kg

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia: Włochy